



 **resto italia**<sup>®</sup>  
CATERING EQUIPMENT MANUFACTURERS

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

CATALOGO GENERALE

GENERAL CATALOGUE • HAUPTKATALOG • CATALOGUE GÉNÉRAL • CATÁLOGO GENERAL

2017

[www.restoitalia.com](http://www.restoitalia.com)

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

RESTO ITALIA NEL MONDO

RESTO ITALIA IN THE WORLD



## INDICE

INDEX  
INHALT  
SOMMAIRE  
TABLA DE CONTENIDOS



### FORNI PIZZA PIZZA OVENS PIZZAÖFEN FOURS À PIZZA HORNOS PIZZAS



**FORNI ELETTRICI LINEA SMALL B - C - E - G - S** ..... P. 10  
ELECTRIC SMALL B - C - E - G - S LINE OVENS  
ELEKTROÖFEN LINIE SMALL B - C - E - G - S  
FOURS ÉLECTRIQUES LIGNE SMALL B - C - E - G - S  
HORNOS ELÉCTRICOS LÍNEA SMALL B - C - E - G - S



**FORNI ELETTRICI LINEA KUBE** ..... P. 17  
ELECTRIC PIZZA KUBE LINE OVENS  
ELEKTROÖFEN LINIE KUBE  
FOURS ÉLECTRIQUES LIGNE KUBE  
HORNOS ELÉCTRICOS LÍNEA KUBE



**FORNI ELETTRICI LINEA START** ..... P. 20  
ELECTRIC PIZZA START LINE OVENS  
ELEKTROÖFEN LINIE START  
FOURS ÉLECTRIQUES LIGNE START  
HORNOS ELÉCTRICOS LÍNEA START



**FORNI ELETTRICI LINEA START BIG** ..... P. 24  
ELECTRIC START BIG LINE OVENS  
ELEKTROÖFEN LINIE START BIG  
FOURS ÉLECTRIQUES LIGNE START BIG  
HORNOS ELÉCTRICOS LÍNEA START BIG



**FORNI ELETTRICI PER PIZZA LINEA TL BIG** ..... P. 30  
ELECTRIC PIZZA TL BIG LINE OVENS  
ELEKTROÖFEN LINIE TL BIG  
FOURS ÉLECTRIQUES LIGNE TL BIG  
HORNOS ELÉCTRICOS LÍNEA TL BIG



**FORNI ELETTRICI LINEA TL D BIG** ..... P. 34  
ELECTRIC TL D BIG LINE OVENS  
ELEKTROÖFEN LINIE TL D BIG  
FOURS ÉLECTRIQUES LIGNE TL D BIG  
HORNOS ELÉCTRICOS LÍNEA TL D BIG



**FORNI ELETTRICI LINEA TECPRO** ..... P. 40  
ELECTRIC TECPRO LINE OVENS  
ELEKTROÖFEN LINIE TECPRO  
FOURS ÉLECTRIQUES LIGNE TECPRO  
HORNOS ELÉCTRICOS LÍNEA TECPRO



**FORNI ELETTRICI LINEA TECPRO D** ..... P. 44  
ELECTRIC TECPRO D LINE OVENS  
ELEKTROÖFEN LINIE TECPRO D  
FOURS ÉLECTRIQUES LIGNE TECPRO D  
HORNOS ELÉCTRICOS LÍNEA TECPRO D



**FORNI ELETTRICI LINEA TR** ..... P. 50  
ELECTRIC TR LINE OVENS  
ELEKTROÖFEN LINIE TR  
FOURS ÉLECTRIQUES LIGNE TR  
HORNOS ELÉCTRICOS LÍNEA TR

**INDICE**

INDEX  
 INHALT  
 SOMMAIRE  
 TABLA DE CONTENIDOS

**INDICE**

INDEX  
 INHALT  
 SOMMAIRE  
 TABLA DE CONTENIDOS



**FORNI ELETTRICI LINEA TR D** ..... P. 54  
 ELECTRIC TR D LINE OVENS  
 ELEKTROÖFEN LINIE TR D  
 FOURS ÉLECTRIQUES LIGNE TR D  
 HORNOS ELÉCTRICOS LÍNEA TR D



**CELLA DI LIEVITAZIONE LINEA TR - TR D** ..... P. 59  
 TR - TR D LINE PROVING CHAMBERS  
 GÄRZELLEN TR - TR D  
 ETUVES TR - TR D  
 CELDAS DE LEVITACIÓN TR - TR D



**FORNI A GAS PER PIZZA LINEA RG** ..... P. 60  
 GAS PIZZA RG LINE OVENS  
 GASÖFEN LINIE RG  
 FOURS À GAZ LIGNE RG  
 HORNOS A GAS LÍNEA RG



**ACCESSORI LINEA PIZZA** ..... P. 64  
 ACCESSORIES PIZZA LINE  
 ZUBEHÖRE FÜR PIZZA LINIE  
 ACCESSOIRES LIGNE PIZZA  
 ACCESORIOS LÍNEA PIZZA

**IMPASTATRICI**  
**SPIRAL MIXERS**  
**TEIGKNETMASCHINEN**  
**PÉTRINS**  
**AMASADORAS**



**IMPASTATRICI A TESTA FISSA LINEA SK** ..... P. 68  
 FIXED HEAD SPIRAL MIXERS SK LINE  
 TEIGKNETMASCHINEN MIT FESTEM KOPFSTÜCK LINIE SK  
 PÉTRINS À TÊTE FIXE LIGNE SK  
 AMASADORAS CON CABEZAL FIJO LÍNEA SK



**IMPASTATRICI A TESTA RIBALTABILE LINEA RTF** ..... P. 74  
 SPIRAL MIXERS WITH RISING TOP RTF LINE  
 TEIGKNETMASCHINEN MIT HOCHKLAPPBAREM KOPFSTÜCK LINIE RTF  
 PÉTRINS À TÊTE RELEVABLE LIGNE RTF  
 AMASADORAS CON CABEZAL ABATIBLE LÍNEA RTF



**IMPASTATRICI A TESTA RIBALTABILE E VASCA ESTRAIBILE LINEA RTS** ..... P. 78  
 SPIRAL MIXERS WITH RISING TOP AND EXTRACTABLE BOWL RTS LIN  
 TEIGKNETMASCHINEN MIT HOCHKLAPPBAREM KOPFSTÜCK UND HERAUSNEHMBAREN SCHALE LINIE RTS  
 PÉTRINS À TÊTE RELEVABLE ET CUVE EXTRACTIBLE LIGNE RTS  
 AMASADORAS CON CABEZAL ABATIBLE Y CUBA EXTRAÍBLE LÍNEA RTS



**IMPASTATRICI A SPIRALE CON VELOCITÀ VARIABILE LINEA SKV** ..... P. 82  
 SPIRAL MIXERS WITH VARIABLE SPEED SKV LINE  
 TEIGKNETMASCHINEN MIT VERSCHIDENEN GESCHWINDIGKEITEN  
 PÉTRIN À TÊTE FIXE À VITESSE VARIABLE LIGNE SKV  
 AMASADORAS Y VELOCIDAD VARIABLE LÍNEA SKV



**IMPASTATRICI A TESTA RIBALTABILE CON VELOCITÀ VARIABILE LINEA RTSV** ..... P. 86  
 RISING HEAD SPIRAL MIXERS WITH VARIABLE SPEED RTSV LINE  
 TEIGKNETMASCHINEN MIT HOCHKLAPP KOPFSTÜCK UND UNTERSCHIDLICHE GESCHW RTSV LINIE  
 PÉTRINS A TÊTE AMOVIBLE À VITESSE VARIABLE LIGNE RTSV  
 AMASADORAS CON CABEZAL ABATIBLE Y VELOCIDAD VARIABLE LÍNEA RTSV



**IMPASTATRICI A FORCELLA SERIE FR** ..... P. 90  
 FORK KNEADING MACHINE FR LINE  
 GABELMISCHERMACHINE FR LINIE  
 MELANGEUR A FOURCHE LIGNE FR  
 MEZCLADOR TENEDOR LINEA FR



**IMPASTATRICI PLANETARIE SERIE FP** ..... P. 92  
 ROTARY KNEADER FP LINE  
 RÜHRMASCHINE MIT UMLAUFSYSTEM  
 PETRISSEUSE PLANETAIRE  
 AMASADORA PLANETARIA

**STENDIPIZZA**  
**PIZZA DOUGH ROLLERS**  
**TEIGAUSSROLLMASCHINE**  
**FAÇONNEUSE DE PÂTE**  
**ESTRADORA DE MASA PARA PIZZA**



**STENDIPIZZA IN ACCIAIO INOX LINEA SPR UNO** ..... P. 94  
 STAINLESS-STEEL PIZZA DOUGH ROLLERS SPR UNO LINE  
 TEIGAUSSROLLMASCHINE AUS EDELSTAHL LINIE SPR UNO  
 FAÇONNEUSE DE PÂTE EN ACIER INOX LIGNE SPR UNO  
 ESTRADORA DE MASA PARA PIZZA DE ACERO INOXIDABLE LÍNEA SPR UNO



**STENDIPIZZA IN ACCIAIO INOX LINEA SPR** ..... P. 96  
 STAINLESS-STEEL PIZZA DOUGH ROLLERS SPR LINE  
 TEIGAUSSROLLMASCHINE AUS EDELSTAHL LINIE SPR  
 FAÇONNEUSE DE PÂTE EN ACIER INOX LIGNE SPR  
 ESTRADORA DE MASA PARA PIZZA DE ACERO INOXIDABLE LÍNEA SPR



**STENDIPIZZA IN ACCIAIO INOX LINEA SPR PA** ..... P. 97  
 STAINLESS-STEEL PIZZA DOUGH ROLLERS SPR PA LINE  
 TEIGAUSSROLLMASCHINE AUS EDELSTAHL LINIE SPR PA  
 FAÇONNEUSE DE PÂTE EN ACIER INOX LIGNE SPR PA  
 ESTRADORA DE MASA PARA PIZZA DE ACERO INOXIDABLE LÍNEA SPR PA

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



**TAGLIAVERDURE LINEA TITANIUM** ..... P. 98  
 VEGETABLE CUTTER TITANIUM LINE  
 GEMÜSESCHNEILINIE TITANIUM  
 HACHOIR DE LÉGUMES LIGNE TITANIUM  
 CORTADORA DE VERDURAS LÍNEA TITANIUM



**TAGLIAVERDURE LINEA GOLD** ..... P. 102  
 VEGETABLE CUTTER GOLD LINE  
 GEMÜSESCHNEILINIE GOLD  
 HACHOIR DE LÉGUMES LIGNE GOLD  
 CORTADORA DE VERDURAS LÍNEA GOLD



**DISCHI PER TAGLIAVERDURE** ..... P. 106  
 DISCS FOR VEGETABLE CUTTER  
 SCHEIBEN FÜR GEMÜSESCHNEIDER  
 DISQUES POUR HACHOIR DE LÉGUMES  
 DISCOS PARA CORTADORA DE VERDURAS











**INDICE**









INDEX  
 INHALT  
 SOMMAIRE  
 TABLA DE CONTENIDOS

**INDICE**

INDEX  
 INHALT  
 SOMMAIRE  
 TABLA DE CONTENIDOS



	<b>MIXER AD IMMERSIONE</b> ..... P. 110 IMMERSION BLENDER IMMERSION-STABMIXER MIXEUR PLONGEANT MEZCLADOR
	<b>TRITACARNE</b> ..... P. 113 MEAT MINCERS FLEISCHWOLFE HACHOIR A VIANDE PICADORA DE CARNE
	<b>TRITACARNE GRATTUGIA</b> ..... P. 115 COMBI MEAT MINCERS GRATERS KOMBI FLEISCHWOLFE + REIBE COMBI HACHOIR A VIANDE + RAPES COMBINADO PICADORA DE CARNE Y RALLADOR
	<b>GRATTUGIA</b> ..... P. 115 GRATERS REIBE RAPES RALLADOR
	<b>AFFETTATRICI</b> ..... P. 116 SLICERS AUFSCHNITTMASCHINEN TRANCHEUSE CORTADORAS
	<b>AFFETTATRICI VERTICALI</b> ..... P. 118 VERTICAL SLICERS SENKRECHTE AUFSCHNITTMASCHINE TRANCHEUSE VERTICALES CORTADORAS VERTICALES
	<b>COLTELLO PER KEBAB</b> ..... P. 119 KEBAB KNIFE KEBABMESSER COUPEAU POUR KEBAB CUCHILLO PARA KEBAB
	<b>PIASTRE ELETTRICHE IN GHISA</b> ..... P. 120 CAT IRON ELECTRICAL GRILLS GUSSEISENELEKTROPLATTEN PLAQUES ELECTRIQUES EN FONT PLACAS ELECTRICAS DE FUNDICION
	<b>FRY TOP ELETTRICI</b> ..... P. 123 ELECTRIC FRY TOP ELEKTRISCHE FRY TOPS FRY TOP ELECTRIQUES FRY TOP ELECTRICOS
	<b>FRY TOP A GAS</b> ..... P. 124 GAS FRY TOP GAS FRY TOPS FRY TOP A GAS FRY TOP A GAS

	<b>CREPIERE</b> ..... P. 125 PANCAKE MAKER CREPEGERÄT CRÊPIÈRES MÁQUINAS PARA CREPES
	<b>FRIGGITRICI ELETTRICHE</b> ..... P. 126 ELECTRICAL FRYERS ELEKTRISCHE FRITEUSEN FRITEUSES ELECTRIQUES FREIDORAS
	<b>TOSTIERE</b> ..... P. 130 TOASTER TOASTER TOASTEUR PARILLA-TOSTADORA
	<b>GRIGLIE A PIETRA LAVICA</b> ..... P. 132 LAVA STONE GRILLS LAVASTEIN GRILL GRILS A PIERRE LAVIQUE PARRILLAS DE PIEDRA LAVICA
	<b>CUCINE A GAS</b> ..... P. 134 GAS KITCHENS GAS HERDE CUISINIERE A GAZ COCINAS A GAS
	<b>CUCINE ELETTRICHE</b> ..... P. 134 ELECTRIC KITCHENS ELEKTROHERDE CUISINIERE ELECTRIQUE COCINAS ELECTRICAS
	<b>CUOCIPASTA</b> ..... P. 136 PASTA COOKERS GASNUDELKOCHER CUISEUR DE PATES COCEDORES DE PASTA
	<b>BAGNOMARIA</b> ..... P. 136 BAIN MARIE WASSERBAD BAINS MARIE BAÑO MARIA



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

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

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


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

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

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

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

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

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

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

# FORNI PIZZA

PIZZA OVENS • PIZZAÖFEN • FOURS À PIZZA • HORNOS PIZZAS



## FORNI LINEA SMALL

SMALL LINE OVENS • ÖFEN LINIE SMALL

FOURS LIGNE SMALL • HORNOS LÍNEA SMALL

### Forno elettrico meccanico in acciaio inox

Mechanical electric oven Stainless steel  
Mechanischer Elektroofen aus Edelstahl

Four électrique mécanique en acier inox  
Horno eléctrico mecánico de acero inoxidable


## FORNI ELETTRICI LINEA SMALL


ELECTRIC SMALL LINE OVENS  
ELEKTROÖFEN LINIE SMALL  
FOURS ÉLECTRIQUES LIGNE SMALL  
HORNOS ELÉCTRICOS LÍNEA SMALL





### IL FORNO ELETTRICO LINEA SMALL IDEALE PER PIZZERIA E ROSTICCERIA.

È costruito in acciaio inox, con camera di cottura in lamiera alluminata. Piano di cottura in pietra rfrattaria. Isolamento in lana di roccia evaporata. Resistenze corazzate. Illuminazione interna. Alimentazione: Volt 230 (a richiesta voltaggi speciali).

 **THE ELECTRIC OVEN SMALL LINE IS IDEAL FOR PIZZA AND ROST FOODS.** It is produced in stainless steel and the baking chamber is made in covered aluminium steel plate. Firestone cooking top. Evaporated mineral wool insulation. Armored resistances. Interior lighting. Power: 230V, (Special voltages on request).

 **LE FOUR ÉLECTRIQUE LIGNE SMALL EST IDÉAL POUR PIZZERIAS ET RÔTISSERIES.** Il est construit en acier inox, avec une chambre de cuisson en feuille aluminisée. Plan de cuisson en pierre réfractaire. Isolation en laine de roche évaporée. Résistances blindées. Éclairage interne. Alimentation: Volt 230 (voltagés spéciaux sur demande).

 **DER ELEKTROOFEN LINIE SMALL IST IDEAL FÜR PIZZERIEN UND ROTISSERIEN.** Er ist hergestellt aus Edelstahl mit einer Backkammer aus Aluminiumblech und schamottenstein kochfeld. Isolierung aus Mineralwolle. Ummantelte Heizkörper. Innenbeleuchtung. Stromversorgung: Volt 230 (auf Anfrage Spezialspannungen).

 **EL HORNO ELÉCTRICO LÍNEA SMALL ES IDEAL PARA PIZZERÍAS Y ROSTICERÍAS.** Está fabricado de acero inoxidable, con cámara de cocción de chapa aluminizada. Superficie de cocción de piedra refractaria. Aislamiento de lana de roca evaporada. Resistencias blindadas. Iluminación interior. Alimentación: Volt 230 (a pedido voltajes especiales).

	SMALL B	SMALL B2	SMALL C	SMALL C2	SMALL E	SMALL E2	SMALL G	SMALL G2	SMALL S
									

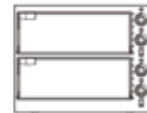
<b>TIMER</b> TIMER - MINUTERIE TIMER - TEMPORIZADOR	X	X	X	X	X	X			X
<b>LUCE INTERNA</b> INTERIOR LIGHT ECLAIRAGE INTÉRIEURE INNENBELEUCHTUNG ILUMINACIÓN INTERIOR					X	X	X	X	
<b>PIETRA REFRATTARIA</b> FIRESTONE PIERRE RÉFRACTAIRE SCHAMOTTSTEINE PIEDRA REFRACTARIA	X	X	X	X	X	X	X	X	
<b>NUMERO TERMOSTATI</b> THERMOSTATES - THERMOSTATS THERMOSTATEN - TERMOSTATOS	1	2	1	2	1	2	2	4	1
<b>STRUTTURA ESTERNA IN LAMIERA PRE VERNICIATA</b> PREPAINTED STEEL EXTERNAL STRUCTURE STRUCTURE ÉXTERIEURE EN ACIER PRÉLAQUÉ STRICHENEN STAHL AUSSENSTRUKTUR ESTRUCTURA ESTERNA DE ACERO PINTADO	X	X	X	X					
<b>STRUTTURA IN ACCIAIO</b> STAINLESS STEEL EXTERNAL STRUCTURE STRUCTURE ÉXTERIEURE EN ACIER INOXYDABLE EDELSTAHL AUSSENSTRUKTUR ESTRUCTURA ESTERNA DE ACERO INOXIDABLE					X	X	X	X	X
<b>SPORTELLINO IN ACCIAIO INOX</b> STAINLESS STEEL DOOR PORTE EN ACIER INOXYDABLE EDELSTAHLTÜR PUERTA DE ACERO INOXIDABLE	X	X			X	X			X
<b>SPORTELLINO IN ACCIAIO INOX CON VETRO</b> STAINLESS STEEL GLASS DOOR PORTE EN VERRE EN ACIER INOXYDABLE EDELSTAHL-GLASTÜR PUERTA DE VIDRIO DE ACERO INOXIDABLE			X	X			X	X	

## FORNI ELETTRICI LINEA SMALL B

ELECTRIC SMALL B LINE OVENS  
ELEKTROÖFEN LINIE SMALL B  
FOURS ÉLECTRIQUES LIGNE SMALL B  
HORNOS ELÉCTRICOS LÍNEA SMALL B



Timer per la regolazione del tempo di cottura • Timer for setting the cooking time • Timer zur Einstellung der Kochzeit  
Minuterie pour régler le temps de cuisson • Temporizador para el ajuste del tiempo de cocción.



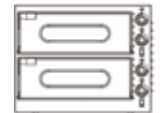
	SMALL B	SMALL B2
<b>DIMENSIONI INTERNE cm</b> INSIDE DIMENSIONS cm INNENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS INTERNES cm DIMENSIONES INTERIORES cm	<b>41 36 11</b>	<b>41 36 11(x2)</b>
<b>DIMENSIONI ESTERNE cm</b> OUTSIDE DIMENSIONS cm AUSSENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS EXTERNES cm DIMENSIONES EXTERIORES cm	<b>55 43 25,5</b>	<b>55 43 43,5</b>
<b>DIMENSIONI IMBALLO cm</b> PACKAGE DIMENSIONS cm ABMESSUNGEN DER VERPACKUNG cm DIMENSIONS EMBALLAGE cm DIMENSIONES DEL EMBALAJE cm	<b>60 50 28</b>	<b>60 50 46</b>
<b>CAMERA COTTURA n°</b> BAKING CHAMBER n° BACKKAMMER n° CHAMBRE DE CUISSON n° CÁMARA DE COCCIÓN n°	<b>1</b>	<b>2</b>
<b>POTENZA KW</b> POWER KW - LEISTUNG KW PUISSANCE KW - POTENCIA KW	<b>1.6</b>	<b>2.4</b>
<b>VOLT</b>	<b>230</b>	<b>230</b>
<b>TEMPERATURA °C</b> TEMPERATURE °C - TEMPERATUR °C TEMPÉRATURE °C - TEMPERATURA °C	<b>0/320°</b>	<b>0/320°</b>
<b>PESO Kg</b> WEIGHT Kg - GEWICHT Kg POIDS Kg - PESO Kg	<b>16</b>	<b>28</b>
<b>TOTALE PIZZE Ø 33 cm</b> TOTAL PIZZA Ø 33 cm GESAMTZAHL PIZZEN Ø 33 CM TOTAL DES PIZZAS Ø 33 cm TOTAL PIZZAS Ø 33 cm		
<b>CODICE - CODE - CODE - CODE - CÓDIGO</b>	<b>7020121001B</b>	<b>7020121002B</b>

## FORNI ELETTRICI LINEA SMALL C

ELECTRIC SMALL C LINE OVENS  
ELEKTROÖFEN LINIE SMALL C  
FOURS ÉLECTRIQUES LIGNE SMALL C  
HORNOS ELÉCTRICOS LÍNEA SMALL C



Timer per la regolazione del tempo di cottura • Timer for setting the cooking time • Timer zur Einstellung der Kochzeit  
Minuterie pour régler le temps de cuisson • Temporizador para el ajuste del tiempo de cocción.



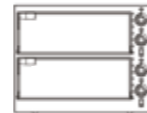
	SMALL C	SMALL C2
<b>DIMENSIONI INTERNE cm</b> INSIDE DIMENSIONS cm INNENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS INTERNES cm DIMENSIONES INTERIORES cm	<b>41 36 11</b>	<b>41 36 11(x2)</b>
<b>DIMENSIONI ESTERNE cm</b> OUTSIDE DIMENSIONS cm AUSSENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS EXTERNES cm DIMENSIONES EXTERIORES cm	<b>55 43 25,5</b>	<b>55 43 43,5</b>
<b>DIMENSIONI IMBALLO cm</b> PACKAGE DIMENSIONS cm ABMESSUNGEN DER VERPACKUNG cm DIMENSIONS EMBALLAGE cm DIMENSIONES DEL EMBALAJE cm	<b>60 50 28</b>	<b>60 50 46</b>
<b>CAMERA COTTURA n°</b> BAKING CHAMBER n° BACKKAMMER n° CHAMBRE DE CUISSON n° CÁMARA DE COCCIÓN n°	<b>1</b>	<b>2</b>
<b>POTENZA KW</b> POWER KW - LEISTUNG KW PUISSANCE KW - POTENCIA KW	<b>1.6</b>	<b>2.4</b>
<b>VOLT</b>	<b>230</b>	<b>230</b>
<b>TEMPERATURA °C</b> TEMPERATURE °C - TEMPERATUR °C TEMPÉRATURE °C - TEMPERATURA °C	<b>0/320°</b>	<b>0/320°</b>
<b>PESO Kg</b> WEIGHT Kg - GEWICHT Kg POIDS Kg - PESO Kg	<b>16</b>	<b>28</b>
<b>TOTALE PIZZE Ø 33 cm</b> TOTAL PIZZA Ø 33 cm GESAMTZAHL PIZZEN Ø 33 CM TOTAL DES PIZZAS Ø 33 cm TOTAL PIZZAS Ø 33 cm		
<b>CODICE - CODE - CODE - CODE - CÓDIGO</b>	<b>7020121001C</b>	<b>7020121002C</b>

## FORNI ELETTRICI LINEA SMALL E

ELECTRIC SMALL E LINE OVENS  
ELEKTROÖFEN LINIE SMALL E  
FOURS ÉLECTRIQUES LIGNE SMALL E  
HORNOS ELÉCTRICOS LÍNEA SMALL E



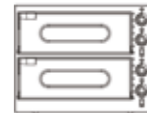
Timer per la regolazione del tempo di cottura • Timer for setting the cooking time • Timer zur Einstellung der Kochzeit  
Minuterie pour régler le temps de cuisson • Temporizador para el ajuste del tiempo de cocción.



	SMALL E	SMALL E2
<b>DIMENSIONI INTERNE cm</b> INSIDE DIMENSIONS cm INNENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS INTERNES cm DIMENSIONES INTERIORES cm	<b>41 36 11</b>	<b>41 36 11(x2)</b>
<b>DIMENSIONI ESTERNE cm</b> OUTSIDE DIMENSIONS cm AUSSENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS EXTERNES cm DIMENSIONES EXTERIORES cm	<b>55 43 25,5</b>	<b>55 43 43,5</b>
<b>DIMENSIONI IMBALLO cm</b> PACKAGE DIMENSIONS cm ABMESSUNGEN DER VERPACKUNG cm DIMENSIONS EMBALLAGE cm DIMENSIONES DEL EMBALAJE cm	<b>60 50 28</b>	<b>60 50 46</b>
<b>CAMERA COTTURA n°</b> BAKING CHAMBER n° BACKKAMMER n° CHAMBRE DE CUISSON n° CÁMARA DE COCCIÓN n°	<b>1</b>	<b>2</b>
<b>POTENZA KW</b> POWER KW - LEISTUNG KW PUISSANCE KW - POTENCIA KW	<b>1.6</b>	<b>3.2</b>
<b>VOLT</b>	<b>230</b>	<b>230</b>
<b>TEMPERATURA °C</b> TEMPERATURE °C - TEMPERATUR °C TEMPÉRATURE °C - TEMPERATURA °C	<b>0/320°</b>	<b>0/320°</b>
<b>PESO Kg</b> WEIGHT Kg - GEWICHT Kg POIDS Kg - PESO Kg	<b>16</b>	<b>28</b>
<b>TOTALE PIZZE Ø 33 cm</b> TOTAL PIZZA Ø 33 cm GESAMTZAHL PIZZEN Ø 33 CM TOTAL DES PIZZAS Ø 33 cm TOTAL PIZZAS Ø 33 cm		
<b>CODICE - CODE - CODE - CODE - CÓDIGO</b>	<b>7020121001E</b>	<b>7020121002E</b>

## FORNI ELETTRICI LINEA SMALL G

ELECTRIC SMALL G LINE OVENS  
ELEKTROÖFEN LINIE SMALL G  
FOURS ÉLECTRIQUES LIGNE SMALL G  
HORNOS ELÉCTRICOS LÍNEA SMALL G



	SMALL - G	SMALL - G2
<b>DIMENSIONI INTERNE cm</b> INSIDE DIMENSIONS cm INNENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS INTERNES cm DIMENSIONES INTERIORES cm	<b>41 36 11</b>	<b>41 36 11(x2)</b>
<b>DIMENSIONI ESTERNE cm</b> OUTSIDE DIMENSIONS cm AUSSENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS EXTERNES cm DIMENSIONES EXTERIORES cm	<b>55 43 25,5</b>	<b>55 43 43,5</b>
<b>DIMENSIONI IMBALLO cm</b> PACKAGE DIMENSIONS cm ABMESSUNGEN DER VERPACKUNG cm DIMENSIONS EMBALLAGE cm DIMENSIONES DEL EMBALAJE cm	<b>60 50 28</b>	<b>60 50 46</b>
<b>CAMERA COTTURA n°</b> BAKING CHAMBER n° BACKKAMMER n° CHAMBRE DE CUISSON n° CÁMARA DE COCCIÓN n°	<b>1</b>	<b>2</b>
<b>POTENZA KW</b> POWER KW - LEISTUNG KW PUISSANCE KW - POTENCIA KW	<b>1.6</b>	<b>3.2</b>
<b>VOLT</b>	<b>230</b>	<b>230</b>
<b>TEMPERATURA °C</b> TEMPERATURE °C - TEMPERATUR °C TEMPÉRATURE °C - TEMPERATURA °C	<b>0/350°</b>	<b>0/350°</b>
<b>PESO Kg</b> WEIGHT Kg - GEWICHT Kg POIDS Kg - PESO Kg	<b>16</b>	<b>29</b>
<b>TOTALE PIZZE Ø 33 cm</b> TOTAL PIZZA Ø 33 cm GESAMTZAHL PIZZEN Ø 33 CM TOTAL DES PIZZAS Ø 33 cm TOTAL PIZZAS Ø 33 cm		
<b>CODICE - CODE - CODE - CODE - CÓDIGO</b>	<b>7020121001G</b>	<b>7020121002G</b>



## FORNI ELETTRICI LINEA SMALL S

ELECTRIC SMALL S LINE OVENS  
ELEKTROÖFEN LINIE SMALL S  
FOURS ÉLECTRIQUES LIGNE SMALL S  
HORNOS ELÉCTRICOS LÍNEA SMALL S



### Forno Pizza, modello Fornetto Pizza Small-S :

- Struttura robusta e compatta, studiata per sovrapporre altri forni.
- Realizzato totalmente in acciaio inox.
- Resistenze corazzate in acciaio.
- Griglia di cottura in acciaio cromato.
- Pannello di chiusura bocca di carico.
- Pannelli isolanti a norma per un ottimo isolamento su tutte le superfici del forno.
- Temperatura di lavoro regolabile 0/320°C.
- Timer per la regolazione del tempo di cottura.
- Manopola ad elevata resistenza termica.
- Spia luminosa per la segnalazione presenza rete.
- Cassetto raccogli briciole.

### Oven Pizza, Pizza Oven model Small - S:

- Robust and compact, designed specifically to overlay other ovens.
- Made entirely of stainless steel.
- Heating elements made of steel.
- Cooking grill in chromed steel.
- Closure panel loading mouth.
- Insulation panels to standards for excellent insulation on all surfaces of the oven.
- Temperature range adjustable 0 / 320 ° C.
- Timer for setting the cooking time.
- Knob with high thermal resistance.
- Lamp for signaling network presence.
- Crumb tray.

### Oven Pizza, Pizza-Ofen -Small Model -S:

- Robust und kompakt, zur Überlagerung auf andere Öfen.
- Komplett aus Edelstahl.
- Heizelemente aus Stahl.
- Grillrost aus verchromtem Stahl.
- Verschlussplatte Lade Mund.
- Isolationspaneel Standards für hervorragende Isolierung auf allen Oberflächen des Ofens.
- Temperaturbereich einstellbar 0/320° C
- Timer zur Einstellung der Kochzeit.
- Regler mit hoher Wärmebeständigkeit.
- Lampe für die Signalisierung Netzwerkpräsenz.
- Krumebehälter.

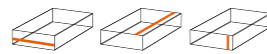
### Four Pizza, Pizza Four modèle Petite - S:

- Robuste et compact, conçu de superposer d'autres fours.
- Fabriqué entièrement en acier inox AISI 304.
- Les éléments chauffants en acier.
- Grille de cuisson en acier chromé.
- Panneau de fermeture chargement bouche.
- Panneaux d'isolation aux normes pour une excellente isolation sur toutes les surfaces du four.
- Plage de température réglable 0/320 ° C
- Minuterie pour régler le temps de cuisson.
- Bouton à haute résistance thermique.
- Lampe de signalisation présence réseau.
- Plateau miette

### Oven Pizza, Pizza modelo Horno Pequeño - S:

- Robusto y compacto, diseñado superponer otros hornos.
- Fabricado totalmente en acero inoxidable.
- Resistencias de acero.
- Parrilla de cocción de acero cromado.
- Boca panel de cierre de carga.
- Paneles de aislamiento a los estándares para un excelente aislamiento en todas las superficies del horno.
- Rango de temperatura ajustable 0/320 ° C.
- Temporizador para el ajuste del tiempo de cocción.
- El mando con alta resistencia térmica.
- Lámpara de señalización de presencia en la red.
- Bandeja de residuos.

### SMALL S



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

# FORNI PIZZA

PIZZA OVENS • PIZZAÖFEN • FOURS À PIZZA • HORNOS PIZZAS



## FORNI LINEA KUBE

KUBE LINE OVENS • ÖFEN LINIE KUBE

FOURS LIGNE KUBE • HORNOS LÍNEA KUBE

**Forno elettrico meccanico**  
**Facciata in acciaio inox e corpo verniciato.**

Mechanical electric oven  
Stainless steel front side and painted steel body.

Mechanischer Elektroofen  
Hergestellt aus Edelstahl und lackiertem Gestell.

Four électrique mécanique  
Façade en acier inox et corps peint.

Horno eléctrico mecánico  
Parte frontal de acero inoxidable y cuerpo pintado

## FORNI ELETTRICI LINEA KUBE

ELECTRIC KUBE LINE OVENS  
ELEKTROÖFEN LINIE KUBE  
FOURS ÉLECTRIQUES LIGNE KUBE  
HORNOS ELÉCTRICOS LÍNEA KUBE



### IL FORNO ELETTRICO LINEA KUBE IDEALE PER BAR E TAKEAWAY

Ottimo per la cottura di pizze tradizionali, surgelate precotte e rosticceria. È costruito in acciaio inox, lamiera preverniciata con camera di cottura in lamiera alluminata. Piano di cottura in pietra refrattaria. Isolamento in lana di roccia evaporata. Resistenze corazzate. Illuminazione interna. Alimentazione: Volt 230 - Volt 400 Trifase + neutro (a richiesta voltaggi speciali).

**THE ELECTRIC OVEN KUBE LINE IS PERFECT FOR COFFEE BAR AND TAKE AWAY.** The ideal oven for cooking traditional and pre-cooked pizza and for roast foods. It is produced in stainless steel and coated metal sheet, the baking chamber is made in covered aluminium steel plate. Firestone cooking top. Evaporated mineral wool insulation. Armored re- sistances. Interior lighting. Power: 230V, 400V three-phase (Special voltage + neutral on request).

**DER ELEKTRISCHE OFEN LINIE KUBE IST IDEAL FÜR KAFFETTERIEN UND TAKE AWAY.** Der ideale ofen für das kochen der traditionellen und vor-gekochten pizza und rotisseries. Er ist hergestellt aus Edelstahl mit einer Back- kammer aus Aluminiumblech Kochfeld aus schamottenstein. Isolierung aus Mineralwolle. Ummantelte Heizkörper. Innenbeleuchtung. Stromversorgung: Volt 230 - Volt 400.

**LA FOUR ELECTRIQUE LIGNE KUBE EST PARFAIT POUR CAFE ET TAKE AWAY.** Le four ideal pour la cuisson des pizzas traditionnelles et precuites et pour rotisseries. Il est construit en acier inox, et en tôle avec une pré-peinte chambre de cuisson en feuille aluminisée. Plan de cuisson en pierre réfractaire. Isolation en laine de roche évaporée. Résistances blindées. Éclairage interne. Alimentation: Volt 230 (voltages 400 Triphasée + neutre (voltages spéciaux sur demande).

**EL HORNO ELÉCTRICO DE LA LÍNEA KUBE ES PERFECTO PARA CAFÉS Y PARA TAKE AWAY.** El horno ideal para cocinar pizzas tradicionales y pre-cocinadas y para rosticerías. Está fabricado de acero inoxidable, y chapa prepintada, con cámara de cocción de chapa aluminizada. Superficie de cocción de piedra refractaria. Aislamiento de lana de roca evaporada. Resistencias blindadas. Iluminación interior. Alimentación: Volt 230 - Volt 400 Trifásica + neutro (a solicitud voltajes especiales).



## FORNI ELETTRICI LINEA KUBE

ELECTRIC KUBE LINE OVENS  
ELEKTROÖFEN LINIE KUBE  
FOURS ÉLECTRIQUES LIGNE KUBE  
HORNOS ELÉCTRICOS LÍNEA KUBE



	KUBE 1	KUBE 2
<b>DIMENSIONI INTERNE cm</b> INSIDE DIMENSIONS cm INNENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS INTERNES cm DIMENSIONES INTERIORES cm	<b>61 52 11</b>	<b>61 52 11(x2)</b>
<b>DIMENSIONI ESTERNE cm</b> OUTSIDE DIMENSIONS cm AUSSENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS EXTERNES cm DIMENSIONES EXTERIORES cm	<b>74 60/74 41</b>	<b>74 60/74 60</b>
<b>DIMENSIONI IMBALLO cm</b> PACKAGE DIMENSIONS cm ABMESSUNGEN DER VERPACKUNG cm DIMENSIONS EMBALLAGE cm DIMENSIONES DEL EMBALAJE cm	<b>80 80 55</b>	<b>80 80 74</b>
<b>CAMERA COTTURA n°</b> BAKING CHAMBER n° BACKKAMMER n° CHAMBRE DE CUISSON n° CÁMARA DE COCCIÓN n°	<b>1</b>	<b>2</b>
<b>POTENZA KW</b> POWER KW - LEISTUNG KW PUISSANCE KW - POTENCIA KW	<b>3.2</b>	<b>4.8</b>
<b>VOLT</b>	<b>230</b>	<b>230/400</b>
<b>TEMPERATURA °C</b> TEMPERATURE °C - TEMPERATUR °C TEMPÉRATURE °C - TEMPERATURA °C	<b>50/500°</b>	<b>50/500°</b>
<b>PESO Kg</b> WEIGHT Kg - GEWICHT Kg POIDS Kg - PESO Kg	<b>50</b>	<b>80</b>
<b>TOTALE PIZZE Ø 32 cm</b> TOTAL PIZZA Ø 32 cm GESAMTZAHL PIZZEN Ø 32 CM TOTAL DES PIZZAS Ø 32 cm TOTAL PIZZAS Ø 32 cm		
<b>N° TEGLIE 60X40 cm</b> N° OF PANS 60X40 cm N° BACKBLECH 60X40 cm N° PLAQUES 60X40 cm N° BANDEJAS 60X40 cm	<b>1</b>	<b>1+1</b>
<b>CODICE - CODE - CODE - CODE - CÓDIGO</b>	<b>7020121001</b>	<b>7020121002</b>

# FORNI PIZZA

PIZZA OVENS • PIZZAÖFEN • FOURS À PIZZA • HORNOS PIZZAS



## FORNI LINEA START

START LINE OVENS • ÖFEN LINIE START

FOURS LIGNE START • HORNOS LÍNEA START

**Forno elettrico meccanico**  
Facciata in acciaio inox e corpo verniciato.

Mechanical electric oven  
Stainless steel front side and painted steel body.

Mechanischer Elektroofen  
Hergestellt aus Edelstahl und lackiertem Gestell.

Four électrique mécanique  
Façade en acier inox et corps peint.

Horno eléctrico mecánico  
Parte frontal de acero inoxidable y cuerpo pintado

## FORNI ELETTRICI LINEA START

ELECTRIC PIZZA START LINE OVENS

ELEKTROÖFEN LINIE START


FOURS ÉLECTRIQUES LIGNE START


HORNOS ELÉCTRICOS LÍNEA START





### IL FORNO ELETTRICO LINEA START IDEALE PER PIZZERIA E ROSTICCERIA.

Il forno START è un forno semplice e integrato per ottenere il massimo delle prestazioni con un ottimo prezzo. E' costruito in acciaio inox e in lamiera preverniciata. Piano di cottura in pietra refrattaria. Isolamento in lana di roccia evaporata. Resistenze corazzate. Illuminazione interna. Alimentazione: Volt 230 - Volt 400 Trifase + neutro (a richiesta voltaggi speciali).

 **THE ELECTRIC OVEN START LINE IS IDEAL FOR PIZZA AND ROST FOODS.** Start oven is a basic oven, conceived to obtain the best performances with a good price. It is made in stainless steel and coated metal sheet. Firestone cooking top. Evaporated mineral wool insulation. Armored resistances. Interior lighting. Power: 230V, 400V three-phase + neutral (Special voltages on request).

 **DER ELEKTROOFEN LINIE START IST IDEAL FÜR PIZZERIEN UND ROTISSERIEN.** Der Ofen START ist ein einfacher und integrierter Ofen, für maximale Leistung zu optimalem Preis. Er ist hergestellt aus Edelstahl und vorlackiertem Blech. Kochfeld aus Schamottenstein. Isolierung aus Mineralwolle. Ummantelte Heizkörper. Innenbeleuchtung. Stromversorgung: Volt 230 - Volt 400 dreiphasig + Neutral (auf Anfrage Spezialspannungen).

