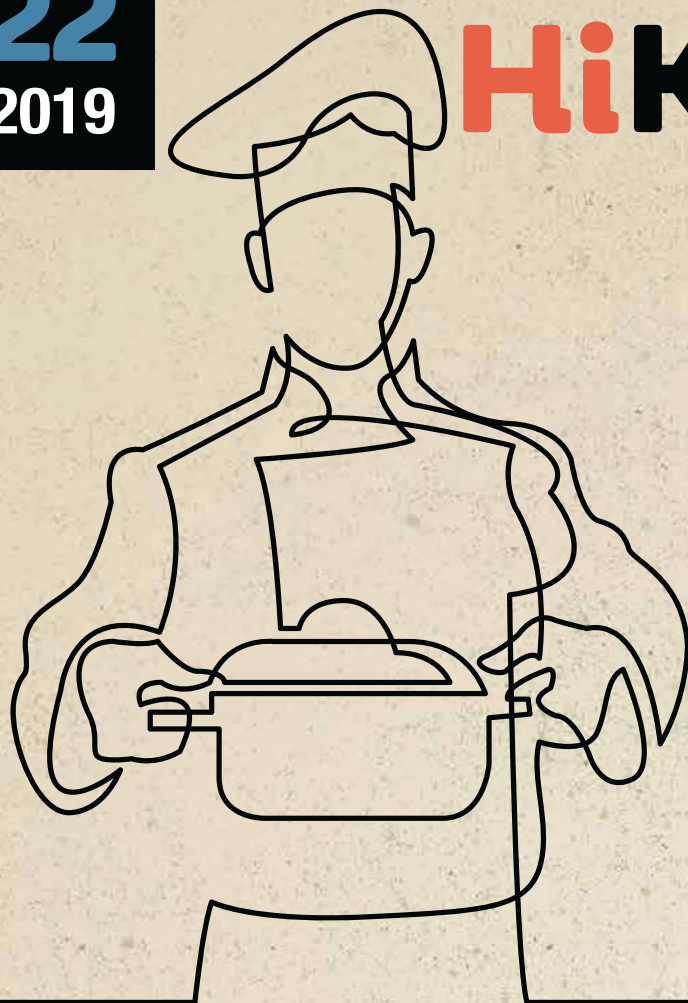


22
2019

HiKitchen



apuli@P Professional®

Professional Kitchen Equipment

72017 Ostuni (BR)
Via Bari, 41 (Zona Artigianale S.S. 16)
tel 0831 333811 | fax 0831 306523
info@apuliaprofessional.it
www.apuliaprofessional.it

distributore digrim

www.hikitchen.it

ABBATTITORE CON SONDA AL CUORE

CDW910202000 D3TS

- Finitura interna ed esterna in acciaio inox AISI 304.
- Condensazione ad aria.
- Ventilatori con cuscinetti per basse temperature.
- Flusso aria indiretto.
- Sbrinamento manuale a porta aperta.
- Controllo elettronico multifunzione del sistema.

3 teglie GN 2/3

LxPxH 625x600x420 mm
Resa +90° / +3° C > 7 kg
Resa +90° / -18° C > 5 kg
Potenza 0,3 kW
Peso 50 kg

SOUS VIDE GN 2/3 PER COTTURA SOTTOVUOTO

HI225264 225264

Sous vide GN 2/3 per cuocere prodotti in sottovuoto a temperatura precisa e controllata ideale per ristoranti à la carte. Realizzato in acciaio inox e con coperchio ermetico dotato di guarnizione in silicone e valvola. Con 4 distanziatori portasacchetti in acciaio inox regolabili, maniglie e rubinetto. È dotato di un termostato regolabile, tra 46° e 95° C, un timer per la regolazione precisa del tempo di cottura ed un display LCD per poter impostare tutte le regolazioni con facilità.

LxPxH 363x335x290 mm
Capacità 13 litri
Temperatura da +46° C a +95° C
Potenza 400 W
Alimentazione 230 V-50/60 Hz



- 50** Isolamento 50 mm
- 300 Watt**
- Tempo fisso tramite il timer
- Refrigerazione ventilata

da +90°C a +3°C > 7kg
da +90°C a -18°C > 5kg



1 contenitore GN 2/3



2 vaschette gelato 360x165 mm

HACCP > SAFE FOOD = GOOD FOOD

1.290.00€

da +46°C a +95°C

13 litri



215.00€



Valido fino al 31 luglio

I prezzi indicati si intendono espressi in euro, IVA esclusa e pagamento alla consegna. Trasporto ed installazione non compresi.