 **LE FOUR ÉLECTRIQUE LIGNE START EST IDÉAL POUR PIZZERIAS ET RÔTISSERIES.** Le four START est un four simple et intégré pour obtenir le maximum des prestations à un prix excellent. Il est construit en acier inox et en tôle pré-peinte. Plan de cuisson en pierre réfractaire. Isolation en laine de roche évaporée. Résistances blindées. Éclairage interne. Alimentation : Volt 230 - Volt 400 Triphasée + neutre (voltages spéciaux sur demande)

 **EL HORNO ELÉCTRICO LÍNEA START ES IDEAL PARA PIZZERÍAS Y ROSTICERÍAS.** El horno START es un horno simple, integrado para conseguir máxima prestación con un precio óptimo. Está fabricado de acero inoxidable y chapa prepintada. Superficie de cocción de piedra refractaria. Aislamiento de lana de roca evaporada. Resistencias blindadas. Iluminación interior. Alimentación: Volt 230 - Volt 400 Trifásica + neutro (a solicitud voltajes especiales).



## FORNI ELETTRICI LINEA START

ELECTRIC START LINE OVENS  
ELEKTROÖFEN LINIE START  
FOURS ÉLECTRIQUES LIGNE START  
HORNOS ELÉCTRICOS LÍNEA START



## ACCESSORI LINEA START

START LINE ACCESSORIES  
ZUBEHÖR LINIE START  
ACCESSOIRES LIGNE START  
ACCESORIOS LÍNEA START



	START 4	START 44	START 6	START 66
<b>DIMENSIONI INTERNE cm</b> INSIDE DIMENSIONS cm INNENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS INTERNES cm DIMENSIONES INTERIORES cm	66 66 14	66 66 14(x2)	66 99 14	66 99 14(x2)
<b>DIMENSIONI ESTERNE cm</b> OUTSIDE DIMENSIONS cm AUSSENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS EXTERNES cm DIMENSIONES EXTERIORES cm	94 92 40	94 92 71	94 125 40	94 125 71
<b>DIMENSIONI IMBALLO cm</b> PACKAGE DIMENSIONS cm ABMESSUNGEN DER VERPACKUNG cm DIMENSIONS EMBALLAGE cm DIMENSIONES DEL EMBALAJE cm	97 97 56	97 97 88	97 133 56	97 133 88
<b>CAMERA COTTURA n°</b> BAKING CHAMBER n° BACKKAMMER n° CHAMBRE DE CUISSON n° CÁMARA DE COCCIÓN n°	1	2	1	2
<b>POTENZA KW</b> POWER KW - LEISTUNG KW PUISSANCE KW - POTENCIA KW	4.7	9.4	7.0	14.4
<b>VOLT</b>	230/400	230/400	230/400	230/400
<b>TEMPERATURA °C</b> TEMPERATURE °C - TEMPERATUR °C TEMPÉRATURE °C - TEMPERATURA °C	50/500°	50/500°	50/500°	50/500°
<b>PESO Kg</b> WEIGHT Kg - GEWICHT Kg POIDS Kg - PESO Kg	50	89		
<b>TOTALE PIZZE Ø 33 cm</b> TOTAL PIZZA Ø 33 cm GESAMTZAHL PIZZEN Ø 33 cm TOTAL DES PIZZAS Ø 33 cm TOTAL PIZZAS Ø 33 cm				
<b>N° TEGLIE 60X40 cm</b> N° OF PANS 60X40 cm N° BACKBLECH 60X40 cm N° PLAQUES 60X40 cm N° BANDEJAS 60X40 cm	1	2	2	4
<b>CODICE - CODE - CODE - CODE - CÓDIGO</b>	7020121004	7020121044	7020121006	7020121066

DIMENSIONI cm DIMENSIONS cm ABMESSUNGEN cm DIMENSIONS cm DIMENSIONES cm	IMBALLO cm PACKAGE cm VERPACKUNG cm EMBALLAGE cm EMBALAJE cm	PESO Kg WEIGHT Kg GEWICHT Kg POIDS Kg PESO Kg	OPTIONAL OPTIONAL EN OPTION OPCIONAL	CODICE CODE CODE CODE CÓDIGO
---	--	---	---	--

	<b>CAPPA INOX FORNO 4/44 S</b> OVENS INOX HOOD 4/44 S EDELSTAHL ABZUGSHAUBE OFEN 4/44 S HOTTE INOX FOUR 4/44 S CAMPANA INOX HORNO 4/44 S	92,5 96,1 11,5	95 99 20	10,00		7020120001
	<b>CAPPA INOX FORNO 6/66 S</b> OVENS INOX HOOD 6/66 S EDELSTAHL ABZUGSHAUBE OFEN 6/66 S HOTTE INOX FOUR 6/66 S CAMPANA INOX HORNO 6/66 S	92,5 129,1 11,5	95 132 20	12,00		7020120002
	<b>MOTORE ELETTRICO</b> ELECTRIC MOTOR ELEKTROMOTOR MOTEUR ÉLECTRIQUE MOTOR ELÉCTRICO					7020130001
	<b>SUPPORTO REGOLABILE START 4/44</b> ADJUSTABLE SUPPORT START 4/44 EINSTELLBARER GESTELL START 4/44 SUPPORT REGLABLE START 4/44 SOPORTE ADJUSTABLE START 4/44	94,1 82,1 96/86	100 30 20	24,50	/	7020100001
	<b>SUPPORTO REGOLABILE START 6/66</b> ADJUSTABLE SUPPORT START 6/66 EINSTELLBARER GESTELL START 6/66 SUPPORT REGLABLE START 6/66 SOPORTE ADJUSTABLE START 6/66	94,1 115,1 96/86	120 30 20	27,00	/	7020100002
	<b>KIT PORTA TEGLIE START 4/44</b> TRAYHOLDER KIT START 4/44 BACKBLECHHALTER KIT START 4/44 KIT PORTE-PLAQUES START 4/44 KIT PORTA BANDEJAS START 4/44	/	100 30 20	5,50	/	7020110002
	<b>KIT PORTA TEGLIE START 6/66</b> TRAYHOLDER KIT START 6/66 BACKBLECHHALTER KIT START 6/66 KIT PORTE-PLAQUES START 6/66 KIT PORTA BANDEJAS START 6/66	/	100 30 20	7,00	/	7020110004
	<b>COPPIA ANGOLARI START 4/44</b> CORNERS COUPLE START 4/44 WINKELPAAR FÜR BACKBLECHHALTER START 4/44 PAIRES DE COINS START 4/44 PAR ANGULARES START 4/44	/	90 10 10	1,10	/	7020110010
	<b>COPPIA ANGOLARI START 6/66</b> CORNERS COUPLE START 6/66 WINKELPAAR FÜR BACKBLECHHALTER START 6/66 PAIRES DE COINS START 6/66 PAR ANGULARES START 6/66	/	120 10 10	1,50	/	7020110012
	<b>KIT RUOTE</b> CASTORS KIT - RÄDERSÄTZE KIT ROUES - KIT RUEDAS	/	30 20 20	5,00	/	7020110001

# FORNI PIZZA

PIZZA OVENS • PIZZAÖFEN • FOURS À PIZZA • HORNOS PIZZAS



## FORNI LINEA START BIG

START BIG LINE OVENS • ÖFEN LINIE START BIG

FOURS LIGNE START BIG • HORNOS LÍNEA START BIG

**Forno elettrico meccanico**  
Facciata in acciaio inox e corpo verniciato.

Mechanical electric oven  
Stainless steel front side and painted steel body.

Mechanischer Elektroofen  
Hergestellt aus Edelstahl und lackiertem Gestell.

Four électrique mécanique  
Façade en acier inox et corps peint.

Horno eléctrico mecánico  
Parte frontal de acero inoxidable y cuerpo pintado

## FORNI ELETTRICI LINEA START BIG

ELECTRIC START BIG LINE OVENS

ELEKTROÖFEN LINIE START BIG


FOURS ÉLECTRIQUES LIGNE START BIG


HORNOS ELÉCTRICOS LÍNEA START BIG




### IL FORNO ELETTRICO LINEA START BIG IDEALE PER PIZZERIA E ROSTICCERIA.

Il forno START BIG è un forno semplice e integrato per ottenere il massimo delle prestazioni con un ottimo prezzo. Costruito in acciaio inox e in lamiera preverniciata. Piano di cottura in pietra refrattaria. Isolamento in lana di roccia evaporata. Resistenze corazzate. Illuminazione interna. Alimentazione: Volt 230 - Volt 400 Trifase + neutro (a richiesta voltaggi speciali).

 **THE ELECTRIC OVEN START BIG LINE IS IDEAL FOR PIZZA AND ROST FOODS.** Start BIG oven is a basic oven, conceived to obtain the best performances with a good price it is made in stainless steel and coated metal sheet. Firestone cooking top. Evaporated mineral wool insulation Armored resistances. Interior lighting. Power: 230V, 400V three-phase + neutral (Special voltages on request).

 **DER ELEKTROOFEN LINIE START BIG IST IDEAL FÜR PIZZERIEN UND ROTISSERIEN.** Der Ofen START BIG ist ein einfacher und integrierter Ofen, für maximale Leistung zu optimalem Preis. Er ist hergestellt aus Edelstahl und vorlackiertem Blech. Kochfeld aus schamottenstein. Isolierung aus Mineralwolle. Ummantelte Heizkörper. Innenbeleuchtung. Stromversorgung: Volt 230 - Volt 400 dreiphasig + Neutral (auf Anfrage Spezialspannungen).

 **LE FOUR ÉLECTRIQUE LIGNE START BIG EST IDÉAL POUR PIZZERIAS ET RÔTISSERIES.** Le four START BIG est un four simple et intégré pour obtenir le maximum des prestations à un prix excellent. Construit en acier inox et en tôle pré-peinte. Plan de cuisson en pierre réfractaire. Isolation en laine de roche évaporée. Résistances blindées. Éclairage interne. Alimentation: Volt 230 - Volt 400 Triphasée + neutre (voltages spéciaux sur demande)

 **EL HORNO ELÉCTRICO LÍNEA START BIG ES IDEAL PARA PIZZERÍAS Y ROSTICERÍAS.** El horno START BIG es un horno simple, integrado para conseguir máxima prestación con un precio óptimo. Está fabricado de acero inoxidable y chapa prepintada. Superficie de cocción de piedra refractaria. Aislamiento de lana de roca evaporada. Resistencias blindadas. Iluminación interior. Alimentación: Volt 230 - Volt 400 Trifásica + neutro (a solicitud voltajes especiales).



## FORNI ELETTRICI LINEA START BIG

ELECTRIC START BIG LINE OVENS  
ELEKTROÖFEN LINIE START BIG  
FOURS ÉLECTRIQUES LIGNE START BIG  
HORNOS ELÉCTRICOS LÍNEA START BIG



## ACCESSORI LINEA START BIG

START BIG LINE ACCESSORIES  
ZUBEHÖR LINIE BIG  
ACCESSOIRES LIGNE START BIG  
ACCESORIOS LÍNEA START BIG



	START 4 BIG	START 44 BIG	START 6 BIG	START 66 BIG	START 9 BIG	START 99 BIG	START 6 BIG/L	START 66BIG/L
<b>DIMENSIONI INTERNE cm</b> INSIDE DIMENSIONS cm INNENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS INTERNES cm DIMENSIONES INTERIORES cm	72 72 14	72 72 14(x2)	72 108 14	72 108 14(x2)	108 108 14	108 108 14(x2)	108 72 14	108 72 14(x2)
<b>DIMENSIONI ESTERNE cm</b> OUTSIDE DIMENSIONS cm AUSSENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS EXTERNES cm DIMENSIONES EXTERIORES cm	96 98 40	96 98 71	96 134 40	96 134 71	132 134 40	132 134 75	132 98 40	132 98 75
<b>DIMENSIONI IMBALLO cm</b> PACKAGE DIMENSIONS cm ABMESSUNGEN DER VERPACKUNG cm DIMENSIONS EMBALLAGE cm DIMENSIONES DEL EMBALAJE cm	97 100 56	97 100 88	97 140 56	97 140 88	133 135 56	133 135 88	133 99 56	133 99 88
<b>CAMERA COTTURA n°</b> BAKING CHAMBER n° BACKKAMMER n° CHAMBRE DE CUISSON n° CÁMARA DE COCCIÓN n°	1	2	1	2	1	2	1	2
<b>POTENZA KW</b> POWER KW - LEISTUNG KW PUISSANCE KW - POTENCIA KW	6.0	12	9.0	18.0	13.0	26.4	9.0	18.0
<b>VOLT</b>	230/400	230/400	400	400	400	400	230/400	230/400
<b>TEMPERATURA °C</b> TEMPERATURE °C - TEMPERATUR °C TEMPÉRATURE °C - TEMPERATURA °C	50/500°	50/500°	50/500°	50/500°	50/500°	50/500°	50/500°	50/500°
<b>PESO Kg</b> WEIGHT Kg - GEWICHT Kg POIDS Kg - PESO Kg	60	108	90	147	115	205	87	147
<b>TOTALE PIZZE Ø 36 cm</b> TOTAL PIZZA Ø 36 cm GESAMTZAHL PIZZEN Ø 36 cm TOTAL DES PIZZAS Ø 36 cm TOTAL PIZZAS Ø 36 cm								
<b>N° TEGLIE 60X40 cm</b> N° OF PANS 60X40 cm N° PLAQUES 60X40 CM N° BANDEJAS 60X40 CM	1	2	2	4	4	8	2	4
<b>CODICE</b> CODE - CODE - CODE - CÓDIGO	7020121004B	7020121044B	7020121006B	7020121066B	7020121009B	7020121099B	7020121006BL	7020121066BL

	OPTIONAL PIETRA REFRATTARIA CIELO OPTIONAL TOP REFRACTORY STONE OPTIONAL SCHAMOTTENSTEIN DECKE PIERRE RÉFRACTAIRE VOÛTE OPTIONELLE PIEDRA REFRACTARIA TECHO OPCIONAL	CODICE CODE CODE CODE CÓDIGO
	<b>4BIG</b>	<b>7020140001</b>
<b>44BIG</b>	<b>7020140002</b>	
<b>6BIG</b>	<b>7020140003</b>	
<b>66BIG</b>	<b>7020140004</b>	
<b>9BIG</b>	<b>7020140005</b>	
<b>99BIG</b>	<b>7020140006</b>	
<b>6BIG L</b>	<b>7020140007</b>	
<b>66BIG L</b>	<b>7020140008</b>	



## ACCESSORI LINEA START BIG

START BIG LINE ACCESSORIES

ZUBEHÖR LINIE BIG

ACCESSOIRES LIGNE START BIG

ACCESORIOS LÍNEA START BIG



## ACCESSORI LINEA START BIG









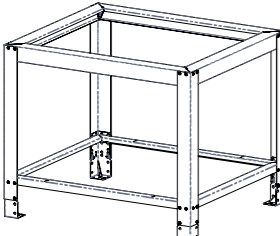
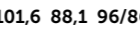
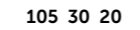
START BIG LINE ACCESSORIES

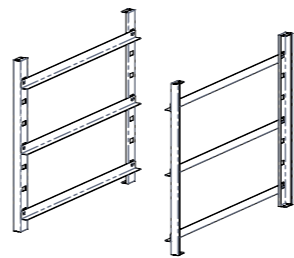


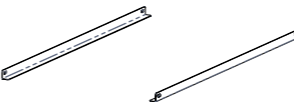

ZUBEHÖR LINIE BIG

ACCESSOIRES LIGNE START BIG

ACCESORIOS LÍNEA START BIG



		DIMENSIONI cm DIMENSIONS cm ABMESSUNGEN cm DIMENSIONES cm	IMBALLO cm PACKAGE cm VERPACKUNG cm EMBALLAGE cm EMBALAJE cm	PESO Kg WEIGHT Kg GEWICHT Kg POIDS Kg PESO Kg	OPTIONAL OPTIONAL EN OPTION OPCIONAL	CODICE CODE CODE CODE CÓDIGO
						
		<b>95 102 11,5</b>	<b>99 106 20</b>	<b>11,00</b>		<b>7020120003</b>
		<b>95 138 11,5</b>	<b>99 142 20</b>	<b>13,00</b>		<b>7020120004</b>
		<b>131 138 11,5</b>	<b>135 142 20</b>	<b>17,00</b>		<b>7020120005</b>
		<b>131 102 11,5</b>	<b>135 106 20</b>	<b>13,50</b>		<b>7020120006</b>
						<b>7020130001</b>
						
		<b>101,6 88,1 96/86</b>	<b>105 30 20</b>	<b>25,00</b>	/	<b>7020100005</b>
		<b>101,6 124,1 96/86</b>	<b>130 30 20</b>	<b>28,00</b>	/	<b>7020100006</b>
		<b>132,6 124,1 96/86</b>	<b>140 30 20</b>	<b>30,00</b>	/	<b>7020100009</b>
		<b>132,6 88,1 96/86</b>	<b>140 30 20</b>	<b>28,00</b>	/	<b>7020100011</b>

		DIMENSIONI cm DIMENSIONS cm ABMESSUNGEN cm DIMENSIONES cm	IMBALLO cm PACKAGE cm VERPACKUNG cm EMBALLAGE cm EMBALAJE cm	PESO Kg WEIGHT Kg GEWICHT Kg POIDS Kg PESO Kg	OPTIONAL OPTIONAL EN OPTION OPCIONAL	CODICE CODE CODE CODE CÓDIGO
						
		/	<b>100 30 20</b>	<b>6,00</b>	/	<b>7020110006</b>
		/	<b>140 30 20</b>	<b>7,00</b>	/	<b>7020110008</b>
		/	<b>140 30 20</b>	<b>7,00</b>	/	<b>7020110008</b>
		/	<b>130 30 20</b>	<b>6,00</b>	/	<b>7020110006</b>
						
		/	<b>90 10 10</b>	<b>1,20</b>	/	<b>7020110011</b>
		/	<b>130 10 10</b>	<b>1,60</b>	/	<b>7020110013</b>
						
		/	<b>30 20 20</b>	<b>5,00</b>	/	<b>7020110001</b>

# FORNI PIZZA

PIZZA OVENS • PIZZAÖFEN • FOURS À PIZZA • HORNOS PIZZAS



## FORNI LINEA TL BIG

TL BIG LINE OVENS • ÖFEN LINIE TL BIG

FOURS LIGNE TL BIG • HORNOS LÍNEA TL BIG

### Forno elettrico meccanico

Facciata in acciaio inox e corpo verniciato, materiale speciale ad alto potere isolante, impianto elettrico parzializzato separato, scarico vapori.

#### Mechanical electric oven

Stainless steel front side and painted steel body, special material with high insulation, separate electrical system, exhaust fumes pipe

#### Mechanischer Elektroofen

Hergestellt aus Edelstahl und lackiertem Gestell, Spezialwerkstoff mit hoher Wärmedämmung, separaten elektrischen System Abgasrohr Rauch

#### Four électrique mécanique

Façade en acier inox et corps matériau spécial à haute isolation, platine électrique séparée.

#### Horno eléctrico mecánico

Parte frontal de acero inoxidable y cuerpo pintado, material especial con alto aislamiento, sistema eléctrico separado tubo de escape de humos

## FORNI ELETTRICI PER PIZZA LINEA TL BIG

ELECTRIC PIZZA TL BIG LINE OVENS

ELEKTROÖFEN LINIE TL BIG

FOURS ÉLECTRIQUES LIGNE TL BIG

HORNOS ELÉCTRICOS LÍNEA TL BIG



### IL FORNO ELETTRICO LINEA TL BIG IDEALE PER PIZZERIA E ROSTICCERIA.

I forni linea TL hanno come concetto la massimizzazione del lavoro e sono stati progettati per garantire un ottimo risultato con un facile utilizzo caratterizzato da un ottimo rapporto qualità/prezzo. Su questi forni vengono utilizzati materiali speciali ad alto potere isolante, determinando una ottima efficienza termica e di conseguenza bassi consumi. Il frontale e lo sportello sono realizzati in acciaio inox mentre la pannellatura posteriore viene realizzata in lamiera preverniciata. La camera di cottura di ampie dimensioni è dotata di illuminazione interna tramite luce alogena per garantire un ottima illuminazione. Le resistenze sono corazzate e il piano di cottura è realizzato in mattoni refrattari o in lamiera bugnata ideale per cottura in teglie. Scarico dei vapori. Alimentazione: Volt 230 - Volt 400 Trifase + neutro (a richiesta voltaggi speciali).



### THE ELECTRIC OVEN TL BIG LINE IS IDEAL FOR PIZZA AND ROST FOODS.

The ovens of the line TL are conceived and designed to obtain great performances and results with an excellent value quality-price. They are realized using special materials with high insulation power ensuring a great thermal efficiency and consequently low consumption. The front and the door are made in stainless steel while the back paneling is made of pre-painted sheet. The wide cooking chamber is equipped with interior lighting by a halogen light for an optimal illumination. The resistances are armored and the cooking top is made of refractory bricks or in buckle sheet for cooking in pans. Steam exhaust. Power supply: 230V, 400V three-phase + neutral (Special voltages on request).



### DER ELEKTROOFEN LINIE TL BIG IST IDEAL FÜR PIZZERIEN UND ROTISSERIEN.

Die Öfen der Reihe TL haben als Konzept die Maximierung der Arbeit und wurden entwickelt, um ein optimales Ergebnis mit einfacher Anwendung zu garantieren, charakterisiert durch ein optimales Verhältnis von Qualität/Preis. An diesen Öfen werden spezielle Produkte mit hohem Isolationsvermögen verwendet, die zu einem optimalen thermischen Wirkungsgrad und dadurch zu geringem Verbrauch führen. Die Vorderseite und die Ofentür sind hergestellt aus Edelstahl, während die hintere Verkleidung mit vorlackiertem Blech bearbeitet ist. Die große Backkammer ist ausgestattet mit Innenbeleuchtung mit Halogenlicht, um eine optimale Beleuchtung zu garantieren. Die Heizrohre sind ummantelt und das Kochfeld ist hergestellt aus schamottenstein oder Rif-blech ideal für das Backen auf blächer. Abgas der Dämpfe. Stromversorgung: Volt 230 - Volt 400 dreiphasig + Neutral (auf Anfrage Spezialspannungen).



### LE FOUR ÉLECTRIQUE DE LA LIGNE TL BIG EST IDÉAL POUR PIZZERIAS ET RÔTISSERIES.

Les fours de la ligne TL ont comme concept l'optimisation du travail et ont été conçus pour garantir un excellent résultat avec une utilisation facile caractérisée par un excellent rapport qualité/prix. Ces fours sont réalisés avec des matériaux spéciaux à haut pouvoir isolant, déterminant une excellente efficacité thermique et par conséquent de basses consommations. La façade et la porte sont réalisées en acier inox tandis que les panneaux à l'arrière sont en tôle pré-peinte. La chambre de cuisson au format large est dotée d'un éclairage interne par lampe halogène pour garantir un excellent éclairage. Les résistances sont blindées et le plan de cuisson est réalisé en briques réfractaires ou en tôle gaufrée, idéal pour la cuisson sur plaques. Échappement des fumées. Alimentation: Volt 230 - Volt 400 Triphasée + neutre (voltages spéciaux sur demande).



### EL HORNO ELÉCTRICO LÍNEA TL BIG ES IDEAL PARA PIZZERÍAS Y ROSTICERÍAS.

Los hornos línea TL están ideados y diseñados para maximizar el trabajo y garantizar óptimos resultados, con fácil uso y una excelente relación calidad/precio. En estos hornos se usan materiales especiales de gran poder aislante, lo que determina una óptima eficiencia térmica y, en consecuencia, bajos consumos. La parte frontal y la puerta están hechas de acero inoxidable, mientras que los paneles traseros están hechos de chapa prepintada. La amplia cámara de cocción cuenta con iluminación interior mediante luz halógena para garantizar una iluminación óptima. Las resistencias están blindadas y la superficie de cocción está hecha de ladrillos refractarios o de chapa lagrimada ideal para cocción en bandejas. Salida de humos. Alimentación: Volt 230 - Volt 400 Trifásica + neutro (a solicitud voltajes especiales).





## FORNI ELETTRICI LINEA TL BIG

ELECTRIC TL BIG LINE OVENS  
ELEKTROÖFEN LINIE TL BIG  
FOURS ÉLECTRIQUES LIGNE TL BIG  
HORNOS ELÉCTRICOS LÍNEA TL BIG



## ACCESSORI LINEA TL BIG

TL BIG LINE ACCESSORIES  
ZUBEHÖR LINIE TL BIG  
ACCESSOIRES LIGNE TL BIG  
ACCESORIOS LÍNEA TL BIG



	TL 4 BIG	TL 44 BIG	TL 6 BIG	TL 66 BIG	TL 9 BIG	TL 99 BIG	TL 6 BIG L	TL 66 BIG L
<b>DIMENSIONI INTERNE cm</b> INSIDE DIMENSIONS cm INNENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS INTERNES cm DIMENSIONES INTERIORES cm	72 72 14	72 72 14(x2)	72 108 14	72 108 14(x2)	108 108 14	108 108 14(x2)	108 72 14	108 72 14(x2)
<b>DIMENSIONI ESTERNE cm</b> OUTSIDE DIMENSIONS cm AUSSENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS EXTERNES cm DIMENSIONES EXTERIORES cm	96 98 40	96 98 71	96 134 40	96 134 71	132 134 40	132 134 75	132 98 40	132 98 75
<b>DIMENSIONI IMBALLO cm</b> PACKAGE DIMENSIONS cm ABMESSUNGEN DER VERPACKUNG cm DIMENSIONS EMBALLAGE cm DIMENSIONES DEL EMBALAJE cm	97 100 56	97 100 88	97 140 56	97 140 88	133 135 56	133 135 88	133 99 56	133 99 88
<b>CAMERA COTTURA n°</b> BAKING CHAMBER n° BACKKAMMER n° CHAMBRE DE CUISSON n° CÁMARA DE COCCIÓN n°	1	2	1	2	1	2	1	2
<b>POTENZA KW</b> POWER KW - LEISTUNG KW PUISSANCE KW - POTENCIA KW	6.0	12	9.0	18.0	13.0	26.4	9.0	18.0
<b>VOLT</b>	230/400	230/400	400	400	400	400	230/400	230/400
<b>TEMPERATURA °C</b> TEMPERATURE °C - TEMPERATUR °C TEMPÉRATURE °C - TEMPERATURA °C	50/500°	50/500°	50/500°	50/500°	50/500°	50/500°	50/500°	50/500°
<b>PESO Kg</b> WEIGHT Kg - GEWICHT Kg POIDS Kg - PESO Kg	62	110	92	149	117	207	89	149
<b>TOTALE PIZZE Ø 36 cm</b> TOTAL PIZZA Ø 36 cm GESAMTZAHL PIZZEN Ø 36 cm TOTAL DES PIZZAS Ø 36 cm TOTAL PIZZAS Ø 36 cm								
<b>N° TEGLIE 60X40 cm</b> N° OF PANS 60X40 cm N° PLAQUES 60X40 CM N° BANDEJAS 60X40 CM	1	2	2	4	4	8	2	4
<b>CODICE</b> CODE - CODE - CODE - CÓDIGO	7020321004B	7020321044B	7020321006B	7020321066B	7020321009B	7020321099B	7020321006BL	7020321066BL

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

PIANO IN LAMIERA BUGNATA ideale per cottura in teglie (in alternativa alla pietra refrattaria platea)

BUCKLE PLATE ideal for cooking in pans (as an alternative to the bottom refractory stone)

KOCHFELD AUS RIFFELBLECH, ideal für das Kochen auf backbläche (alternative zum schamottenstein)

PLAN EN TÔLE GAUFRÉE idéal pour la cuisson sur plaques (en variante à la pierre réfractaire du sole)

SUPERFICIE DE CHAPA GOFRADA ideal para cocción en bandejas (alternativamente a la piedra refractaria del fondo)



# FORNI PIZZA

PIZZA OVENS • PIZZAÖFEN • FOURS À PIZZA • HORNOS PIZZAS



## FORNI LINEA TL D BIG

TL D BIG LINE OVENS • ÖFEN LINIE TL D BIG

FOURS LIGNE TL D BIG • HORNOS LÍNEA TL D BIG

### Forno elettrico a controllo elettronico

Facciata in acciaio inox e corpo verniciato, materiale speciale ad alto potere isolante, impianto elettrico parzializzato separato, scarico vapori.

Pizza ovens with electronic control. Stainless steel front side and painted steel body, special material with high insulation, separate electrical system, exhaust fumes pipe

Mechanischer Elektroofen elektronische Steuerung. Hergestellt aus Edelstahl und lackiertem Gestell, Spezialwerkstoff mit hoher Wärmedämmung, separaten elektrischen System Abgasrohr Rauch

Four électrique mécanique a commande électronique. Façade en acier inox et corps matériau spécial à haute isolation, platine électrique séparée.

Horno eléctrico mecánico a control electrónico. Parte frontal de acero inoxidable y cuerpo pintado, material especial con alto aislamiento, sistema eléctrico separado tubo de escape de humos.

## FORNI ELETTRICI LINEA TL D BIG

ELECTRIC TL D BIG LINE OVENS

ELEKTROÖFEN LINIE TL D BIG

FOURS ÉLECTRIQUES LIGNE TL D BIG

HORNOS ELÉCTRICOS LÍNEA TL D BIG



### IL FORNO ELETTRICO LINEA TL-D BIG IDEALE PER PIZZERIA E ROSTICCERIA.

I forni linea TL-D Big hanno come concetto la massimizzazione del lavoro e sono stati progettati per garantire un ottimo risultato con un facile utilizzo caratterizzato da un ottimo rapporto qualità/prezzo. Su questi forni vengono utilizzati materiali speciali ad alto potere isolante, determinando una ottima efficienza termica e di conseguenza bassi consumi. Il frontale e lo sportello sono realizzati in acciaio inox mentre la pannellatura posteriore viene realizzata in lamiera preverniciata. La camera di cottura di ampie dimensioni è dotata di illuminazione interna tramite luce alogena per garantire un ottima illuminazione. Le resistenze sono corazzate e il piano di cottura è realizzato in mattoni refrattari o in lamiera bugnata ideale per cottura in teglie. Scarico dei vapori. Alimentazione: Volt 230 - Volt 400 Trifase + neutro (a richiesta voltaggi speciali).

### THE ELECTRIC OVEN TL-D BIG LINE IS IDEAL FOR PIZZA AND ROST FOODS.

The ovens of the line TL-D Big are conceived and designed to obtain great performances and results with an excellent value quality-price. They are realized using special materials with high insulation power ensuring a great thermal efficiency and consequently low consumption. The front and the door are made in stainless steel while the back paneling is made of pre-painted sheet. The wide cooking chamber is equipped with interior lighting by an halogen light for an optimal illumination. The resistances are armored and the cooking top is made of refractory bricks or in buckle plate ideal for cooking in pans. Steam exhaust. Power supply: 230V, 400V three-phase + neutral (Special voltages on request).

### DER ELEKTROOFEN LINIE TL-D BIG IST IDEAL FÜR PIZZERIEN UND ROTISSERIEN.

Die Öfen der Reihe TL-D Big haben als Konzept die Maximierung der Arbeit und wurden entwickelt, um ein optimales Ergebnis mit einfacher Anwendung zu garantieren, charakterisiert durch ein optimales Verhältnis von Qualität/Preis. An diesen Öfen werden spezielle Produkte mit hohem Isolationsvermögen verwendet, die zu einem optimalen thermischen Wirkungsgrad und dadurch zu geringem Verbrauch führen. Die Vorderseite und die Ofentür sind hergestellt aus Edelstahl, während die hintere Verkleidung mit vorlackiertem Blech bearbeitet ist. Die Backkammer ist ausgestattet mit Innenbeleuchtung mit Halogenlicht, um eine optimale Beleuchtung zu garantieren. Die Heizrohre sind ummantelt und das Kochfeld ist hergestellt aus Schamottenstein oder Riffelblech ideal für das Backen auf Backblechs. Abgas der Dämpfe. Stromversorgung: Volt 230 - Volt 400 dreiphasig + Neutral (auf Anfrage Spezialspannungen).

### LE FOUR ÉLECTRIQUE DE LA LIGNE TL-D BIG EST IDÉAL POUR PIZZERIAS ET RÔTISSERIES.

Les fours de la ligne TL-D Big ont comme concept l'optimisation du travail et ont été conçus pour garantir un excellent résultat avec une utilisation facile caractérisée par un excellent rapport qualité/prix. Ces fours sont réalisés avec des matériaux spéciaux à haut pouvoir isolant, déterminant une excellente efficacité thermique et par conséquent de basses consommations. La façade et la porte sont réalisées en acier inox tandis que les panneaux à l'arrière sont en tôle pré-peinte. La chambre de cuisson au format large est dotée d'un éclairage interne par lampe halogène pour garantir un excellent éclairage. Les résistances sont blindées et le plan de cuisson est réalisé en briques réfractaires ou en tôle gaufrée, idéal pour la cuisson sur plaques. Salida de humos. Alimentation: Volt 230 - Volt 400 Triphasée + neutre (voltages spéciaux sur demande).

### EL HORNO ELÉCTRICO LÍNEA TL-D BIG ES IDEAL PARA PIZZERÍAS Y ROSTICERÍAS.

Los hornos línea TL-D Big están ideados y diseñados para maximizar el trabajo y garantizar óptimos resultados, con fácil uso y una excelente relación calidad/precio. En estos hornos se usan materiales especiales de gran poder aislante, lo que determina una óptima eficiencia térmica y, en consecuencia, bajos consumos. La parte frontal y la puerta están hechas de acero inoxidable, mientras que los paneles traseros están hechos de chapa repintada. La amplia cámara de cocción cuenta con iluminación interior mediante luz halógena para garantizar una iluminación óptima. Las resistencias están blindadas y la superficie de cocción está hecha de ladrillos refractarios o de chapa lagrimada ideal para cocción en bandejas. Échappement des fumées. Alimentación: Volt 230 - Volt 400 Trifásica + neutro (a solicitud voltajes especiales).



## FORNI ELETTRICI LINEA TL D BIG

ELECTRIC TL D BIG LINE OVENS  
ELEKTROÖFEN LINIE TL D BIG  
FOURS ÉLECTRIQUES LIGNE TL D BIG  
HORNOS ELÉCTRICOS LÍNEA TL D BIG



## ACCESSORI LINEA TL D BIG

TL D BIG LINE ACCESSORIES  
ZUBEHÖR LINIE TL D BIG  
ACCESSOIRES LIGNE TL D BIG  
ACCESORIOS LÍNEA TL D BIG



	TL D 4 BIG	TL D 44 BIG	TL D 6 BIG	TL D 66 BIG	TL D 9 BIG	TL D 99 BIG	TL D 6 BIG L	TL D 66 BIG L

<b>DIMENSIONI INTERNE cm</b> INSIDE DIMENSIONS cm INNENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS INTERNES cm DIMENSIONES INTERIORES cm	72 72 14	72 72 14(x2)	72 108 14	72 108 14(x2)	108 108 14	108 108 14(x2)	108 72 14	108 72 14(x2)
<b>DIMENSIONI ESTERNE cm</b> OUTSIDE DIMENSIONS cm AUSSENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS EXTERNES cm DIMENSIONES EXTERIORES cm	96 98 40	96 98 71	96 134 40	96 134 71	132 134 40	132 134 75	132 98 40	132 98 75
<b>DIMENSIONI IMBALLO cm</b> PACKAGE DIMENSIONS cm ABMESSUNGEN DER VERPACKUNG cm DIMENSIONS EMBALLAGE cm DIMENSIONES DEL EMBALAJE cm	97 100 56	97 100 88	97 140 56	97 140 88	133 135 56	133 135 88	133 99 56	133 99 88
<b>CAMERA COTTURA n°</b> BAKING CHAMBER n° BACKKAMMER n° CHAMBRE DE CUISSON n° CÁMARA DE COCCIÓN n°	1	2	1	2	1	2	1	2
<b>POTENZA KW</b> POWER KW - LEISTUNG KW PUISSANCE KW - POTENCIA KW	6.0	12	9.0	18.0	13.0	26.4	9.0	18.0
<b>VOLT</b>	230/400	230/400	400	400	400	400	230/400	230/400
<b>TEMPERATURA °C</b> TEMPERATURE °C - TEMPERATUR °C TEMPÉRATURE °C - TEMPERATURA °C	50/450°	50/450°	50/450°	50/450°	50/450°	50/450°	50/450°	50/450°
<b>PESO Kg</b> WEIGHT Kg - GEWICHT Kg POIDS Kg - PESO Kg	62	110	92	149	117	207	89	149
<b>TOTALE PIZZE Ø 36 cm</b> TOTAL PIZZA Ø 36 cm GESAMTZAHL PIZZEN Ø 36 cm TOTAL DES PIZZAS Ø 36 cm TOTAL PIZZAS Ø 36 cm								
<b>N° TEGLIE 60X40 cm</b> N° OF PANS 60X40 cm N° PLAQUES 60X40 CM N° BANDEJAS 60X40 CM	1	2	2	4	4	8	2	4
<b>CODICE</b> CODE - CODE - CODE - CÓDIGO	7021321004B	7021321044B	7021321006B	7021321066B	7021321009B	7021321099B	7021321006BL	7021321066BL

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

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



## ACCESSORI LINEA TL BIG - TL D BIG

TL BIG - TL D BIG LINE ACCESSORIES  
ZUBEHÖR LINIE TL BIG - TL D BIG  
ACCESSOIRES LIGNE TL BIG - TL D BIG  
ACCESORIOS LÍNEA TL BIG - TL D BIG



		DIMENSIONI cm DIMENSIONS cm ABMESSUNGEN cm DIMENSIONES cm	IMBALLO cm PACKAGE cm VERPACKUNG cm EMBALLAGE cm EMBALAJE cm	PESO Kg WEIGHT Kg GEWICHT Kg POIDS Kg PESO Kg	OPTIONAL OPTIONAL OPTIONAL EN OPTION OPCIONAL	CODICE CODE CODE CODE CÓDIGO
		<b>95 102 11,5</b>	<b>99 106 20</b>	<b>11,00</b>	✓	<b>7020120003</b>
		<b>95 138 11,5</b>	<b>99 142 20</b>	<b>13,00</b>	✓	<b>7020120004</b>
		<b>131 138 11,5</b>	<b>135 142 20</b>	<b>17,00</b>	✓	<b>7020120005</b>
		<b>131 102 11,5</b>	<b>135 106 20</b>	<b>13,50</b>	✓	<b>7020120006</b>
	✓					<b>7020130001</b>
		<b>101,6 88,1 96/86</b>	<b>105 30 20</b>	<b>25,00</b>	/	<b>7020100005</b>
		<b>101,6 124,1 96/86</b>	<b>130 30 20</b>	<b>28,00</b>	/	<b>7020100006</b>
		<b>132,6 124,1 96/86</b>	<b>140 30 20</b>	<b>30,00</b>	/	<b>7020100009</b>
		<b>132,6 88,1 96/86</b>	<b>140 30 20</b>	<b>28,00</b>	/	<b>7020100011</b>

## ACCESSORI LINEA TL BIG - TL D BIG

TL BIG - TL D BIG LINE ACCESSORIES  
ZUBEHÖR LINIE TL BIG - TL D BIG  
ACCESSOIRES LIGNE TL BIG - TL D BIG  
ACCESORIOS LÍNEA TL BIG - TL D BIG



		DIMENSIONI cm DIMENSIONS cm ABMESSUNGEN cm DIMENSIONES cm	IMBALLO cm PACKAGE cm VERPACKUNG cm EMBALLAGE cm EMBALAJE cm	PESO Kg WEIGHT Kg GEWICHT Kg POIDS Kg PESO Kg	OPTIONAL OPTIONAL OPTIONAL EN OPTION OPCIONAL	CODICE CODE CODE CODE CÓDIGO
		/	<b>100 30 20</b>	<b>6,00</b>	/	<b>7020110006</b>
		/	<b>130 30 20</b>	<b>7,00</b>	/	<b>7020110008</b>
		/	<b>140 30 20</b>	<b>7,00</b>	/	<b>7020110008</b>
		/	<b>140 30 20</b>	<b>6,00</b>	/	<b>7020110006</b>
		/	<b>90 10 10</b>	<b>1,20</b>	/	<b>7020110011</b>
		/	<b>130 10 10</b>	<b>1,60</b>	/	<b>7020110013</b>
		/	<b>30 20 20</b>	<b>5,00</b>	/	<b>7020110001</b>

# FORNI PIZZA

PIZZA OVENS • PIZZAÖFEN • FOURS À PIZZA • HORNOS PIZZAS



## FORNI LINEA TECPRO

TECPRO LINE OVENS • ÖFEN LINIE TECPRO

FOURS LIGNE TECPRO • HORNOS LÍNEA TECPRO

### Forno elettrico meccanico

Facciata in acciaio inox e corpo verniciato, materiale speciale ad alto potere isolante, impianto elettrico parzializzato separato, sportello in vetro ceramico, valvola di regolazione dell'umidità.

Mechanic oven stainless steel front side and painted steel body, special material with high insulation power, separate electrical system, double glass door in ceramic glass, humidity control valve.

Mechaniker Elektroöfen und lackierte Struktur, speziellen Material mit hoher Wärmedämmung, separate elektrische Platine, Keramik-Doppelglas-Tür, Regelventil der Feuchtigkeit

Four mécanique façade en acier inox et corps en tôle peinte, matériau spécial à haute isolation, platine électrique séparée, porte en double verre céramique, soupape de contrôle de l'humidité.

Horno Mécanico fachada de acero inoxidable y cuerpo pintado, material especial con alto aislamiento, sistema eléctrico separado, puerta en doble cristal de cerámica, válvula de control de la humedad.