ALL'INTERNO PRODOTTI
A CANONE MENSILE
COME PACOJET II A 186,00 €



SPREMIAGRUMI PROFESSIONALE

adatto a bar e ristoranti

FMELSACJ5235M SM-CJ5

Spremiagrumi professionale elettrico perfetto per realizzare le spremute. Realizzato in lega di alluminio satinato. Vasca, filtro, paraspruzzi e pigne in Plastica estraibili, per la miglior pulizia possibile. Accessori in dotazione: tre pigne di dimensioni diverse, per spremere agrumi di ogni tipo.



LxPxH 340x202x420 mm
Alimentazione
220-240 V/50-60 Hz/monofase
Potenza 180 W
Velocità 1.800 rpm • Peso 5,5 kg

115.00€

CENTRIFUGA BIOBAR PER SUCCHI

MX18.56000 J 80

150
CENTRIFUGHE
DAY120
litri/ora

Sistema autoazionante. Forma unica della tramoggia che permette di introdurre gli alimenti in continuo. Per grandi e medie produzioni.

Cestello con due maniglie per una presa migliore e pulizia semplice. Raccogli-gocce per un piano di lavoro sempre pulito.

LxPxH 235x420x505 mm
Portata 120 litri/h
Velocità 3.000 giri/min
Potenza assorbita 700 W
Alimentazione 230 V/50 Hz/monofase
Peso 12,5 kg



robot coupe

1.115.00€

SPREMIAGRUMI AUTOMATICA PROFESSIONALE

OR1SL0322

EXPRESSA PROFESSIONAL

Spremiagrumi automatica professionale, dotata di cassetto estraibile che raccoglie le bucce. Basta inserire le arance intere nella macchina, premere il pulsante per ottenere un succo naturale al 100%, che mantiene inalterate tutte le proprietà nutrizionali del frutto integro.

LxPxH 220x440x550 mm
Arance al minuto 13
Autonomia cassetto bucce 25 arance
Consumo 100 W
Peso 12 kg



1.190.00€

BLENDER PROFESSIONALE

BLHBB250-CE
RIO HAMILTON BEACH1,3
litri

Frullatore professionale con campana in policarbonato e sistema wave action. 20 secondi per la preparazione di smoothies e frozen.

LxPxH 165x203x406 mm
Capacità 1,3 litri
Comandi 2 velocità • Funzione PULSE
Potenza 450 W • Peso 4 kg



270.00€

FRULLATORE CON VARIATORE DI VELOCITÀ

FMELFRBL00823M BL008

2
litri

Bicchieri in lexan trasparente da 2 litri. Regolatore di velocità, tasto pulse, microinterruttore di sicurezza sul bicchiere, coltello a 4 lame in acciaio inox. Tappo su coperchio per aggiungere ingredienti in fase di lavoro.

LxPxH 190x230x510 mm
Capacità 2 litri
Comandi variatore di velocità
Velocità 28.000 rpm
Potenza 1.000 W • Peso 4 kg



per frappè e frullati

105.00€

MICRO SORBETTIERA CREMA E CAFFÈ

UG4T0155-1C0 MICRO

3
litri

Compatta, professionale per gestire piccole quantità di prodotto evitando inutili sprechi. Pressostato di sicurezza. Serbatoio in policarbonato atossico infrangibile.

Filtro aria
Rumorosità inferiore a 70 dB (A)
LxPxH 180x470x510 mm
Alimentazione 230V 50Hz
Peso 20 kg



ugolini MICRO

per sorbetti e creme soft

450.00€

GRANITORE SORBETTIERA

6
litri

Granitore professionale con vasca da 6 litri con sistema di trascinamento magnetico brevettato. Controllo elettronico della temperatura e trasmissione magnetica. Serbatoio in policarbonato atossico infrangibile. Dimensioni ridotte. Carrozzeria in acciaio inossidabile. Compresse ermetico.