## FORNI ELETTRICI LINEA TECPRO

ELECTRIC TECPRO LINE OVENS

ELEKTROÖFEN LINIE TECPRO

FOURS ÉLECTRIQUES LIGNE TECPRO

HORNOS ELÉCTRICOS LÍNEA TECPRO

### IL FORNO ELETTRICO LINEA TECPRO IDEALE PER PIZZERIA E ROSTICCERIA.

I forni linea TECPRO hanno come concetto sicurezza, affidabilità e efficienza nella cottura. Lo sportello è realizzato in vetro ceramico, garantisce un ottimo controllo della cottura e risparmio energetico. Su questi forni vengono utilizzati materiali speciali ad alto potere isolante, determinando una ottima efficienza termica e di conseguenza bassi consumi. Il frontale e lo sportello sono realizzati in acciaio inox mentre la pannellatura posteriore viene realizzata in lamiera preverniciata. La camera di cottura di ampie dimensioni è dotata di illuminazione interna tramite luce alogena per garantire un ottima illuminazione. Le resistenze sono corazzate e il piano di cottura è realizzato in mattoni refrattari o in lamiera bugnata ideale per cottura in teglie. Valvola di regolazione dell'umidità. Alimentazione: Volt 230 - Volt 400 Trifase + neutro (a richiesta voltaggi speciali).

### THE ELECTRIC OVEN TECPRO LINE IS IDEAL FOR PIZZA AND ROST FOODS.

The ovens TecPro line have as a concept safety, reliability and efficiency in cooking. The door made of ceramic glass, ensures excellent cooking control and energy saving. They are realized using special materials with high insulation power ensuring a great thermal efficiency and consequently low consumption. The front and the door are made in stainless steel while the back paneling is made of pre-painted sheet. The wide cooking chamber is equipped with interior lighting by an halogen light for an optimal illumination. The resistances are armored and the cooking top is made of refractory bricks or buckle plate for cooking in pans. Humidity control valve. Power supply: 230V, 400V three-phase + neutral (Special voltages on request).

### DER ELEKTROOFEN LINIE TECPRO IST IDEAL FÜR PIZZERIEN UND ROTISSERIEN.

Die Öfen der Reihe TECPRO haben als Konzept die Sicherheit, Zuverlässigkeit und Effizienz beim Kochen. Die Ofentür ist hergestellt aus Glaskeramik garantiert eine optimale Kontrolle beim Kochen und Energieeinsparungen. An diesen Öfen werden spezielle Produkte mit hohem Isolationsvermögen verwendet, die zu einem optimalen thermischen Wirkungsgrad und dadurch zu geringem Verbrauch führen. Die Vorderseite und die Ofentür sind hergestellt aus Edelstahl, während die hintere Verkleidung mit vorlackiertem Blech bearbeitet ist. Die Backkammer ist ausgestattet mit Innenbeleuchtung mit Halogenlicht, um eine optimale Beleuchtung zu garantieren. Die Heizrohre sind ummantelt und das Kochfeld ist hergestellt aus Schamottenstein oder Riffelblech ideal für das Backen auf Blähe. Regelventil feuchtigkeits. Stromversorgung: Volt 230 - Volt 400 dreiphasig + Neutral (auf Anfrage Spezialspannungen).

### LE FOUR ÉLECTRIQUE LIGNE TECPRO EST IDÉAL POUR PIZZERIAS ET RÔTISSERIES.

Les fours de la ligne TECPRO ont comme concept la sécurité, la fiabilité et l'efficacité dans la cuisson. La porte réalisée en verre céramique pour garantir un excellent contrôle de la cuisson et une économie d'énergie. Ces fours sont réalisés avec des matériaux spéciaux à haut pouvoir isolant, déterminant une excellente efficacité thermique et par conséquent de basses consommations. La façade et la porte sont réalisées en acier inox tandis que les panneaux à l'arrière sont en tôle pré-peinte. La chambre de cuisson au format large est dotée d'un éclairage interne par lampe halogène pour garantir un excellent éclairage. Les résistances sont blindées et le plan de cuisson est réalisé en briques réfractaires ou en tôle gaufrée, idéal pour la cuisson sur plaques. Soupape de régulation de l'humidité. Alimentation: Volt 230 - Volt 400 Triphasée + neutre (voltages spéciaux sur demande).

### EL HORNO ELÉCTRICO LÍNEA TECPRO ES IDEAL PARA PIZZERÍAS Y ROSTICERÍAS.

Los hornos línea TECPRO tienen como concepto seguridad, fiabilidad y eficiencia en la cocción. La puerta de vitrocerámica garantiza un óptimo control de la cocción y ahorro energético. En estos hornos se usan materiales especiales de gran poder aislante, lo que determina una óptima eficiencia térmica y, en consecuencia, bajos consumos. La parte frontal y la puerta están hechas de acero inoxidable, mientras que los paneles traseros están hechos de chapa prepintada. La amplia cámara de cocción cuenta con iluminación interior mediante luz halógena para garantizar una iluminación óptima. Las resistencias están blindadas y la superficie de cocción está hecha de ladrillos refractarios o de chapa lagrimada ideal para cocción en bandejas. Válvula de regulación de la humedad. Alimentación: Volt 230 - Volt 400 Trifásica + neutro (a solicitud voltajes especiales).



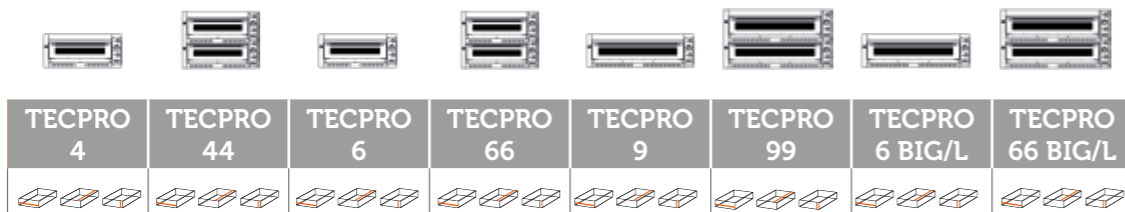
## FORNI ELETTRICI LINEA TECPRO

ELECTRIC TECPRO LINE OVENS  
ELEKTROÖFEN LINIE TECPRO  
FOURS ÉLECTRIQUES LIGNE TECPRO  
HORNOS ELÉCTRICOS LÍNEA TECPRO



## ACCESSORI LINEA TECPRO

TECPRO LINE ACCESSORIES  
ZUBEHÖR LINIE TECPRO  
ACCESSOIRES LIGNE TECPRO  
ACCESORIOS LÍNEA TECPRO



	TECPRO 4	TECPRO 44	TECPRO 6	TECPRO 66	TECPRO 9	TECPRO 99	TECPRO 6 BIG/L	TECPRO 66 BIG/L
<b>DIMENSIONI INTERNE cm</b> INSIDE DIMENSIONS cm INNENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS INTERNES cm DIMENSIONES INTERIORES cm	72 72 14	72 72 14(x2)	72 108 14	72 108 14(x2)	108 108 14	108 108 14(x2)	108 72 14	108 72 14(x2)
<b>DIMENSIONI ESTERNE cm</b> OUTSIDE DIMENSIONS cm AUSSENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS EXTERNES cm DIMENSIONES EXTERIORES cm	96 98 40	96 98 71	96 134 40	96 134 71	132 134 40	132 134 71	132 98 40	132 98 71
<b>DIMENSIONI IMBALLO cm</b> PACKAGE DIMENSIONS cm ABMESSUNGEN DER VERPACKUNG cm DIMENSIONS EMBALLAGE cm DIMENSIONES DEL EMBALAJE cm	100 100 56	100 100 88	140 100 56	140 100 88	140 140 56	140 140 88	140 100 56	140 100 88
<b>CAMERA COTTURA n°</b> BAKING CHAMBER n° BACKKAMMER n° CHAMBRE DE CUISSON n° CÁMARA DE COCCIÓN n°	1	2	1	2	1	2	1	2
<b>POTENZA KW</b> POWER KW - LEISTUNG KW PUISSANCE KW - POTENCIA KW	6.0	12	9.0	18.0	13.0	26.4	9.0	18.0
<b>VOLT</b>	230/400	230/400	400	400	400	400	230/400	230/400
<b>TEMPERATURA °C</b> TEMPERATURE °C - TEMPERATUR °C TEMPÉRATURE °C - TEMPERATURA °C	50/500°	50/500°	50/500°	50/500°	50/500°	50/500°	50/500°	50/500°
<b>PESO Kg</b> WEIGHT Kg - GEWICHT Kg POIDS Kg - PESO Kg	72	125	102	159	128	224	96	168
<b>TOTALE PIZZE Ø 36 cm</b> TOTAL PIZZA Ø 36 cm GESAMTZAHL PIZZEN Ø 36 cm TOTAL DES PIZZAS Ø 36 cm TOTAL PIZZAS Ø 36 cm	1	2	2	4	4	8	2	4
<b>N° TEGLIE 60X40 cm</b> N° OF PANS 60X40 cm N° PLAQUES 60X40 CM N° BANDEJAS 60X40 CM	1	2	2	4	4	8	2	4
<b>CODICE</b> CODE - CODE - CODE - CÓDIGO	7020421004	7020421044	7020421006	7020421066	7020421009	7020421099	7020421006L	7020421066L

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

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



# FORNI PIZZA

PIZZA OVENS • PIZZAÖFEN • FOURS À PIZZA • HORNOS PIZZAS



## FORNI ELETTRICI LINEA TECPRO D

ELECTRIC TECPRO D LINE OVENS

ELEKTROÖFEN LINIE TECPRO D

FOURS ÉLECTRIQUES LIGNE TECPRO D

HORNOS ELÉCTRICOS LÍNEA TECPRO D



## FORNI LINEA TECPRO D

TECPRO D LINE OVENS • ÖFEN LINIE TECPRO D

FOURS LIGNE TECPRO D • HORNOS LÍNEA TECPRO D

### Forno elettrico a controllo elettronico

Facciata in acciaio inox e corpo verniciato, materiale speciale ad alto potere isolante, impianto elettrico parzializzato separato, sportello in vetro temperato basso emissivo controbilanciato con chiusura ermetica, valvola di regolazione dell'umidità.

Electric oven with electronic control  
Stainless steel front side and painted steel body, special material with high insulation power, separate electrical system, double glass door in ceramic glass, humidity control valve.

Elektro-Backofen mit elektronischer Steuerung und lackierte Struktur, speziellen Material mit hoher Wärmedämmung, separate elektrische Platine, Keramik-Doppelglas-Tür, Regelventil der Feuchtigkeit

Four électrique avec commande électronique  
Façade en acier inox et corps en tôle peinte matériau spécial à haute isolation, platine électrique séparée, porte en double verre céramique, soupape de contrôle de l'humidité.

Horno eléctrico con control electrónico  
Fachada de acero inoxidable y cuerpo pintado, material especial con alto aislamiento, sistema eléctrico separado, puerta en doble cristal de cerámica, válvula de control de la humedad.

### IL FORNO ELETTRICO LINEA TECPRO IDEALE PER PIZZERIA E ROSTICCERIA.

I forni linea TECPRO hanno come concetto sicurezza, affidabilità e efficienza nella cottura. Lo sportello realizzato in vetro ceramico garantisce un ottimo controllo della cottura e risparmio energetico. Su questi forni vengono utilizzati materiali speciali ad alto potere isolante, determinando una ottima efficienza termica e di conseguenza bassi consumi. Il frontale e lo sportello sono realizzati in acciaio inox mentre la pannellatura posteriore viene realizzata in lamiera preverniciata. La camera di cottura di ampie dimensioni è dotata di illuminazione interna tramite luce alogena per garantire un ottima illuminazione. Le resistenze sono corazzate e il piano di cottura è realizzato in mattoni refrattari o in lamiera bugnata ideale per cottura in teglie. Valvola di regolazione dell'umidità. Alimentazione: Volt 230 - Volt 400 Trifase + neutro (a richiesta voltaggi speciali).

### THE ELECTRIC OVEN TECPRO-D LINE IS IDEAL FOR PIZZA AND ROST FOODS.

The ovens TecPro -D line have as a concept safety, reliability and efficiency in cooking. The door made of ceramic glass, ensures excellent cooking control and energy saving. They are realized using special materials with high insulation power ensuring a great thermal efficiency and consequently low consumption. The front and the door are made in stainless steel while the back paneling is made of pre-painted sheet. The wide cooking chamber is equipped with interior lighting by an halogen light for an optimal illumination. The resistances are armored and the cooking top is made of refractory bricks or buckle plate for cooking in pans. Humidity control valve. Power supply: 230V, 400V three-phase + neutral (Special voltages on request).

### DER ELEKTROOFEN LINIE TECPRO IST IDEAL FÜR PIZZERIEN UND ROTISSERIEN.

Die Öfen der Reihe TECPRO-D haben als Konzept die Sicherheit, Zuverlässigkeit und Effizienz beim Kochen. Die elektronische Steuerung mit prozentualer Einstellung der Hitze zwischen Decke und Boden und die Ofenklappe aus Glaskeramik garantieren eine optimale Kontrolle beim Kochen und bemerkenswerte Energieeinsparungen. An diesen Öfen werden spezielle Produkte mit hohem Isolationsvermögen verwendet, die zu einem optimalen thermischen Wirkungsgrad und dadurch zu geringem Verbrauch führen. Die Vorderseite und die Ofentür sind hergestellt aus Edelstahl, während die hintere Verkleidung mit vorlackiertem Blech bearbeitet ist. Die große Backkammer ist ausgestattet mit Innenbeleuchtung mit Halogenlicht, um eine optimale Beleuchtung zu garantieren. Die Heizrohre sind ummantelt und das Kochfeld ist hergestellt aus Schamottenstein oder Riffelblech, ideal für das Backen auf Backblechs. Regelventil feuchtigkeits. Stromversorgung: Volt 230 - Volt 400 dreiphasig + Neutral (auf Anfrage Spezialspannungen).

### LE FOUR ÉLECTRIQUE LIGNE TECPRO-D EST IDÉAL POUR PIZZERIAS ET RÔTISSERIES.

Les fours de la ligne TECPRO-D ont comme concept la sécurité, la fiabilité et l'efficacité dans la cuisson. La gestion électronique avec réglage en pourcentage de chaleur entre la voûte et le ciel et la porte réalisée en verre céramique, garantissent un excellent contrôle de la cuisson et une remarquable économie d'énergie. Ces fours sont réalisés avec des matériaux spéciaux à haut pouvoir isolant, déterminant une excellente efficacité thermique et par conséquent de basses consommations. La façade et la porte sont réalisées en acier inox tandis que les panneaux à l'arrière sont en tôle pré-peinte. La chambre de cuisson de large format est dotée d'un éclairage interne par lampe halogène pour garantir un excellent éclairage. Les résistances sont blindées et le plan de cuisson est réalisé en briques réfractaires ou en tôle gaufrée, idéal pour la cuisson sur plaques. Soupape de régulation de l'humidité. Alimentation: Volt 230 - Volt 400 Triphasée + neutre (voltages spéciaux sur demande).

### EL HORNO ELÉCTRICO LÍNEA TECPRO-D ES IDEAL PARA PIZZERÍAS Y ROSTICERÍAS.

Los hornos línea TECPRO-D tienen como concepto seguridad, fiabilidad y eficiencia en la cocción. La gestión electrónica con ajuste porcentual del calor entre techo y fondo, y la puerta de vitrocerámica garantizan un óptimo control de la cocción y un notable ahorro energético. En estos hornos se usan materiales especiales de gran poder aislante, lo que determina una óptima eficiencia térmica y, en consecuencia, bajos consumos. La parte frontal y la puerta están hechas de acero inoxidable, mientras que los paneles traseros están hechos de chapa prepintada. La amplia cámara de cocción cuenta con iluminación interior mediante luz halógena para garantizar una iluminación óptima. Las resistencias están blindadas y la superficie de cocción está hecha de ladrillos refractarios o de chapa lagrimada ideal para cocción en bandejas. Válvula de regulación de la humedad. Alimentación: Volt 230 - Volt 400 Trifásica + neutro (a solicitud voltajes especiales).



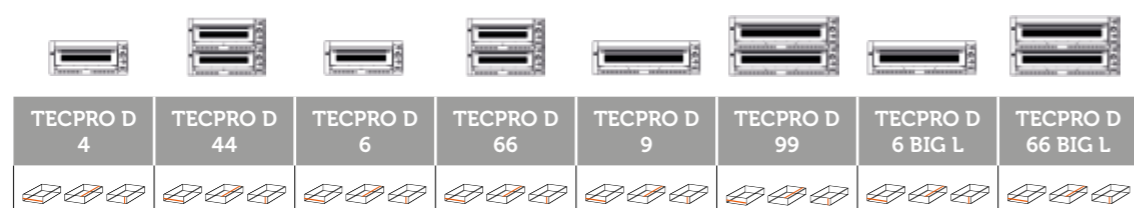
## FORNI ELETTRICI LINEA TECPRO D

ELECTRIC TECPRO D LINE OVENS  
ELEKTROÖFEN LINIE TECPRO D  
FOURS ÉLECTRIQUES LIGNE TECPRO D  
HORNOS ELÉCTRICOS LÍNEA TECPRO D



## ACCESSORI LINEA TECPRO D

TECPRO D LINE ACCESSORIES  
ZUBEHÖR LINIE TECPRO D  
ACCESSOIRES LIGNE TECPRO D  
ACCESORIOS LÍNEA TECPRO D



	TECPRO D 4	TECPRO D 44	TECPRO D 6	TECPRO D 66	TECPRO D 9	TECPRO D 99	TECPRO D 6 BIG L	TECPRO D 66 BIG L
<b>DIMENSIONI INTERNE cm</b> INSIDE DIMENSIONS cm INNENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS INTERNES cm DIMENSIONES INTERIORES cm	72 72 14	72 72 14(x2)	72 108 14	72 108 14(x2)	108 108 14	108 108 14(x2)	108 72 14	108 72 14(x2)
<b>DIMENSIONI ESTERNE cm</b> OUTSIDE DIMENSIONS cm AUSSENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS EXTERNES cm DIMENSIONES EXTERIORES cm	96 98 40	96 98 71	96 134 40	96 134 71	132 134 40	132 134 71	132 98 40	132 98 71
<b>DIMENSIONI IMBALLO cm</b> PACKAGE DIMENSIONS cm ABMESSUNGEN DER VERPACKUNG cm DIMENSIONS EMBALLAGE cm DIMENSIONES DEL EMBALAJE cm	100 100 56	100 100 88	140 100 56	140 100 88	140 140 56	140 140 88	140 100 56	140 100 88
<b>CAMERA COTTURA n°</b> BAKING CHAMBER n° BACKKAMMER n° CHAMBRE DE CUISSON n° CÁMARA DE COCCIÓN n°	1	2	1	2	1	2	1	2
<b>POTENZA KW</b> POWER KW - LEISTUNG KW PUISSANCE KW - POTENCIA KW	6.0	12	9.0	18.0	13.0	26.4	9.0	18.0
<b>VOLT</b>	230/400	230/400	400	400	400	400	230/400	230/400
<b>TEMPERATURA °C</b> TEMPERATURE °C - TEMPERATUR °C TEMPÉRATURE °C - TEMPERATURA °C	50/450°	50/450°	50/450°	50/450°	50/450°	50/450°	50/450°	50/450°
<b>PESO Kg</b> WEIGHT Kg - GEWICHT Kg POIDS Kg - PESO Kg	72	125	102	159	128	224	96	168
<b>TOTALE PIZZE Ø 36 cm</b> TOTAL PIZZA Ø 36 cm GESAMTZAHL PIZZEN Ø 36 cm TOTAL DES PIZZAS Ø 36 cm TOTAL PIZZAS Ø 36 cm								
<b>N° TEGLIE 60X40 cm</b> N° OF PANS 60X40 cm N° PLAQUES 60X40 CM N° BANDEJAS 60X40 CM	1	2	2	4	4	8	2	4
<b>CODICE</b> CODE - CODE - CODE - CÓDIGO	7021421004	7021421044	7021421006	7021421066	7021421009	7021421099	7021421006L	7021421066L

	OPTIONAL PIETRA REFRATTARIA CIELO OPTIONAL TOP REFRACTORY STONE OPTIONAL SCHAMOTTENSTEIN DECKE PIERRE RÉFRACTAIRE VOÛTE OPTIONELLE PIEDRA REFRACTARIA TECHO OPCIONAL	CODICE CODE CODE CODE CÓDIGO
	TECPRO D 4	7020140001
	TECPRO D 44	7020140002
	TECPRO D 6	7020140003
	TECPRO D 66	7020140004
	TECPRO D 9	7020140005
	TECPRO D 99	7020140006
	TECPRO D 6 BIG L	7020140007
	TECPRO D 6 BIG LL	7020140008

PIANO IN LAMIERA BUGNATA ideale per cottura in teglie (in alternativa alla pietra refrattaria platea)

BUCKLE PLATE ideal for cooking in pans (as an alternative to the bottom refractory stone)

KOCHFELD AUS RIFFELBLECH, ideal für das Kochen auf backbläche (alternative zum schamottenstein)

PLAN EN TÔLE GAUFRÉE idéal pour la cuisson sur plaques (en variante à la pierre réfractaire du sole)

SUPERFICIE DE CHAPA GOFRADA ideal para cocción en bandejas (alternativamente a la piedra refractaria del fondo)




























































































































































































































































































## ACCESSORI LINEA TECPRO - TECPRO D

TECPRO - TECPRO D LINE ACCESSORIES  
ZUBEHÖR LINIE TECPRO - TECPRO D  
ACCESSOIRES LIGNE TECPRO - TECPRO D  
ACCESORIOS LÍNEA TECPRO - TECPRO D



		DIMENSIONI cm DIMENSIONS cm ABMESSUNGEN cm DIMENSIONES cm	IMBALLO cm PACKAGE cm VERPACKUNG cm EMBALLAGE cm EMBALAJE cm	PESO Kg WEIGHT Kg GEWICHT Kg POIDS Kg PESO Kg	OPTIONAL OPTIONAL OPTIONAL EN OPTION OPCIONAL	CODICE CODE CODE CODE CÓDIGO
						
						
						
						
						
						
						
						
						
						
						
						
						
						
						
						
						
						
						
						
						
						
						
						
						
						
						
						
						
						
						
						
						
						
						
						
						
						
						
						
						
						
						
						
						
						
						
						
						
						
						
						
						
						
						
						
						
						
						
						
						
						
						
						
						
						
						
						
						
						
						
						
						
						
						
						
						
						
						
						
						
						
						
						
						
						
						
						
						
						
						
						
						

# FORNI PIZZA - BAKERY

PIZZA OVENS • PIZZAÖFEN • FOURS À PIZZA • HORNOS PIZZAS



## FORNI LINEA TR

TR LINE OVENS • ÖFEN LINIE TR

FOURS LIGNE TR • HORNOS LÍNEA TR

MULTIFUNCTION

**Flessibilità e Massimizzazione per un forno multi-uso. Forno elettrico meccanico.**

**Facciata in acciaio inox e corpo verniciato, Sportello con ampio vetro temperato per il controllo della cottura, materiale speciale ad alto potere isolante, Impianto elettrico parzializzato separato, Valvola di regolazione dell'umidità.**

Flexibility and Maximization for a multifunction oven. Mechanic oven. Stainless steel facade and painted body, with large tempered glass door to control the inside cooking, Special material with high insulation, Separate Electrical device, Humidity control valve.

Flexibilität und Maximierung für eine Mehrzweck-Ofen. Mechaniker Backofen. Edelstahl-Fassade und lackierte Karosserie mit großen gehärtetem Glas Tür, um das Kochen zu steuern, Spezialwerkstoff mit hoher Wärmedämmung, Getrennte elektrische Anlage, Feuchtigkeit Regelventil.

Flexibilité et maximisation pour un four multifonction. Four mécanique. Façade en acier inoxydable et corps peint, avec une grande porte en verre trempé pour contrôler la cuisson, Matériau spécial à haute isolation, Système électrique séparée, Vanne de commande de l'humidité.

Flexibilidad y maximización para un horno multifunción. Horno Mecánico. Fachada de acero inoxidable y el cuerpo pintado, con gran puerta de vidrio templado para controlar la cocción, material especial con alto aislamiento, Sistema eléctrico separado, válvula de control de la humedad.

## FORNI ELETTRICI LINEA TR

ELECTRIC TR LINE OVENS

ELEKTROÖFEN LINIE TR

FOURS ÉLECTRIQUES LIGNE TR

HORNOS ELÉCTRICOS LÍNEA TR



**IL FORNO ELETTRICO LINEA TR È IDEALE PER LA COTTURA DELLA PIZZA, DEL PANE E DELLA PASTICCERIA.**

I forni linea TR hanno come concetto flessibilità e massimizzazione del lavoro e sono stati progettati per garantire un ottimo risultato con un facile utilizzo caratterizzato da un ottimo rapporto qualità/prezzo. Su questi forni vengono utilizzati materiali speciali ad alto potere isolante, determinando una ottima efficienza termica e di conseguenza bassi consumi. Il frontale e lo sportello sono realizzati in acciaio inox mentre la pannellatura posteriore viene realizzata in lamiera preverniciata. La camera di cottura di ampie dimensioni è dotata di illuminazione interna tramite luce alogena per garantire un ottima illuminazione. Le resistenze sono corazzate e il piano di cottura è realizzato in mattoni refrattari o in lamiera bugnata ideale per cottura in teglie. Valvola di regolazione dell'umidità. Alimentazione: Volt 400 Trifase + neutro (a richiesta voltaggi speciali).



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

Tr line ovens have as a concept flexibility and maximization of the work and are designed to ensure excellent results with easy operation characterized by an excellent value quality - price. They are realized using special materials with high insulation power ensuring a great thermal efficiency and consequently low consumption. The front and the door are made in stainless steel while the back paneling is made of pre-painted sheet. The wide cooking chamber is equipped with interior lighting by an halogen light for an optimal illumination. The resistances are armored and the cooking top is made of refractory bricks or in buckle sheet for cooking in pans. Humidity control valve. Power supply: 400V three-phase + neutral (Special voltages on request).



**TR LINIE ELEKTRISCHER OFEN IST SEHR GEEIGNET, FÜR PIZZA, BROT UND GEBÄCKE.**

TR Ofen haben als Konzept, die Flexibilität und Maximierung der Arbeit und sind entworfen, um hervorragende Ergebnisse mit einfacher Bedienung, gekennzeichnet durch ein hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis zu gewährleisten. An diesen Öfen werden spezielle Produkte mit hohem Isolationsvermögen verwendet, die zu einem optimalen thermischen Wirkungsgrad und dadurch zu geringem Verbrauch führen. Die Vorderseite und die Ofentür sind hergestellt aus Edelstahl, während die hintere Verkleidung mit vorlackiertem Blech bearbeitet ist. Die große Backkammer ist ausgestattet mit Innenbeleuchtung mit Halogenlicht, um eine optimale Beleuchtung zu garantieren. Die Heizrohre sind ummantelt und das Kochfeld ist hergestellt aus Schamottenstein oder Riffelblech ideal für das Backen auf Backblechs. Regelventil feuchtigkeits. Stromversorgung: Volt 400 dreiphasig + Neutral (auf Anfrage Spezialspannungen).



**LE FOUR ÉLECTRIQUE DE LA LIGNE DE TR EST TRÈS APPROPRIÉ POUR CUIRE LA PIZZA, LE PAIN ET LA PÂTISSERIE.**

Les fours de la ligne TR ont comme concept la flexibilité et la maximisation du travail et ils sont conçus pour assurer d'excellents résultats avec une utilisation très simple caractérisée par une excellente rapport qualité-prix. Ces fours sont réalisés avec des matériaux spéciaux à haut pouvoir isolant, déterminant une excellente efficacité thermique et par conséquent de basses consommations. La façade et la porte sont réalisées en acier inox tandis que les panneaux à l'arrière sont en tôle pré-peinte. La chambre de cuisson au format large est dotée d'un éclairage interne par lampe halogène pour garantir un excellent éclairage. Les résistances sont blindées et le plan de cuisson est réalisé en briques réfractaires ou en tôle gaufrée, idéal pour la cuisson sur plaques. Soupape de régulation de l'humidité. Alimentation: Volt 400 Triphasée + neutre (voltages spéciaux sur demande).



**EL HORNO ELÉCTRICO DE LA LÍNEA TR ES MUY ADECUADO PARA HORNEAR PIZZA, PAN Y PASTELERÍA.**

Los hornos de la línea TR tienen como concepto la flexibilidad y la maximización de la obra y están diseñados para garantizar excelentes resultados con un funcionamiento sencillo que se caracteriza por una excelente relación calidad - precio. En estos hornos se usan materiales especiales de gran poder aislante, lo que determina una óptima eficiencia térmica y, en consecuencia, bajos consumos. La parte frontal y la puerta están hechas de acero inoxidable, mientras que los paneles traseros están hechos de chapa prepintada. La amplia cámara de cocción cuenta con iluminación interior mediante luz halógena para garantizar una iluminación óptima. Las resistencias están blindadas y la superficie de cocción está hecha de ladrillos refractarios o de chapa lagrimada ideal para cocción en bandejas. Válvula de regulación de la humedad. Alimentación: Volt 400 Trifásica + neutro (a solicitud voltajes especiales).



## FORNI ELETTRICI LINEA TR

ELECTRIC TR LINE OVENS  
ELEKTROÖFEN LINIE TR  
FOURS ÉLECTRIQUES LIGNE TR  
HORNOS ELÉCTRICOS LÍNEA TR



## FORNI ELETTRICI LINEA TR

ELECTRIC TR LINE OVENS  
ELEKTROÖFEN LINIE TR  
FOURS ÉLECTRIQUES LIGNE TR  
HORNOS ELÉCTRICOS LÍNEA TR



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



GENERATORE DI VAPORE GESTIBILE CON PROGRAMMI (a richiesta)  
PROGRAMMABLE STEAM GENERATOR (on request)  
BESCHWADUNG MIT PROGRAMMSTEUERUNG (auf Anfrage)  
VAPORISATEUR PROGRAMMABLE (sur demande)  
GENERADOR DE VAPOR CON PROGRAMAS GESTIONADOS (a pedido)



	TR 4	TR 4H	TR 44	TR 6	TR 6H	TR 66	TR 6 L	TR 66 L
<b>DIMENSIONI INTERNE cm</b> INSIDE DIMENSIONS cm INNENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS INTERNES cm DIMENSIONES INTERIORES cm	83 84 18	83 84 27	83 84 18(x2)	83 124 18	83 124 27	83 124 18(x2)	124 84 18	124 84 18(x2)
<b>DIMENSIONI ESTERNE cm</b> OUTSIDE DIMENSIONS cm AUSSENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS EXTERNES cm DIMENSIONES EXTERIORES cm	114 113 41	114 113 50	114 113 75	114 154 41	114 154 50	114 154 75	155 113 41	155 113 75
<b>DIMENSIONI IMBALLO cm</b> PACKAGE DIMENSIONS cm ABMESSUNGEN DER VERPACKUNG cm DIMENSIONS EMBALLAGE cm DIMENSIONES DEL EMBALAJE cm	120 120 57	120 120 65	120 120 92	120 160 57	120 160 65	120 160 92	160 120 56	160 120 92
<b>CAMERA COTTURA n°</b> BAKING CHAMBER n° BACKKAMMER n° CHAMBRE DE CUISSON n° CÁMARA DE COCCIÓN n°	1	1	2	1	1	2	1	2
<b>POTENZA KW</b> POWER KW - LEISTUNG KW PUISSANCE KW - POTENCIA KW	6.9	6.9	13.8	10.2	10.2	20.4	10.2	20.4
<b>VOLT</b>	400	400	400	400	400	400	400	400
<b>TEMPERATURA °C</b> TEMPERATURE °C - TEMPERATUR °C TEMPÉRATURE °C - TEMPERATURA °C	50/500°	50/500°	50/500°	50/500°	50/500°	50/500°	50/500°	50/500°
<b>PESO Kg</b> WEIGHT Kg - GEWICHT Kg POIDS Kg - PESO Kg	95	101	163	129	171	225	134	176
<b>TOTALE PIZZE Ø 40 cm</b> TOTAL PIZZA Ø 40 cm GESAMTZAHL PIZZEN Ø 40 cm TOTAL DES PIZZAS Ø 40 cm TOTAL PIZZAS Ø 40 cm								
<b>N° TEGLIE 60X40 cm</b> N° OF PANS 60X40 cm N° PLAQUES 60X40 CM N° BANDEJAS 60X40 CM	2	2	2 + 2	4	4	4 + 4	4	4 + 4
<b>CODICE</b> CODE - CODE - CODE - CÓDIGO	7020521004	7020521004H	7020521044	7020521006	7020521006H	7020521066	7020521006L	7020521066L

# FORNI PIZZA - BAKERY

PIZZA OVENS • PIZZAÖFEN • FOURS À PIZZA • HORNOS PIZZAS



## FORNI LINEA TR D

TR D LINE OVENS • ÖFEN LINIE TR D

FOURS LIGNE TR D • HORNOS LÍNEA TR D

**Flessibilità e Massimizzazione per un forno multi-uso. Forno elettrico a controllo elettronico. Facciata in acciaio inox e corpo verniciato, Sportello con ampio vetro temperato per il controllo della cottura, materiale speciale ad alto potere isolante, Impianto elettrico parzializzato separato, Valvola di regolazione dell'umidità.**

Flexibility and Maximization for a multifunction oven. Electric oven with electronic control. Stainless steel facade and painted body, with large tempered glass door to control the inside cooking, Special material with high insulation, Separate Electrical device, Humidity control valve.

Flexibilität und Maximierung für eine Mehrzweck-Ofen. Elektro-Backofen mit elektronischer Steuerung. Edelstahl-Fassade und lackierte Karosserie mit großen gehärtetem Glas Tür, um das Kochen zu steuern, Spezialwerkstoff mit hoher Wärmedämmung, Getrennte elektrische Anlage, Feuchtigkeit Regelventil.

Flexibilité et maximisation pour un four multifonction. Four électrique avec commande électronique. Façade en acier inoxydable et corps peint, avec une grande porte en verre trempé pour contrôler la cuisson, Matériau spécial à haute isolation, Système électrique séparée, Vanne de commande de l'humidité.

Flexibilidad y maximización para un horno multifunción. Horno eléctrico con control electrónico. Fachada de acero inoxidable y el cuerpo pintado, con gran puerta de vidrio templado para controlar la cocción, material especial con alto aislamiento, Sistema eléctrico separado, válvula de control de la humedad.

## FORNI ELETTRICI LINEA TR D

ELECTRIC TR D LINE OVENS

ELEKTROÖFEN LINIE TR D

FOURS ÉLECTRIQUES LIGNE TR D

HORNOS ELÉCTRICOS LÍNEA TR D



### IL FORNO ELETTRICO LINEA TR D È IDEALE PER LA COTTURA DELLA PIZZA, DEL PANE E DELLA PASTICCERIA.

I forni linea TR hanno come concetto flessibilità e massimizzazione del lavoro e sono stati progettati per garantire un ottimo risultato con un facile utilizzo caratterizzato da un ottimo rapporto qualità/prezzo. Su questi forni vengono utilizzati materiali speciali ad alto potere isolante, determinando una ottima efficienza termica e di conseguenza bassi consumi. Il frontale e lo sportello sono realizzati in acciaio inox mentre la pannellatura posteriore viene realizzata in lamiera preverniciata. La camera di cottura di ampie dimensioni è dotata di illuminazione interna tramite luce alogena per garantire un ottima illuminazione. Le resistenze sono corazzate e il piano di cottura è realizzato in mattoni refrattari o in lamiera bugnata ideale per cottura in teglie. Valvola di regolazione dell'umidità. Alimentazione: Volt 400 Trifase + neutro (a richiesta voltaggi speciali).



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

Tr line ovens They have as a concept flexibility and maximization of the work and are designed to ensure excellent results with easy operation characterized by an excellent value quality - price. They are realized using special materials with high insulation power ensuring a great thermal efficiency and consequently low consumption. The front and the door are made in stainless steel while the back paneling is made of pre-painted sheet. The wide cooking chamber is equipped with interior lighting by an halogen light for an optimal illumination. The resistances are armored and the cooking top is made of refractory bricks or in buckle sheet for cooking in pans. Humidity control valve. Power supply: 400V three-phase + neutral (Special voltages on request).



### TR D LINIE ELEKTRISCHER OFEN IST SEHR GEEIGNET, FÜR PIZZA, BROT UND GEBÄCKE.

TR Ofen haben als ein Konzept, die Flexibilität und die Maximierung der Arbeit und sind entworfen, um hervorragende Ergebnisse mit einfacher Bedienung, gekennzeichnet durch ein hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis zu gewährleisten. An diesen Öfen werden spezielle Produkte mit hohem Isolationsvermögen verwendet, die zu einem optimalen thermischen Wirkungsgrad und dadurch zu geringem Verbrauch führen. Die Vorderseite und die Ofentür sind hergestellt aus Edelstahl, während die hintere Verkleidung mit vorlackiertem Blech bearbeitet ist. Die große Backkammer ist ausgestattet mit Innenbeleuchtung mit Halogenlicht, um eine optimale Beleuchtung zu garantieren. Die Heizrohre sind ummantelt und das Kochfeld ist hergestellt aus Schamottenstein oder Riffelblech ideal für das Backen auf Backblechs. Regelventil feuchtigkeits. Stromversorgung: Volt 400 dreiphasig + Neutral (auf Anfrage Spezialspannungen).



### LE FOUR ÉLECTRIQUE DE LA LIGNE DE TR D EST TRÈS APPROPRIÉ POUR CUIRE LA PIZZA, LE PAIN ET LA PÂTISSERIE.

Les fours de la ligne TR ont comme concept la flexibilité et la maximisation du travail et ils sont conçus pour assurer d'excellents résultats avec une utilisation très simple caractérisée par une excellente rapport qualité-prix. Ces fours sont réalisés avec des matériaux spéciaux à haut pouvoir isolant, déterminant une excellente efficacité thermique et par conséquent de basses consommations. La façade et la porte sont réalisées en acier inox tandis que les panneaux à l'arrière sont en tôle pré-peinte. La chambre de cuisson au format large est dotée d'un éclairage interne par lampe halogène pour garantir un excellent éclairage. Les résistances sont blindées et le plan de cuisson est réalisé en briques réfractaires ou en tôle gaufrée, idéal pour la cuisson sur plaques. Soupape de régulation de l'humidité. Alimentation: Volt 400 Triphasée + neutre (voltages spéciaux sur demande).



### EL HORNO ELÉCTRICO DE LA LÍNEA TR D ES MUY ADECUADO PARA HORNEAR PIZZA, PAN Y PASTELERÍA.

Los hornos de la línea TR tienen como concepto la flexibilidad y la maximización de la obra y están diseñados para garantizar excelentes resultados con un funcionamiento sencillo que se caracteriza por una excelente relación calidad - precio. En estos hornos se usan materiales especiales de gran poder aislante, lo que determina una óptima eficiencia térmica y, en consecuencia, bajos consumos. La parte frontal y la puerta están hechas de acero inoxidable, mientras que los paneles traseros están hechos de chapa prepintada. La amplia cámara de cocción cuenta con iluminación interior mediante luz halógena para garantizar una iluminación óptima. Las resistencias están blindadas y la superficie de cocción está hecha de ladrillos refractarios o de chapa lagrimada ideal para cocción en bandejas. Válvula de regulación de la humedad. Alimentación: Volt 400 Trifásica + neutro (a solicitud voltajes especiales).



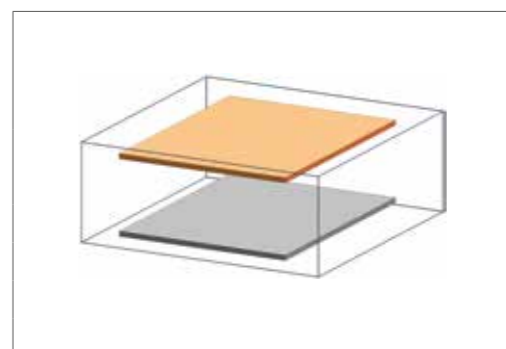
## FORNI ELETTRICI LINEA TR D

ELECTRIC TR D LINE OVENS  
ELEKTROÖFEN LINIE TR D  
FOURS ÉLECTRIQUES LIGNE TR D  
HORNOS ELÉCTRICOS LÍNEA TR D



## ACCESSORI LINEA TR - TR D

TR - TR D LINE ACCESSORIES  
ZUBEHÖR LINIE TR - TR D  
ACCESSOIRES LIGNE TR - TR D  
ACCESORIOS LÍNEA TR - TR D



OPTIONAL PIETRA REFRATTARIA CIELO  
OPTIONAL TOP REFRACTORY STONE  
OPTIONAL SCHAMOTTENSTEIN DECKE  
PIERRE RÉFRACTAIRE VOÛTE OPTIONELLE  
PIEDRA REFRACTARIA TECHO OPCIONAL

CODICE  
CODE  
CODE  
CODE  
CÓDIGO

4TR - 4TR D

7020140009

44TR - 44TR D

7020140010

6TR - 6TR D

7020140011

66TR - 66TR D

7020140012

6TR - 6TR D L

7020140013

66TR - 66TR D L

7020140014



	TR D 4	TR D 4H	TR D 44	TR D 6	TR D 6H	TR D 66	TR D 6L	TR D 66L

<b>DIMENSIONI INTERNE cm</b> INSIDE DIMENSIONS cm INNENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS INTERNES cm DIMENSIONES INTERIORES cm	83 84 18	83 84 27	83 84 18(x2)	83 124 18	83 124 27	83 124 18(x2)	124 84 18	124 84 18(x2)
<b>DIMENSIONI ESTERNE cm</b> OUTSIDE DIMENSIONS cm AUSSENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS EXTERNES cm DIMENSIONES EXTERIORES cm	114 113 41	114 113 50	114 113 75	114 154 41	114 154 50	114 154 75	155 113 41	155 113 75
<b>DIMENSIONI IMBALLO cm</b> PACKAGE DIMENSIONS cm ABMESSUNGEN DER VERPACKUNG cm DIMENSIONS EMBALLAGE cm DIMENSIONES DEL EMBALAJE cm	120 120 57	120 120 65	120 120 92	120 160 57	120 160 65	120 160 92	160 120 56	160 120 92
<b>CAMERA COTTURA n°</b> BAKING CHAMBER n° BACKKAMMER n° CHAMBRE DE CUISSON n° CÁMARA DE COCCIÓN n°	1	1	2	1	1	2	1	2
<b>POTENZA KW</b> POWER KW - LEISTUNG KW PUISSANCE KW - POTENCIA KW	6.9	6.9	13.8	10.2	10.2	20.4	10.2	20.4
<b>VOLT</b>	400	400	400	400	400	400	400	400
<b>TEMPERATURA °C</b> TEMPERATURE °C - TEMPERATUR °C TEMPÉRATURE °C - TEMPERATURA °C	50/500°	50/500°	50/500°	50/500°	50/500°	50/500°	50/500°	50/500°
<b>PESO Kg</b> WEIGHT Kg - GEWICHT Kg POIDS Kg - PESO Kg	95	101	163	129	171	225	134	176
<b>TOTALE PIZZE Ø 40 cm</b> TOTAL PIZZA Ø 40 cm GESAMTZAHL PIZZEN Ø 40 cm TOTAL DES PIZZAS Ø 40 cm TOTAL PIZZAS Ø 40 cm								
<b>N° TEGLIE 60X40 cm</b> N° OF PANS 60X40 cm N° PLAQUES 60X40 CM N° BANDEJAS 60X40 CM	2	2	2 + 2	4	4	4 + 4	4	4 + 4
<b>CODICE</b> CODE - CODE - CODE - CÓDIGO	7021521004	7021521004H	7021521044	7021521006	7021521006H	7021521066	7021521006L	7021521066L



PIANO IN LAMIERA BUGNATA ideale per cottura in teglie (in alternativa alla pietra refrattaria platea)

BUCKLE PLATE ideal for cooking in pans (as an alternative to the bottom refractory stone)

KOCHFELD AUS RIFFELBLECH, ideal für das Kochen auf backbläche (alternative zum schamottenstein)

PLAN EN TÔLE GAUFRÉE idéal pour la cuisson sur plaques (en variante à la pierre réfractaire du sole)

SUPERFICIE DE CHAPA GOFRADA ideal para cocción en bandejas (alternativamente a la piedra refractaria del fondo)



GENERATORE DI VAPORE GESTIBILE CON PROGRAMMI (a richiesta)  
PROGRAMMABLE STEAM GENERATOR (on request)  
BESCHWADUNG MIT PROGRAMMSTEUERUNG (auf Anfrage)  
VAPORISATEUR PROGRAMMABLE (sur demande)  
GENERADOR DE VAPOR CON PROGRAMAS GESTIONADOS (a pedido)

7020132001	VAPORIERA PER TR4 / TR6L   STEAM GENERATOR FOR TR4/TR6L
7020132002	VAPORIERA PER TR4H   STEAM GENERATOR FOR TR4H
7020132003	VAPORIERA PER TR44 / TR66L   STEAM GENERATOR FOR TR44/TR66L
7020132004	VAPORIERA PER TR6   STEAM GENERATOR FOR TR6
7020132005	VAPORIERA PER TR6H   STEAM GENERATOR FOR TR6H
7020132006	VAPORIERA PER TR66   STEAM GENERATOR FOR TR66

## ACCESSORI LINEA TR - TR D

TR - TR D LINE ACCESSORIES  
ZUBEHÖR LINIE TR - TR D  
ACCESSOIRES LIGNE TR - TR D  
ACCESORIOS LÍNEA TR - TR D



## CELLA DI LIEVITAZIONE LINEA TR - TR D

TR - TR D LINE PROVING CHAMBERS  
GÄRZELLEN LINIE TR - TR D  
ETUVES LIGNE TR - TR D  
CÁMARA DE FERMENTACIÓN LÍNEA TR - TR D



		DIMENSIONI cm DIMENSIONS cm ABMESSUNGEN cm DIMENSIONS cm DIMENSIONES cm	IMBALLO cm PACKAGE cm VERPACKUNG cm EMBALLAGE cm EMBALAJE cm	PESO Kg WEIGHT Kg GEWICHT Kg POIDS Kg PESO Kg	OPTIONAL OPTIONAL OPTIONAL EN OPTION OPCIONAL	CODICE CODE CODE CODE CÓDIGO
	VAPORIERA - STEAMER - DAMPF-GERÄT VAPORISATEUR - VAPORIZADOR				✓	
	CAPPA INOX FORNO TR/TR D 4/44 OVENS INOX HOOD TR/TR D 4/44 EDELSTAHL ABZUGSHAUBE OFEN TR/TR D 4/44 HOTTE INOX FOUR TR/TR D 4/44 CAMPANA INOX HORNO TR/TR D 4/44	114 113 11,5	120 115 20	13,00	✓	7020120009
	CAPPA INOX FORNO TR/TR D 6/66 OVENS INOX HOOD TR/TR D 6/66 EDELSTAHL ABZUGSHAUBE OFEN TR/TR D 6/66 HOTTE INOX FOUR TR/TR D 6/66 CAMPANA INOX HORNO TR/TR D 6/66	114 156 11,5	120 160 20	18,00	✓	7020120010
	CAPPA INOX FORNO TR/TR D 6L/66L OVENS INOX HOOD TR/TR D 6L/66L EDELSTAHL ABZUGSHAUBE OFEN TR/TR D 6L/66L HOTTE INOX FOUR TR/TR D 6L/66L CAMPANA INOX HORNO TR/TR D 6L/66L	155 113 11,5	160 120 20	18,00	✓	7020120011
✓	MOTORE ELETTRICO - ELETTRIC MOTOR - ELEKTROMOTOR MOTEUR ÉLECTRIQUE - MOTOR ELÉCTRICO					7020130001
	SUPPORTO TR/TR D 4/44/H SUPPORT TR/TR D 4/44 H - GESTELL TR/TR D 4/44 H SUPPORT TR/TR D 4/44 H - SOPORTE TR/TR D 4/44 H	114 99 85	120 30 20	27,00	/	7020100016
	SUPPORTO TR/TR D 6/66/H SUPPORT TR/TR D 6/66 H - GESTELL TR/TR D 6/66 H SUPPORT TR/TR D 6/66 H - SOPORTE TR/TR D 6/66 H	114 140 85	145 30 20	30,00	/	7020100017
	SUPPORTO TR/TR D 6L/66L SUPPORT TR/TR D 6L/66L - GESTELL TR/TR D 6L/66L SUPPORT TR/TR D 6L/66L - SOPORTE TR/TR D 6L/66L	155 99 85	160 30 20	30,00	/	7020100018
	KIT PORTA TEGLIE TR/TR D 4/44 TRAYHOLDER KIT TR/TR D 4/44 BACKBLECHHALTER KIT TR/TR D 4/44 KIT PORTE-PLAQUES TR/TR D 4/44 KIT PORTA BANDEJAS TR/TR D 4/44	/	105 30 20	6,50	/	7020110014
	KIT PORTA TEGLIE TR/TR D 6/66 TRAYHOLDER KIT TR/TR D 6/66 BACKBLECHHALTER KIT TR/TR D 6/66 KIT PORTE-PLAQUES TR/TR D 6/66 KIT PORTA BANDEJAS TR/TR D 6/66	/	150 30 20	7,50	/	7020110015
	KIT PORTA TEGLIE TR/TR D 6L/66L TRAYHOLDER KIT TR/TR D 6L/66L BACKBLECHHALTER KIT TR/TR D 6L/66L KIT PORTE-PLAQUES TR/TR D 6L/66L KIT PORTA BANDEJAS TR/TR D 6L/66L	/	105 30 20	12,00	/	7020110016
	SUPPORTO TR/TR D 4-4-4/H SUPPORT TR/TR D 4-4-4/H - GESTELL TR/TR D 4-4-4/H SUPPORT TR/TR D 4-4-4/H - SOPORTE TR/TR D 4-4-4/H	114 99 65	120 30 20	23,50	/	7020100019
	SUPPORTO TR/TR D 6-6-6/H SUPPORT TR/TR D 6-6-6/H - GESTELL TR/TR D 6-6-6/H SUPPORT TR/TR D 6-6-6/H - SOPORTE TR/TR D 6-6-6/H	114 140 65	145 30 20	26,50	/	7020100020
	SUPPORTO TR/TR D 6-6-6 L SUPPORT TR/TR D 6-6-6 L - GESTELL TR/TR D 6-6-6 L SUPPORT TR/TR D 6-6-6 L - SOPORTE TR/TR D 6-6-6 L	155 99 65	160 30 20	26,50	/	7020100021
	KIT PORTA TEGLIE TR/TR D 4-4-4/H TRAYHOLDER KIT TR/TR D 4-4-4/H BACKBLECHHALTER KIT TR/TR D 4-4-4/H KIT PORTE-PLAQUES TR/TR D 4-4-4/H KIT PORTA BANDEJAS TR/TR D 4-4-4/H	/	105 30 30	5,00	/	7020110022
	KIT PORTA TEGLIE TR/TR D 6-6-6/H TRAYHOLDER KIT TR/TR D 6/66 BACKBLECHHALTER KIT TR/TR D 6/66 KIT PORTE-PLAQUES TR/TR D 6/66 KIT PORTA BANDEJAS TR/TR D 6/66	/	150 30 30	6,50	/	7020110023
	KIT PORTA TEGLIE TR/TR D 6-6-6L TRAYHOLDER KIT TR/TR D 6-6-6L BACKBLECHHALTER KIT TR/TR D 6-6-6L KIT PORTE-PLAQUES TR/TR D 6-6-6L KIT PORTA BANDEJAS TR/TR D 6-6-6L	/	105 30 30	10,00	/	7020110024
	COPPIA ANGOLARI TR/TR D 4-44/6L-66L CORNERS COUPLE TR/TR D 4-44/6L-66L WINKELPAAR FÜR BACKBLECHHALTER TR/TR D 4-44/6L-66L PAIRES DE COINS TR/TR D 4-44/6L-66L PAR ANGULARES TR/TR D 4-44/6L-66L	/	90 10 10	1,30	/	7020110017
	COPPIA ANGOLARI TR/TR D 6-66/6-6-6 CORNERS COUPLE TR/TR D 6-66/6-6-6 WINKELPAAR FÜR BACKBLECHHALTER TR/TR D 6-66/6-6-6 PAIRES DE COINS TR/TR D 6-66/6-6-6 PAR ANGULARES TR/TR D 6-66/6-6-6	/	90 10 10	1,80	/	7020110018
	KIT RUOTE PER SUPPORTI - CASTORS KIT - RÄDERSÄTZE KIT ROUES - KIT RUEDAS	/	30 20 20	5,00	/	7020110001

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



	TR 4-44-4H	TR 4-4-4/H	TR 6-66-6H	TR 6-6-6/H	TR 6L-66L	TR 6-6-6 L
CAPACITÀ DI CARICO LOAD CAPACITY LADEVERMÖGUNG CAPACITÉ DE CHARGE CAPACIDAD DE CARGA	14 TEGLIE 60X40	8 TEGLIE 60X40	21 TEGLIE 60X40	12 TEGLIE 60X40	21 TEGLIE 60X40	12 TEGLIE 60X40
SPAZIO TRA LE TEGLIE SPACE BETWEEN TRAYS ABSTAND DER BLECHE L'ESPACE ENTRE LES PLATS ESPACIO ENTRE BANDEJAS	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMENSIONS cm AUSSENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS EXTERNES cm DIMENSIONES EXTERIORES cm	113x102x85 +13 ruote/wheels	113x102x52 +13 ruote/wheels	145x143x85 +13 ruote/wheels	113x143x52 +13 ruote/wheels	154x102x85 +13 ruote/wheels	154x102x52 +13 ruote/wheels
POTENZA KW POWER KW - LEISTUNG KW PUISSANCE KW - POTENCIA KW	1,6 kW	1,6 kW	1,6 kW	1,6 kW	1,6 kW	1,6 kW
ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY ANSCHLUSS ALIMENTATION ALIMENTAÇÃO	230 - 1N 50-60 HZ	230 - 1N 50-60 HZ	230 - 1N 50-60 HZ	230 - 1N 50-60 HZ	230 - 1N 50-60 HZ	230 - 1N 50-60 HZ
TEMPERATURA °C TEMPERATURE °C - TEMPERATUR °C TEMPÉRATURE °C - TEMPERATURA °C	0/70°	0/70°	0/70°	0/70°	0/70°	0/70°
PESO Kg WEIGHT Kg - GEWICHT Kg POIDS Kg - PESO Kg	80 kg	69 kg	87 kg	76 kg	89 kg	78 kg
ABBINABILE AI FORNI CAN BE COMBINED TO THE OVENS MIT DEN OFEN KOMBINIERBAR ASSOCIABLES AUX FOURS COMPATIBLES CON LOS HORNO	TR4 - TR44 - TR4H	TR4 X 3 - TR4H	TR6 - TR66 - TR6H	TR6 X 3 - TR6H	TR6 L - TR66 L	TR6 L X 3
CODICE CODE - CODE - CODE - CÓDIGO	7020150001	7020150002	7020150003	7020150004	7020150005	7020150006

# FORNI PIZZA GAS

GAS PIZZA OVENS • GAS PIZZAÖFEN • FOURS GAZ À PIZZA • HORNOS GAS PIZZAS



## FORNI LINEA RG

RG LINE OVENS • ÖFEN LINIE RG  
FOURS LIGNE RG • HORNOS LÍNEA RG

**Forni a gas**  
Facciata in acciaio inox e in lamiera preverniciata.

Gas ovens  
Stainless steel front side and coated metal sheet

Gasöfen  
Hergestellt aus Edelstahl und vorlackiertem Blech

Fours à gaz  
Façade en acier inox et en tôle pré-peinte

Hornos a gas  
Parte frontal de acero inoxidable  
y chapa prepintada.


## FORNI A GAS PER PIZZA LINEA RG


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





### I FORNI A GAS SERIE RG IDEALE PER PIZZERIE E ROSTICCERIE

Sono costruiti in acciaio inox e in lamiera preverniciata. Piano di cottura in pietra refrattaria. Isolamento in lana di roccia evaporata. Scarico vapori a centro camera. Illuminazione interna. Alimentazione a gas con valvole di sicurezza con ugelli installati per GPL ed in dotazioni quelli per il gas metano. Bruciatori posti sotto la pietra. Progettati per cucinare ottimamente le pizze più fantasiose e raffinati piatti di gastronomia.

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

 **DIE GASÖFEN DER OFEN LINIE RG SIND IDEAL FÜR PIZZERIAS UND ROTISSERIEEN** Sie sind hergestellt aus Edelstahl und vorlackiertem Blech. Kochfeld aus feuerfestem Stein. Isolierung aus Mineralwolle. Ausströmen der Dämpfe in der Mitte der Backkammer. Innenbeleuchtung. Gasversorgung mit Sicherheitsventil und Düsen für LPG und in Anlagen die für das Methangas. Brenner unter der Kochplatte. Entwickelt für die optimale Zubereitung von fantasievollen Pizzen und raffinierten Gerichten.

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

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



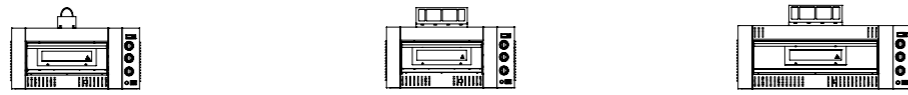
## FORNI A GAS PER PIZZA LINEA RG

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



## FORNI A GAS PER PIZZA LINEA RG

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

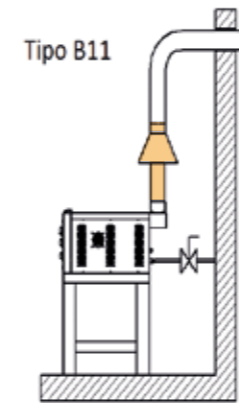
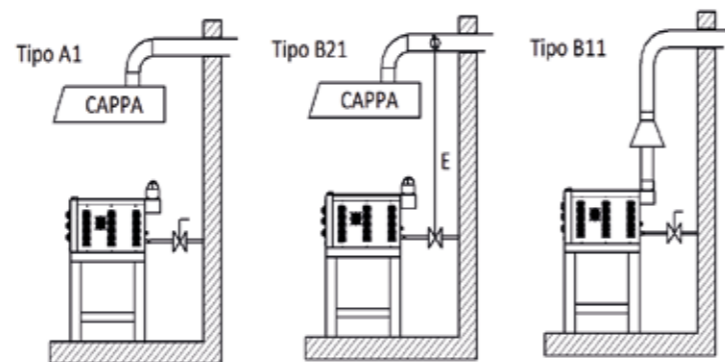


	OVEN RG 4	OVEN RG 6	OVEN RG 9
<b>DIMENSIONI INTERNE cm</b> INSIDE DIMENSIONS cm INNENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS INTERNES cm DIMENSIONES INTERIORES cm	62 62 15,5	62 92 15,5	92 92 15,5
<b>DIMENSIONI ESTERNE cm</b> OUTSIDE DIMENSIONS cm AUSSENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS EXTERNES cm DIMENSIONES EXTERIORES cm	100 92/108 47,5	100 122/138 47,5	131 122/138 47,5
<b>DIMENSIONI IMBALLO cm</b> PACKAGE DIMENSIONS cm ABMESSUNGEN DER VERPACKUNG cm DIMENSIONS EMBALLAGE cm DIMENSIONES DEL EMBALAJE cm	100 100 64	100 135 64	135 135 64
<b>CAMERA COTTURA n°</b> BAKING CHAMBER n° BACKKAMMER n° CHAMBRE DE CUISSON n° CÁMARA DE COCCIÓN n°	1	1	1
<b>BRUCIATORI n°</b> BURNERS n° BRENNER n° BRÛLEURS n° QUEMADORES n°	4	4	6
<b>POTENZA KW</b> POWER KW - LEISTUNG KW PUISSANCE KW - POTENCIA KW	13.2	21.0	27.0
<b>TEMPERATURA °C</b> TEMPERATURE °C - TEMPERATUR °C TEMPÉRATURE °C - TEMPERATURA °C	450°	450°	450°
<b>PESO Kg</b> WEIGHT Kg - GEWICHT Kg POIDS Kg - PESO Kg	92	120	145
<b>TOTALE PIZZE Ø 30 cm</b> TOTAL PIZZA Ø 30 cm GESAMTZAHL PIZZEN Ø 30 cm TOTAL DES PIZZAS Ø 30 cm TOTAL PIZZAS Ø 30 cm	4	6	9
<b>N° TEGLIE 60X40 cm</b> N° OF PANS 60X40 cm N° BACKBLECH 60X40 cm N° PLAQUES 60X40 cm N° BANDEJAS 60X40 cm	1	2	2
<b>CODICE</b> CODE - CODE - CODE - CÓDIGO	7020221RG4	7020221RG6	7020221RG9
Specificare tipo di gas: metano o GPL (butano o propano) - Specify methane gas or LPG (butane or propane) - Gasspezifizierung: Methangas oder LPG (Butangas oder Propangas) - Spécifier le type de gaz : méthane ou GPL (butane ou propane) - Especificar tipo de gas: metano o GLP (butano o propano)			
I forni sono sovrapponibili uno sopra l'altro per un massimo di due - The ovens are stackable one above the other for a maximum of two Die Öfen können übereinander aufgestellt werden, maximal 2 übereinander - Les fours sont superposables l'un au-dessus de l'autre pour un maximum de deux Como máximo pueden apilarse dos hornos uno encima del otro			

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

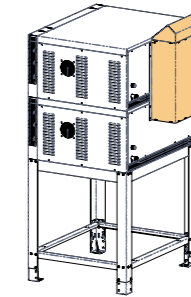
Tipo A1 - Type A1 - Typ A1 - Type A1 - Tipo A1  
Tipo B21 - Type B21 - Typ B21 - Type B21 - Tipo B21  
Tipo B11 - Type B11 - Typ B11 - Type B11 - Tipo B11

Cappa - Hood - Abzugshaube - Hotte - Campana



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

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



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

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

	DIMENSIONI cm DIMENSIONS cm ABMESSUNGEN cm DIMENSIONS cm DIMENSIONES cm	IMBALLO cm PACKAGE cm VERPACKUNG cm EMBALLAGE cm EMBALAJE cm	PESO Kg WEIGHT Kg GEWICHT Kg POIDS Kg PESO Kg	OPTIONAL OPTIONAL EN OPTION OPCIONAL	CODICE CODE CODE CODE CÓDIGO
<b>SUPPORTO RG 4</b> RG 4 SUPPORT - SUPPORT RG 4 - GESTELL RG 4 SUPPORT RG 4 - SOPORTE RG 4	101,6 88,1 96	105 30 20	25,50	/	7020100013
<b>SUPPORTO RG 6</b> RG 6 SUPPORT - SUPPORT RG6 - GESTELL RG6 SUPPORT RG6 - SOPORTE RG6	101,6 124,1 96	130 30 20	27,00	/	7020100014
<b>SUPPORTO RG 9</b> RG 9 SUPPORT - SUPPORT RG 9 - GESTELL RG 9 SUPPORT RG 9 - SOPORTE RG 9	132,6 124,1 96	140 30 20	29,00	/	7020100015
<b>KIT PORTA TEGLIE RG 4</b> TRAYHOLDER KIT RG 4 BACKBLECHHALTER KIT RG 4 KIT PORTE-PLAQUES RG 4 KIT PORTA BANDEJAS RG 4	/	100 30 20	5,00	/	7020110006
<b>KIT PORTA TEGLIE RG 6/9</b> TRAYHOLDER KIT RG 6/9 BACKBLECHHALTER KIT RG 6/9 KIT PORTE-PLAQUES RG 6/9 KIT PORTA BANDEJAS RG 6/9	/	130 30 20	6,50	/	7020110004
<b>COPPIA ANGOLARI RG 4</b> CORNERS COUPLE RG 4 WINKELPAAR FÜR BACKBLECHHALTER RG 4 PAIRES DE COINS RG 4 PAR ANGULARES RG 4	/	90 10 10	1,10	/	7020110011
<b>COPPIA ANGOLARI RG 6 - RG 9</b> CORNERS COUPLE RG 6 - RG 9 WINKELPAAR FÜR BACKBLECHHALTER RG 6 - RG 9 PAIRES DE COINS RG 6 - RG 9 PAR ANGULARES RG 6 - RG 9	/	130 10 10	1,50	/	7020110012
<b>KIT RUOTE</b> CASTORS KIT - RÄDERSÄTZE KIT ROUES - KIT RUEDAS	/	30 20 20	5,00	/	7020110001



# ACCESSORI LINEA PIZZA

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

## ACCESSORI LINEA PIZZA

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



### PALA RETTANGOLARE

RECTANGULAR PEELS - RECHTECKIGE SCHAUFEL  
PELLE RECTANGULAIRE - PALA RECTANGULAR

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



	<b>PR32</b>
DIMENSIONI - DIMENSIONS - AABMESSUNGEN - DIMENSIONS - DIMENSIONES	107 cm
PESO - WEIGHT - GEWICHT - POIDS - PESO	0,587 Kg

### APPENDI PALE

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

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



	<b>APP3</b>
DIMENSIONI - DIMENSIONS - AABMESSUNGEN - DIMENSIONS - DIMENSIONES	41X8 cm
PESO - WEIGHT - GEWICHT - POIDS - PESO	0,264 Kg

### PALA RETTANGOLARE

RECTANGULAR PEELS - RECHTECKIGE SCHAUFEL  
PELLE RECTANGULAIRE - PALA RECTANGULAR

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



	<b>PR41</b>
DIMENSIONI - DIMENSIONS - AABMESSUNGEN - DIMENSIONS - DIMENSIONES	223 cm
PESO - WEIGHT - GEWICHT - POIDS - PESO	1,320 Kg

### PALETTINA

SMALL PEELS - KLEINE SCHAUFEL - PETITE PELLE - PALA PEQUEÑA

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



	<b>PRP</b>
DIMENSIONI - DIMENSIONS - AABMESSUNGEN - DIMENSIONS - DIMENSIONES	180 cm
PESO - WEIGHT - GEWICHT - POIDS - PESO	1,034 Kg

### SPAZZOLA

BRUSH - BÜRSTE - BROSE - CEPILLO

Setole Naturali - Natural bristles - Naturborsten - Fibre naturelle - Fibra natural  
Orientabile - Adjustable - Ausrichtbar - Orientable - Ajustable



	<b>SPAZ SN</b>
DIMENSIONI - DIMENSIONS - AABMESSUNGEN - DIMENSIONS - DIMENSIONES	191 cm - 20X6,6
PESO - WEIGHT - GEWICHT - POIDS - PESO	0,722 Kg

### RICAMBIO SPAZZOLA

BRUSH REPLACEMENT - ERSATZ BÜRSTE  
REPLACEMENT BROSE - REEMPLAZO CEPILLO



	<b>RICSPAZ</b>
DIMENSIONI - DIMENSIONS - AABMESSUNGEN - DIMENSIONS - DIMENSIONES	20X6,6
PESO - WEIGHT - GEWICHT - POIDS - PESO	0,274 Kg

## ACCESSORI LINEA PIZZA

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



## ACCESSORI LINEA PIZZA

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



### SPAZZOLA CON SETOLE IN OTTONE

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

	<b>SPAZ SP</b>
DIMENSIONI - DIMENSIONS - AABMESSUNGEN - DIMENSIONS - DIMENSIONES	129 16x5
PESO - WEIGHT - GEWICHT - POIDS - PESO	0,520 Kg



### GANCIO PER TEGLIE

PAN HOOK - BLECHHAKEN  
CROCHET POUR PLATEAUX - GANCHO PARA BANDEJAS

	<b>GAN</b>
PESO - WEIGHT - GEWICHT - POIDS - PESO	0,15 Kg
CODICE - CODE - CODE - CODE - CÓDIGO	7020160008



### TAGLIAPASTA

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

Antiurto e antigraffio - Impact-resistant and scratch-resistant  
Stoff- und kratzfest - résistant aux chocs et aux rayures - A prueba de golpes y arañazos

	<b>TAGL</b>
DIMENSIONI - DIMENSIONS - AABMESSUNGEN - DIMENSIONS - DIMENSIONES	13,5X14,5
PESO - WEIGHT - GEWICHT - POIDS - PESO	0,14 Kg



### PALETTA RETTANGOLARE

RECTANGULAR PIZZA-SERVER - RECHTECKIGE SCHAUFEL  
PETITE PELLE RECTANGULAIRE - PALETA RECTANGULAR  
Flessibile - Flexible - Flexibel - Flexible - Flexible

	<b>PRP10</b>
DIMENSIONI - DIMENSIONS - AABMESSUNGEN - DIMENSIONS - DIMENSIONES	10X13
PESO - WEIGHT - GEWICHT - POIDS - PESO	0,170 Kg



### PALETTA TRIANGOLARE

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

	<b>PRP14</b>
DIMENSIONI - DIMENSIONS - AABMESSUNGEN - DIMENSIONS - DIMENSIONES	14,5X19
PESO - WEIGHT - GEWICHT - POIDS - PESO	0,300 Kg



### PINZA PER TEGLIE

TRAY GRIPPERS - BACKBLECH ZANGE  
PINCES POUR PLAQUES - TENAZAS PARA PLACAS

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

	<b>PINZ</b>
DIMENSIONI - DIMENSIONS - AABMESSUNGEN - DIMENSIONS - DIMENSIONES	9X24
PESO - WEIGHT - GEWICHT - POIDS - PESO	0,275 Kg



### SET COMPLETO PIZZA

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

	<b>SET</b>
DIMENSIONI - DIMENSIONS - AABMESSUNGEN - DIMENSIONS - DIMENSIONES	29X27
PESO - WEIGHT - GEWICHT - POIDS - PESO	



### TEGLIA RETTANGOLARE

RECTANGULAR PAN - RECHTECKIGES BLECH  
PLAQUE RECTANGULAIRE - BANDEJA RECTANGULAR

Bordo dritto 2 cm - 2 cm straight edge - Gerader Rand 2 cm  
Bord droit 2 cm - Borde recto 2 cm

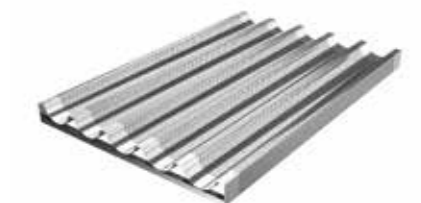
	<b>TEGL</b>
DIMENSIONI - DIMENSIONS - AABMESSUNGEN - DIMENSIONS - DIMENSIONES	40X60
PESO - WEIGHT - GEWICHT - POIDS - PESO	1,850 KG



### TEGLIA BAGUETTE

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

	<b>TEGL</b>
DIMENSIONI - DIMENSIONS - AABMESSUNGEN - DIMENSIONS - DIMENSIONES	40X60
N° CANALI - CANALS - KANALS - CANALES - CANALES	6
PESO - WEIGHT - GEWICHT - POIDS - PESO	1,800 KG



### CASSETTA IN PLASTICA

PLASTIC CASE - KUNSTSTOFFKISTEN  
BAC EN PLASTIQUE - CAJA DE PLÁSTICO

	<b>CASSPL</b>
DIMENSIONI - DIMENSIONS - AABMESSUNGEN - DIMENSIONS - DIMENSIONES	60X40X10
PESO - WEIGHT - GEWICHT - POIDS - PESO	1,300 KG



# IMPASTATRICI A SPIRALE

SPIRAL MIXERS • TEIGKNETMASCHINEN • PÉTRINS • AMASADORAS



IMPASTATRICI A TESTA FISSA LINEA SK

FIXED HEAD SPIRAL MIXERS SK LINE

TEIGKNETMASCHINEN MIT FESTEM KOPFSTÜCK LINIE SK

PÉTRINS À TÊTE FIXE LIGNE SK

AMASADORAS CON CABEZAL FIJO LÍNEA SK

IMPASTATRICI A TESTA FISSA LINEA SK

FIXED HEAD SPIRAL MIXERS SK LINE

TEIGKNETMASCHINEN MIT FESTEM KOPFSTÜCK LINIE SK

PÉTRINS À TÊTE FIXE LIGNE SK

AMASADORAS CON CABEZAL FIJO LÍNEA SK



**L'IMPASTATRICE A SPIRALE È LA MACCHINA IDEALE PER LAVORARE IMPASTI PER PIZZERIE, PASTICCERIE, PANETTERIE E FAMIGLIE.**

La particolare forma della spirale consente in pochi minuti di ottenere impasti perfettamente amalgamati. La vasca, la spirale, lo spacca pasta e la griglia di protezione sono in acciaio inox rispettando le norme sanitarie. L'impastatrice a spirale ha un sistema di trasmissione a catena e motoriduttore a bagno d'olio garantendo robustezza nel tempo e silenziosità. Le impastatrici possono essere dotate di: motore monofase, motore trifase, motore trifase a 2 velocità e motore con voltaggi speciali. Tutte le macchine sono garantite 1 anno contro i difetti meccanici di costruzione.

**THE SPIRAL DOUGH MIXER IS THE IDEAL EQUIPMENT FOR WORKING DOUGHS FOR PIZZERIAS, PASTRIES, BAKERIES AND FAMILIES.** The particular shape of the spiral allows you in few minutes to get a perfectly mixed dough. Bowl, spiral, dough breaker and bowl protection are made in stainless steel respecting the health rules. The Spiral Dough Mixer has a chain transmission system and gear motor in oil bath ensuring strength and quietness in time. The mixers can be equipped with: Mono/three phase motor, 2 speed three phase motor. Speed and motor with special voltage. All machines are guaranteed for 1 year against mechanical manufacturing defects.

**DIE SPIRALTEIGKNETMASCHINE IST DIE IDEALE MASCHINE, UM TEIG ZU VERARBEITEN FÜR PIZZERIEN, KONDITOREIEN, BÄCKEREIEN UND ZU HAUSE.** Die besondere Form der Spirale ermöglicht es in wenigen Minuten, einen perfekt vermischten Teig zu erhalten. Die Schale, die Spirale, den Massespalter und das Schutzgitter sind hergestellt aus Edelstahl unter Beachtung der Hygienevorschriften. Die Spiralteigknetmaschine ist ausgestattet mit einem Kettenantrieb und Getriebemotor mit Ölbad, um Zuverlässigkeit über die Zeit und Geräuschlosigkeit zu garantieren. Die Teigknetmaschinen können ausgestattet werden mit: einphasigem Motor, dreiphasigem Motor, zweiphasigem Motor mit 2 Geschwindigkeiten und Motor mit Spezialspannungen. Alle Maschinen haben eine 1-jährige Garantie über mechanische Konstruktionsfehler.

**LE PÉTRIN À SPIRALE EST LA MACHINE IDÉALE POUR TRAVAILLER DES PÂTES À PIZZERIAS, PÂTISSERIES, BOULANGERIES ET SIMILAIRES.** La forme particulière de la spirale permet en quelques minutes d'obtenir des pâtes parfaitement amalgamées. La cuve, la spirale, le coupe-pâte et la grille de protection sont en acier inox conformément aux normes sanitaires. Le pétrin à spirale a un système de transmission à chaîne et un motoréducteur à bain d'huile, garantissant robustesse dans le temps et silence. Les pétrins peuvent être dotés de : moteur monophasé, moteur triphasé, moteur triphasé à 2 vitesses et moteur avec voltages spéciaux. Toutes les machines sont garanties 1 an contre les défauts mécaniques de construction.

**LA AMASADORA DE ESPIRAL ES LA MÁQUINA IDEAL PARA ELABORAR MASAS PARA PIZZERÍAS, PASTELERÍAS, PANADERÍAS Y FAMILIAS.** La forma particular de la espiral permite obtener masas perfectamente amalgamadas en pocos minutos. La cuba, la espiral, el divisor de masa y la rejilla de protección son de acero inoxidable en cumplimiento de las normas sanitarias. La amasadora de espiral tiene un sistema de transmisión por cadena y motorreductor en baño de aceite que garantizan robustez y silencio de la amasadora a lo largo del tiempo. Las amasadoras pueden equiparse con: motor monofásico, motor trifásico, motor trifásico de 2 velocidades y motor con voltajes especiales. Todas las máquinas están garantizadas durante 1 año contra defectos mecánicos de fabricación.

Optional in tutti i modelli / Optional in all models

Set di Ruote - Wheels - Rädersatz - Serie de Roulettes - Set de ruedas  
Temporizzatore - Timer - Timer - Minuteur - Temporizador

COD. 7010100001  
COD. 7010100002

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

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

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

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

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

## IMPASTATRICI A TESTA FISSA LINEA SK

FIXED HEAD SPIRAL MIXERS SK LINE

TEIGKNETMASCHINEN MIT FESTEM KOPFSTÜCK LINIE SK

PÉTRINS À TÊTE FIXE LIGNE SK

AMASADORAS CON CABEZAL FIJO LÍNEA SK



## IMPASTATRICI A TESTA FISSA LINEA SK

FIXED HEAD SPIRAL MIXERS SK LINE

TEIGKNETMASCHINEN MIT FESTEM KOPFSTÜCK LINIE SK

PÉTRINS À TÊTE FIXE LIGNE SK

AMASADORAS CON CABEZAL FIJO LÍNEA SK



### SK 10 MO

MONOFASE 230V  
MONOPHASE 230V  
EINPHASIG 230V  
MONOPHASE 230V  
MONOFÁSICO 230V

<b>VOLUME VASCA</b> BOWL VOLUME VOLUMEN SCHALE VOLUME DE LA CUVE VOLUMEN DE LA CUBA	7lt
<b>CAPACITÀ</b> KAPAZITÄT - CAPACITY - CAPACITÉ - CAPACIDAD	6 Kg
<b>POTENZA</b> LEISTUNG - POWER - PUISSANCE - POTENCIA	0,5 hp / 0,37 kw
<b>PESO</b> GEWICHT - WEIGHT - POIDS - PESO	30 Kg
<b>DIMENSIONE VASCA</b> DIMENSIONS TANQUE ABMESSUNGEN DER SCHALE DIMENSIONS CUVE DIMENSIONES DE LA CUBA	mm 240 x 160h
<b>DIMENSIONI ESTERNE</b> OUTSIDE DIMENSIONS AUSSENABMESSUNGEN DIMENSIONS EXTERNES DIMENSIONES EXTERIORES	mm 290 x 450 x 550h
<b>DIMENSIONI IMBALLO</b> PACKAGE DIMENSIONS ABMESSUNGEN DER VERPACKUNG DIMENSIONS EMBALLAGE DIMENSIONES DEL EMBALAJE	mm 390 x 520 x 700h
<b>CODICE - CODE - CODE - CODE - CÓDIGO</b>	<b>7010121010</b>



### SK 20 TR

TRIFASE 400V  
THREEPHASE 400V  
ZWEIPHASIG 400V  
TRIPHASE 400V  
TRIFÁSICO 400V

### SK 20 MO

MONOFASE 230V  
MONOPHASE 230V  
EINPHASIG 230V  
MONOPHASE 230V  
MONOFÁSICO 230V

### SK 20 2V

TRIFASE 2 VELOCITÀ  
THREEPHASE 2 SPEED  
ZWEIPHASIG 2 GESCHWINDIGKEITEN  
TRIPHASE 2 VITESSE  
TRIFÁSICO 2 VELOCIDAD

<b>VOLUME VASCA</b> BOWL VOLUME VOLUMEN SCHALE VOLUME DE LA CUVE VOLUMEN DE LA CUBA	21lt	21lt	21lt
<b>CAPACITÀ</b> KAPAZITÄT - CAPACITY - CAPACITÉ - CAPACIDAD	17 Kg	17 Kg	17 Kg
<b>POTENZA</b> LEISTUNG - POWER - PUISSANCE - POTENCIA	01 Hp / 0,75 KW	01 Hp / 0,75 KW	01 Hp / 0,75 KW
<b>PESO</b> GEWICHT - WEIGHT - POIDS - PESO	59 Kg	59 Kg	59 Kg
<b>DIMENSIONE VASCA</b> DIMENSIONS TANQUE ABMESSUNGEN DER SCHALE DIMENSIONS CUVE DIMENSIONES DE LA CUBA	mm 360 x 210h	mm 360 x 210h	mm 360 x 210h
<b>DIMENSIONI ESTERNE</b> OUTSIDE DIMENSIONS AUSSENABMESSUNGEN DIMENSIONS EXTERNES DIMENSIONES EXTERIORES	mm 400 x 630 x 700h	mm 400 x 630 x 700h	mm 400 x 630 x 700h
<b>DIMENSIONI IMBALLO</b> PACKAGE DIMENSIONS ABMESSUNGEN DER VERPACKUNG DIMENSIONS EMBALLAGE DIMENSIONES DEL EMBALAJE	mm 450 x 770 x 840h	mm 450 x 770 x 840h	mm 450 x 770 x 840h
<b>CODICE - CODE - CODE - CODE - CÓDIGO</b>	<b>7010131020M</b>	<b>7010121020M</b>	<b>7010141020</b>



### SK 15 TR

TRIFASE 400V  
THREEPHASE 400V  
ZWEIPHASIG 400V  
TRIPHASE 400V  
TRIFÁSICO 400V

### SK 15 MO

MONOFASE 230V  
MONOPHASE 230V  
EINPHASIG 230V  
MONOPHASE 230V  
MONOFÁSICO 230V

### SK 15 2V

TRIFASE 2 VELOCITÀ  
THREEPHASE 2 SPEED  
ZWEIPHASIG 2 GESCHWINDIGKEITEN  
TRIPHASE 2 VITESSE  
TRIFÁSICO 2 VELOCIDAD

<b>VOLUME VASCA</b> BOWL VOLUME VOLUMEN SCHALE VOLUME DE LA CUVE VOLUMEN DE LA CUBA	16 lt	16 lt	16 lt
<b>CAPACITÀ</b> KAPAZITÄT - CAPACITY - CAPACITÉ - CAPACIDAD	12 Kg	12 Kg	12 Kg
<b>POTENZA</b> LEISTUNG - POWER - PUISSANCE - POTENCIA	1 Hp / 0,75 KW	1 Hp / 0,75 KW	1 Hp / 0,75 KW
<b>PESO</b> GEWICHT - WEIGHT - POIDS - PESO	59 Kg	59 Kg	59 Kg
<b>DIMENSIONE VASCA</b> DIMENSIONS TANQUE ABMESSUNGEN DER SCHALE DIMENSIONS CUVE DIMENSIONES DE LA CUBA	mm 320 x 210h	mm 320 x 210h	mm 320 x 210h
<b>DIMENSIONI ESTERNE</b> OUTSIDE DIMENSIONS AUSSENABMESSUNGEN DIMENSIONS EXTERNES DIMENSIONES EXTERIORES	mm 400 x 630 x 700h	mm 400 x 630 x 700h	mm 440 x 630 x 700h
<b>DIMENSIONI IMBALLO</b> PACKAGE DIMENSIONS ABMESSUNGEN DER VERPACKUNG DIMENSIONS EMBALLAGE DIMENSIONES DEL EMBALAJE	mm 450 x 770 x 840h	mm 450 x 770 x 840h	mm 450 x 770 x 840h
<b>CODICE - CODE - CODE - CODE - CÓDIGO</b>	<b>7010131015</b>	<b>7010121015</b>	<b>7010141015</b>