UG4V0155-000-000 NG 6/1 EASY

Filtro aria • Rumorosità inferiore a 70 dB (A)
Capacità 6 litri • LxPxH 200x480x620 mm
Velocità 1.500 giri/min
Alimentazione 230 V/50 Hz • Peso 23 kg



ugolini

per granite e sorbetti

629.00€

PIASTRA PANINI SINGOLA

da 0°C a +300°C



IN VETROCERAMICA SDSP010PR SPIDOGLOSS

Cottura ad infrarossi per ridurre i tempi di cottura senza alterare i sapori. Piani in vetroceramica facili da pulire e piani superiori rigati autobilanciati.

LxPxH 331x458x176 mm • Alimentazione 230V/1N/50-60Hz
Temperatura di lavoro 0-300°C • Potenza 1.500 W
Piano cottura 1 piastra da 250x250 mm • Peso 10 kg



spidocook
PROFESSIONAL BY DESIGN

piano cottura 250x250 mm

SDSP020PR
VERSIONE A
2 PIASTRE **599.00€**

370.00€

PIASTRA PANINI DOPPIA IN GHISA

da 0°C a +300°C



FMELP50EG0323M ELP50EG03

Piastra di cottura doppia, con piastre doppie rigate in ghisa. Struttura realizzata in acciaio inox. Piastra superiore auto bilanciata. Termostato 0-300°C.

LxPxH 570x305x210/500 mm
Alimentazione 220-240V/1N/50-60Hz
Potenza 3.600 W • Piano cottura 475x230 mm
Peso 25 kg



piano cottura 475x230 mm

FMELP25EG0123M
VERSIONE A
1 PIASTRA **145.00€**

299.00€

PIASTRA BUFFET GN 1/1

da 0°C a +90°C



Struttura in acciaio inox satinato, vetro di appoggio temperato compatibili con GN 1/1. Ideale come piastra riscaldante per buffet o come sostituto del bagnomaria per il mantenimento in temperatura di teglie e pirofile.

**2,8
kW**

LxPxH 610x370x45 mm
Supporto GN 1/1
Superficie utile 530x325 mm
Temperatura di lavoro da 0° a +90°C
Potenza 2,8 kW
Alimentazione 230 V/50 Hz
Peso 4,5 kg

**piastra
riscaldante**

105.00€

piano 530x325 mm

SI3044PB02
PB 1/1 INOX

TOSTAPANE AD ESPULSIONE



karel



**2,4
kW**

Tostapane in acciaio inossidabile. 4 fessure auto-centranti larghe 32 mm. Comandi singoli tostapane con selettore per tostatura ad un lato solo o a due lati.

LxPxH 364x313x204 mm
Apertura fette 140x32 mm
Potenza motore 2,4 kW
Alimentazione 230V/50 Hz/monofase



fette da 140x32 mm

330.00€

FORNETTO BRIOCHES

da +50°C a +300°C



Forno elettrico ventilato a convezione. Facile da utilizzare ed impostare grazie al pannello comandi analogico. Per servire saporiti e gustosi snack.

LxPxH 590x695x590 mm
Spazio tra le teglie 74 mm
Capacità 4 teglie 429x345 mm
Temperatura da +50° a +300°C • Potenza 2,8 kW
Alimentazione 220-230 V/50-60 Hz • Peso 33 kg



eka



387.00€

4 teglie 429x345 mm

FORNO MICROONDE CON GRILL



karel



KRB620-S B620-S

Forno a microonde con struttura esterna e camera in acciaio inox. Ideale per le piccole utenze, aiuta a risparmiare tempo ed energia elettrica. Piatto rotante che garantisce un'ottimale distribuzione delle microonde all'interno del forno.

LxPxH 483x400x281 mm
Sistemi di cottura microonde, grill, microonde e grill
Comandi manuali
Potenza 900 W
Capacità 23 litri • Peso 14,10 kg



5 livelli di potenza

163.00€

FORNO A MICROONDE



SI531NE1025 PANASONIC NE1025

Forno a microonde ENTRY LEVEL. Struttura in acciaio inox e camera smaltata. Timer fino a 6 min con spegnimento automatico. Utilizzabile solo alla massima potenza. Piatto fisso.

LxPxH 510x360x306 mm
Potenza resa 1.000 W
Potenza assorbita 1.490 W
Capacità 22 litri
Peso 18 kg

Panasonic

480.00€

timer fino a 6 minuti



FORNO A MICROONDE



SI51TW1800 TOPWAVE TW 1800

Forno microonde professionale a 2 magnetron e 3 livelli di potenza. Ampie dimensioni interne (374x378 h 224 mm). 9 programmi preimpostati e timer gestibile fino a 99 minuti per la programmazione dei tempi di cottura.