### SK 30 TR

TRIFASE 400V  
THREEPHASE 400V  
ZWEIPHASIG 400V  
TRIPHASE 400V  
TRIFÁSICO 400V

### SK 30 MO

MONOFASE 230V  
MONOPHASE 230V  
EINPHASIG 230V  
MONOPHASE 230V  
MONOFÁSICO 230V

### SK 30 2V

TRIFASE 2 VELOCITÀ  
THREEPHASE 2 SPEED  
ZWEIPHASIG 2 GESCHWINDIGKEITEN  
TRIPHASE 2 VITESSE  
TRIFÁSICO 2 VELOCIDAD

<b>VOLUME VASCA</b> BOWL VOLUME VOLUMEN SCHALE VOLUME DE LA CUVE VOLUMEN DE LA CUBA	32 lt	32 lt	32 lt
<b>CAPACITÀ</b> KAPAZITÄT - CAPACITY - CAPACITÉ - CAPACIDAD	25 Kg	25 Kg	25 Kg
<b>POTENZA</b> LEISTUNG - POWER - PUISSANCE - POTENCIA	1,5 Hp / 1,1 KW	1,5 Hp / 1,1 KW	1,5 Hp / 1,1 KW
<b>PESO</b> GEWICHT - WEIGHT - POIDS - PESO	82 Kg	82 Kg	82 Kg
<b>DIMENSIONE VASCA</b> DIMENSIONS TANQUE ABMESSUNGEN DER SCHALE DIMENSIONS CUVE DIMENSIONES DE LA CUBA	mm 400 x 260h	mm 400 x 260h	mm 400 x 260h
<b>DIMENSIONI ESTERNE</b> OUTSIDE DIMENSIONS AUSSENABMESSUNGEN DIMENSIONS EXTERNES DIMENSIONES EXTERIORES	mm 440 x 680 x 780h	mm 440 x 680 x 780h	mm 440 x 680 x 780h
<b>DIMENSIONI IMBALLO</b> PACKAGE DIMENSIONS ABMESSUNGEN DER VERPACKUNG DIMENSIONS EMBALLAGE DIMENSIONES DEL EMBALAJE	mm 510 x 790 x 930h	mm 510 x 790 x 930h	mm 510 x 790 x 930h
<b>CODICE - CODE - CODE - CODE - CÓDIGO</b>	<b>7010131030</b>	<b>7010121030</b>	<b>7010141030</b>



## IMPASTATRICI A TESTA FISSA LINEA SK

FIXED HEAD SPIRAL MIXERS SK LINE

TEIGKNETMASCHINEN MIT FESTEM KOPFSTÜCK LINIE SK

PÉTRINS À TÊTE FIXE LIGNE SK

AMASADORAS CON CABEZAL FIJO LÍNEA SK



	<b>SK 40 TR</b> TRIFASE 400V THREEPHASE 400V ZWEIPHASIG 400V TRIPHASÉ 400V TRIFÁSICO 400V	<b>SK 40 MO</b> MONOFASE 230V MONOPHASE 230V EINPHASIG 230V MONOPHASE 230V MONOFÁSICO 230V	<b>SK 40 2V</b> TRIFASE 2 VELOCITÀ THREEPHASE 2 SPEED ZWEIPHASIG 2 GESCHWINDIGKEITEN TRIPHASÉ 2 VITESSE TRIFÁSICO 2 VELOCIDAD
<b>VOLUME VASCA</b> BOWL VOLUME VOLUMEN SCHALE VOLUME DE LA CUVE VOLUMEN DE LA CUBA	41lt	41lt	41lt
<b>CAPACITÀ</b> KAPAZITÄT - CAPACITY - CAPACITÉ - CAPACIDAD	36 Kg	36 Kg	36 Kg
<b>POTENZA</b> LEISTUNG - POWER - PUISSANCE - POTENCIA	2 Hp / 1,5 KW	2 Hp / 1,5 KW	2 Hp / 1,5 KW
<b>PESO</b> GEWICHT - WEIGHT - POIDS - PESO	96 Kg	96 Kg	96 Kg
<b>DIMENSIONE VASCA</b> DIMENSIONS TANQUE ABMESSUNGEN DER SCHALE DIMENSIONS DE LA CUVE DIMENSIONES DE LA CUBA	mm 450 x 260h	mm 450 x 260h	mm 450 x 260h
<b>DIMENSIONI ESTERNE</b> OUTSIDE DIMENSIONS AUSSENABMESSUNGEN DIMENSIONS EXTERNES DIMENSIONES EXTERIORES	mm 495 x 800 x 798h	mm 495 x 800 x 798h	mm 495 x 800 x 798h
<b>DIMENSIONI IMBALLO</b> PACKAGE DIMENSIONS ABMESSUNGEN DER VERPACKUNG DIMENSIONS EMBALLAGE DIMENSIONES DEL EMBALAJE	mm 570 x 850 x 940h	mm 570 x 850 x 940h	mm 570 x 850 x 940h
<b>CODICE</b> - CODE - CODE - CODE - CÓDIGO	<b>7010131040</b>	<b>7010121040</b>	<b>7010141040</b>



	<b>SK 50 TR</b> TRIFASE 400V THREEPHASE 400V ZWEIPHASIG 400V TRIPHASÉ 400V TRIFÁSICO 400V	<b>SK 50 MO</b> MONOFASE 230V MONOPHASE 230V EINPHASIG 230V MONOPHASE 230V MONOFÁSICO 230V	<b>SK 50 2V</b> TRIFASE 2 VELOCITÀ THREEPHASE 2 SPEED ZWEIPHASIG 2 GESCHWINDIGKEITEN TRIPHASÉ 2 VITESSE TRIFÁSICO 2 VELOCIDAD
<b>VOLUME VASCA</b> BOWL VOLUME VOLUMEN SCHALE VOLUME DE LA CUVE VOLUMEN DE LA CUBA	48lt	48lt	48lt
<b>CAPACITÀ</b> KAPAZITÄT - CAPACITY - CAPACITÉ - CAPACIDAD	43 Kg	43 Kg	43 Kg
<b>POTENZA</b> LEISTUNG - POWER - PUISSANCE - POTENCIA	2 Hp / 1,5 KW	2 Hp / 1,5 KW	2 Hp / 1,5 KW
<b>PESO</b> GEWICHT - WEIGHT - POIDS - PESO	118 Kg	118 Kg	118 Kg
<b>DIMENSIONE VASCA</b> DIMENSIONS TANQUE ABMESSUNGEN DER SCHALE DIMENSIONS DE LA CUVE DIMENSIONES DE LA CUBA	mm 450 x 300h	mm 450 x 300h	mm 450 x 300h
<b>DIMENSIONI ESTERNE</b> OUTSIDE DIMENSIONS AUSSENABMESSUNGEN DIMENSIONS EXTERNES DIMENSIONES EXTERIORES	mm 495 x 800 x 798 h	mm 495 x 800 x 798 h	mm 495 x 800 x 798 h
<b>DIMENSIONI IMBALLO</b> PACKAGE DIMENSIONS ABMESSUNGEN DER VERPACKUNG DIMENSIONS EMBALLAGE DIMENSIONES DEL EMBALAJE	mm 570 x 850 x 940h	mm 570 x 850 x 940h	mm 570 x 850 x 940h
<b>CODICE</b> - CODE - CODE - CODE - CÓDIGO	<b>7010131050</b>	<b>7010121050</b>	<b>7010141050</b>

# IMPASTATRICI A SPIRALE

SPIRAL MIXERS • TEIGKNETMASCHINEN • PÉTRINS • AMASADORAS



## IMPASTATRICI A TESTA RIBALTABILE LINEA RTF

SPIRAL MIXERS WITH RISING TOP RTF LINE

TEIGKNETMASCHINEN MIT HOCHKLAPPBAREM DECKEL LINIE RTF

PÉTRINS À TÊTE RELEVABLE LIGNE RTF

AMASADORAS CON CABEZAL ABATIBLE LÍNEA RTF

## IMPASTATRICI A TESTA RIBALTABILE LINEA RTF

SPIRAL MIXERS WITH RISING TOP RTF LINE

TEIGKNETMASCHINEN MIT HOCHKLAPPBAREM DECKEL LINIE RTF

PÉTRINS À TÊTE RELEVABLE LIGNE RTF

AMASADORAS CON CABEZAL ABATIBLE LÍNEA RTF



**L'IMPASTATRICE A SPIRALE A TESTA RIBALTABILE È LA MACCHINA IDEALE PER LAVORARE IMPASTI PER PIZZERIE, PASTICCERIE, PANETTERIE E FAMIGLIE, PERMETTENDO DI ESTRARRE COMODAMENTE L'IMPASTO E PULIRE LA MACCHINA.** La particolare forma della spirale consente in pochi minuti di ottenere impasti perfettamente amalgamati. La vasca, la spirale, lo spacca pasta e la griglia di protezione sono in acciaio inox rispettando le norme sanitarie. L'impastatrice a spirale a testa ribaltabile ha un sistema pneumatico per il ribaltamento controllato della testa, una trasmissione a catena e motoriduttore a bagno d'olio garantendo robustezza nel tempo e silenziosità. Le impastatrici possono essere dotate di: motore monofase, motore trifase, motore trifase a 2 velocità e motore con voltaggi speciali. Tutte le macchine sono garantite 1 anno contro i difetti meccanici di costruzione.



**THE SPIRAL DOUGH MIXER WITH RISING TOP IS THE IDEAL EQUIPMENT FOR WORKING DOUGHS FOR PIZZERIAS, PASTRIES, BAKERIES AND FAMILIES, ALLOWING YOU TO EXTRACT EASILY THE DOUGH AND TO CLEAN THE MACHINE.**

The particular shape of the spiral allows you in few minutes to get a perfectly mixed dough. The bowl, spiral, dough breaker and the protection grid are made in stainless steel respecting the health rules. The spiral dough mixer with rising top has a pneumatic system for the controlled overturning of the top, chain transmission system and gear motor in oil bath ensuring strength and quietness in time. The mixers can be equipped with: Mono/three phase motor, 2 speed three phase motor. Speed and motor with special voltage. All machines are guaranteed 1 year against mechanical manufacturing defects.



**DIE SPIRALTEIGKNETMASCHINE MIT HOCHKLAPPBAREM DECKEL IST DIE IDEALE MASCHINE, UM TEIG ZU VERARBEITEN FÜR PIZZERIEN, KONDITOREIEN, BÄCKEREIEN UND ZU HAUSE UND ERMÖGLICHT DAS EINFACHE ENTNEHMEN DES TEIGS UND REINIGUNG DER MASCHINE.**

Die besondere Form der Spirale ermöglicht es in wenigen Minuten, einen perfekt vermischten Teig zu erhalten. Die Schale, die Spirale, den Massepalter und das Schutzgitter sind hergestellt aus Edelstahl unter Beachtung der Hygienevorschriften. Die Spiralteigknetmaschine mit kippbarem Kopfstück hat ein pneumatisches System für das kontrollierte Kippen des Kopfstücks, einen Kettenantrieb und Getriebemotor mit Ölbad, um Zuverlässigkeit über die Zeit und Geräuschlosigkeit zu garantieren. Die Teigknetmaschinen können ausgestattet werden mit: einphasigem Motor, dreiphasigem Motor, zweiphasigem Motor mit 2 Geschwindigkeiten und Motor mit Spezialspannungen. Alle Maschinen haben eine 1-jährige Garantie über mechanische Konstruktionsfehler.



**LE PÉTRIN À SPIRALE À TÊTE RELEVABLE EST LA MACHINE IDEALE POUR TRAVAILLER DES PÂTES POUR PIZZÉRIAS, PÂTISSERIES, BOULANGERIES ET SIMILAIRES, CE QUI PERMET DE RETIRER FACILEMENT LA PÂTE ET NETTOYER LA MACHINE.**

La forme particulière de la spirale permet d'obtenir en quelques minutes des pâtes parfaitement amalgamées. La cuve, la spirale, le coupe-pâte et la grille de protection sont en acier inox conformément aux normes sanitaires. Le pétrin à spirale à tête relevable a un système pneumatique pour le levage contrôlé de la tête, une transmission à chaîne et un motoréducteur à bain d'huile, garantissant robustesse dans le temps et silence. Les pétrins peuvent être dotés de : moteur monophasé, moteur triphasé, moteur triphasé à 2 vitesses et moteur avec voltages spéciaux. Toutes les machines 1 an contre les défauts mécaniques de construction.



**LA AMASADORA DE ESPIRAL CON CABEZAL ABATIBLE ES LA MÁQUINA IDEAL PARA ELABORAR MASAS PARA PIZZERÍAS, PASTELERÍAS, PANADERÍAS Y FAMILIAS, LO QUI PERMITE SACAR FÁCILMENTE LA MASA Y LIMPIAR LA MÁQUINA.**

La forma particular de la espiral permite obtener masas perfectamente amalgamadas en pocos minutos. La cuba, la espiral, el divisor de masa y la rejilla de protección son de acero inoxidable en cumplimiento de las normas sanitarias. La amasadora de espiral con cabezal abatible tiene un sistema neumático para controlar el abatimiento del cabezal, una transmisión por cadena y motorreductor en baño de aceite que garantizan robustez y silencio de la amasadora a lo largo del tiempo. Las amasadoras pueden equiparse con: motor monofásico, motor trifásico, motor trifásico de 2 velocidades y motor con voltajes especiales. Todas las máquinas están garantizadas durante 1 año contra defectos mecánicos de fabricación.

RUOTE E TIMER DI SERIE / CASTORS AND TIMER INCLUDED / RÄDER UND ZEITSCHALTUHR SERIENMÄSSIG  
ROUES ET MINUTEUR DE SÉRIE / RUEDAS Y TEMPORIZADOR DE SERIE

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

**Standardausstattung:** Weiß lackierte Stahlkonstruktionen. Kettenantrieb. Schale, Deckel, Spirale und Massepalter aus EDELSTAHL AISI 304.

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

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

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

## IMPASTATRICI A TESTA RIBALTABILE LINEA RTF

SPIRAL MIXERS WITH RISING TOP RTF LINE

TEIGNETMASCHINEN MIT HOCHKLAPPBAREM DECKEL LINIE RTF

PÉTRINS À TÊTE RELEVABLE LIGNE RTF

AMASADORAS CON CABEZAL ABATIBLE LÍNEA RTF



## IMPASTATRICI A TESTA RIBALTABILE LINEA RTF

SPIRAL MIXERS WITH RISING TOP RTF LINE

TEIGNETMASCHINEN MIT HOCHKLAPPBAREM DECKEL LINIE RTF

PÉTRINS À TÊTE RELEVABLE LIGNE RTF

AMASADORAS CON CABEZAL ABATIBLE LÍNEA RTF



	<b>RTF 20 TR</b> TRIFASE 400V THREEPHASE 400V ZWEIPHASIG 400V TRIPHASÉ 400V TRIFÁSICO 400V	<b>RTF 20 MO</b> MONOFASE 230V MONOPHASE 230V EINPHASIG 230V MONOPHASÉ 230V MONOFÁSICO 230V	<b>RTF 20 2V</b> TRIFASE 2 VELOCITÀ THREEPHASE 2 SPEED ZWEIPHASIG 2 GESCHWINDIGKEITEN TRIPHASÉ 2 VITESSE TRIFÁSICO 2 VELOCIDAD
<b>VOLUME VASCA</b> BOWL VOLUME VOLUMEN SCHALE VOLUME DE LA CUVE VOLUMEN DE LA CUBA	21lt	21lt	21lt
<b>CAPACITÀ</b> KAPAZITÄT - CAPACITY - CAPACITÉ - CAPACIDAD	17 Kg	17 Kg	17 Kg
<b>POTENZA</b> LEISTUNG - POWER - PUISSANCE - POTENCIA	1 Hp /0,75 KW	1 Hp /0,75 KW	1 Hp /0,75 KW
<b>PESO</b> GEWICHT - WEIGHT - POIDS - PESO	71 Kg	71 Kg	71 Kg
<b>DIMENSIONE VASCA</b> DIMENSIONS TANQUE ABMESSUNGEN DER SCHALE DIMENSIONS CUVE DIMENSIONES DE LA CUBA	mm 360 x 210h	mm 360 x 210h	mm 360 x 210h
<b>DIMENSIONI ESTERNE</b> OUTSIDE DIMENSIONS AUSSENABMESSUNGEN DIMENSIONS EXTERNES DIMENSIONES EXTERIORES	mm 390 x 670 x 730h	mm 390 x 670 x 730h	mm 390 x 670 x 730h
<b>DIMENSIONI IMBALLO</b> PACKAGE DIMENSIONS ABMESSUNGEN DER VERPACKUNG DIMENSIONS EMBALLAGE DIMENSIONES DEL EMBALAJE	mm 450 x 770 x 840h	mm 450 x 770 x 840h	mm 450 x 770 x 840h
<b>CODICE</b> - CODE - CODE - CODE - CÓDIGO	<b>7010133020</b>	<b>7010123020M</b>	<b>7010143020</b>



	<b>RTF 40 TR</b> TRIFASE 400V THREEPHASE 400V ZWEIPHASIG 400V TRIPHASÉ 400V TRIFÁSICO 400V	<b>RTF 40 MO</b> MONOFASE 230V MONOPHASE 230V EINPHASIG 230V MONOPHASÉ 230V MONOFÁSICO 230V	<b>RTF 40 2V</b> TRIFASE 2 VELOCITÀ THREEPHASE 2 SPEED ZWEIPHASIG 2 GESCHWINDIGKEITEN TRIPHASÉ 2 VITESSE TRIFÁSICO 2 VELOCIDAD
<b>VOLUME VASCA</b> BOWL VOLUME VOLUMEN SCHALE VOLUME DE LA CUVE VOLUMEN DE LA CUBA	41lt	41lt	41lt
<b>CAPACITÀ</b> KAPAZITÄT - CAPACITY - CAPACITÉ - CAPACIDAD	36 Kg	36 Kg	36 Kg
<b>POTENZA</b> LEISTUNG - POWER - PUISSANCE - POTENCIA	2 Hp / 1,5 KW	2 Hp / 1,5 KW	2 Hp / 1,5 KW
<b>PESO</b> GEWICHT - WEIGHT - POIDS - PESO	114 Kg	114 Kg	114 Kg
<b>DIMENSIONE VASCA</b> DIMENSIONS TANQUE ABMESSUNGEN DER SCHALE DIMENSIONS CUVE DIMENSIONES DE LA CUBA	mm 450 x 260h	mm 450 x 260h	mm 450 x 260h
<b>DIMENSIONI ESTERNE</b> OUTSIDE DIMENSIONS AUSSENABMESSUNGEN DIMENSIONS EXTERNES DIMENSIONES EXTERIORES	mm 480 x 810 x 830h	mm 480 x 810 x 830h	mm 480 x 810 x 830h
<b>DIMENSIONI IMBALLO</b> PACKAGE DIMENSIONS ABMESSUNGEN DER VERPACKUNG DIMENSIONS EMBALLAGE DIMENSIONES DEL EMBALAJE	mm 570 x 850 x 940h	mm 570 x 850 x 940h	mm 570 x 850 x 940h
<b>CODICE</b> - CODE - CODE - CODE - CÓDIGO	<b>7010133040</b>	<b>7010123040</b>	<b>7010143040</b>



	<b>RTF 30 TR</b> TRIFASE 400V THREEPHASE 400V ZWEIPHASIG 400V TRIPHASÉ 400V TRIFÁSICO 400V	<b>RTF 30 MO</b> MONOFASE 230V MONOPHASE 230V EINPHASIG 230V MONOPHASÉ 230V MONOFÁSICO 230V	<b>RTF 30 2V</b> TRIFASE 2 VELOCITÀ THREEPHASE 2 SPEED ZWEIPHASIG 2 GESCHWINDIGKEITEN TRIPHASÉ 2 VITESSE TRIFÁSICO 2 VELOCIDAD
<b>VOLUME VASCA</b> BOWL VOLUME VOLUMEN SCHALE VOLUME DE LA CUVE VOLUMEN DE LA CUBA	32 lt	32 lt	32 lt
<b>CAPACITÀ</b> KAPAZITÄT - CAPACITY - CAPACITÉ - CAPACIDAD	25 Kg	25 Kg	25 Kg
<b>POTENZA</b> LEISTUNG - POWER - PUISSANCE - POTENCIA	1,5 Hp / 1,1 KW	1,5 Hp / 1,1 KW	1,5 Hp / 1,1 KW
<b>PESO</b> GEWICHT - WEIGHT - POIDS - PESO	99 Kg	99 Kg	99 Kg
<b>DIMENSIONE VASCA</b> DIMENSIONS TANQUE ABMESSUNGEN DER SCHALE DIMENSIONS CUVE DIMENSIONES DE LA CUBA	mm 400 x 260h	mm 400 x 260h	mm 400 x 260h
<b>DIMENSIONI ESTERNE</b> OUTSIDE DIMENSIONS AUSSENABMESSUNGEN DIMENSIONS EXTERNES DIMENSIONES EXTERIORES	mm 430 x 740 x 810h	mm 430 x 740 x 810h	mm 430 x 740 x 810h
<b>DIMENSIONI IMBALLO</b> PACKAGE DIMENSIONS ABMESSUNGEN DER VERPACKUNG DIMENSIONS EMBALLAGE DIMENSIONES DEL EMBALAJE	mm 510 x 790 x 930h	mm 510 x 790 x 930h	mm 510 x 790 x 930h
<b>CODICE</b> - CODE - CODE - CODE - CÓDIGO	<b>7010133130</b>	<b>7010123130</b>	<b>7010143130</b>



	<b>RTF 50 TR</b> TRIFASE 400V THREEPHASE 400V ZWEIPHASIG 400V TRIPHASÉ 400V TRIFÁSICO 400V	<b>RTF 50 MO</b> MONOFASE 230V MONOPHASE 230V EINPHASIG 230V MONOPHASÉ 230V MONOFÁSICO 230V	<b>RTF 50 2V</b> TRIFASE 2 VELOCITÀ THREEPHASE 2 SPEED ZWEIPHASIG 2 GESCHWINDIGKEITEN TRIPHASÉ 2 VITESSE TRIFÁSICO 2 VELOCIDAD
<b>VOLUME VASCA</b> BOWL VOLUME VOLUMEN SCHALE VOLUME DE LA CUVE VOLUMEN DE LA CUBA	48 lt	48 lt	48 lt
<b>CAPACITÀ</b> KAPAZITÄT - CAPACITY - CAPACITÉ - CAPACIDAD	43 Kg	43 Kg	43 Kg
<b>POTENZA</b> LEISTUNG - POWER - PUISSANCE - POTENCIA	2 Hp / 1,5 KW	2 Hp / 1,5 KW	2 Hp / 1,5 KW
<b>PESO</b> GEWICHT - WEIGHT - POIDS - PESO	136 Kg	136 Kg	136 Kg
<b>DIMENSIONE VASCA</b> DIMENSIONS TANQUE ABMESSUNGEN DER SCHALE DIMENSIONS CUVE DIMENSIONES DE LA CUBA	mm 450 x 300h	mm 450 x 300h	mm 450 x 300h
<b>DIMENSIONI ESTERNE</b> OUTSIDE DIMENSIONS AUSSENABMESSUNGEN DIMENSIONS EXTERNES DIMENSIONES EXTERIORES	mm 480 x 810 x 830h	mm 480 x 810 x 830h	mm 480 x 810 x 830h
<b>DIMENSIONI IMBALLO</b> PACKAGE DIMENSIONS ABMESSUNGEN DER VERPACKUNG DIMENSIONS EMBALLAGE DIMENSIONES DEL EMBALAJE	mm 570 x 850 x 940h	mm 570 x 850 x 940h	mm 570 x 850 x 940h
<b>CODICE</b> - CODE - CODE - CODE - CÓDIGO	<b>7010133050</b>	<b>7010123050</b>	<b>7010143050</b>

# IMPASTATRICI A SPIRALE

SPIRAL MIXERS • TEIGKNETMASCHINEN • PÉTRINS • AMASADORAS



## IMPASTATRICI A TESTA RIBALTABILE E VASCA ESTRAIBILE LINEA RTS

SPIRAL MIXERS WITH RISING TOP AND EXTRACTABLE BOWL RTS LIN

TEIGKNETMASCHINEN MIT HOCHKLAPPBAREM DECKEL UND HERAUSNEHMBAREN SCHALE LINIE RTS

PÉTRINS À TÊTE RELEVABLE ET CUVE EXTRACTIBLE LIGNE RTS

AMASADORAS CON CABEZAL ABATIBLE Y CUBA EXTRAÍBLE LÍNEA RTS

## IMPASTATRICI A TESTA RIBALTABILE E VASCA ESTRAIBILE LINEA RTS

SPIRAL MIXERS WITH RISING TOP AND EXTRACTABLE BOWL RTS LIN

TEIGKNETMASCHINEN MIT HOCHKLAPPBAREM DECKEL UND HERAUSNEHMBAREN SCHALE LINIE RTS

PÉTRINS À TÊTE RELEVABLE ET CUVE EXTRACTIBLE LIGNE RTS

AMASADORAS CON CABEZAL ABATIBLE Y CUBA EXTRAÍBLE LÍNEA RTS



L'IMPASTATRICE A SPIRALE A TESTA RIBALTABILE E VASCA ESTRAIBILE È LA MACCHINA IDEALE PER LAVORARE IMPASTI PER PIZZERIE, PASTICCERIE, PANETTERIE, CARNE E FAMIGLIE, PERMETTENDO DI ESTRARRE COMODAMENTE LA VASCA DAL CORPO DELLA MACCHINA. La particolare forma della spirale consente in pochi minuti di ottenere impasti perfettamente amalgamati. La vasca, la spirale, lo spacca pasta e la griglia di protezione sono in acciaio inox rispettando le norme sanitarie. L'impastatrice a spirale a testa ribaltabile ha un sistema pneumatico per il ribaltamento controllato della testa, una trasmissione a catena e motoriduttore a bagno d'olio garantendo robustezza nel tempo e silenziosità. Le impastatrici possono essere dotate di: motore monofase, motore trifase, motore trifase a 2 velocità e motore con voltaggi speciali. Tutte le macchine sono garantite 1 anno contro i difetti meccanici di costruzione.



**THE SPIRAL DOUGH MIXER WITH RISING TOP AND EXTRACTABLE BOWL IS THE IDEAL EQUIPMENT FOR WORKING DOUGHS FOR PIZZERIAS, PASTRIES, BAKERIES, MEAT AND FAMILIES, ALLOWING YOU TO EXTRACT EASILY THE BOWL FROM THE BODY OF THE MACHINE.** The particular shape of the spiral allows you in few minutes to get a perfectly mixed dough. The bowl, spiral, dough breaker and the protection grid are made in stainless steel respecting the health rules. The spiral dough mixer with rising top has a pneumatic system for the controlled overturning of the top, chain transmission system and gear motor in oil bath ensuring strength and quietness in time. The mixers can be equipped with: Mono/three phase motor, 2 speed three phase motor. Speed and motor with special voltage. All machines are guaranteed 1 year against mechanical manufacturing defects.



**DIE SPIRALTEIGKNETMASCHINE MIT HOCHKLAPPBAREM DECKEL UND HERAUSNEHMBARER SCHALE IST DIE IDEALE MASCHINE, UM TEIG ZU VERARBEITEN FÜR PIZZERIEN, KONDITOREIEN, BÄCKEREIEN, METZGER UND ZU HAUSE UND ERMÖGLICHT DAS EINFACHE ENTNEHMEN DER SCHALE VON GESTELL DER MASCHINE.** Die besondere Form der Spirale ermöglicht es in wenigen Minuten, ermöglicht es in wenigen Minuten, einen perfekt vermischten Teig zu erhalten. Die Schale, die Spirale, den Massespalter und das Schutzgitter sind hergestellt aus Edelstahl unter Beachtung der Hygienevorschriften. Die Spiralteigknetmaschinen mit hochklappbarem Deckel hat ein pneumatisches System für das kontrollierte Kippen des Kopfstücks, einen Kettenantrieb und Getriebemotor mit Ölbad, um Zuverlässigkeit über die Zeit und Geräuschlosigkeit zu garantieren. Die Teigknetmaschinen können ausgestattet werden mit: einphasigem Motor, dreiphasigem Motor, zweiphasigem Motor mit 2 Geschwindigkeiten und Motor mit Spezialspannungen. Alle Maschinen haben eine 1-jährige Garantie über mechanische Konstruktionsfehler.



**LE PÉTRIN À SPIRALE À TÊTE RELEVABLE ET CUVE EXTRACTIBLE EST LA MACHINE IDÉALE POUR TRAVAILLER DES PÂTES POUR PIZZÉRIAS, PÂTISSERIES, BOULANGERIES, VIANDES ET SIMILAIRES, PERMETTANT D'EXTRAIRE FACILEMENT LA CUVE DU CORPS DE LA MACHINE.** La forme particulière de la spirale permet d'obtenir en quelques minutes des pâtes parfaitement amalgamées. La cuve, la spirale, le coupe-pâte et la grille de protection sont en acier inox conformément aux normes sanitaires. Le pétrin à spirale à tête relevable a un système pneumatique pour le levage contrôlé de la tête, une transmission à chaîne et un motoréducteur à bain d'huile, garantissant robustesse dans le temps et silence. Les pétrins peuvent être dotés de : moteur monophasé, moteur triphasé, moteur triphasé à 2 vitesses et moteur avec voltages spéciaux. Toutes les machines 1 an contre les défauts mécaniques de construction.



**LA AMASADORA DE ESPIRAL CON CABEZAL ABATIBLE Y CUBA EXTRAÍBLE ES LA MÁQUINA IDEAL PARA ELABORAR MASAS PARA PIZZERÍAS, PASTELERÍAS, PANADERÍAS, CARNE Y FAMILIAS, DADO QUE PERMITE EXTRAER CÓMODAMENTE DEL CUERPO DE LA MÁQUINA LA CUBA.** La forma particular de la espiral permite obtener masas perfectamente amalgamadas en pocos minutos. La cuba, la espiral, el divisor de masa y la rejilla de protección son de acero inoxidable en cumplimiento de las normas sanitarias. La amasadora de espiral con cabezal abatible tiene un sistema neumático para controlar el abatimiento del cabezal, una transmisión por cadena y motorreductor en baño de aceite que garantizan robustez y silencio de la amasadora a lo largo del tiempo. Las amasadoras pueden equiparse con: motor monofásico, motor trifásico, motor trifásico de 2 velocidades y motor con voltajes especiales. Todas las máquinas están garantizadas durante 1 año contra defectos mecánicos de fabricación.

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

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

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

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

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



## IMPASTATRICI A TESTA RIBALTABILE E VASCA ESTRAIBILE LINEA RTS

SPIRAL MIXERS WITH RISING TOP AND EXTRACTABLE BOWL RTS LIN

TEIGKNETMASCHINEN MIT HOCHKLAPPBAREM DECKEL UND HERAUSNEHMBAREN SCHALE LINIE RTS

PÉTRINS À TÊTE RELEVABLE ET CUVE EXTRACTIBLE LIGNE RTS

AMASADORAS CON CABEZAL ABATIBLE Y CUBA EXTRAÍBLE LÍNEA RTS



	<b>RTS 20 TR</b> TRIFASE 400V THREEPHASE 400V ZWEIPHASIG 400V TRIPHASÉ 400V TRIFÁSICO 400V	<b>RTS 20 MO</b> MONOFASE 230V MONOPHASE 230V EINPHASIG 230V MONOPHASÉ 230V MONOFÁSICO 230V	<b>RTS 20 2V</b> TRIFASE 2 VELOCITÀ THREEPHASE 2 SPEED ZWEIPHASIG 2 GESCHWINDIGKEITEN TRIPHASÉ 2 VITESSE TRIFÁSICO 2 VELOCIDAD
<b>VOLUME VASCA</b> BOWL VOLUME VOLUMEN SCHALE VOLUME DE LA CUVE VOLUMEN DE LA CUBA	21lt	21lt	21lt
<b>CAPACITÀ</b> KAPAZITÄT - CAPACITY - CAPACITÉ - CAPACIDAD	17 Kg	17 Kg	17 Kg
<b>POTENZA</b> LEISTUNG - POWER - PUISSANCE - POTENCIA	1 Hp /0,75 KW	1 Hp /0,75 KW	1 Hp /0,75 KW
<b>PESO</b> GEWICHT - WEIGHT - POIDS - PESO	71 Kg	71 Kg	71 Kg
<b>DIMENSIONE VASCA</b> DIMENSIONS TANQUE ABMESSUNGEN DER SCHALE DIMENSIONS CUVE DIMENSIONES DE LA CUBA	mm 360 x 210h	mm 360 x 210h	mm 360 x 210h
<b>DIMENSIONI ESTERNE</b> OUTSIDE DIMENSIONS AUSSENABMESSUNGEN DIMENSIONS EXTERNES DIMENSIONES EXTERIORES	mm 390 x 670 x 730h	mm 390 x 670 x 730h	mm 390 x 670 x 730h
<b>DIMENSIONI IMBALLO</b> PACKAGE DIMENSIONS ABMESSUNGEN DER VERPACKUNG DIMENSIONS EMBALLAGE DIMENSIONES DEL EMBALAJE	mm 450 x 770 x 840h	mm 450 x 770 x 840h	mm 450 x 770 x 840h
<b>CODICE</b> - CODE - CODE - CODE - CÓDIGO	<b>7010132020</b>	<b>7010122020M</b>	<b>7010142020</b>



	<b>RTS 30 TR</b> TRIFASE 400V THREEPHASE 400V ZWEIPHASIG 400V TRIPHASÉ 400V TRIFÁSICO 400V	<b>RTS 30 MO</b> MONOFASE 230V MONOPHASE 230V EINPHASIG 230V MONOPHASÉ 230V MONOFÁSICO 230V	<b>RTS 30 2V</b> TRIFASE 2 VELOCITÀ THREEPHASE 2 SPEED ZWEIPHASIG 2 GESCHWINDIGKEITEN TRIPHASÉ 2 VITESSE TRIFÁSICO 2 VELOCIDAD
<b>VOLUME VASCA</b> BOWL VOLUME VOLUMEN SCHALE VOLUME DE LA CUVE VOLUMEN DE LA CUBA	32 lt	32 lt	32 lt
<b>CAPACITÀ</b> KAPAZITÄT - CAPACITY - CAPACITÉ - CAPACIDAD	25 Kg	25 Kg	25 Kg
<b>POTENZA</b> LEISTUNG - POWER - PUISSANCE - POTENCIA	1,5 Hp / 1,1 KW	1,5 Hp / 1,1 KW	1,5 Hp / 1,1 KW
<b>PESO</b> GEWICHT - WEIGHT - POIDS - PESO	99 Kg	99 Kg	99 Kg
<b>DIMENSIONE VASCA</b> DIMENSIONS TANQUE ABMESSUNGEN DER SCHALE DIMENSIONS CUVE DIMENSIONES DE LA CUBA	mm 400 x 260h	mm 400 x 260h	mm 400 x 260h
<b>DIMENSIONI ESTERNE</b> OUTSIDE DIMENSIONS AUSSENABMESSUNGEN DIMENSIONS EXTERNES DIMENSIONES EXTERIORES	mm 430 x 740 x 810h	mm 430 x 740 x 810h	mm 430 x 740 x 810h
<b>DIMENSIONI IMBALLO</b> PACKAGE DIMENSIONS ABMESSUNGEN DER VERPACKUNG DIMENSIONS EMBALLAGE DIMENSIONES DEL EMBALAJE	mm 510 x 790 x 930h	mm 510 x 790 x 930h	mm 510 x 790 x 930h
<b>CODICE</b> - CODE - CODE - CODE - CÓDIGO	<b>7010132030</b>	<b>7010122030</b>	<b>7010142030</b>

## IMPASTATRICI A TESTA RIBALTABILE E VASCA ESTRAIBILE LINEA RTS

SPIRAL MIXERS WITH RISING TOP AND EXTRACTABLE BOWL RTS LIN

TEIGKNETMASCHINEN MIT HOCHKLAPPBAREM DECKEL UND HERAUSNEHMBAREN SCHALE LINIE RTS

PÉTRINS À TÊTE RELEVABLE ET CUVE EXTRACTIBLE LIGNE RTS

AMASADORAS CON CABEZAL ABATIBLE Y CUBA EXTRAÍBLE LÍNEA RTS



	<b>RTS 40 TR</b> TRIFASE 400V THREEPHASE 400V ZWEIPHASIG 400V TRIPHASÉ 400V TRIFÁSICO 400V	<b>RTS 40 MO</b> MONOFASE 230V MONOPHASE 230V EINPHASIG 230V MONOPHASÉ 230V MONOFÁSICO 230V	<b>RTS 40 2V</b> TRIFASE 2 VELOCITÀ THREEPHASE 2 SPEED ZWEIPHASIG 2 GESCHWINDIGKEITEN TRIPHASÉ 2 VITESSE TRIFÁSICO 2 VELOCIDAD
<b>VOLUME VASCA</b> BOWL VOLUME VOLUMEN SCHALE VOLUME DE LA CUVE VOLUMEN DE LA CUBA	41lt	41lt	41lt
<b>CAPACITÀ</b> KAPAZITÄT - CAPACITY - CAPACITÉ - CAPACIDAD	36 Kg	36 Kg	36 Kg
<b>POTENZA</b> LEISTUNG - POWER - PUISSANCE - POTENCIA	2 Hp / 1,5 KW	2 Hp / 1,5 KW	2 Hp / 1,5 KW
<b>PESO</b> GEWICHT - WEIGHT - POIDS - PESO	114 Kg	114 Kg	114 Kg
<b>DIMENSIONE VASCA</b> DIMENSIONS TANQUE ABMESSUNGEN DER SCHALE DIMENSIONS CUVE DIMENSIONES DE LA CUBA	mm 450 x 260h	mm 450 x 260h	mm 450 x 260h
<b>DIMENSIONI ESTERNE</b> OUTSIDE DIMENSIONS AUSSENABMESSUNGEN DIMENSIONS EXTERNES DIMENSIONES EXTERIORES	mm 480 x 810 x 830h	mm 480 x 810 x 830h	mm 480 x 810 x 830h
<b>DIMENSIONI IMBALLO</b> PACKAGE DIMENSIONS ABMESSUNGEN DER VERPACKUNG DIMENSIONS EMBALLAGE DIMENSIONES DEL EMBALAJE	mm 570 x 850 x 940h	mm 570 x 850 x 940h	mm 570 x 850 x 940h
<b>CODICE</b> - CODE - CODE - CODE - CÓDIGO	<b>7010132040</b>	<b>7010122040</b>	<b>7010142040</b>



	<b>RTS 50 TR</b> TRIFASE 400V THREEPHASE 400V ZWEIPHASIG 400V TRIPHASÉ 400V TRIFÁSICO 400V	<b>RTS 50 MO</b> MONOFASE 230V MONOPHASE 230V EINPHASIG 230V MONOPHASÉ 230V MONOFÁSICO 230V	<b>RTS 50 2V</b> TRIFASE 2 VELOCITÀ THREEPHASE 2 SPEED ZWEIPHASIG 2 GESCHWINDIGKEITEN TRIPHASÉ 2 VITESSE TRIFÁSICO 2 VELOCIDAD
<b>VOLUME VASCA</b> BOWL VOLUME VOLUMEN SCHALE VOLUME DE LA CUVE VOLUMEN DE LA CUBA	48 lt	48 lt	48 lt
<b>CAPACITÀ</b> KAPAZITÄT - CAPACITY - CAPACITÉ - CAPACIDAD	43 Kg	43 Kg	43 Kg
<b>POTENZA</b> LEISTUNG - POWER - PUISSANCE - POTENCIA	2 Hp / 1,5 KW	2 Hp / 1,5 KW	2 Hp / 1,5 KW
<b>PESO</b> GEWICHT - WEIGHT - POIDS - PESO	136 Kg	136 Kg	136 Kg
<b>DIMENSIONE VASCA</b> DIMENSIONS TANQUE ABMESSUNGEN DER SCHALE DIMENSIONS CUVE DIMENSIONES DE LA CUBA	mm 450 x 300h	mm 450 x 300h	mm 450 x 300h
<b>DIMENSIONI ESTERNE</b> OUTSIDE DIMENSIONS AUSSENABMESSUNGEN DIMENSIONS EXTERNES DIMENSIONES EXTERIORES	mm 480 x 810 x 830h	mm 480 x 810 x 830h	mm 480 x 810 x 830h
<b>DIMENSIONI IMBALLO</b> PACKAGE DIMENSIONS ABMESSUNGEN DER VERPACKUNG DIMENSIONS EMBALLAGE DIMENSIONES DEL EMBALAJE	mm 570 x 850 x 940h	mm 570 x 850 x 940h	mm 570 x 850 x 940h
<b>CODICE</b> - CODE - CODE - CODE - CÓDIGO	<b>7010132050</b>	<b>7010122050</b>	<b>7010142050</b>

# IMPASTATRICI A SPIRALE

SPIRAL MIXERS • TEIGKNETMASCHINEN • PÉTRINS • AMASADORAS



## IMPASTATRICI A SPIRALE CON VELOCITÀ VARIABILE LINEA SKV

SPIRAL MIXERS WITH VARIABLE SPEED SKV LINE

TEIGKNETMASCHINEN MIT VERSCHIDENEN GESCHWINDIGKEITEN SKV LINIE

PÉTRINS À VITESSE VARIABLE LIGNE SKV

AMASADORAS Y VELOCIDAD VARIABLE LÍNEA SKV

## IMPASTATRICI A SPIRALE CON VELOCITÀ VARIABILE LINEA SKV

SPIRAL MIXERS WITH VARIABLE SPEED SKV LINE

TEIGKNETMASCHINEN MIT VERSCHIDENEN GESCHWINDIGKEITEN


PÉTRIN À TÊTE FIXE À VITESSE VARIABLE LIGNE SKV

AMASADORAS Y VELOCIDAD VARIABLE LÍNEA SKV




L'IMPASTATRICE A SPIRALE CON VELOCITÀ VARIABILE SKV (MONOFASE 230V), È UNA MACCHINA MULTIFUNZIONALE, ADATTA ALLA REALIZZAZIONE DI TUTTI GLI IMPASTI. LA SUA VELOCITÀ VARIABILE PERMETTE DI AMALGAMARE IMPASTI A BASSA E AD ALTA IDRATAZIONE. IDEALE PER PANETTERIE, PASTICCERIE E PIZZERIE.


Con l'utilizzo della bassa velocità (6/42) si riescono ad ottenere impasti senza riscaldarli, ideale per pasta frolla, pasta fresca e pasta sfoglia, mentre con le velocità maggiori (max. 30/210) si riescono a lavorare impasti dove è necessaria la veloce formazione del glutine, ad esempio babà, panettoni, pane ad alta idratazione, pizza ad alta idratazione etc.

 THE SPIRAL MIXER WITH VARIABLE SPEED SKV (MONOPHASE 230V), IS A MULTI-FUNCTION MACHINE, SUITABLE TO THE REALIZATION OF ALL DOUGH TYP. ITS VARIABLE SPEED ALLOWS TO STIR DOUGHS AT LOW AND HIGH MOISTURE. IDEAL FOR BAKERIES, PASTRY AND PIZZERIAS.


With the use of low speed (6/42) they can achieve hard dough without warming, ideal for short pastry, fresh pasta and puff pastry, while with higher speeds (max. 30/210) it is able to work doughs where needed fast formation of gluten, such as baba, panettone, high hydration bread and pizzas etc.

 DIE SPIRALTEIGKNETMASCHINE MIT VARIABLER GESCHWINDIGKEIT SKV (EINPHASIG 230 V), IST EINE MULTIFUNKTIONALE MASCHINE GEEIGNET FÜR ALLE TEIG TYPEN. DANK DER VERSCHIEDENEN GESCHWINDIGKEITEN, WIRD EINE GUTE VERMISCHUNG VON NIEDRIGER UND HOHE HYDRATATION TEIGE ERLAUBT.

IDEAL FÜR BÄCKEREIEN, KONDITOREIEN UND PIZZERIEN. Mit dem Einsatz von geringer Geschwindigkeit (6/42) können sie hart Teige ohne Erwärmung erreichen, ideal für Gebäck, frische Pasta und Nudelteig, während bei höheren Geschwindigkeiten (max. 30/210) ist sie in der Lage Teige zu verarbeiten, wo eine schnelle Bildung von Gluten benötigt wird, wie baba, Panettone, hohe Feuchtigkeits Brote und Pizzas, usw.

 LA PÉTRIN À SPIRAL AVEC VITESSE VARIABLE SKV (MONOPHASE 230V) EST UNE MACHINE MULTIFONCTIONNEL, ADAPTE POUR LA RÉALISATION DE TOUTES LES TYPOLOGIE DE PÂTES. SA VITESSE VARIABLE PERMET DE FUSIONNER PÂTE AVEC BASSE ET HAUTE HUMIDITÉ APPROPRIÉE POUR LES BOULANGERIES LES PÂTISSERIE ET LES PIZZERIA.

Avec l'utilisation de la faible vitesse (6/42) vous pouvez obtenir de pâte dure sans réchauffement, idéal pour pâte Brisée, pâte fraîche et pâte feuilletée, tandis qu'avec des vitesses plus élevées (max. 30/210) il est possible de faire de pâte ou es nécessaire la formation rapide du gluten, comme Baba, panettone, pain d'hydratation élevée, pizza d'hydratation élevée etc ...

 LA AMASADORA A ESPIRAL CON VELOCIDAD VARIABLE (MONOFASE 230V), ES UN EQUIPO MULTIFUNCIONAL, ADECUADO PARA LA REALIZACIÓN DE TODAS LAS MASAS. SU VELOCIDAD VARIABLE PERMITE DE AMALGAMAR MASAS CON BAJA Y ALTA HUMEDAD. IDEAL PARA LAS PANADERÍAS, PASTELERÍA Y PIZZA.

Con el uso de baja velocidad (6/42) se pueden producir masas duras y sin calentamiento, ideal para pastelería, pasta fresca y pasteles, mientras con velocidades más altas (máx. 30/210) es capaz de amasar compuestos en los que se requiere la rápida formación de gluten, tal como baba, panettone, pan y pizza con alta hidratación.



MANOPOLA PER VELOCITÀ VARIABILE (6/42) - (30/210)  
KNOB FOR VARIABLE SPEED (6/42) - (30/210)  
KNOPF FÜR VARIABLER GESCHWINDIGKEIT (6/42) - (30/210)  
POMMEAU POUR VITESSE VARIABLE (6/42) - (30/210)  
PERILLA PARA VELOCIDAD VARIABLE (6/42) - (30/210)

### Dotazioni Standard - Standard equipment - Standardausstattung - Equipement de série - Equipamiento de serie

- Alimentazione monofase su tutta la gamma. Quadro di comando e di gestione del motore elettronico. Timer a controllo elettronico che permette il funzionamento autonomo della macchina. Ruote.
- Single phase power supply on the whole range. Control panel and electronic engine management. Timer with electronic control that allows independent operation of the machine. Wheels.
- Einphasen-Stromversorgung in der gesamten Serie. Elektronisches Bedienfeld. Timer mit elektronischer Steuerung das den unabhängigen Betrieb der Maschine erlaubt. Rädersatz.
- Alimentation mono phase sur toute la gamme. Panneau de commande et gestion du moteur électronique. Minuterie à commande électronique qui permet le fonctionnement indépendant de la machine. Roulette.
- Alimentación monofásica sobre toda la gama. Panel de control y gestión del motor electrónico. Temporizador controlado electrónicamente que permite el funcionamiento autónomo de la máquina. Ruedas.

## IMPASTATRICI A SPIRALE CON VELOCITÀ VARIABILE LINEA SKV

SPIRAL MIXERS WITH VARIABLE SPEED SKV LINE

TEIGKNETMASCHINEN MIT VERSCHIDENEN GESCHWINDIGKEITEN SKV LINIE

PÉTRIN À TÊTE FIXE À VITESSE VARIABLE LIGNE SKV

AMASADORAS Y VELOCIDAD VARIABLE LÍNEA SKV



## IMPASTATRICI A SPIRALE CON VELOCITÀ VARIABILE LINEA SKV

SPIRAL MIXERS WITH VARIABLE SPEED SKV LINE

TEIGKNETMASCHINEN MIT VERSCHIDENEN GESCHWINDIGKEITEN

PÉTRIN À TÊTE FIXE À VITESSE VARIABLE LIGNE SKV

AMASADORAS Y VELOCIDAD VARIABLE LÍNEA SKV



	<b>SKV 10 MO</b> MONOFASE 230V MONOPHASE 230V EINPHASIG 230V MONOPHASE 230V MONOFÁSICO 230V	<b>SKV 20 MO</b> MONOFASE 230V MONOPHASE 230V EINPHASIG 230V MONOPHASE 230V MONOFÁSICO 230V
<b>VOLUME VASCA</b> BOWL VOLUME VOLUMEN SCHALE VOLUME DE LA CUVE VOLUMEN DE LA CUBA	7lt	21lt
<b>CAPACITÀ</b> KAPAZITÁT - CAPACITY - CAPACITÉ - CAPACIDAD	6 Kg	17 Kg
<b>POTENZA</b> LEISTUNG - POWER - PUISSANCE - POTENCIA	0,5 Hp /0,37 KW	1 Hp /0,75 KW
<b>PESO</b> GEWICHT - WEIGHT - POIDS - PESO	31 Kg	63 Kg
<b>DIMENSIONE VASCA</b> DIMENSIONS TANQUE ABMESSUNGEN DER SCHALE DIMENSIONS CUVE DIMENSIONES DE LA CUBA	mm 240 x 160h	mm 360 x 210h
<b>DIMENSIONI ESTERNE</b> OUTSIDE DIMESIONS AUSSENABMESSUNGEN DIMENSIONS EXTERNES DIMENSIONES EXTERIORES	mm 290 x 450 x 615h	mm 400 x 630 x 840h
<b>DIMENSIONI IMBALLO</b> PACKAGE DIMENSIONS ABMESSUNGEN DER VERPACKUNG DIMENSIONS EMBALLAGE DIMENSIONES DEL EMBALAJE	mm 390 x 520 x 750h	mm 450 x 770 x 930h
<b>CODICE</b> - CODE - CODE - CODE - CÓDIGO	<b>7010151010</b>	<b>7010151020</b>



	<b>SKV 40 MO</b> MONOFASE 230V MONOPHASE 230V EINPHASIG 230V MONOPHASE 230V MONOFÁSICO 230V
<b>VOLUME VASCA</b> BOWL VOLUME VOLUMEN SCHALE VOLUME DE LA CUVE VOLUMEN DE LA CUBA	41lt
<b>CAPACITÀ</b> KAPAZITÁT - CAPACITY - CAPACITÉ - CAPACIDAD	36 Kg
<b>POTENZA</b> LEISTUNG - POWER - PUISSANCE - POTENCIA	1,5 Hp / 1,1 KW
<b>PESO</b> GEWICHT - WEIGHT - POIDS - PESO	100 Kg
<b>DIMENSIONE VASCA</b> DIMENSIONS TANQUE ABMESSUNGEN DER SCHALE DIMENSIONS CUVE DIMENSIONES DE LA CUBA	mm 450 x 260h
<b>DIMENSIONI ESTERNE</b> OUTSIDE DIMESIONS AUSSENABMESSUNGEN DIMENSIONS EXTERNES DIMENSIONES EXTERIORES	mm 495 x 800 x 940h
<b>DIMENSIONI IMBALLO</b> PACKAGE DIMENSIONS ABMESSUNGEN DER VERPACKUNG DIMENSIONS EMBALLAGE DIMENSIONES DEL EMBALAJE	mm 570 x 850 x 1030h
<b>CODICE</b> - CODE - CODE - CODE - CÓDIGO	<b>7010151040</b>



	<b>SKV 30 MO</b> MONOFASE 230V MONOPHASE 230V EINPHASIG 230V MONOPHASE 230V MONOFÁSICO 230V
<b>VOLUME VASCA</b> BOWL VOLUME VOLUMEN SCHALE VOLUME DE LA CUVE VOLUMEN DE LA CUBA	32 lt
<b>CAPACITÀ</b> KAPAZITÁT - CAPACITY - CAPACITÉ - CAPACIDAD	25 Kg
<b>POTENZA</b> LEISTUNG - POWER - PUISSANCE - POTENCIA	1,5 Hp / 1,1 KW
<b>PESO</b> GEWICHT - WEIGHT - POIDS - PESO	86 Kg
<b>DIMENSIONE VASCA</b> DIMENSIONS TANQUE ABMESSUNGEN DER SCHALE DIMENSIONS CUVE DIMENSIONES DE LA CUBA	mm 400 x 260h
<b>DIMENSIONI ESTERNE</b> OUTSIDE DIMESIONS AUSSENABMESSUNGEN DIMENSIONS EXTERNES DIMENSIONES EXTERIORES	mm 440 x 680 x 920h
<b>DIMENSIONI IMBALLO</b> PACKAGE DIMENSIONS ABMESSUNGEN DER VERPACKUNG DIMENSIONS EMBALLAGE DIMENSIONES DEL EMBALAJE	mm 510 x 790 x 1020h
<b>CODICE</b> - CODE - CODE - CODE - CÓDIGO	<b>7010151030</b>



	<b>SKV 50 MO</b> TRIFASE 400V THREEPHASE 400V ZWEIPHASIG 400V TRIPHASÉ 400V TRIFÁSICO 400V
<b>VOLUME VASCA</b> BOWL VOLUME VOLUMEN SCHALE VOLUME DE LA CUVE VOLUMEN DE LA CUBA	48 lt
<b>CAPACITÀ</b> KAPAZITÁT - CAPACITY - CAPACITÉ - CAPACIDAD	43 Kg
<b>POTENZA</b> LEISTUNG - POWER - PUISSANCE - POTENCIA	2 Hp / 1,5 KW
<b>PESO</b> GEWICHT - WEIGHT - POIDS - PESO	122 Kg
<b>DIMENSIONE VASCA</b> DIMENSIONS TANQUE ABMESSUNGEN DER SCHALE DIMENSIONS DE LA CUVE DIMENSIONES DE LA CUBA	mm 450 x 300h
<b>DIMENSIONI ESTERNE</b> OUTSIDE DIMESIONS AUSSENABMESSUNGEN DIMENSIONS EXTERNES DIMENSIONES EXTERIORES	mm 495 x 800 x 940h
<b>DIMENSIONI IMBALLO</b> PACKAGE DIMENSIONS ABMESSUNGEN DER VERPACKUNG DIMENSIONS EMBALLAGE DIMENSIONES DEL EMBALAJE	mm 570 x 850 x 1030h
<b>CODICE</b> - CODE - CODE - CODE - CÓDIGO	<b>7010151050</b>

# IMPASTATRICI A SPIRALE

SPIRAL MIXERS • TEIGKNETMASCHINEN • PÉTRINS • AMASADORAS



## IMPASTATRICI A TESTA RIBALTABILE CON VELOCITÀ VARIABILE LINEA RTSV

RISING HEAD SPIRAL MIXERS WITH VARIABLE SPEED RTSV LINE

TEIGKNETMASCHINEN MIT HOCHKLAPP KOPFSTÜCK UND UNTERSCHIDLICHE GESCHW RTSV LINIE

PÉTRINS À TÊTE AMOVIBLE À VITESSE VARIABLE LIGNE RTSV

AMASADORAS CON CABEZAL ABATIBLE Y VELOCIDAD VARIABLE LÍNEA RTSV

## IMPASTATRICI A TESTA RIBALTABILE CON VELOCITÀ VARIABILE LINEA RTSV

RISING HEAD SPIRAL MIXERS WITH VARIABLE SPEED RTSV LINE

TEIGKNETMASCHINEN MIT HOCHKLAPP KOPFSTÜCK UND UNTERSCHIDLICHE GESCHW RTSV LINIE

PÉTRINS À TÊTE AMOVIBLE À VITESSE VARIABLE LIGNE RTSV

AMASADORAS CON CABEZAL ABATIBLE Y VELOCIDAD VARIABLE LÍNEA RTSV



**L'IMPASTATRICE A SPIRALE CON VELOCITÀ VARIABILE RTSV (MONOFASE 230V), È UNA MACCHINA MULTIFUNZIONALE, COMPLETA PER TUTTI GLI IMPASTI. LA SUA VELOCITÀ VARIABILE PERMETTE DI FARE IMPASTI A BASSA ED ALTA IDRATAZIONE. ADATTA A PANETTERIE, PASTICCERIE E PIZZERIE.** Con la bassa velocità (6/42) raggiungibile dalla nostra macchina si riescono ad ottenere impasti duri senza riscaldarli, ideali per pasta frolla, pasta fresca e pasta sfoglia, mentre con le velocità maggiori (max. 30/210) si riescono a formare paste dove è necessaria la veloce formazione del glutine, ad esempio babà, panettoni, pane ad alta idratazione, pizza ad alta idratazione etc...

La serie rtsv oltre ad offrire la praticità della testa ribaltabile e della vasca estraibile, è inoltre provvista di un sistema di aggancio, che permette di intercambiare la spirale con la spatola, così da completare il campo di utilizzo di questa versatile impastatrice. La spatola è un accessorio molto utile, ideale per la preparazione di torte morbide, leggere e soffici. come muffin cupcakes, torte al cioccolato, e glasse al burro. Il suo movimento regolare, utilizzato a velocità minima o media, incorpora gli ingredienti creando un impasto omogeneo,

**THE SPIRAL MIXER WITH VARIABLE SPEED RTSV (MONOPHASE 230V), IS A MULTI-FUNCTION MACHINE, SUITABLE TO THE REALIZATION OF ALL DOUGH TYP. ITS VARIABLE SPEED ALLOWS TO STIR DOUGHS AT LOW AND HIGH MOISTURE.**

**IDEAL FOR BAKERIES, PASTRY AND PIZZERIAS.** With the use of low speed (6/42) they can achieve hard dough without warming, ideal for short pastry, fresh pasta and puff pastry, while with higher speeds (max. 30/210) it is able to work doughs where needed fast formation of gluten, such as baba, panettone, high hydration bread and pizzas etc. The RTSV series as well as offering the convenience of the rising Top and removable bowl, is also equipped with a docking system that allows you to interchange the spiral with the beater, so as to complete the field of use of this versatile mixer. The Beater is a very useful accessory, ideal for the preparation of soft cakes, light and fluffy like muffins, cupcakes, chocolate cakes, and butter icings. Its regular movement, used in low or medium speed, incorporates the ingredients creating a homogeneous mixture.

**DIE SPIRALTEIGKNETMASCHINE MIT VARIABLER GESCHWINDIGKEIT RTSV (EINPHASIG 230 V), IST EINE MULTIFUNKTIONALE MASCHINE GEEIGNET FÜR ALLE TEIG TYPEN. DANK DER VERSCHIEDENEN GESCHWINDIGKEITEN, WIRD EINE GUTE VERMISCHUNG VON NIEDRIGER UND HOHE HYDRATATION TEIGE ERLAUBT. IDEAL FÜR BÄCKEREIEN, KONDITOREIEN UND PIZZERIEN.**

Mit dem Einsatz von geringer Geschwindigkeit (6/42) können sie hart Teige ohne Erwärmung erreichen, ideal für Gebäck, frische Pasta und Nudelteig, während bei höheren Geschwindigkeiten (max. 30/210) ist sie in der Lage Teige zu verarbeiten, wo eine schnelle Bildung von Gluten benötigt wird, wie baba, Panettone, hohe Feuchtigkeits Brote und Pizzas, usw. Die RTSV Serie bietet zudem den Komfort des hochklappbaren Kopfstück und herausnehmbarer Kessel, auch eine Kupplungssystem, das Ihnen die Spirale mit der Spatel den Austausch ermöglicht, um so das Einsatzgebiet dieser vielseitigen Spiralmixer zu vervollständigen. Die Spatel ist ein sehr nützliches Zubehör, ideal für die Herstellung von weichen, leicht und lockeren Kuchen wie Muffins, Cupcakes, Schokokuchen, und Butterglasuren. Seine reibungslose Bewegung in niedriger oder mittlerer Geschwindigkeit, entsteht die Zutaten, in eine homogene Mischung.

**LA PÉTRIN À SPIRAL AVEC VITESSE VARIABLE RTSV (MONOPHASE 230V) EST UNE MACHINE MULTIFONCTIONNEL, ADAPTE POUR LA RÉALISATION DE TOUTES LES TYPOLOGIE DE PÂTES. SA VITESSE VARIABLE PERMET DE FUSIONNER PÂTE AVEC BASSE ET HAUTE HUMIDITÉ APPROPRIÉE POUR LES BOULANGERIES LES PÂTISSERIE ET LES PIZZERIA.**

Avec l'utilisation de la faible vitesse (6/42) vous pouvez obtenir de pâte dure sans réchauffement, idéal pour pâte brisée, pâte fraîche et pâte feuilletée, tandis qu'avec des vitesses plus élevées (max. 30/210) il est possible de faire de pâte ou es nécessaire la formation rapide du gluten, comme Baba, panettone, pain d'hydratation élevée, pizza d'hydratation élevée etc ...

La série RTSV en plus d'offrir la commodité de la tête releveable et de la cuve extractible, est également muni d'un système d'accrochage qui permet d'échanger la spirale avec la spatule, afin de compléter la gamme d'utilisation de ce mixer polyvalente.

La spatule est un accessoire très utile idéal pour la préparation de gâteaux moelleux et légers comme des muffins, cupcakes, gâteaux au chocolat et glaçages au beurre. Son mouvement régulier, utilisé pour la vitesse minimale ou moyenne incorpore les ingrédients créant un mélange homogène.

**LA AMASADORA A ESPIRAL CON VELOCIDAD VARIABLE (MONOFASE 230V), ES UN EQUIPO MULTIFUNCIONAL, ADECUADO PARA LA REALIZACIÓN DE TODAS LAS MASAS. SU VELOCIDAD VARIABLE PERMITE DE AMALGAMAR MASAS CON BAJA Y ALTA HUMEDAD. IDEAL PARA LAS PANADERÍAS, PASTELERÍA Y PIZZA.**

Con el uso de baja velocidad (6/42) se pueden producir masas duras y sin calentamiento, ideal para pastelería, pasta fresca y pasteles, mientras con velocidades más altas (máx. 30/210) es capaz de amasar compuestos en los que se requiere la rápida formación de gluten, tal como baba, panettone, pan y pizza con alta hidratación. La serie rtsv además de ofrecer la practicidad del cabezal abatible y cuba extraíble, también se proporciona con un sistema de enganche, que permite el intercambio de la espiral con la espátula, a fin de completar el campo del uso de esta amasadora versátil. La espátula es un accesorio muy útil, ideal para la preparación de pasteles suaves, s y esponjoso. como magdalenas muffins, pasteles de chocolate, glaseados y mantequilla. Su movimiento suave, usado en baja o media velocidad, incorpora los ingredientes que crean una mezcla homogénea.

## IMPASTATRICI A TESTA RIBALTABILE CON VELOCITÀ VARIABILE LINEA RTSV

RISING HEAD SPIRAL MIXERS WITH VARIABLE SPEED RTSV LINE

TEIGKNETMASCHINEN MIT HOCHKLAPP KOPFSTÜCK UND UNTERSCHIEDLICHE GESCHW RTSV LINIE

PÉTRINS À TÊTE AMOVIBLE À VITESSE VARIABLE LIGNE RTSV

AMASADORAS CON CABEZAL ABATIBLE Y VELOCIDAD VARIABLE LÍNEA RTSV



## IMPASTATRICI A TESTA RIBALTABILE CON VELOCITÀ VARIABILE LINEA RTSV

RISING HEAD SPIRAL MIXERS WITH VARIABLE SPEED RTSV LINE

TEIGKNETMASCHINEN MIT HOCHKLAPP KOPFSTÜCK UND UNTERSCHIEDLICHE GESCHW RTSV LINIE

PÉTRINS À TÊTE AMOVIBLE À VITESSE VARIABLE LIGNE RTSV

AMASADORAS CON CABEZAL ABATIBLE Y VELOCIDAD VARIABLE LÍNEA RTSV



MANOPOLA PER VELOCITÀ VARIABILE (6/42) - (30/210)  
 KNOB FOR VARIABLE SPEED (6/42) - (30/210)  
 KNOPF FÜR VARIABLER GESCHWINDIGKEIT (6/42) - (30/210)  
 POMMEAU POUR VITESSE VARIABLE (6/42) - (30/210)  
 PERILLA PARA VELOCIDAD VARIABLE (6/42) - (30/210)



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



### In dotazione

Included - Inklusiv - Inclus - Incluido:



Spatola - Beater - Spachtel - Spatule - Espátula

### Dotazioni Standard - Standard equipment - Standardausstattung - Equipement de série - Equipamiento de serie

- Alimentazione monofase su tutta la gamma. Quadro di comando e di gestione del motore elettronico. Timer a controllo elettronico che permette il funzionamento autonomo della macchina. Ruote. Testa ribaltabile con pistone a gas per un sollevamento controllato e sicuro. Vasca estraibile con bloccaggio rapido.
- Single phase power supply on the whole range. Control panel and electronic engine management. Timer with electronic control that allows independent operation of the machine. Wheels. Rising Top with gas piston for a controlled, secure lifting. Removable bowl with quick lock.
- Einphasen-Stromversorgung in der gesamten Serie. Elektronisches Bedienfeld. Timer mit elektronischer Steuerung das den unabhängigen Betrieb der Maschine erlaubt. Rädersatz. Schwenkkopf mit Gaskolben für eine kontrollsihere Hebe. Ausziehbares Kessel mit Schnellverschluss.
- Alimentation mono phase sur toute la gamme. Panneau de commande et gestion du moteur électronique. Minuterie à commande électronique qui permet le fonctionnement indépendant de la machine. Roulette. Tête relevable avec piston à gaz pour un levage contrôlé et sûr. Cuve amovible avec verrouillage rapide.
- Alimentación monofásica sobre toda la gama. Panel de control y gestión del motor electrónico. Temporizador controlado electrónicamente que permite el funcionamiento autónomo de la máquina. Ruedas. Cabecal con pistón de gas de la inclinación para un levantamiento controlado y seguro. Cuba extraíble con cierre rápido.



	<b>RTSV 20 MO</b> MONOFASE 230V MONOPHASE 230V EINPHASIG 230V MONOPHASE 230V MONOFÁSICO 230V	<b>RTSV 30 MO</b> MONOFASE 230V MONOPHASE 230V EINPHASIG 230V MONOPHASE 230V MONOFÁSICO 230V
<b>VOLUME VASCA</b> BOWL VOLUME - VOLUMEN SCHALE VOLUME DE LA CUVE - VOLUMEN DE LA CUBA	21lt	32 lt
<b>CAPACITÀ</b> KAPAZITÄT - CAPACITY - CAPACITÉ - CAPACIDAD	17 Kg	25 Kg
<b>POTENZA</b> LEISTUNG - POWER - PUISSANCE - POTENCIA	1 Hp / 0,75 KW	1,5 Hp / 1,1 KW
<b>PESO</b> GEWICHT - WEIGHT - POIDS - PESO	76 Kg	104 Kg
<b>DIMENSIONE VASCA</b> DIMENSIONS TANQUE - ABMESSUNGEN DER SCHALE DIMENSIONS CUVE - DIMENSIONES DE LA CUBA	mm 360 x 210h	mm 400 x 260h
<b>DIMENSIONI ESTERNE</b> OUTSIDE DIMENSIONS - AUSSENABMESSUNGEN DIMENSIONS EXTERNES - DIMENSIONES EXTERIORES	mm 390 x 670 x 870h	mm 430 x 740 x 950h
<b>DIMENSIONI IMBALLO</b> PACKAGE DIMENSIONS - ABMESSUNGEN DER VERPACKUNG DIMENSIONS EMBALLAGE - DIMENSIONES DEL EMBALAJE	mm 450 x 770 x 930h	mm 510 x 790 x 1020h
<b>CODICE</b> - CODE - CODE - CODE - CÓDIGO	<b>7010152020</b>	<b>7010152030</b>



	<b>RTSV 40 MO</b> MONOFASE 230V MONOPHASE 230V EINPHASIG 230V MONOPHASE 230V MONOFÁSICO 230V	<b>RTSV 50 MO</b> TRIFASE 400V THREEPHASE 400V ZWEIPHASIG 400V TRIPHASE 400V TRIFÁSICO 400V
<b>VOLUME VASCA</b> BOWL VOLUME - VOLUMEN SCHALE VOLUME DE LA CUVE - VOLUMEN DE LA CUBA	41lt	48 lt
<b>CAPACITÀ</b> KAPAZITÄT - CAPACITY - CAPACITÉ - CAPACIDAD	36 Kg	43 Kg
<b>POTENZA</b> LEISTUNG - POWER - PUISSANCE - POTENCIA	1,5 Hp / 1,1 KW	2 Hp / 1,5 KW
<b>PESO</b> GEWICHT - WEIGHT - POIDS - PESO	119 Kg	141 Kg
<b>DIMENSIONE VASCA</b> DIMENSIONS TANQUE - ABMESSUNGEN DER SCHALE DIMENSIONS CUVE - DIMENSIONES DE LA CUBA	mm 450 x 260h	mm 450 x 300h
<b>DIMENSIONI ESTERNE</b> OUTSIDE DIMENSIONS - AUSSENABMESSUNGEN DIMENSIONS EXTERNES - DIMENSIONES EXTERIORES	mm 480 x 810 x 970h	mm 480 x 810 x 970h
<b>DIMENSIONI IMBALLO</b> PACKAGE DIMENSIONS - ABMESSUNGEN DER VERPACKUNG DIMENSIONS EMBALLAGE - DIMENSIONES DEL EMBALAJE	mm 570 x 850 x 1030h	mm 570 x 850 x 1030h
<b>CODICE</b> - CODE - CODE - CODE - CÓDIGO	<b>7010152040</b>	<b>7010152050</b>

# IMPASTATRICI A SPIRALE

SPIRAL MIXERS • TEIGKNETMASCHINEN • PÉTRINS • AMASADORAS



## IMPASTATRICI A FORCELLA SERIE FR

FORK KNEADING MACHINE FR LINE • GABELMISCHMACHINE FR LINIE

MELANGEUR A FOURCHE LIGNE FR • MEZCLADOR TENEDOR LINEA FR

L'impastatrice a forcella è ideale per pizzerie, pasticcerie e panetterie. Consente di amalgamare omogeneamente in breve tempo piccoli e grandi volumi d'impasto di svariati tipi, anche quelli più duri. La delicata rotazione dell'utensile a forcella permette un'ottima ossigenazione dell'impasto e non lo riscalda, rendendo così più friabile il prodotto finito.

The fork kneading machine is ideal for pizzerias, confectioner's and bakeries. It allows to amalgamate homogeneously both small or large quantities of dough (even the harder types) in a short time. The delicate rotation of the fork utensil permits a perfect oxygenation of the dough and it doesn't warm it up; all this results in a more crumbly end product.

Die gabel-mischer sind ideal für pizzerien, gebäck und bäckereien. Es gibt die möglichkeit, in einem kurzen zeitraum gleichmäßig kleinen und großen mengen von verschiedener teig, auch die schwierigsten zu mischen. Empfindliche drehung der gabel bietet hervorragende sauerstoffanreicherung von teig, ohne es hitzen, so dass das endprodukt brüchiger macht.

Le mélangeur à fourche est idéal pour pizzerias, pâtisseries et boulangeries. Il donne la possibilité de mélanger de façon homogène dans une courte période de petits et grands volumes de pâte de différents types, même les plus difficiles. La rotation sensible de la fourche permet une excellente oxygénation de la pâte, sans la rechauffer, ce qui rend plus friable le produit fini.

El mezclador tenedor es ideal para pizzerías, pasteles y panaderías. Tiene la capacidad de mezclar homogéneamente en un corto período de volúmenes pequeños y grandes de masa de diferentes tipos, incluso los más difíciles. La rotación sensible del tenedor proporciona una excelente oxigenación de lamasa, sin calentamiento, lo que hace más friable el producto terminado.

## IMPASTATRICI A FORCELLA SERIE FR

FORK KNEADING MACHINE FR LINE

GABELMISCHMACHINE FR LINIE

MELANGEUR A FOURCHE LIGNE FR

MEZCLADOR TENEDOR LINEA FR



**Dati Tecnici:** Costruzioni in acciaio verniciato bianco. Vasca, coperchio e utensile a forcella in acciaio INOX AISI 304.

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

**Technische Daten:** Baustahl weiß lackiert. Schale, Abdeckung und Werkzeuggabel aus Edelstahl AISI 304

**Données techniques:** construction en acier peint en blanc. Cuve, couverture et outil de fourche en acier inox AISI 304

**Datos técnicos:** construcción de acero pintado de blanco. Cuba, cubierta y herramienta de tenedor de acero inoxidable AISI 304



	<b>FR 30 TR</b> TRIFASE 400V THREEPHASE 400V ZWEIPHASIG 400V TRIPHASÉ 400V TRIFÁSICO 400V	<b>FR 30 MO</b> MONOFASE 230V MONOPHASE 230V EINPHASIG 230V MONOPHASE 230V MONOFÁSICO 230V	<b>FR 30 2V</b> TRIFASE 2 VELOCITÀ THREEPHASE 2 SPEED ZWEIPHASIG 2 GESCHWINDIGKEITEN TRIPHASÉ 2 VITESSE TRIFÁSICO 2 VELOCIDAD
<b>VOLUME VASCA</b> BOWL VOLUME VOLUMEN SCHALE VOLUME DE LA CUVE VOLUMEN DE LA CUBA	35lt	35lt	35lt
<b>CAPACITÀ</b> KAPAZITÁT - CAPACITY - CAPACITÉ - CAPACIDAD	30 Kg	30 Kg	30 Kg
<b>POTENZA</b> LEISTUNG - POWER - PUISSANCE - POTENCIA	0,75 KW	0,75 KW	0,75 KW
<b>PESO</b> GEWICHT - WEIGHT - POIDS - PESO	140 Kg	140 Kg	140 Kg
<b>DIMENSIONI ESTERNE</b> OUTSIDE DIMENSIONS AUSSENABMESSUNGEN DIMENSIONS EXTERNES DIMENSIONES EXTERIORES	mm 1000 x 650 x 610h	mm 1000 x 650 x 610h	mm 1000 x 650 x 610h
<b>DIMENSIONI IMBALLO</b> PACKAGE DIMENSIONS ABMESSUNGEN DER VERPACKUNG DIMENSIONS EMBALLAGE DIMENSIONES DEL EMBALAJE	mm 1070 x 670 x 790h	mm 1070 x 670 x 790h	mm 1070 x 670 x 790h
<b>CODICE</b> - CODE - CODE - CODE - CÓDIGO	<b>7010133030</b>	<b>7010123030</b>	<b>7010143030</b>

### Optional - Optional - Optionnel - Opcional

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

**COD. 7010100003**

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

**COD. 7010100004**

Temporizzatore FR - Timer FR - Timer FR - Minuteur Fr - Temporizador Fr

# IMPASTATRICI A SPIRALE

SPIRAL MIXERS • TEIGKNETMASCHINEN • PÉTRINS • AMASADORAS



## IMPASTATRICI PLANETARIE LINEA FP

ROTARY KNEADER FP LINE • RÜHRMASCHINE MIT UMLAUFSYSTEM

PETRISSEUSE PLANETAIRE • AMASADORA PLANETARIA

**Struttura verniciata antigraffio. Vasca, uncino, spatola e frusta in acciaio inox AISI 304. Testa sollevabile. Coperchio vasca in policarbonato trasparente. Utensili e vasca a sgancio rapido. Variatore elettronico di velocità con trasmissione a cinghia ed ingranaggi. In dotazione: Vasca, uncino, spatola e frusta.**

Scratch resistant painted body. Bowl, hook, beater and whisk in AISI 304 stainless steel. LIFTABLE head. AISI304 bowl protection grid. Tools and bowl with quick unlock mechanism. Electronic speed regulator, transmission with gears and belt. Standard equipment: Bowl, hook, beater and whisk.

Lackierte Anti-Scratch Aufbau. Schale, Haken, Spachtel und Schneebesen in Edelstahl AISI 304. Hochklappbaren Deckel. Schutzgitter auf Edelstahl Werkzeuge und Schale um Schnellverschluss. Elektronische Drehzahlregelung Riemenantrieb und Getriebe. Inklusiv: Schale, Haken Spachtel und Schneebesen.

Structure peinte anti-rayures. Cuve, crochet spatule et fouet en acier inox AISI 304 tête relevable. Grille de protection en acier inoxydable. outils et crochet à dégagement rapide. Variateur électronique de vitesse avec transmission à courrières et engrenages. Inclus: Cuve, crochet spatule et fouet.

Estructura pintada antirraya. Cuba, espátula gancho y batidor en acero inoxidable AISI 304. Cabezal abatible. Tapa de rejilla en acero. Herramientas y cuba a rápido desenganche. Variador electrónico de velocidad con transmisión por cinta y engranajes. Incluido: cuba, gancho espátula y batidor.

## IMPASTATRICI PLANETARIE LINEA FP

ROTARY KNEADER FP LINE  
RÜHRMASCHINE MIT UMLAUFSYSTEM  
PETRISSEUSE PLANETAIRE  
AMASADORA PLANETARIA



	FP105	FP107
VOLUME VASCA BOWL VOLUME VOLUMEN SCHALE VOLUME DE LA CUVE VOLUMEN DE LA CUBA	5lt	7,5lt
POTENZA POWER -LEISTUNG - PUISSANCE - POTENCIA	220-240V 50-60Hz 0,50KW	220-240V 50-60Hz 0,50KW
VELOCITÀ SPEED - GESCHWINDIGKEIT - VITESSE - VELOCIDAD	0 - 302 rpm	0 - 302 rpm
PESO GEWICHT - WEIGHT - POIDS - PESO	13 Kg	15 Kg
DIMENSIONI ESTERNE OUTSIDE DIMENSIONS AUSSENABMESSUNGEN DIMENSIONS EXTERNES DIMENSIONES EXTERIORES	mm 380x240x375h	mm 380x240x405h
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGE DIMENSIONS ABMESSUNGEN DER VERPACKUNG DIMENSIONS EMBALLAGE DIMENSIONES DEL EMBALAJE	mm 450x310x440h	mm 450x310x470h
CODICE CODE - CODE - CODE - CÓDIGO	7010124005	7010124007

**In dotazione** - Included - Inklusiv - Inclus - Incluido:



**Spatola**  
Beater - Spachtel  
Spatule - Espátula



**Frusta**  
Whisk - Schneebesen  
Fouet - Batidor



**Uncino**  
Hook - Haken  
Crochet - Gancho



**Vasca**  
Bowl - Schale  
Cuve - Cuba

# STENDIPIZZA

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




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


## STENDIPIZZA IN ACCIAIO INOX LINEA SPR


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




**LO STENDIPIZZA O DILAMINATRICE LINEA SPR** ha la carcassa realizzata completamente in acciaio inox e risolve tutti i problemi di formatura di dischi per la preparazione di pizze, piadine, pane, focacce, tortine, ecc. La macchina lavorando a freddo non altera le caratteristiche dell'impasto e garantisce forme perfette con una regolazione dello spessore dell'impasto da (0,5-4mm) dotata di motore termico. Tutte le macchine sono garantite 1 anno contro i difetti meccanici di costruzione.

 **THE PIZZA DOUGH ROLLER SPR LINE** has got the case completely made of stainless steel and solves all problems of forming disks to prepare pizzas, wraps, flatbread, breads, cakes etc. The machine, working in cold, does not alter the characteristics of the dough and guarantees perfect forms with dough thickness regulation (0-4mm) equipped with a thermal motor. All machines are guaranteed for one year against mechanical manufacturing defects.

 **DIE TEIGAUSSROLLMASCHINE DER SERIE SPR** hat ein Gehäuse komplett aus Edelstahl und löst alle Probleme bei der Formung der Scheiben für die Zubereitung von Pizza, Tortillas, Brot, Brötchen, Kuchen, usw. Die Maschine arbeitet kalt ohne die Eigenschaften des Teigs zu verändern und garantiert perfekte Formen mit einer Einstellung der Teigstärke von (0-4mm) mit einem Verbrennungsmotor ausgestattet. Alle Maschinen haben eine 1-jährige Garantie über mechanische Konstruktionsfehler.

 **LA FAÇONNEUSE DE PÂTE SÉRIE SPR** a la carcasse entièrement réalisée en acier inox et résout tous les problèmes de moulage de disques pour la préparation de pizzas, piadine, pain, fougasses, tartes, etc. En travaillant à froid, la machine n'altère pas les caractéristiques de la pâte et garantit des formes parfaites avec un réglage de l'épaisseur de la pâte de 0 à 4 mm équipée avec un moteur thermique. Toutes les machines sont garanties 1 an contre les défauts mécaniques de construction.

 **LA ESTIRADORA DE MASA PARA PIZZA O LAMINADORA SERIE SPR** tiene la carcasa completamente de acero inoxidable y resuelve todos los problemas de moldeo de discos para preparar pizza, piadina, pan, focaccia, magdalenas, etc. Al trabajar en frío, la máquina no altera las características de la masa y garantiza formas perfectas con una regulación del espesor de la masa de 0-4mm equipado con un motor térmico. Todas las máquinas están garantizadas durante 1 año contra defectos mecánicos de fabricación.