LxPxH 490x637x405 mm
Potenza Assorbita 2.800 Watt
Potenza resa 1.800 W
Capacità 30 litri
Peso 34,5 kg

SIRMAN

557.00€



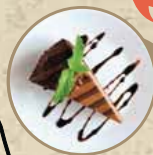


IMPASTATRICE PLANETARIA

DGDT602074 EMX5_PRO

Motore asincrono con variatore elettronico della velocità. Dispositivo di rilevamento vasca. Frusta, spatola, uncino semispiralato e accessorio K per aggancio utensili in dotazione.

5 kg



LxPxH 284x434x382 mm • Capacità vasca 5,5 litri
Capacità max farina 0,75 Kg (60% di idratazione)
Velocità variabile 84-500 giri/min
Potenza assorbita 500 W
Alimentazione 220-240 V/50-60 Hz • Peso 14 kg

599.00€

IMPASTATRICE A SPIRALE

SI40874213 HERCULES BIGA 40

Ideale per impasti indiretti e duri. Vasca con bordo rinforzato e asta rompi pasta in acciaio AISI 304. Due motori potenti e ventilati (vasca e spirale) con riduttore a vite senza fine a bagno d'olio.

41 litri



SIRMAN

LxPxH 465x830x785 mm
2 velocità 85/165 rpm
Capacità vasca 41 litri
Capacità impasto 35 Kg
Potenza vasca 750 W
Potenza spirale 1.500/2.200 W
Alimentazione 380-400 V/50 Hz trifase
Peso 135 kg

2 motori ventilati

1.655.00€

MACCHINA PER PASTA FRESCA

FMMPF15N235M MPF/1,5N

Macchina per impastare ed estrarre impasti all'uovo in diversi formati. Include 3 trafile.

1,5kg
IMPASTO



LxPxH 250x480x290 mm
Capacità vasca 1,5 Kg
Alimentazione 230V/50Hz
Potenza 0,3 kW
Peso 18 kg



TAGLIATELLE



SFOGLIA



SPAGHETTI

3 trafile incluse

745.00€

ROBOT CON FUNZIONE COTTURA

FMTM1228 TM-1128

Pannello Touch screen con programmi pre-impostati. Pannello di controllo principale a 10 tasti, funzionamento soft touch one-key. Blocco magnetico con doppia chiusura di sicurezza. Motore di miscelazione ad alta velocità per l'estrazione completa dei nutrienti alimentare e per la preparazione di bevande calde o fredde. Bicchiere in acciaio inox. Funzioni auto-timing, fast heating e miscelazione uniforme integrate nel sistema.

1,3 litri



LxPxH 270x200x505 mm
Capacità 1,3 litri
Velocità 26.000 rpm
Potenza 1.200 W
Peso 4,5 kg

soft touch one-key

325.00€

ABBINATO CUTTER TAGLIAVERDURE

MX14.22590 R201 XL ULTRA

Vasca inox estraibile da 2,9 litri. Coperchio unico per funzione cutter/tagliaverdure in policarbonato trasparente con capacità di carico fino a 6 pomodori.

2,9 litri



DISCO FETTA



DISCO JULIENNE

fino a 20 coperti



LxPxH 220x280x495 mm
Vasca 2,9 litri
Velocità 1.500 giri/min
Potenza motore 550 W
Peso 12 kg

Dotazione Standard:
Disco fetta 2 mm e
Disco julienne 2 mm

robot coupe

835.00€

MIXER AD IMMERSIONE COMBINATO

MX15.34770 MINI MP 190 COMBI

Forma della maniglia studiata appositamente per un'ottima presa dell'apparecchio e una lavorazione senza fatica. Coltello in inox rivestito per garantire un'igiene perfetta e ideato. Disco emulsionatore smontabile in inox per omogeneizzare le salse fredde o calde e dare loro una consistenza spumosa. Scatola della frusta dotata di una struttura interna interamente metallica per una maggiore robustezza. Frusta per la lavorazione di pane, creme e impasti.

19cm
FUSTO



robot coupe



LxPxH 95x780x470 mm
Dimensione fusto 190 mm
Velocità fusto da 350 a 1.560 giri/min
Velocità frullatore da 2.000 a 12.500 giri/min
Potenza 270 W
Peso 2,7 kg

335.00€

MIXER AD IMMERSIONE

FMMX2523M MX25

Mixer, realizzato interamente in acciaio inox, dalle dimensioni ridotte ideale per piccole lavorazioni. MESCOLATORE per realizzare minestrone, puree di verdure, salse, maionese, passato di pomodoro, pesto, salse, ecc. Con mescolatore da 25 cm.

25cm
FUSTO



LxPxH 135x100x600 mm
Dimensione fusto 250 mm • Potenza 250 W
Velocità da 13.000 giri/min • Peso 2,20 kg

120.00€

AFFETTATRICE A VOLANO MANUALE

Ø LAMA 300 mm

Costruita completamente in alluminio ed acciaio inox, è una affettatrice compatta, funzionale, dalla linea elegante ed estremamente semplice da pulire. Realizzata per il taglio di tutti i salumi ed in particolare per quello dei prosciutti crudi. Ampi spazi tra la lama e la testa per una facile pulizia. Capace di un ottimo taglio senza scarti e sfridi. È disponibile in colore rosso di serie.



A richiesta possono essere fornite con colonna di SUPPORTO IN FERRO dello stesso colore della macchina.



NW525 300/10H

LxPxH 570x790x680 mm
Ø Lama 300 mm
Capacità taglio 210x240 mm
Corsa carrello 255 mm
Spessore taglio 0-1,5 mm
Peso 44,5 kg



2.270.00€

taglio 210x240 mm

AFFETTATRICE A GRAVITÀ 45°

Ø LAMA 350 mm



**NW101-MONOFASE
NW101-TRIFASE
350 GX LIMIT**

LxPxH 560x610x520 mm
Ø Lama 350 mm
Taglio 200x270 mm
Ingombro inizio/fine corsa 700 mm
Potenza motore monofase 242 W
Potenza motore trifase 270 W
Spessore taglio 14 mm
Peso 36 kg



taglio 200x270 mm

899.00€

AFFETTATRICE VERTICALE

Ø LAMA 350 mm

Dotata di doppio piatto scorrevole e braccio snodato.



**NW421-MONOFASE
NW421-TRIFASE
350 VBSX LIMIT**

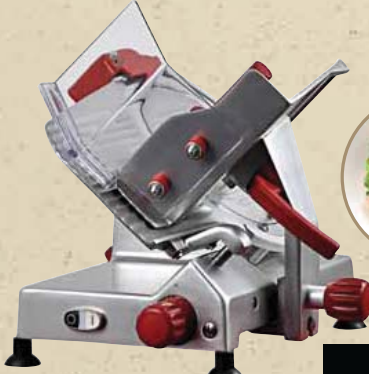
LxPxH 710x795x585 mm
Ø Lama 350 mm
Taglio 265x310 mm
Ingombro inizio/fine corsa 900 mm
Potenza motore monofase 370 W
Potenza motore trifase 370 W
Spessore taglio 16 mm
Peso 46 kg

taglio 265x310 mm

1.299.00€

AFFETTATRICE A GRAVITÀ

Ø LAMA 300 mm



**NW061-MONOFASE
NW061-TRIFASE
30 EX LIMIT**

LxPxH 475x560x490 mm
Ø Lama 300 mm
Taglio 240x190 mm
Potenza motore monofase 180 W
Potenza motore trifase 270 W
Spessore taglio 12 mm
Peso 20 kg



taglio 240x190 mm

599.00€

STAGIONATORE SALUMI

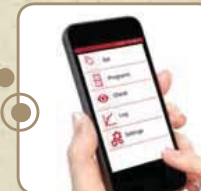


da +2°C a +25°C



SI69004702 CANEVA

Controllo elettronico di umidità, temperatura e tempi di stagionatura a vari livelli. Pratico controllo touch facilmente accessibile e riposizionabile. 10 programmi facilmente richiamabili da tastiera.