## STENDIPIZZA IN ACCIAIO INOX LINEA SPR

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



## STENDIPIZZA IN ACCIAIO INOX LINEA SPR

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



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

Pedale elettrico - Electric footpedal - Elektrisches Pedal - Pédale électrique - Pedal eléctrico

CODICE - CODE - CODE - CODE - CÓDIGO **7030111001**



	SPR 30 UNO	SPR 50 UNO
<b>PESO PASTA</b> DOUGH WEIGHT - GEWICHT DER MASSE POIDS DE LA PÂTE - PESO DE MASA	80/210 gr	80/500 gr
<b>DIAMETRO PIZZA</b> PIZZA DIAMETER - DURCHMESSER DER PIZZA DIAMÈTRE PIZZA - DIÁMETRO DE PIZZA	140/300 mm	260/450 mm
<b>ALIMENTAZIONE</b> POWER - STROMVERSORGUNG ALIMENTATION - ALIMENTACIÓN	230V/ 1 hp / 50 Hz	230V/ 1 hp / 50 Hz
<b>POTENZA MOTORE MONOFASE</b> SINGLE-PHASE MOTOR POWER LEISTUNG DER EINPHASIGEN MOTOREN PUISSANCE DU MOTEUR POTENCIA DEL MOTOR	0,37 KW	0,37 KW
<b>DIMENSIONI</b> DIMENSIONS - ABMESSUNGEN DIMENSIONS - DIMENSIONES	440x355x355h	650x355x355h
<b>PESO - WEIGHT - GEWICHT - POIDS - PESO</b>	21 Kg	25 Kg
<b>CODICE - CODE - CODE - CODE - CÓDIGO</b>	<b>70301210301</b>	<b>70301210501</b>



	SPR 30	SPR 40
<b>PESO PASTA</b> DOUGH WEIGHT - GEWICHT DER MASSE POIDS DE LA PÂTE - PESO DE MASA	80/210 gr	80/400 gr
<b>DIAMETRO PIZZA</b> PIZZA DIAMETER - DURCHMESSER DER PIZZA DIAMÈTRE PIZZA - DIÁMETRO DE PIZZA	140/300 mm	260/450 mm
<b>ALIMENTAZIONE</b> POWER - STROMVERSORGUNG ALIMENTATION - ALIMENTACIÓN	230V/ 1 hp / 50 Hz	230V/ 1 hp / 50 Hz
<b>POTENZA MOTORE MONOFASE</b> SINGLE-PHASE MOTOR POWER LEISTUNG DER EINPHASIGEN MOTOREN PUISSANCE DU MOTEUR POTENCIA DEL MOTOR	0,37 KW	0,37 KW
<b>DIMENSIONI</b> DIMENSIONS - ABMESSUNGEN DIMENSIONS - DIMENSIONES	440x365x640h	550x365x750h
<b>PESO - WEIGHT - GEWICHT - POIDS - PESO</b>	27 Kg	34 Kg
<b>CODICE - CODE - CODE - CODE - CÓDIGO</b>	<b>7030121030</b>	<b>7030121040</b>



	SPR 40 PA	SPR 50 PA
<b>PESO PASTA</b> DOUGH WEIGHT - GEWICHT DER MASSE POIDS DE LA PÂTE - PESO DE MASA	100/700 gr.	100/800 gr
<b>DIAMETRO PIZZA</b> PIZZA DIAMETER - DURCHMESSER DER PIZZA DIAMÈTRE PIZZA - DIÁMETRO DE PIZZA	260/400 mm.	260/500 mm.
<b>ALIMENTAZIONE</b> POWER - STROMVERSORGUNG ALIMENTATION - ALIMENTACIÓN	230V/ 1 hp / 50 Hz	230V/ 1 hp / 50 Hz
<b>POTENZA MOTORE MONOFASE</b> SINGLE-PHASE MOTOR POWER LEISTUNG DER EINPHASIGEN MOTOREN PUISSANCE DU MOTEUR POTENCIA DEL MOTOR	0,37 KW	0,37 KW
<b>DIMENSIONI</b> DIMENSIONS - ABMESSUNGEN DIMENSIONS - DIMENSIONES	550x365x750h	650 x 500 x 700h
<b>PESO - WEIGHT - GEWICHT - POIDS - PESO</b>	34 Kg	41 Kg
<b>CODICE - CODE - CODE - CODE - CÓDIGO</b>	<b>70301210401</b>	<b>7030121050</b>

# TAGLIAVERDURE

VEGETABLE CUTTER • GEMÜSESCHNEIDER  
HACHOIR DE LÉGUMES • CORTADORA DE VERDURAS



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

## Rivestimento in acciaio inox copertura in alluminio

Stainless steel body aluminium cover  
Verkleidung aus Edelstahl Abdeckung aus Aluminium  
Revêtement en acier inox couverture en aluminium  
Recubrimiento de acero inoxidable tapa de aluminio


## TAGLIAVERDURE LINEA TITANIUM


VEGETABLE CUTTER TITANIUM LINE  
GEMÜSESCHNEI LINIE TITANIUM  
HACHOIR DE LÉGUMES LIGNE TITANIUM  
CORTADORA DE VERDURAS LÍNEA TITANIUM





**MACCHINA PROFESSIONALE PER TAGLIARE, AFFETTARE, CUBETTARE, FARE LISTELLI, GRATTUGIARE, SFILACCIARE VERDURE, FRUTTA, ORTAGGI, PANE, FORMAGGIO, CIOCCOLATO E MOLTI ALTRI PRODOTTI.**

Realizzata in fusione di alluminio per uso alimentare con basamento in acciaio inox, motore ad alta potenza, coperchio con apertura veloce e facilmente smontabile e lavabile in lavastoviglie. Prodotto in Italia secondo le normative CE.

 **PROFESSIONAL MACHINE FOR CUTTING, SLICING, CUBE AND STICK CUTTING, MINCING AND SHREDDING, VEGETABLES, FRUIT, BREAD, CHEESE, CHOCOLATE AND MANY PRODUCTS.** Manufactured in aluminium alloy for catering use with stainless steel base, high power motor and a quick opening cover which is easy to disassemble and can be washed in dishwasher. Manufactured in Italy and fully complies with CE regulations.

 **PROFESSIONELLE MASCHINE ZUM SCHNEIDEN, HACKEN, WÜRFELN, SCHEIBEN SCHNEIDEN, REIBEN VON GEMÜSE, OBST, BROT, KÄSE, SCHOKOLADE UND VIELEN ANDEREN PRODUKTEN.** Hergestellt aus Aluminiumguss für den Lebensmittelbereich mit Edelstahlboden, Hochleistungsmotor, Deckel mit Schnellöffnung, leicht abnehmbar und spülmaschinenfest. Hergestellt in Italien unter Berücksichtigung der CE Vorschriften.

 **MACHINE PROFESSIONNELLE POUR COUPER, TRANCHER, FAIRE DES DÉS ET DES LAMELLES, RÂPER, EFFILOCHER DES LÉGUMES, FRUITS, PAIN, FROMAGE, CHOCOLAT ET DE NOMBREUX AUTRES PRODUITS.** Réalisée en fonte d'aluminium pour usage alimentaire avec base en acier inox, moteur à haute puissance, couvercle avec ouverture rapide, et facilement démontable et lavable en lave-vaisselle. Produit en Italie selon les réglementations CE.

 **MÁQUINA PROFESIONAL PARA CORTAR, REBANAR, CORTAR EN CUBITOS Y BASTONES, RALLAR, TRITURAR VERDURAS, FRUTA, HORTALIZAS, PAN, QUESO, CHOCOLATE Y MUCHOS PRODUCTOS MÁS.** Fabricada en fundición de aluminio para uso alimentario con base de acero inoxidable, motor de alta potencia, tapa con apertura rápida y de fácil desmontaje y lavado en lavavajillas. Producido en Italia según las normas CE.



## TAGLIAVERDURE LINEA TITANIUM

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



## TAGLIAVERDURE LINEA TITANIUM

VEGETABLE CUTTER TITANIUM LINE  
GEMÜSESCHNEI LINIE TITANIUM  
HACHOIR DE LÉGUMES LIGNE TITANIUM  
CORTADORA DE VERDURAS LÍNEA TITANIUM



Struttura in acciaio e coperchio in alluminio pressofuso. Coperchio ribaltabile ed estraibile.  
Stainless-steel body and cast-aluminium cover. Lifting and removable cover.  
Stahlgestell und Deckel aus Aluminium-Druckguss. Hochklappbarer und abnehmbarer Deckel.  
Structure en acier et couvercle en fonte d'aluminium. Couvercle relevable et extractible.  
Estructura de acero y tapa de aluminio moldeado a presión. Tapa abatible y extraíble.



INTERRUTTORE  
A BASSA TENSIONE  
12 VOLT



	<b>TITANIUM</b> MONOFASE MONOPHASE EINPHASIG MONOPHASE MONOFÁSICO	<b>TITANIUM</b> TRIFASE THREEPHASE ZWEIPHASIG TRIPHASE TRIFÁSICO
<b>POTENZA</b> POWER LEISTUNG PUISSANCE POTENCIA	230V - 50HZ 0,55 kW (HP 0,75)	400V - 50HZ 0,55 kW (HP 0,75)
<b>PRODUZIONE H</b> OUTPUT H PRODUKTION H PRODUCTION H PRODUCCIÓN H	200 kg/h	200 kg/h
<b>DIMENSIONI</b> DIMENSIONS ABMESSUNGEN DIMENSIONS DIMENSIONES	261x604x522	261x604x522
<b>DIM. IMBALLO</b> PACKAGE DIM. ABM. DER VERPACKUNG DIM. EMBALLAGE DIM. DEL EMBALAJE	/	/
<b>PESO</b> WEIGHT GEWICHT POIDS PESO	22 kg	22 kg
<b>CODICE</b> CODE CODE CODE CÓDIGO	<b>7040121205</b>	<b>7040131205</b>

	<b>TITANIUM + KIT SLICING DISCS</b> <b>DF2,5 - DTV - DT09</b>	<b>TITANIUM + KIT SLICING DISCS</b> <b>DF2,5 - DTV - DT09 - DQ04 - DT07</b>
<b>POTENZA</b> POWER LEISTUNG PUISSANCE POTENCIA	230V - 50HZ - 0,55 kW (HP 0,75)	230V - 50HZ - 0,55 kW (HP 0,75)
<b>PRODUZIONE H</b> OUTPUT H PRODUKTION H PRODUCTION H PRODUCCIÓN H	200 kg/h	200 kg/h
<b>DIMENSIONI</b> DIMENSIONS ABMESSUNGEN DIMENSIONS DIMENSIONES	261x604x522	261x604x522
<b>DIM. IMBALLO</b> PACKAGE DIM. ABM. DER VERPACKUNG DIM. EMBALLAGE DIM. DEL EMBALAJE	290X620X440	290X620X440
<b>PESO</b> WEIGHT GEWICHT POIDS PESO	25 kg	27 kg
<b>CODICE</b> CODE CODE CODE CÓDIGO	<b>7040121235</b>	<b>7040121255</b>

# TAGLIAVERDURE

VEGETABLE CUTTER • GEMÜSESCHNEIDER  
HACHOIR DE LÉGUMES • CORTADORA DE VERDURAS



## TAGLIAVERDURE LINEA GOLD

VEGETABLE CUTTER GOLD LINE

GEMÜSESCHNEILINIE GOLD

HACHOIR DE LÉGUMES LIGNE GOLD

CORTADORA DE VERDURAS LÍNEA GOLD

### Rivestimento in acciaio inox copertura in alluminio

Stainless steel body aluminium cover  
Verkleidung aus Edelstahl Abdeckung aus Aluminium  
Revêtement en acier inox couverture en aluminium  
Recubrimiento de acero inoxidable tapa de aluminio

## TAGLIAVERDURE LINEA GOLD

VEGETABLE CUTTER GOLD LINE  
GEMÜSESCHNEI LINIE GOLD  
HACHOIR DE LÉGUMES LIGNE GOLD  
CORTADORA DE VERDURAS LÍNEA GOLD



### APPARECCHIO PER USO PROFESSIONALE, IDEALE PER ALBERGHI RISTORANTI E MENSE.

Vasta scelta di dischi dal più semplice al più creativo, carena in acciaio inox 304, coperchio in acciaio inox e vaschetta di taglio facilmente rimovibili per una più semplice ed accurata pulizia. Bocca di scarico inclinata per una maggior produttività, maniglia ergonomica con funzione start/stop e bloccaggio in posizione di carico, cambio dischi semplice e rapido. Tutte le parti a contatto con gli alimenti sono in acciaio inox o plastica alimentare. Tastiera digitale con indicazioni luminose a led, comando ad impulsi per una maggiore precisione di taglio, motore potente e ventilato adatto ad un uso intensivo. Dispositivi di sicurezza a norma CE per la massima protezione dell'operatore, interamente fabbricato in Italia.



**PROFESSIONAL BENCHTOP FOOD PROCESSOR, DESIGNED FOR MODERATE TO HIGH VOLUME USE IN LARGER RESTAURANTS AND COMMERCIAL KITCHENS.** Full range of cutting, slicing and grating discs available. Frame and lid made from stainless steel, cutting bowl designed for easy cleaning, ergonomic handle equipped with on/of safety interlocking switch. All cutting parts made from stainless steel or food suitable plastic, fast blade change, led lights digital keyboard, pulse controls for precise cut. Forced ventilation to motor for long life, CE approved, entirely made in Italy.



**GERÄTE FÜR DEN PROFESSIONELLE GEBRAUCH, IDEAL FÜR HOTELS, RESTAURANTS UND KANTINEN.** Große Auswahl von Scheiben von der einfachsten bis zu den kreativen, Rumpf aus Edelstahl 304, Deckel aus Edelstahl und Schneideschüssel leicht abnehmbar für eine einfache und gründliche Reinigung. Ausgaböffnung geneigt für höhere Produktivität, ergonomischer Handgriff mit Start/Stop Funktion und Verriegelung in Ladeposition, einfacher und schneller Scheibenwechsel. Alle Teile die in Kontakt mit Lebensmitteln kommen, sind aus Edelstahl oder lebensmitteltauglichem Kunststoff hergestellt. Digitale Tastatur mit LED-Anzeige, Impulskontrolle für eine höhere Schnittpräzision, leistungsstarken Motor und belüftet, was bei intensive Nutzung geeignet ist. Sicherheitseinrichtungen auf EU-Standard für maximalen Schutz des Bedieners, vollständig in Italien gefertigt.



**APPAREIL POUR USAGE PROFESSIONNEL, IDÉAL POUR LES HÔTELS, RESTAURANTS ET CANTINES.** Vaste gamme de disques, du plus simple au plus créatif, coque en acier inox 304 couvercle en acier inox et bac de coupe facile à extraire pour un nettoyage plus simple et plus soigné. Bouche de hachage inclinée pour une majeure productivité, poignée ergonomique avec fonction start/stop et blocage en position de chargement, changement des disques simple et rapide. Toutes les pièces en contact avec les aliments sont en acier inox ou plastique alimentaire. Clavier numérique avec indications lumineuses à led, commande à impulsions pour une coupe plus précise, moteur puissant et ventilé adapté à une utilisation intensive. Dispositifs de sécurité à norme CE pour une protection maximale de l'opérateur, entièrement fabriqué en Italie.



**EQUIPO PARA USO PROFESIONAL, IDEAL PARA HOTELES, RESTAURANTES Y CANTINAS.** Amplia selección de discos, del más sencillo al más creativo, bastidor de acero inoxidable 304, tapa de acero inoxidable y cuba de corte fácilmente extraíbles para una limpieza más fácil y profunda. Boca de descarga inclinada para una productividad mayor, manilla ergonómica con función start/stop y bloqueo en posición de carga, cambio fácil y rápido de discos. Todas las piezas en contacto con alimentos son de acero inoxidable o plástico apto para uso alimentario. Teclado digital con luces indicadoras LED, mando por impulsos para mayor precisión de corte, motor potente y ventilado apto para uso intensivo. Dispositivos de seguridad según norma CE para máxima protección del operador, completamente fabricados en Italia.

Struttura in acciaio inox 304 e coperchio in acciaio inox. Coperchio e vaschetta estraibili per un'accurata pulizia.  
Stainless-steel body and stainless-steel cover. Removable cover and lid for cleaning.  
Gehäuse aus Edelstahl 304 und Deckel aus Edelstahl. Deckel und Schale abnehmbar für eine gründliche Reinigung.  
Structure en acier inox 304 et couvercle en acier inox. Couvercle et cuve extractibles pour un nettoyage soigné.  
Estructura de acero inoxidable 304 y tapa de acero inoxidable. Tapa y cuba extraíbles para una limpieza profunda.

## TAGLIAVERDURE LINEA GOLD

VEGETABLE CUTTER GOLD LINE  
GEMÜSESCHNEI LINIE GOLD  
HACHOIR DE LÉGUMES LIGNE GOLD  
CORTADORA DE VERDURAS LÍNEA GOLD



## TAGLIAVERDURE LINEA GOLD

VEGETABLE CUTTER GOLD LINE  
GEMÜSESCHNEI LINIE GOLD  
HACHOIR DE LÉGUMES LIGNE GOLD  
CORTADORA DE VERDURAS LÍNEA GOLD



	<b>GOLD</b> MONOFASE MONOPHASE EINPHASIG MONOPHASE MONOFÁSICO	<b>GOLD</b> TRIFASE THREEPHASE ZWEIPHASIG TRIPHASE TRIFÁSICO
<b>POTENZA</b> POWER LEISTUNG PUISSANCE POTENCIA	230V - 50HZ - 0,58 kW	400V - 50HZ - 0,58 kW
<b>PRODUZIONE H</b> OUTPUT H PRODUKTION H PRODUCTION H PRODUCCIÓN H	200 kg/h	200 kg/h
<b>DIMENSIONI</b> DIMENSIONS ABMESSUNGEN DIMENSIONS DIMENSIONES	270x460x550	270x460x550
<b>DIM. IMBALLO</b> PACKAGE DIM. ABM. DER VERPACKUNG DIM. EMBALLAGE DIM. DEL EMBALAJE	/	/
<b>PESO</b> WEIGHT GEWICHT POIDS PESO	18 kg	18 kg
<b>CODICE</b> CODE CODE CODE CÓDIGO	<b>7040121305</b>	<b>7040131305</b>



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

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

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

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

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



	<b>GOLD + KIT SLICING DISCS</b> <b>DF2,5 - DTV - DT09</b>	<b>GOLD + KIT SLICING DISCS</b> <b>DF2,5 - DTV - DT09 - DQ04 - DT07</b>
<b>POTENZA</b> POWER LEISTUNG PUISSANCE POTENCIA	230V - 50HZ - 0,58 kW	230V - 50HZ - 0,58 kW
<b>PRODUZIONE H</b> OUTPUT H PRODUKTION H PRODUCTION H PRODUCCIÓN H	200 kg/h	200 kg/h
<b>DIMENSIONI</b> DIMENSIONS ABMESSUNGEN DIMENSIONS DIMENSIONES	270x460x550	270x460x550
<b>DIM. IMBALLO</b> PACKAGE DIM. ABM. DER VERPACKUNG DIM. EMBALLAGE DIM. DEL EMBALAJE	/	/
<b>PESO</b> WEIGHT GEWICHT POIDS PESO	20 kg	25 kg
<b>CODICE</b> CODE CODE CODE CÓDIGO	<b>7040121335</b>	<b>7040121355</b>

## DISCHI PER TAGLIAVERDURE

DISCS FOR VEGETABLE CUTTER  
SCHEIBEN FÜR GEMÜSESCHNEIDER  
DISQUES POUR HACHOIR DE LÉGUMES  
DISCOS PARA CORTADORA DE VERDURAS



### DISCHI PER TAGLIO

SLICING DISCS / SCHEIBEN FÜR GEMÜSESCHNEIDER  
DISQUES POUR DÉCOUPE / DISCOS PARA CORTAR



CODICE CODE CODE CODE CÓDIGO	DISCO DISC SCHEIBE DISQUE DISCO	SPESSORE TAGLIO CUTTING THICKNESS SCHNITTSTÄRKE ÉPAISSEUR DE LA COUPE ESPESOR DE CORTE	ADATTO PER SUITABLE FOR GEEIGNET FÜR ADAPTÉ POUR APTO PARA
7040100001	DF01	1 mm	<p> cetrioli, carote, anelli di cipolla, patate fritte, cavoli bianchi, ecc.  cucumbers, carrots, onion rings, french fries, white cabbage, etc.  Gurken, Karotten, Zwiebelringen, Bratkartoffeln, Weißkohl, usw.  concombres, carottes, anneaux d'oignons, frites, choux blancs, etc.  pepinos, zanahorias, anillos de cebolla, patatas fritas, repollo blanco, etc.</p>
7040100002	DF2,5	2,5 mm	<p> cetrioli, carote, anelli di cipolla, patate fritte, cavoli bianchi, ecc.  cucumbers, carrots, onion rings, french fries, white cabbage, etc.  Gurken, Karotten, Zwiebelringen, Bratkartoffeln, Weißkohl, usw.  concombres, carottes, anneaux d'oignons, frites, choux blancs, etc.  pepinos, zanahorias, anillos de cebolla, patatas fritas, repollo blanco, etc.</p>
7040100004	DF04	4 mm	<p> cetrioli, carote, anelli di cipolla, patate fritte, cavoli bianchi, ecc.  cucumbers, carrots, onion rings, french fries, white cabbage, etc.  Gurken, Karotten, Zwiebelringen, Bratkartoffeln, Weißkohl, usw.  concombres, carottes, anneaux d'oignons, frites, choux blancs, etc.  pepinos, zanahorias, anillos de cebolla, patatas fritas, repollo blanco, etc.</p>
7040100005	DF05	5 mm	<p> pomodori, agrumi, banane, cipolle, mele, patate lesse, funghi, sedano, ecc.  tomatoes, citrus-fruits, bananas, apple, onion, boiled potatoes, mushrooms, celery, etc.  Tomaten, Zitrusfrüchte, Bananen, Zwiebeln, Äpfel, Kartoffeln, Pilze, Sellerie usw.  tomates, agrumes, bananes, oignons, pommes, pommes de terre, champignons, céleri, etc.  tomates, cítricos, bananas, cebollas, manzanas, patatas hervidas, hongos, apio, etc.</p>
7040100006	DF06	6 mm	<p> pomodori, agrumi, banane, cipolle, mele, patate lesse, funghi, sedano, ecc.  tomatoes, citrus-fruits, bananas, apple, onion, boiled potatoes, mushrooms, celery, etc.  Tomaten, Zitrusfrüchte, Bananen, Zwiebeln, Äpfel, Kartoffeln, Pilze, Sellerie usw.  tomates, agrumes, bananes, oignons, pommes, pommes de terre, champignons, céleri, etc.  tomates, cítricos, bananas, cebollas, manzanas, patatas hervidas, hongos, apio, etc.</p>
7040100008	DF08	8 mm	<p> in combinazione con il disco per cubettare PS08, per cubi di 8 mm e per tagli grossi  together with disc for cubing PS08, for cubes 8 mm and for thick cutting  in Kombination mit der Scheibe für Würfel PS08, für Würfel von 8 mm und für große Stücke  en combinaison avec le disque PS08 pour des dés de 8 mm et pour des formats plus gros  en combinación con el disco PS08, para cubos de 8 mm y para cortes gruesos</p>
7040100010	DF10	10 mm	<p> in combinazione con il disco per cubettare PS10, per cubi di 10 mm e per tagli grossi  together with disc for cubing PS10, for cubes 10 mm and for thick cutting  in Kombination mit der Scheibe für Würfel PS10, für Würfel von 10 mm und für große Stücke  en combinaison avec le disque PS10 pour des dés de 10 mm et pour des formats plus gros  en combinación con el disco PS10, para cubos de 10 mm y para cortes gruesos</p>
7040100014	DF14	14 mm	<p> in combinazione con il disco per cubettare PS14, per cubi di 14 mm e per tagli grossi  together with disc for cubing PS14, for cubes 14 mm and for thick cutting  in Kombination mit der Scheibe für Würfel PS14, für Würfel von 14 mm und für große Stücke  en combinaison avec le disque PS14 pour des dés de 14 mm et pour des formats plus gros  en combinación con el disco PS14, para cubos de 14 mm y para cortes gruesos</p>

## DISCHI PER TAGLIAVERDURE

DISCS FOR VEGETABLE CUTTER  
SCHEIBEN FÜR GEMÜSESCHNEIDER  
DISQUES POUR HACHOIR DE LÉGUMES  
DISCOS PARA CORTADORA DE VERDURAS



### DISCHI PER LISTELLI RICURVI

CURVED STICK CUTTING DISCS / SCHEIBEN FÜR STÄBCHENSCHNITT  
DISQUES POUR LAMELLES INCURVÉES / DISCOS PARA BASTONES CURVOS



CODICE CODE CODE CODE CÓDIGO	DISCO DISC SCHEIBE DISQUE DISCO	SPESSORE TAGLIO CUTTING THICKNESS SCHNITTSTÄRKE ÉPAISSEUR DE LA COUPE ESPESOR DE CORTE	ADATTO PER SUITABLE FOR GEEIGNET FÜR ADAPTÉ POUR APTO PARA
7040200004	DQ04	4 mm	<p> taglio a julienne  julienne cutting  Feinschnitte  coupe julienne  corte en julienne</p>
7040200006	DQ06	6 mm	<p> taglio a julienne  julienne cutting  Feinschnitte  coupe julienne  corte en julienne</p>
7040200008	DQ08	8 mm	<p> taglio a julienne  julienne cutting  Feinschnitte  coupe julienne  corte en julienne</p>
7040200010	DQ10	10 mm	<p> taglio a julienne  julienne cutting  Feinschnitte  coupe julienne  corte en julienne</p>

### DISCHI PER GRATTUGIARE

GRATING DISCS / REIBESCHEIBEN  
DISQUES POUR RAPER / DISCOS PARA RALLAR



CODICE CODE CODE CODE CÓDIGO	DISCO DISC SCHEIBE DISQUE DISCO	SPESSORE TAGLIO CUTTING THICKNESS SCHNITTSTÄRKE ÉPAISSEUR DE LA COUPE ESPESOR DE CORTE	ADATTO PER SUITABLE FOR GEEIGNET FÜR ADAPTÉ POUR APTO PARA
7040300001	DTV	< 1mm	<p> pane grattugiato, parmigiano, noci, ecc.  grated bread, parmesan cheese, nuts, etc.  Brotkrümmer, Parmesankäse, Nüsse usw.  chapelure de pain, parmesan, noix, etc.  pan rallado, parmesano, nueces, etc.</p>

### DISCHI PER GRATTUGIARE A FILETTI

GRATING STICK CUTTING DISCS / STREIFREIBE SCHEIBE  
DISQUES POUR RAPER EN FILS / DISCOS PARA RALLAR BASTONES



CODICE CODE CODE CODE CÓDIGO	DISCO DISC SCHEIBE DISQUE DISCO	SPESSORE TAGLIO CUTTING THICKNESS SCHNITTSTÄRKE ÉPAISSEUR DE LA COUPE ESPESOR DE CORTE	ADATTO PER SUITABLE FOR GEEIGNET FÜR ADAPTÉ POUR APTO PARA
7040300002	DT02	2 mm	<p> carote, pane, noci ecc.  carrots, potatoes, nuts, etc.  Karotten, Brot, Nüsse, usw.  carottes, le pain, les noix et autres.  zanahorias, pan, frutos secos y otros.</p>

## DISCHI PER TAGLIAVERDURE

DISCS FOR VEGETABLE CUTTER  
SCHEIBEN FÜR GEMÜSESCHNEIDER  
DISQUES POUR HACHOIR DE LÉGUMES  
DISCOS PARA CORTADORA DE VERDURAS



## DISCHI PER TAGLIAVERDURE

DISCS FOR VEGETABLE CUTTER  
SCHEIBEN FÜR GEMÜSESCHNEIDER  
DISQUES POUR HACHOIR DE LÉGUMES  
DISCOS PARA CORTADORA DE VERDURAS



### DISCHI PER SFILACCIARE

SHREDDING DISCS / ZERHACKSCHEIBE  
DISQUES POUR EFFILOCHER / DISCOS PARA TRITURAR



CODICE CODE CODE CÓDIGO	DISCO DISC SCHEIBE DISQUE DISCO	SPESSORE TAGLIO CUTTING THICKNESS SCHNITTSTÄRKE ÉPAISSEUR DE LA COUPE ESPESOR DE CORTE	ADATTO PER SUITABLE FOR GEEIGNET FÜR ADAPTÉ POUR APTO PARA
704030003	DT03	3 mm	sedano, carote, verdure per pinzimonio, formaggio per pizza, noci, cioccolato, ecc. celery, carrots, raw vegetables, pizza cheese, nuts, chocolate, etc. Sellerie, Karotten, Gemüse für Dips, Pizza Käse, Nüsse, céleri, carottes, légumes pour crudités, fromage pour pizzas, noix, chocolat, etc. apio, zanahorias, verduras para vinagreta, queso para pizza, nueces, chocolate, etc.
704030004	DT04	4 mm	sedano, carote, verdure per pinzimonio, formaggio per pizza, noci, cioccolato, ecc. celery, carrots, raw vegetables, pizza cheese, nuts, chocolate, etc. Sellerie, Karotten, Gemüse für Dips, Pizza Käse, Nüsse, céleri, carottes, légumes pour crudités, fromage pour pizzas, noix, chocolat, etc. apio, zanahorias, verduras para vinagreta, queso para pizza, nueces, chocolate, etc.
704030005	DT07	7 mm	formaggio per pizza, ravanelli, ecc. pizza cheese, radish, etc. Pizzakäse, Radieschen, usw. fromage pour pizza, radis, etc. queso para pizza, rabanitos, etc.

### DISCHI PER TAGLIO A LISTELLI

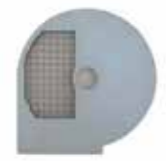
STICK CUTTING DISCS / ZERHACKSCHEIBE  
DISQUES POUR EFFILOCHER / DISCOS PARA TRITURAR



CODICE CODE CODE CÓDIGO	DISCO DISC SCHEIBE DISQUE DISCO	SPESSORE TAGLIO CUTTING THICKNESS SCHNITTSTÄRKE ÉPAISSEUR DE LA COUPE ESPESOR DE CORTE	ADATTO PER SUITABLE FOR GEEIGNET FÜR ADAPTÉ POUR APTO PARA
704040006	PC06	6 mm	per patate fritte, da utilizzare in combinazione con il disco da taglio DF für french fries about 8mm thick, to be used together with the cutting disc DF für Bratkartoffeln, zur Verwendung in Kombination mit der DF Schnittscheibe frites, à utiliser en combinaison avec le disque de coupe DF para patatas fritas, para usar en combinación con el disco de corte DF
704040008	PC08	8 mm	per patate fritte, da utilizzare in combinazione con il disco da taglio DF für french fries about 8mm thick, to be used together with the cutting disc DF für Bratkartoffeln, zur Verwendung in Kombination mit der DF Schnittscheibe frites, à utiliser en combinaison avec le disque de coupe DF para patatas fritas, para usar en combinación con el disco de corte DF
704040010	PC10	10 mm	per patate fritte, da utilizzare in combinazione con il disco da taglio DF für french fries about 8mm thick, to be used together with the cutting disc DF für Bratkartoffeln, zur Verwendung in Kombination mit der DF Schnittscheibe frites, à utiliser en combinaison avec le disque de coupe DF para patatas fritas, para usar en combinación con el disco de corte DF

### DISCHI PER CUBETTARE

CUBE CUTTING DISCS / WÜRFELSCHNEIBE  
DISQUES POUR FAIRE DES DÉS / DISCOS PARA CORTAR EN CUBITOS



CODICE CODE CODE CÓDIGO	DISCO DISC SCHEIBE DISQUE DISCO	SPESSORE TAGLIO CUTTING THICKNESS SCHNITTSTÄRKE ÉPAISSEUR DE LA COUPE ESPESOR DE CORTE	ADATTO PER SUITABLE FOR GEEIGNET FÜR ADAPTÉ POUR APTO PARA
704030007	PS08	8 mm	cubi di circa 8mm, in combinazione con il disco da taglio DF cubes of about 8mm, to be used together with cutting disc DF Würfel von etwa 8mm, in Kombination mit der DF Schnittscheibe Dés d'environ 8mm en combinaison avec le disque de coupe DF cubos de unos 8mm, en combinación con el disco de corte DF
704030008	PS10	10 mm	cubi di circa 10mm, in combinazione con il disco da taglio DF cubes of about 10mm, to be used together with cutting disc DF Würfel von etwa 10mm, in Kombination mit der DF Schnittscheibe Dés d'environ 10mm en combinaison avec le disque de coupe DF cubos de unos 10mm, en combinación con el disco de corte DF
704030010	PS14	14 mm	cubi di circa 14mm, in combinazione con il disco da taglio DF cubes of about 14mm, to be used together with cutting disc DF Würfel von etwa 14mm, in Kombination mit der DF Schnittscheibe Dés d'environ 14mm en combinaison avec le disque de coupe DF cubos de unos 14mm, en combinación con el disco de corte DF

### DISCHI SFILACCIA MOZZARELLA

MOZZARELLA SHREDDING DISCS / MOZZARELLASCHNITT SCHEIBE  
DISQUE POUR EFFILOCHER LA MOZZARELLA / DISCOS PARA TRITURAR MOZZARELLA



CODICE CODE CODE CÓDIGO	DISCO DISC SCHEIBE DISQUE DISCO	SPESSORE TAGLIO CUTTING THICKNESS SCHNITTSTÄRKE ÉPAISSEUR DE LA COUPE ESPESOR DE CORTE	ADATTO PER SUITABLE FOR GEEIGNET FÜR ADAPTÉ POUR APTO PARA
704030006	DT09	9 mm	stick di mozzarella mozzarella sticks Mozzarellasticks stick de mozzarella bastón de mozzarella

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

# MIXER AD IMMERSIONE

IMMERSION BLENDER • IMMERSION-STABMIXER • MIXEUR PLONGEANT • MEZCLADOR



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

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

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

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

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

## MIXER AD IMMERSIONE

IMMERSION BLENDER  
IMMERSION-STABMIXER  
MIXEUR PLONGEANT  
MEZCLADOR



	RESTOMIXER 250/200h	RESTOMIXER 250/250h	RESTOMIXER 250 CORPO MOTORE MIXER MOTOR - MISCHERMOTOR MOTEUR MIXEUR - MOTOR MEZCLADOR
VELOCITÀ DI ELABORAZIONE PROCESSING SPEED VERARBEITUNGSGESCHWINDIGKEIT VITESSE DE TRAITEMENT VELOCIDAD DE PROCESAMIENTO	15000 RPM	15000 RPM	15000 RPM
POTENZA POWER - LEISTUNG PUISSANCE - POTENCIA	250 W / 230 V-50/60Hz	250 W / 230 V-50/60Hz	250 W / 230 V-50/60Hz
CAPACITÀ KAPAZITÄT - CAPACITY CAPACITÉ - CAPACIDAD	15lt	20lt	/
DIMENSIONI DIMENSIONS ABMESSUNGEN DIMENSIONS DIMENSIONES	285x75	285x75	
PESO WEIGHT - GEWICHT POIDS - PESO	Kg 1,4	Kg 1,45	Kg 1
	<b>RI200MI</b>	<b>RI250MI</b>	<b>RI250V</b>
VELOCITÀ SPEED - GESCHWINDIGKEIT VITESSE - VELOCIDAD	FISSA - FIXED - FIXED - FIXE - FIJO	FISSA - FIXED - FIXED - FIXE - FIJO	FISSA - FIXED - FIXED - FIXE - FIJO
CODICE CODE - CODE CODE - CÓDIGO	<b>7110111200MI</b>	<b>7110111250MI</b>	<b>7110111250V</b>
	<b>RI200MIVV</b>	<b>RI250MIVV</b>	<b>RI250VV</b>
VELOCITÀ SPEED - GESCHWINDIGKEIT VITESSE - VELOCIDAD	VARIABILE - VARIABLE	VARIABILE - VARIABLE	VARIABILE - VARIABLE
CODICE CODE - CODE CODE - CÓDIGO	<b>7110111200MIVV</b>	<b>7110111250MIVV</b>	<b>7110111250VV</b>



## MIXER AD IMMERSIONE

IMMERSION BLENDER  
IMMERSION-STABMIXER  
MIXEUR PLONGEANT  
MEZCLADOR



	<b>RESTOMIXER 300/300h</b> FRUSTA E MESCOLATORE WHISK AND MIXER SCHNEEBESEN UND MISCHER FOUETTER ET MÉLANGEUR BATA Y EL MEZCLADOR	<b>RESTOMIXER 300/400h</b> FRUSTA E MESCOLATORE WHISK AND MIXER SCHNEEBESEN UND MISCHER FOUETTER ET MÉLANGEUR BATA Y EL MEZCLADOR	<b>RESTOMIXER 300/500h</b> FRUSTA E MESCOLATORE WHISK AND MIXER SCHNEEBESEN UND MISCHER FOUETTER ET MÉLANGEUR BATA Y EL MEZCLADOR	<b>RESTOMIXER 300</b> CORPO MOTORE MIXER MOTOR MISCHERMOTOR MOTEUR MIXEUR MOTOR MEZCLADOR
<b>VELOCITÀ DI ELABORAZIONE</b> PROCESSING SPEED VERARBEITUNGSGESCHWINDIGKEIT VITESSE DE TRAITEMENT VELOCIDAD DE PROCESAMIENTO	VARIABILE - VARIABLE GESCHWINDIGKEITREGLER 2000 - 13000 RPM	VARIABILE - VARIABLE GESCHWINDIGKEITREGLER 2000 - 13000 RPM	VARIABILE - VARIABLE GESCHWINDIGKEITREGLER 2000 - 13000 RPM	VARIABILE - VARIABLE GESCHWINDIGKEITREGLER 2000 - 13000 RPM
<b>POTENZA</b> POWER - LEISTUNG PUISSANCE - POTENCIA	300 W / 230 V-50/60Hz	300 W / 230 V-50/60Hz	300 W / 230 V-50/60Hz	300 W / 230 V-50/60Hz
<b>CAPACITÀ</b> KAPAZITÄT - CAPACITY CAPACITÉ - CAPACIDAD	Lt. 30	Lt. 50	Lt. 80	/
<b>DIMENSIONI</b> DIMENSIONS - ABMESSUNGEN DIMENSIONS - DIMENSIONES	100x350	100x350	100x350	
<b>PESO - WEIGHT - GEWICHT</b> POIDS - PESO	Kg 3,5	Kg 3,5	Kg 3,5	
	<b>RI300MI</b>	<b>RI400MI</b>	<b>RI500MI</b>	<b>RI300VV</b>
<b>CODICE - CODE - CODE</b> CODE - CÓDIGO	<b>7110111300MI</b>	<b>7110111400MI</b>	<b>7110111500MI</b>	<b>7110111300VV</b>

	<b>RESTOMIXER 400/300h</b> FRUSTA E MESCOLATORE WHISK AND MIXER SCHNEEBESEN UND MISCHER FOUETTER ET MÉLANGEUR BATA Y EL MEZCLADOR	<b>RESTOMIXER 400/400h</b> FRUSTA E MESCOLATORE WHISK AND MIXER SCHNEEBESEN UND MISCHER FOUETTER ET MÉLANGEUR BATA Y EL MEZCLADOR	<b>RESTOMIXER 400/500h</b> FRUSTA E MESCOLATORE WHISK AND MIXER SCHNEEBESEN UND MISCHER FOUETTER ET MÉLANGEUR BATA Y EL MEZCLADOR	<b>RESTOMIXER 400</b> CORPO MOTORE MIXER MOTOR MISCHERMOTOR MOTEUR MIXEUR MOTOR MEZCLADOR
<b>VELOCITÀ DI ELABORAZIONE</b> PROCESSING SPEED VERARBEITUNGSGESCHWINDIGKEIT VITESSE DE TRAITEMENT VELOCIDAD DE PROCESAMIENTO	VARIABILE - VARIABLE GESCHWINDIGKEITREGLER 2000 - 15000 RPM	VARIABILE - VARIABLE GESCHWINDIGKEITREGLER 2000 - 13000 RPM	VARIABILE - VARIABLE GESCHWINDIGKEITREGLER 2000 - 13000 RPM	VARIABILE - VARIABLE GESCHWINDIGKEITREGLER 2000 - 13000 RPM
<b>POTENZA</b> POWER - LEISTUNG PUISSANCE - POTENCIA	400 W / 230 V-50/60Hz	400 W / 230 V-50/60Hz	400 W / 230 V-50/60Hz	400 W / 230 V-50/60Hz
<b>CAPACITÀ</b> KAPAZITÄT - CAPACITY CAPACITÉ - CAPACIDAD	Lt. 50	Lt. 80	Lt. 100	/
<b>DIMENSIONI</b> DIMENSIONS - ABMESSUNGEN DIMENSIONS - DIMENSIONES	100x350	100x350	100x350	
<b>PESO - WEIGHT - GEWICHT</b> POIDS - PESO	Kg 3,9	Kg 3,9	Kg 3,9	
	<b>RI300MIVV</b>	<b>RI400MIVV</b>	<b>RI500MIVV</b>	<b>RI400VV</b>
<b>CODICE - CODE - CODE</b> CODE - CÓDIGO	<b>7110111300MIVV</b>	<b>7110111400MIVV</b>	<b>7110111500MIVV</b>	<b>7110111400VV</b>

# TRITACARNE

MEAT MINCERS • FLEISCHWOLFE • HACHOIR A VIANDE • PICADORA DE CARNE



I nostri modelli di tritacarne sono costituiti da una speciale lega in alluminio, munito di riduttore a bagno d'olio, silenziosissimo, a vite senza fine. La tramoggia inox ed il gruppo di macinazione si possono facilmente disinserire dal corpo macchina per un'accurata pulizia.

Our meat mincers models are made in special aluminium alloy, equipped with noiseless reduction gear in oil bath at endless screw. stainless steel hopper and mincing group can be easily removed for a proper cleaning.

Nos modèles de hachoir à viande sont réalisés en alliage spécial d'aluminium, équipé avec un réducteur à bain d'huile très silencieux, la trémie et le groupe hache-viande en acier inox sont démontables pour un nettoyage plus simple et soignée.

Unsere Fleischwolven sind aus spezial aluminium-legierung ausgeführt, sehr leise motorgtriebe im Oelbad, Mühltrichter und Mahlgruppe aus Edelstahl können zur einfachen Reinigung entfernt werden.