LxPxH 725x797x2.050 mm
Ø Lama 350 mm
Percentuale umidità 40-95%
Range temperature +2°C/+25°C
Potenza motore 570 W
Peso 140 kg

CONTROLLABILE TRAMITE PRATICA APP CHE PERMETTE:

- di gestire infiniti programmi a più livelli
- di archiviare i dati di controllo ai fini dell'HACCP
- di recuperare programmi collaudati
- una gestione facile e intuitiva

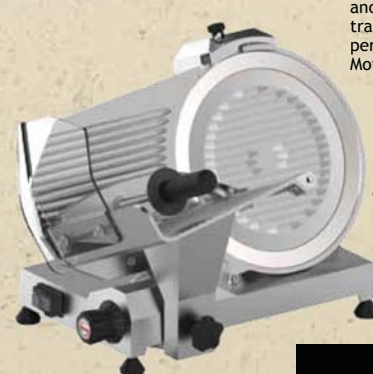


controllo touch
10 programmi

3.490.00€

AFFETTATRICE A GRAVITÀ COMPATTA

Ø LAMA 300 mm



**SI153033CW
MIRRA 300 C**

LxPxH 485x460x390 mm
Ø Lama 300 mm
Piatto 230x230 mm
Corsa carrello 245 mm
Potenza motore monofase 147 W
Spessore taglio 13 mm
Peso 20 kg



piatto 230x230 mm

479.00€



CUCINA 4 FUOCHI A GAS

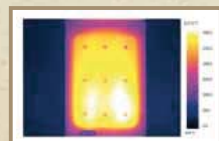
BASE A GIORNO

◀ PROFONDITÀ
700 MM ▶**BSDG18702500
DGG7F4XM**Bruciatori in ghisa,
piano in acciaio AISI 304,
interno AISI 430.
Valvola di sicurezza
e termocoppia.LxPxH 800x700x900 mm
Bruciatori (2x) 3,5 kW + (2x) 7 kW
Ø Bruciatori (2x) 80mm + (2x) 110mm • Peso 65 Kg**1.300.00€**

CUOCIPASTA A GAS

◀ PROFONDITÀ
700 MM ▶30
litri**BSDG18180000 DGCPG40XE**Piano di lavoro in acciaio AISI 304 e vasca
stampata in acciaio AISI 316. Troppopieno
di grande diametro per l'eliminazione degli
amidi. Sistema di riscaldamento che avvolge
esternamente tutta la superficie della vasca.LxPxH 400x700x900 mm
Dimensioni vasca 340x306x300 mm
Potenza 10 kW
Capacità vasca 30 litri
Peso 50 Kg**1.190.00€**

FRIGGITRICE A GAS

◀ PROFONDITÀ
700 MM ▶25
kg/ora**BSDG17460000 DGGL20XM**Piano di lavoro in acciaio AISI 304.
Bruciatori in acciaio inox a sezione
ovale a nido d'ape posti all'interno per
riscaldamento omogeneo. Produzione
massima oraria stimata 25 kg.LxPxH 400x730x900 mm
Dimensione
vasca 402x302x340 mm
Potenza 16,5 kW
Capacità vasca 20 litri
Produzione massima oraria 25 Kg/h**1.390.00€**CUCINA 4 FUOCHI A GAS
VANO A GIORNO◀ PROFONDITÀ
900 MM ▶**BSDG20702500
DGG9F4XM**Piano di lavoro e
pannelli frontali e
laterali in acciaio INOX
304, interno AISI 403.
Valvola di sicurezza a
termocoppia e fiamma
pilota protetta.LxPxH 800x900x900 mm
Bruciatori (2x) 12 kW, (1) 7 kW, (1) 3,5 kW
Ø Bruciatori (2x) 130 mm,
(1x) 108 mm, (1x) 80 mm • Peso 106 Kg**1.685.00€**10
kWFRY TOP A GAS
VANO A GIORNO◀ PROFONDITÀ
900 MM ▶

HIGPOWER

BSDG20301500 DGG9FL4XMHIGPOWER doppio bruciatore.
Piano di lavoro in acciaio INOX 304.LxPxH 400x900x900 mm
Superficie di cottura
396x667 mm
Potenza 10 kW
Peso 66 Kg

oltre 300°C garantiti

1.545.00€

CUOCIPASTA A GAS

◀ PROFONDITÀ
900 MM ▶40
litri**BSDG20190000 DGG9CP40X**Piano di lavoro in acciaio INOX AISI 304.
Alte prestazioni garantite dal sistema
di riscaldamento che avvolge esternamente
tutta la superficie della vasca.LxPxH 400x900x900 mm
Dimensioni vasca 308x510x295 mm
Potenza 12 kW
Capacità vasca 40 litri • Peso 54 Kg

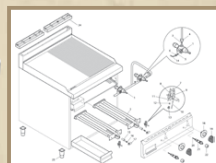
alte prestazioni

1.390.00€

FRIGGITRICE A GAS

◀ PROFONDITÀ
900 MM ▶25
kg/ora**BSDG20460000 DG9GL20XM**Friggitrice a gas in acciaio INOX 304.
Bruciatori in acciaio inox a sezione
ovale a nido d'ape, posti direttamente
all'interno della vasca.
Dotata di filtro e bacinella raccogli olio.LxPxH 400x900x900 mm
Dimensione vasca 320x402x170 mm
Potenza 17,5 kW • Capacità vasca 20 litri
Prod. max oraria 25 Kg/h • Peso 56 Kgfiltro e bacinella
raccogli olio inclusi**1.490.00€**

GRIGLIA A GAS CON ACQUA

◀ PROFONDITÀ
900 MM ▶

COMPLETAMENTE SMONTABILE

BSDG20130600 DGG9WG80XMPiano di lavoro
in acciaio
inox AISI 304.
Leccarda
raccogliolio
stampata.LxPxH
800x900x900 mm
Dimensioni
griglia
700x630 mm
Potenza 24 kW
Peso 105 Kglavora anche
senza acqua**2.180.00€**

CUCINA 4 FUOCHI A GAS DA BANCO

4x
5 kW



◀ PROFONDITÀ
730 MM ▶

BS07702010 SG7F4B/SC

Bruciatori in ghisa, spartifiamma in ottone e piano in acciaio AISI 304 con spessore 20/10. Circolazione acqua nell'invaso con troppo pieno.

LxPxH 800x730x290 mm
Bruciatori (4x) 5 kW
Ø Bruciatori (4x) 95 mm
Peso 60 kg

BERTO'S
the best catering equipment

1.960.00€



CUOCIPASTA A GAS



◀ PROFONDITÀ
730 MM ▶

BS07180000 SG7CP40M

Piano di lavoro in acciaio AISI 304 con spessore 20/10. Troppopieno di grande diametro per l'eliminazione degli amidi. Piano di appoggio con funzione sgocciolatoio a filo del piano.

LxPxH 400x730x900 mm
Dimensioni vasca 340x306x300 mm
Potenza 10 kW
Capacità vasca 30 litri • Peso 50 Kg

BERTO'S
the best catering equipment

30
litri

1.890.00€



alto rendimento FRIGGITRICE A GAS fondo a "V" e comandi B-FLEX



20
kg/ora

◀ PROFONDITÀ
730 MM ▶

BS07561520 SGL18MIBF

Comandi B-FLEX con sistema adattivo e funzione integrata MELTING per lo scioglimento controllato dello strutto fino a 100°C. Piano di lavoro in acciaio AISI 304 con spessore 20/10.

LxPxH 400x730x900 mm
Potenza 14 kW • Capacità vasca 18 litri
Produzione massima oraria 20 Kg/h
Dim. vasca 310x344x335 mm • Peso 50 Kg

BERTO'S
the best catering equipment

2.210.00€

superficie a specchio FRY TOP A GAS VANO A GIORNO



7
kW

◀ PROFONDITÀ
900 MM ▶

BS13301800 SG9FL4M/CPD

Piastra liscia con superficie cottura in compound e finitura a specchio. Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10.

LxPxH 400x900x900 mm
Superficie di cottura 310x635 mm
Potenza 7 kW • Peso 73 Kg

BERTO'S
the best catering equipment

2.260.00€

CUCINA 4 FUOCHI A GAS VANO A GIORNO



32
kW

◀ PROFONDITÀ
900 MM ▶

BS13702500 SG9F4M

Cucina 4 fuochi su mobile chiuso su 3 lati, bruciatori in ghisa da 80 mm. Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10.