**TRITACARNE**  
MEAT MINCERS  
FLEISCHWOLFE  
HACHOIR A VIANDE  
PICADORA DE CARNE



**TRITACARNE GRATTUGIA**  
COMBI MEAT MINCERS GRATERS  
KOMBI FLEISCHWOLFE + REIBE  
COMBI HACHOIR A VIANDE + RAPES  
COMBINADO PICADORA DE CARNE Y RALLADOR



I nostri tritacarne sono costruiti in speciale lega di alluminio, i Mod. TCR/TGR sono in acciaio inox 18/8, motore ventilato a servizio continuo (eccetto Mod. TCR 8VE), silenziosissimo riduttore ad ingranaggi a bagno d'olio, tramoggia e bacinella carne in acciaio inox 18/8, gruppo macinazione in ghisa oppure in acciaio inox 18/8.

Meat mincers are made in special aluminium alloy, Mod. TCR/TGR are made in stainless steel 18/8, ventilated motor for continuous duty (except for Mod TCR 8VE), noiseless reduction gear in oil bath, hopper and basin for meat in stainless steel 18/8, mincing unit in cast iron or in stainless steel 18/8.

Unsere Fleischwolfe sind aus spezial Aluminiumlegierung ausgeführt, Mod. TCR/TGR sind aus Edelstahl 18/8, belüfteter Motor für Dauerbetrieb (ausser Mod. TCR 8VE), sehr leise Motorgetriebe im Oelbad, Mühltrichter und Fleischbehälter aus Edelstahl 18/8, Mahlgruppe aus Guss oder aus Edelstahl 18/8.

Les hachoir a viande sont réalisés en alliage spécial d'aluminium, les mod. TCR/TGR sont en acier inox 18/8, moteur ventilé à fonctionnement continu (sauf le Mod. TCR 8VE), réducteur à bain d'huile très silencieux, trémie et conteneur pour la viande en acier inox 18/8, bloc hache-viande en fonte ou en acier inox 18/8.

Los picadora de carne están fabricados con una aleación especial de aluminio, los mod. TCR/TGR son de acero inoxidable 18/8, motor ventilado de servicio continuo (excepto el mod. TCR 8VE), sumamente silencioso reductor de engranajes en baño de aceite, tolva y cubeta para carne de acero inoxidable 18/8, grupo triturador de hierro fundido o de acero inoxidable 18/8.



	<b>TCR8</b>	<b>TCR8VE</b>	<b>TCR12</b>	<b>TCR12VE</b>
<b>POTENZA</b> POWER - LEISTUNG PUISSANCE - POTENCIA	HP 0,35 - 230/50 monofase	HP 0,5 - 230/50 monofase	HP 1,0 - 230/50 monofase	HP 1,0 - 230/50 monofase
<b>CAPACITÀ ORARIA</b> OUTPUTPER HOUR STUNDENLEISTUNG PRODUCTION PAR HEURE PRODUCCIÓN ORARIA	40 kg	60 kg	140 kg	140 kg
<b>DIMENSIONI</b> DIMENSIONS ABMESSUNGEN DIMENSIONS DIMENSIONES	270 x 270 x 355 h 0,03 m3	270 x 350 x 330 h 0,03 m3	240 x 400 x 340 h 0,03 m3	230 x 445 x 380 h 0,04 m3
<b>PESO</b> WEIGHT -GEWICHT POIDS - PESO	10 kg	12 kg	22 kg	25 kg
<b>CODICE - CODE - CODE</b> CODE - CÓDIGO	<b>7060111TCR8</b>	<b>7060111TCR8VE</b>	<b>7060111TCR12</b>	<b>7060111TCR12VE</b>



	<b>TCR22</b>	<b>TCR22VE</b>	<b>TCR32VE</b>
<b>POTENZA</b> POWER - LEISTUNG PUISSANCE - POTENCIA	HP 1,5 - 230/50 monofase	HP 1,5 - 230/50 monofase	HP 2
<b>CAPACITÀ ORARIA</b> OUTPUTPER HOUR STUNDENLEISTUNG PRODUCTION PAR HEURE PRODUCCIÓN ORARIA	280 kg	280 kg	600 kg
<b>DIMENSIONI</b> DIMENSIONS ABMESSUNGEN DIMENSIONS DIMENSIONES	440 x 240 x 400 h 0,04 m3	450 x 240 x 390 h 0,04 m3	300 x 470 x 450 h 0,06 m3
<b>PESO</b> WEIGHT -GEWICHT POIDS - PESO	26 kg	27 kg	39 kg
<b>CODICE - CODE - CODE</b> CODE - CÓDIGO	<b>7060111TCR22</b>	<b>7060111TCR22VE</b>	<b>7060111TCR32VE</b>



	<b>TGR8</b>	<b>TGR12</b>
<b>POTENZA</b> POWER - LEISTUNG PUISSANCE - POTENCIA	HP 0,35 - 230/50 monofase	HP 1,0 - 230/50 monofase
<b>CAPACITÀ ORARIA</b> OUTPUTPER HOUR STUNDENLEISTUNG PRODUCTION PAR HEURE PRODUCCIÓN ORARIA	40 kg	140 kg
<b>DIMENSIONI</b> DIMENSIONS ABMESSUNGEN DIMENSIONS DIMENSIONES	410 x 280 x 335 h 0,04 m3	580 x 330 x 440 h 0,08 m3
<b>PESO</b> WEIGHT -GEWICHT POIDS - PESO	12 kg	25 kg
<b>CODICE - CODE - CODE</b> CODE - CÓDIGO	<b>7060111TGR8</b>	<b>7060111TGR12</b>

**GRATTUGIA**  
GRATERS  
REIBE  
RAPES  
RALLADOR

**GSR SMALL**  
grattugia semiprofessionale, per piccole attività ristorative e ad uso domestico.  
Corrisponde a tutte le normative antinfortunistiche internazionali.

Semi-professional grater, for small catering activities and home use.  
It corresponds to all the international safety regulations.

Semi-professionellen Reibe, für kleine Aktivitäten und heimischen Gastronomie.  
Sie entspricht allen internationalen Sicherheitsbestimmungen.

Râpe semi-professionnel, pour les petites activités de restauration et à usage domestique.  
Elle correspond à tous les règlements de sécurité internationaux.

Rallador Semi-profesional, para las pequeñas actividades de restauración y doméstica.  
Corresponde a todas las normas de seguridad internacionales.



	<b>GRS SMALL</b>
<b>DIMENSIONI</b> DIMENSIONS ABMESSUNGEN DIMENSIONS DIMENSIONES	250 X 290 X 290 mm H
<b>POTENZA</b> POWER - LEISTUNG PUISSANCE - POTENCIA	HP 0,35 - 230/50 MONOFASE
<b>PESO - WEIGHT - GEWICHT</b> POIDS - PESO	10 KG
<b>CAPACITÀ ORA</b> HOUR PRODUCTION PRODUCTION PAR HEURE STUNDENLEISTUNG PRODUCCION HORARIA	40 Kg
<b>CODICE - CODE - CODE</b> CODE - CÓDIGO	<b>7070111GSRs</b>

# AFFETTATRICI

SLICERS • AUFSCHNITTMASCHINEN • TRANCHEUSE • CORTADORAS



**Struttura alluminio presso fuso brillantata, supporto lame con doppio cuscinetto a sfera, motore ventilato, trasmissione a cinghia, lama acciaio antiaderente.**

Ball polished die-cast aluminium structure, double ball bearings blade support, ventilated motor, belt drive, no sticking steel blade.

Gehäuse aus poliertem Aluminium-Druckguss, Messerwelle eingesetzt auf Doppelkugellager, belüfteter Motor, Riemenantrieb, Antihaftendes Stahlmesser.

Carrosserie en aluminium coulé et poli, arbre porte lame monté sur palier à billes double, moteur ventilé, transmission par courroie, lame en acier anti-adhérent.

Estructura de aluminio fundido a presión abrillantada, soporte hojas con doble cojinete de bola, motor ventilado, transmisión por correa, hoja de acero antiadherente.

## AFFETTATRICI

SLICERS  
AUFSCHNITTMASCHINEN  
TRANCHEUSE  
CORTADORAS



	CED 220 S	CED 250 S	CED 300 S
<b>LAMA</b> BLADE - MESSER LAME - CUCHILLA	mm 220	mm 250	mm 300
<b>POTENZA</b> POWER - LEISTUNG PUISSANCE - CORTE	W 160	W 160	W 200
<b>CAPACITÀ TAGLIO</b> OUTPUT PER HOUR STUNDENLEISTUNG PRODUCTION PAR HEURE PRODUCCIÓN ORARIA	mm 220 x 165	mm 230 x 175	mm 245 x 195
<b>DIMENSIONI</b> DIMENSIONS ABMESSUNGEN DIMENSIONS DIMENSIONES	mm 360x440x330 h	mm 440x530x355 h	mm 470x600x450 h
<b>PESO</b> WEIGHT - GEWICHT POIDS - PESO	KG 10,2	KG 14,0	KG 23,0
<b>CODICE</b> CODE - CODE CODE - CÓDIGO	<b>7100111220S</b>	<b>7100111250S</b>	<b>7100111300S</b>



**AFFILATOIO AMOVIBILE • REMOVABLE SHARPENER • MIT ABNEHMBAREM SCHLEIFSTEIN • AFFÛTEUR AMOVIBLE • AFILADOR AMOVIBLE**

	CED 220 RS	CED 250 RS
<b>LAMA</b> BLADE - MESSER LAME - CUCHILLA	mm 220	mm 250
<b>POTENZA</b> POWER - LEISTUNG PUISSANCE - CORTE	W 160	W 160
<b>CAPACITÀ TAGLIO</b> OUTPUT PER HOUR STUNDENLEISTUNG PRODUCTION PAR HEURE PRODUCCIÓN ORARIA	mm 220 x 165	mm 230 x 175
<b>DIMENSIONI</b> DIMENSIONS ABMESSUNGEN DIMENSIONS DIMENSIONES	mm 360x440x330 h	mm 440x530x355 h
<b>PESO</b> WEIGHT - GEWICHT POIDS - PESO	KG 10,2	KG 13,6
<b>CODICE</b> CODE - CODE CODE - CÓDIGO	<b>7100111220RS</b>	<b>7100111250RS</b>

## AFFETTATRICI VERTICALI

VERTICAL SLICERS  
SENKRECHTE AUFSCHNITTMASCHINEN  
TRANCHEUSE VERTICALES  
CORTADORAS VERTICALES



## COLTELLO PER KEBAB

KEBAB KNIFE  
KEBABMESSER  
COU'EAU POUR KEBAB  
CUCHILLO PARA KEBAB



Struttura alluminio presso fuso brillantata, supporto lame con doppio cuscinetto a sfera, motore ventilato professionale con protezione termica, trasmissione a cinghia, lama acciaio inossidabile antiaderente, carrello smontabile con dispositivo blocco vela, interruttore partenza/arresto con riarmo, durezza filo tagliente HRC 58-59.

Stainless steel structure, double ball bearings blade support, high power fan professional motor with overload control, belt drive, no sticking stainless steel blade, fence panel safety block by plate removing, start/stop switch with no volt relais, cutting edge hardness HRC 58-59.

Gehäuse aus poliertem Aluminium-Druckguss, Messerwelle eingesetzt auf Doppelkugellager, kraftvoll- belüfteter Motor mit Wärmeschutz, Riemenantrieb, Antihaftendes Edelmessers, Sicherheitssystem zur Blockierung des Führungsstück beim herausnehmen der Platte, Ein/Ausschalter mit Sicherungskontrollrelais, Härte der Messerkante HRC 58-59.

Carrosserie en aluminium coulé et poli, arbre porte lame monté sur palier à billes double, moteur professionnel ventilé avec protection thermique, transmission par courroie, lame en acier inox anti-adhérent, plat amovible avec système de sécurité pour le blocage de la voile, interrupteur marche/arrêt avec relais de sécurité, dureté du bord tranchant HRC 58-59.

Estructura de aluminio fundido a presión abrillantada, soporte hojas con doble cojinete de bola, motor ventilado profesional con protección térmica, transmisión por correa, hoja de acero inoxidable antiadherente, carro desmontable con dispositivo de bloqueo vela, interruptor arranque/parada con rearme, dureza arista de corte HRC 58-59.



	MICGI
DIMENSIONI DIMENSIONS ABMESSUNGEN DIMENSIONS DIMENSIONES	160x135x198 mm
VOLT	230 V
POTENZA POWER - LEISTUNG PUISSANCE - POTENCIA	W80
PESO WEIGHT - GEWICHT POIDS - PESO	1,25 Kg
LAMA BLADE - MESSER LAME - CUCHILLA	Ø 95 mm
VELOCITÀ TAGLIO BLADE SPEED GESCHWINDIGKEIT MESSER VITESSE LAME VELOCIDAD CUCHILLA	3000 giri/min.
PROFONDITÀ TAGLIO CUTTING DIMENSION SCHNITTIEFE PROFONDEUR COUPE PROFUNDIDAD DE CORTE	0-12 mm
CODICE CODE - CODE CODE - CÓDIGO	705010001



	300 SV	350 SV
LAMA BLADE - MESSER LAME - CUCHILLA	mm 300	mm 350
POTENZA POWER - LEISTUNG PUISSANCE - CORTE	W 220	W 250
DIMENSIONI DIMENSIONS ABMESSUNGEN DIMENSIONS DIMENSIONES	mm 520x590x500 h	mm 600x720x550 h
PESO WEIGHT -GEWICHT POIDS - PESO	KG 32	KG 45
CODICE CODE - CODE CODE - CÓDIGO	7100111300SV	7100111350SV



# PIASTRE ELETTRICHE IN GHISA

CAT IRON ELECTRICAL GRILLS • GUSSEISENELEKTROPLATTEN  
PLAQUES ELECTRIQUES EN FONT • PLACAS ELECTRICAS DE FUNDICION

## PIASTRE ELETTRICHE IN GHISA

CAT IRON ELECTRICAL GRILLS  
GUSSEISENELEKTROPLATTEN  
PLAQUES ELECTRIQUES EN FONT  
PLACAS ELECTRICAS DE FUNDICION



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

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

Gerillte Gusseisenplatten mit Spezialbehandlung für eine einfache Reinigung, obere selbsttätige ausbalancierte Platte, Stahlspringfeder, Hitzebeständiger Handgriff, verstellbarer Thermostat mit eingebautem Drehschalter.

Plaques electriques avec plan de cuisson en fonte nervuré spécialement traité pour un nettoyage aisé, plaque supérieure auto équilibrée, ressorts en acier, poignées en matériel résistant à la chaleur, thermostat réglable avec interrupteur rotatif monté.

Parillas eléctricas de contacto con plancha de hierro colado nervado específicamente tratada para facilitar la limpieza, plancha superior auto-equilibrada, resortes de acero, asa de material termoaislante, termostato regulable con interruptor giratorio incorporado.



	PS 2010R	PS 2015R	PS 2020R
PIANO COTTURA COOKING SURFACE ARBEITSFLÄCHE SURFACE DE CUISSON SUPERFICIE DE COCCIÓN	mm 240x230	mm 340x230	mm 480x230
POTENZA POWER - LEISTUNG PUISSANCE - CORTE	1,8 kW	2,2 kW	3,6 kW
DIMENSIONI DIMENSIONS ABMESSUNGEN DIMENSIONS DIMENSIONES	mm 290x440x250 h	mm 450x440x250 h	mm 570x440x250 h
PESO WEIGHT - GEWICHT POIDS - PESO	16 kg	20 kg	32 kg
VOLT	230 V	230 V	230 V
CODICE CODE - CODE CODE - CÓDIGO	7090111PS2010R	7090111PS2015R	7090111PS2020R

# FRY TOP

FRY TOP • FRY TOP • FRY TOPS • FRY TOP



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

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

Gehäuse aus Edelstahl, Kochfläche aus Stahl glatt oder gerillt, verstellbarer thermostat 0-300°C, Schublade für Fettsammlung.

Carrosserie en acier inox, surface de cuisson en acier lisse ou nervuré, thermostat réglable 0-300°C, tiroir de récupération des résidus de cuisson.

Cuerpo de acero inoxidable, superficie de cocción de acero liso o nervado, termostato regulable 0-300°C, cajón de recogida de residuos de cocción.

## FRY TOP ELETTRICI

ELECTRIC FRY TOP  
ELEKTRISCHE FRY TOPS  
FRY TOP ELECTRIQUES  
FRY TOP ELECTRICOS



SINGOLA PIASTRA LISCIA  
SINGLE SMOOTH PLATE  
EINZELPLATTE GLATT  
PLAQUE SIMPLE LISSE  
UNICÁ PLACA LISA

SINGOLA PIASTRA RIGATA  
SINGLE GROOVED PLATE  
EINZELPLATTE GERILLT  
PLAQUE SIMPLE NERVURÉ  
UNICÁ PLACA ESTRIADA

	TAFT4L	TAFT4R
VOLTAGGIO - VOLTAGE - VOLTZAHL VOLTAGE - VOLTAJE	230 V	230 V
POTENZA - POWER - LEISTUNG PUISSANCE - POTENCIA	3 kW	3 kW
PIANO COTTURA COOKING SURFACE ARBEITSFLÄCH SURFACE DE CUISSON SUPERFICIE DE COCCIÓN	mm 395x400	mm 395x400
DIMENSIONI ESTERNE OUTSIDE DIMENSIONS AUSSENABMESSUNGEN DIMENSIONS EXTERNES DIMENSIONES EXTERIORES	mm 400x500x200 h	mm 400x500x200 h
PESO - WEIGHT - GEWICHT POIDS - PESO	22 KG	22 KG
CODICE - CODE - CODE CODE - CÓDIGO	7140101TAFT4L	7140101TAFT4R



SINGOLA PIASTRA LISCIA  
SINGLE SMOOTH PLATE  
EINZELPLATTE GLATT  
PLAQUE SIMPLE LISSE  
UNICÁ PLACA LISA

SINGOLA PIASTRA RIGATA  
SINGLE GROOVED PLATE  
EINZELPLATTE GERILLT  
PLAQUE SIMPLE NERVURÉ  
UNICÁ PLACA ESTRIADA

	TAFT6L	TAFT6R
VOLTAGGIO - VOLTAGE - VOLTZAHL VOLTAGE - VOLTAJE	400 V	400 V
POTENZA - POWER - LEISTUNG PUISSANCE - POTENCIA	6 kW	6 kW
PIANO COTTURA COOKING SURFACE ARBEITSFLÄCH SURFACE DE CUISSON SUPERFICIE DE COCCIÓN	mm 595x400	mm 595x400
DIMENSIONI ESTERNE OUTSIDE DIMENSIONS AUSSENABMESSUNGEN DIMENSIONS EXTERNES DIMENSIONES EXTERIORES	mm 600x500x200 h	mm 600x500x200 h
PESO - WEIGHT - GEWICHT POIDS - PESO	35 KG	35 KG
CODICE - CODE - CODE CODE - CÓDIGO	7140101TAFT6L	7140101TAFT6R



DOPPIA PIASTRA LISCIA  
DOUBLE SMOOTH PLATE  
DOPPELPLATTE GLATT  
PLAQUE DOUBLE LISSE  
DOBLE PLACA LISA

DOPPIA PIASTRA RIGATA  
DOUBLE GROOVED PLATE  
DOPPELPLATTE GERILLT  
PLAQUE DOUBLE NERVURÉ  
DOBLE PLACA ESTRIADA

	TAFT8L	TAFT8R
VOLTAGGIO - VOLTAGE - VOLTZAHL VOLTAGE - VOLTAJE	400 V	400 V
POTENZA - POWER - LEISTUNG PUISSANCE - POTENCIA	9 kW	9 kW
PIANO COTTURA COOKING SURFACE ARBEITSFLÄCH SURFACE DE CUISSON SUPERFICIE DE COCCIÓN	mm 835x400	mm 835x400
DIMENSIONI ESTERNE OUTSIDE DIMENSIONS AUSSENABMESSUNGEN DIMENSIONS EXTERNES DIMENSIONES EXTERIORES	mm 840x500x200 h	mm 840x500x200 h
PESO - WEIGHT - GEWICHT POIDS - PESO	55 KG	55 KG
CODICE - CODE - CODE CODE - CÓDIGO	7140101TAFT8L	7140101TAFT8R



## FRY TOP A GAS

GAS FRY TOP  
GAS FRY TOPS  
FRY TOP A GAS  
FRY TOP A GAS



## CREPIERE

PANCAKE MAKER  
CREPEGERÄT  
CRÊPIÈRES  
MÁQUINAS PARA CREPES



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

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

Gehäuse aus Edelstahl, Kochfläche aus Stahl glatt oder gerillt, verstellbarer Brenner-Knopf, Piezo-Zündung, Schublade für Fettsammlung.

Carrosserie en acier inox, surface de cuisson en acier lisse ou nervuré, bouton pour le réglage des brûleurs, allumage avec piézoélectrique, tiroir de récupération des résidus de cuisson.

Cuerpo de acero inoxidable, superficie de cocción de acero liso o nervado, pomo de regulación de los quemadores, encendido piezoeléctrico, cajón de recogida de residuos de cocción.

Crepier con piastra di cottura diametro 360mm in ghisa speciale trattata con smalto antigraffio e antiacido adatto al contatto con alimenti. Disponibile nella versione singola o doppia.

Pancake maker with hot plate diam. 360mm made of special treated scratch resistant cast iron. Available single and double.

Krepier mit Kochplattendurchmesser 360 mm Spezial-Grauguss mit Anti-Kratz- und säurebeständige Emaille geeignet für den Kontakt mit Lebensmitteln behandelt. Erhältlich in Einzel- oder Doppelversion.

Crêpière avec plaque de cuisson de diamètre 360mm en fonte spéciale, traité avec émail anti-rayures et résistant à l'acide approprié pour le contact alimentaire. Disponible en version simple ou double.

Máquina con placa de cocina 360mm de diámetro en especial hierro tratado con esmalte anti-arañazos y resistente al ácido adecuado para el contacto con alimentos. Disponible en versión simple o doble.



SINGOLA PIASTRA LISCIA  
SINGLE SMOOTH PLATE  
EINZELPLATTE GLATT  
PLAQUE SIMPLE LISSE  
UNICÁ PLACA LISA



SINGOLA PIASTRA RIGATA  
SINGLE GROOVED PLATE  
EINZELPLATTE GERILLT  
PLAQUE SIMPLE NERVURÉ  
UNICÁ PLACA ESTRIADA

DOPPIA PIASTRA LISCIA  
DOUBLE SMOOTH PLATE  
DOPPELPLATTE GLATT  
PLAQUE DOUBLE LISSE  
DOBLE PLACA LISA

DOPPIA PIASTRA RIGATA  
DOUBLE GROOVED PLATE  
DOPPELPLATTE GERILLT  
PLAQUE DOUBLE NERVURÉ  
DOBLE PLACA ESTRIADA

	GAS35L	GAS35R	GAS60L	GAS60R
BRUCIATORI BURBERS - BRENNER BRÛLEURS - QUEMADORES	1	1	2	2
DIMENSIONI DIMENSIONS - MASSE DIMENSIONS - DIMENSIONES	mm 330x550x200 h	mm 330x550x200 h	mm 600x450x200 h	mm 600x450x200 h
PIANO COTTURA COOKING SURFACE ARBEITSFLÄCHE SURFACE DE CUISSON SUPERFICIE DE COCCIÓN	mm 325x500	mm 325x500	mm 600x400	mm 600x400
POTENZA POWER - LEISTUNG PUISSANCE - POTENCIA	4 kW	4 kW	8 kW	8 kW
PESO WEIGHT - GEWICHT POIDS - PESO	23 kg	23 kg	36 kg	36 kg
CODICE - CODE - CODE CODE - CÓDIGO	7140101GAS35L	7140101GAS35R	7140101GAS60L	7140101GAS60R



	CRE 1	CRE 2
DIMENSIONI DIMENSIONS MASSE DIMENSIONS DIMENSIONES EXTERIORES	380x380x190h	760x380x190h
DIAMETRO DIAMETER - DIAMETER DIAMÈTRE - DIÁMETRO	350mm	2x350mm
VOLT	230V	400V 3N
POTENZA POWER - LEISTUNG PUISSANCE - POTENCIA	2,4 KW	4,8 KW
PESO WEIGHT - GEWICHT POIDS - PESO	16Kg	30Kg
CODICE - CODE - CODE CODE - CÓDIGO	7090111CRE1	7090111CRE2



# FRIGGITRICI

FRYERS • FRITEUSEN • FRITEUSES • FREIDORAS



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

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

Gehäuse aus Edelstahl mit Handgriff und Deckel, 1 oder 2 herausnehmbare Edelstahl Becken zur einfachen Reinigung, herausnehmbarer Kopf, Sicherheitsmikroschalter, Sicherheitsthermostat und Thermostat für Temperatureinstellung, Ein-/Ausschalter.

Carrosserie en acier inox avec poignée et couvercle, 1 ou 2 cuves amovibles en acier inox pour un nettoyage aisé, boîtier de résistance amovible, micro-interrupteur de sécurité, thermostat de sécurité et thermostat pour le réglage de la température, interrupteur marche/arrêt.

Cuerpo de acero inoxidable con asas y tapa, 1 ó 2 cubas extraíbles de acero inoxidable para una mejor limpieza, cabezal extraíble, microinterruptor de seguridad, termostato de seguridad y termostato de regulación de la temperatura, interruptor de encendido/apagado.

## FRIGGITRICI ELETTRICHE

ELECTRICAL FRYERS  
ELEKTRISCHE FRITEUSEN  
FRITEUSES ELECTRIQUES  
FREIDORAS



### Dotazioni Standard - Standard equipment - Standardausrüstung - Équipement de série - Equipamiento de serie

Corpo in acciaio inox con maniglie e coperchio  
Stainless-steel construction with handles and lid - Edelstahlkonstruktion mit Griffen und Deckel  
Corps en acier inoxydable avec poignées et couvercle - Cuerpo de acero inoxidable con asas y tapa

Micro-interruttore di sicurezza  
Safety micro-switch - Sicherheitsmikroschalter - Micro-interrupteur de sécurité - Micro-interruptor de seguridad

Termostato di sicurezza  
Safety thermostate - Sicherheitsthermostat - Thermostat de sécurité - Termostato de seguridad

Interruttore ON-OFF  
ON-OFF switch - ON-OFF-Schalter - interrupteur ON-OFF - interruptor ON-OFF

Termostato per regolazione della temperatura  
Thermostate for temperature adjustment - Thermostat zur Temperatureinstellung  
Thermostat de régulation de température - Termostato para regulación de la temperatura



	FTR 4	FTR 44	FTR 4S
VOLUME DELLA VASCA BOWL VOLUME BECKENINHALT VOLUME DE LA CUVE CAPACIDAD CUBA	Lt. 7	Lt. 7+7	Lt. 7
CAPACITÀ LAVORATIVA WORKING CAPACITY ARBEITSFÄHIGKEIT CAPACITÉ DE TRAVAIL CAPACIDAD DE TRABAJO	Lt. 4	Lt. 4 + 4	Lt. 3,5
VOLT	230 V / 50 monofase	230 V / 50 monofase	230 V / 50 monofase
POTENZA POWER - LEISTUNG PUISSANCE - POTENCIA	kW 2	KW 4	KW 2,5
DIMENSIONI DIMENSIONS MASSE DIMENSIONS DIMENSIONES	mm 190 x 430 x 290 h	mm 380 x 430 x 290 h	mm 260 x 390 x 190 h
DIMENSIONI CESTELLO BASKET CAPACITY KORB-FASSUNGVERMOGEN CONTENANCE PANIER CAPACIDAD CESTA	140 x 250 x 100h	2 x 140 x 250 x 100h	220 x 250 x 50h
CODICE - CODE - CODE CODE - CÓDIGO	7080111FTR4	7080111FTR44	7080111FTR4S



## FRIGGITRICI ELETTRICHE

ELECTRICAL FRYERS  
ELEKTRISCHE FRITEUSEN  
FRITEUSES ELECTRIQUES  
FREIDORAS



	<b>FTR 8</b>	<b>FTR 8R</b>
<b>VOLUME DELLA VASCA</b> BOWL VOLUME - BECKENINHALT VOLUME DE LA CUVE - CAPACIDAD CUBA	Lt. 11	Lt. 13
<b>CAPACITÀ LAVORATIVA</b> WORKING CAPACITY - ARBEITSFÄHIGKEI CAPACITÉ DE TRAVAIL - CAPACIDAD DE TRABAJO	Lt. 6	Lt. 8
<b>VOLT</b>	230 V / 50 monofase	230 V / 50 monofase
<b>POTENZA</b> POWER - LEISTUNG PUISSANCE - POTENCIA	KW 3,25	KW 3,25
<b>DIMENSIONI</b> DIMENSIONS - MASSE DIMENSIONS - DIMENSIONES	mm 280 x 430 x 210 h	mm 280 x 430 x 250 h
<b>DIMENSIONI CESTELLO</b> BASKET CAPACITY - KORB-FASSUNGVERMOGEN CONTENANCE PANIER - CAPACIDAD CESTA	220 x 250 x 100h	220 x 250 x 100h
<b>CODICE - CODE - CODE</b> CODE - CÓDIGO	<b>7080111FTR8</b>	<b>7080111FTR8R</b>



	<b>FTR88</b>	<b>FTR 88R</b>
<b>VOLUME DELLA VASCA</b> BOWL VOLUME - BECKENINHALT VOLUME DE LA CUVE - CAPACIDAD CUBA	Lt. 11+11	Lt. 13+13
<b>CAPACITÀ LAVORATIVA</b> WORKING CAPACITY - ARBEITSFÄHIGKEI CAPACITÉ DE TRAVAIL - CAPACIDAD DE TRABAJO	Lt. 6+6	Lt. 8+8
<b>VOLT</b>	230 V / 50 monofase	230 V / 50 monofase
<b>POTENZA</b> POWER - LEISTUNG PUISSANCE - POTENCIA	KW 6	KW 3,25 + KW 3,25
<b>DIMENSIONI</b> DIMENSIONS - MASSE DIMENSIONS - DIMENSIONES	mm 560 x 430 x 210 h	mm 560 x 430 x 250 h
<b>DIMENSIONI CESTELLO</b> BASKET CAPACITY - KORB-FASSUNGVERMOGEN CONTENANCE PANIER - CAPACIDAD CESTA	2 x 220 x 250 x 100h	2 x 220 x 250 x 100h
<b>CODICE - CODE - CODE</b> CODE - CÓDIGO	<b>7080111FTR88</b>	<b>7080111FTR88R</b>

## FRIGGITRICI ELETTRICHE

ELECTRICAL FRYERS  
ELEKTRISCHE FRITEUSEN  
FRITEUSES ELECTRIQUES  
FREIDORAS



	<b>FTR 10</b>	<b>FTR 18</b>
<b>VOLUME DELLA VASCA</b> BOWL VOLUME - BECKENINHALT VOLUME DE LA CUVE - CAPACIDAD CUBA	Lt. 15	Lt. 24
<b>CAPACITÀ LAVORATIVA</b> WORKING CAPACITY - ARBEITSFÄHIGKEI CAPACITÉ DE TRAVAIL - CAPACIDAD DE TRABAJO	Lt. 10	Lt. 18
<b>VOLT</b>	400 V trifase	400 V trifase
<b>POTENZA</b> POWER - LEISTUNG PUISSANCE - POTENCIA	KW 6	KW 9
<b>DIMENSIONI</b> DIMENSIONS - MASSE DIMENSIONS - DIMENSIONES	mm 370 x 430 x 210 h	mm 600 x 620 x 500 h
<b>DIMENSIONI CESTELLO</b> BASKET CAPACITY - KORB-FASSUNGVERMOGEN CONTENANCE PANIER - CAPACIDAD CESTA	320 x 250 x 120h	460 x 320 x 120h
<b>CODICE - CODE - CODE</b> CODE - CÓDIGO	<b>7080111FTR10</b>	<b>7080111FTR18</b>



	<b>FTR 16</b>
<b>CAPACITÀ LAVORATIVA</b> WORKING CAPACITY ARBEITSFÄHIGKEI CAPACITÉ DE TRAVAIL CAPACIDAD DE TRABAJO	Lt. 16
<b>POTENZA</b> POWER - LEISTUNG PUISSANCE - POTENCIA	KW 4 - 8 - 12
<b>DIMENSIONI</b> DIMENSIONS MASSE DIMENSIONS DIMENSIONES	mm 400 x 700 x 900 h
<b>CODICE - CODE - CODE</b> CODE - CÓDIGO	<b>7080111FTR16</b>

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

# TOSTIERE

TOASTER • TOASTER • TOASTEUR • PARILLA-TOSTADORA



Corpo in acciaio inox, resistenze al quarzo più robuste, temporizzatore, fornite con griglia con manico inclusa, pinze a richiesta.

Stainless-steel body, thicker type quartz element, time switch, grid with handle included, pliers on request.

Gehäuse aus Edelstahl, besonders starke Quarzheizung, Zeitregler, ausgestattet mit Grill mit Handgriff, Zangen nach Anfrage.

Carrosserie en acier inox, chauffage par tube quartz, interrupteur pour le réglage du temps, fourni avec grill avec poignée standard, pinces sur demande.

Cuerpo de acero inoxidable, resistencias calefactoras de cuarzo más robustas, temporizador, se entregan con rejilla con mango, pinzas bajo pedido.

## TOSTIERE

TOASTER  
TOASTER  
TOASTEUR  
PARILLA-TOSTADORA



	TBR 3	TBR 33	TBR 4
VOLT	230/50	230/50 monofase	230/50 monofase
POTENZA POWER - LEISTUNG PUISSANCE - POTENCIA	KW 2	KW 3	KW 2
DIMENSIONI INTERNE INSIDE DIMENSIONS INNENABMESSUNGEN DIMENSIONS INTERNES DIMENSIONES INTERIORES	mm 320 x 230 x 80 h	mm 320 x 230 x 160 h	mm 540 x 340 x 100 h
DIMENSIONI ESTERNE OUTSIDE DIMENSIONS AUSSENABMESSUNGEN DIMENSIONS EXTERNES DIMENSIONES EXTERIORES	mm 450 x 250 x 250 h	mm 450 x 250 x 360 h	mm 710 x 340 x 300 h
CODICE - CODE - CODE CODE - CÓDIGO	7090111TBR3	7090111TBR33	7090111TBR4

# GRIGLIE A PIETRA LAVICA

LAVA STONE GRILLS • LAVASTEIN GRILL  
GRILS A PIERRE LAVIQUE • PARRILLAS DE PIEDRA LAVICA

## GRIGLIE A PIETRA LAVICA

LAVA STONE GRILLS  
LAVASTEIN GRILL  
GRILS A PIERRE LAVIQUE  
PARRILLAS DE PIEDRA LAVICA



	GPL1	GPL2
POTENZA POWER - LEISTUNG PUISSANCE - POTENCIA	KW 9	KW 18
SUPERFICIE DI COTTURA COOKING SURFACE KOCHFLÄCHE SURFACE DE CUISSON SUPERFICIE DE COCINAR	mm 532 x 352	mm 650 x 480
DIMENSIONI DIMENSIONS ABMESSUNGEN DIMENSIONS DIMENSIONES	mm 525 x 390 x 363 h	mm 685 x 570 x 310 h
CODICE - CODE - CODE CODE - CÓDIGO	7090111GPL1	7090111GPL2

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

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

Gehäuse aus Edelstahl, geeignet für den semi-professionellen und professionellen Bereich, ausgestattet mit Düsen für LPGas G30 und Naturgas G20, Arbeitsfläche aus Rundstahl Ø 6 mm, Schublade für Fettsammlung.

Carrosserie en acier inox, indiqué pour usage soit semi-professionnel que professionnel, fourni avec gicleurs pour LPGaz G30 et gaz naturel G20, surface de travail en barres en acier inox Ø 6 mm, tiroir de récupération des résidus de cuisson.

Cuerpo de acero inoxidable, apta para uso tanto semiprofesional como profesional, se entrega con kit de boquillas para GPL G30 y gas natural G20, parrilla de cocción de barras de acero inoxidable Ø 6 mm, cajón de recogida de residuos de cocción.

# CUCINE A GAS E CUCINE ELETTRICHE

GAS AND ELECTRIC KITCHENS • GAS UND ELEKTROHERDE  
 CUISINIÈRE A GAZ ET ELECTRIQUE • COCINAS A GAS Y ELECTRICAS

## CUCINE A GAS E CUCINE ELETTRICHE

GAS AND ELECTRIC KITCHENS  
 GAS UND ELEKTROHERDE  
 CUISINIÈRE A GAZ ET ELECTRIQUE  
 COCINAS A GAS Y ELECTRICAS



	TA62G	TA64G
<b>DIMENSIONI ESTERNE</b> OUTSIDE DIMENSIONS AUSSENABMESSUNGEN DIMENSIONS EXTERNES DIMENSIONES EXTERIORES	40x60x27	60x60x27
<b>BRUCIATORI</b> BURNERS - BRENNER BRÛLEURS - QUEMADORES	2	4
<b>POTENZA</b> POWER - LEISTUNG PUISSANCE - POTENCIA	2 x 3,7	4 x 3,7
<b>POTENZA GAS</b> GAS POWER - LEISTUNG GAS PUISSANCE GAS - POTENCIA GAS	7,4-6364	14,8 - 12728
<b>CODICE - CODE - CODE</b> CODE - CÓDIGO	<b>7140101TA62C</b>	<b>7140101TA64G</b>



	TA62E	TA64E
<b>ALIMENTAZIONE ELETTRICA</b> POWER REQUIRED AUSSENABMESSUNGEN DIMENSIONS EXTERNES DIMENSIONES EXTERIORES	400V-3N	400V-3N
<b>DIMENSIONI ESTERNE</b> OUTSIDE DIMENSIONS AUSSENABMESSUNGEN DIMENSIONS EXTERNES DIMENSIONES EXTERIORES	40x60x27	60x60x27
<b>POTENZA ELETTRICA</b> ELECTRIC POWER - ELEKTRIK GAS PUISSANCE GAS - POTENCIA GAS	3,5 KW	7 KW
<b>CODICE - CODE - CODE</b> CODE - CÓDIGO	<b>7140101TA62E</b>	<b>7140101TA64E</b>

# CUOCIPASTA E BAGNOMARIA

PASTA COOKERS AND BAIN MARIE • GASNUDELKOCHER UND WASSERBAD  
 CUISEUR DE PATES ET BAINS MARIE • COCEDORES DE PASTA Y BAÑO MARIA

## CUOCIPASTA E BAGNOMARIA

PASTA COOKERS AND BAIN MARIE  
 GASNUDELKOCHER UND WASSERBAD  
 CUISEUR DE PATES ET BAINS MARIE  
 COCEDORES DE PASTA Y BAÑO MARIA



	<b>TACP4E</b>
<b>ALIMENTAZIONE ELETTRICA</b> POWER REQUIRED AUSSENABMESSUNGEN DIMENSIONS EXTERNES DIMENSIONES EXTERIORES	230 V
<b>CAPACITÀ</b> CAPACITY - KAPAZITÄT CAPACITÉ - CAPACIDAD	13 Lt
<b>DIMENSIONI ESTERNE</b> OUTSIDE DIMENSIONS AUSSENABMESSUNGEN DIMENSIONS EXTERNES DIMENSIONES EXTERIORES	40x60x27
<b>POTENZA ELETTRICA</b> ELECTRIC POWER ELEKTRISCHE ENERGIE PUISSANCE ÉLECTRIQUE POTENCIA ELECTRICA	3,0 KW
<b>CODICE - CODE - CODE</b> CODE - CÓDIGO	<b>7140101TACP4E</b>

### COCP1

Coprivestito inox per cuoci pasta  
 Stainless steel basket cover for pasta cooker  
 Decken stahlkorb für Nudelkocher  
 Couver panier en acier inox  
 Cubricesta de acero

**COD. 7140101COCP1**

### CES2CP

Cestello per cuoci pasta (2 per vasca)  
 Basket for pasta cooker (2 per cooking unit)  
 Korbe für Nudelkocher (2 fuer jeden Becken)  
 Panier pour cuisier à pate (2 par cuve)  
 Cesta para cocedores de pasta (2 para cuba)

**COD. 7140101CES2CP**

### CES4CP

Cestello per cuoci pasta (4 per vasca)  
 Basket for pasta cooker (4 per cooking unit)  
 Korbe für Nudelkocher (4 fuer jeden Becken)  
 Panier pour cuisier à pate (4 par cuve)  
 Cesta para cocedores de pasta (4 para cuba)

**COD. 7140101CES4CP**



	<b>TABM4E</b>
<b>ALIMENTAZIONE ELETTRICA</b> POWER REQUIRED AUSSENABMESSUNGEN DIMENSIONS EXTERNES DIMENSIONES EXTERIORES	230 V
<b>CAPACITÀ</b> CAPACITY - KAPAZITÄT CAPACITÉ - CAPACIDAD	1 GN 1/1 – Lt. 23
<b>DIMENSIONI ESTERNE</b> OUTSIDE DIMENSIONS AUSSENABMESSUNGEN DIMENSIONS EXTERNES DIMENSIONES EXTERIORES	40x60x27
<b>POTENZA ELETTRICA</b> ELECTRIC POWER ELEKTRISCHE ENERGIE PUISSANCE ÉLECTRIQUE POTENCIA ELECTRICA	1,0 KW
<b>CODICE - CODE - CODE</b> CODE - CÓDIGO	<b>7140101TABM4E</b>

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

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

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

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

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

Concept & Graphic Design:  
Factorysync.com



**Tecno A srl**

Via del Lavoro, 4  
Loc. Canavaccio 61029  
Urbino PU Italy  
T. +39 0722 354048  
F. +39 0722 354049

[info@restoitalia.com](mailto:info@restoitalia.com)  
[www.restoitalia.com](http://www.restoitalia.com)