LxPxH 800x900x900 mm
Bruciatori (2x) 12 kW,
(1) 7 kW, (1) 3,5 kW
Ø Bruciatori (2x) 130 mm,
(1x) 108 mm, (1x) 80 mm • Peso 104 kg

BERTO'S
the best catering equipment

2.260.00€

GRIGLIA A GAS CON ACQUA



12
kW

◀ PROFONDITÀ
900 MM ▶

BS13070600 SG9WG40M

Ampia superficie di cottura con griglia in ghisa facilmente rimovibile. Ampio cassetto estraibile in acciaio inox per la raccolta dei grassi di cottura e per il contenimento dell'acqua.

LxPxH 400x900x900 mm
Dimensioni griglia 360x640 mm
Potenza 12 kW • Peso 60 Kg

BERTO'S
the best catering equipment

2.250.00€

CUOCIPASTA A GAS



40
litri

BS13190000 SG9CP40

◀ PROFONDITÀ
900 MM ▶

Piano di lavoro in acciaio AISI 304 con spessore 20/10. Troppopieno di grande diametro per l'eliminazione degli amidi. Piano di appoggio con funzione sgocciolatoio a filo del piano.

CESTELLI NON INCLUSI
LxPxH 400x900x900 mm
Dimensioni vasca 306x510x292 mm
Potenza 12 kW
Capacità vasca 40 litri • Peso 57 Kg

BERTO'S
the best catering equipment

2.135.00€

alto rendimento FRIGGITRICE A GAS



25
kg/ora

◀ PROFONDITÀ
900 MM ▶

BS13190000
SG9GL20M B/FLEX/1

Ad alto rendimento (potenza 17,5 kW) con comandi elettronici B/FLEX con sistema adattivo. Piano di lavoro in acciaio AISI 304 con spessore 20/10.

LxPxH 400x900x900 mm
Dimensioni vasca 320x402x170 mm
Capacità vasca 20 litri
Produzione massima oraria 25 Kg/h
Potenza 17,5 kW • Peso 56 Kg

BERTO'S
the best catering equipment

3.200.00€

INSTALLAZIONE
INCLUSAASSISTENZA
TECNICACONSULENZA
SPECIALIZZATA

CUCINA INOX 5 FUOCHI CON FORNO ELETTRICO VENTILATO A CONVEZIONE



TKEK96.3 EKC 96.3

Cucina semiprofessionale ideale per punti di cottura snack. Tutti i bruciatori montati sulla cucina dispongono di termocoppia di sicurezza e di accensione elettronica. La cucina è dotata di un piano cottura a 5 fuochi e di un forno ventilato a elevata potenza riscaldante.

LxPxH 900x600x900 mm
Potenza termica bruciatori 14,3 kW
Capacità 4 teglie GN 1/1
Alimentazione 380-400/50Hz/2N
Potenza elettrica forno 5,2 kW
Peso 74 Kg



1.245.00€

4 teglie GN 1/1

FORNO A CONVEZIONE VAPORE COMANDI ELETTROMECCANICI

TKEK411ALUD EKF 411 AL UD

da +100°C
a +260°C



Forno elettrico a convezione vapore diretto, camera di cottura in acciaio AISI 304. Pratico e performante grazie ad un isolamento termico di ultima generazione e il forno ideale per riscaldare piatti pronti ma anche per preparare piccole ricette.

LxPxH 790x750x635 mm • Passo 73 mm
Capacità 4 teglie GN 1/1
Temperatura da 100°C a 260°C
Alimentazione 380-400/50Hz/2N
Potenza 6,4 kW • Peso 58 kg



1.200.00€

4 teglie GN 1/1

FORNO COMBINATO CONVEZIONE VAPORE COMPATTO-GASTRONOMIA



TKMKF611CTS MKF 611 C TS

In soli 50 cm di larghezza un forno combinato convezione/vapore. Pensato per ristoranti e gastronomie. Grado di protezione all'acqua IPX5 per lavorare in massima sicurezza. Con sonda al cuore multipunto, lavaggio automatico integrato, controllo touch screen con 500 ricette programmabili e collegamento in rete tramite wi-fi.

LxPxH 550x930x700 mm
Capacità 6 teglie GN 1/1
Passo 68 mm
Temperatura da +30°C a +270°C
N° motori 1 bidirezionale
Potenza 7,8 kW
Aliment. 400 V/50 Hz/3N

da +30°C
a +270°C



3.250.00€

6 teglie GN 1/1

FORNO COMBINATO CONVEZIONE VAPORE GASTRONOMIA



TKMKF711TS MKF 711 TS

Connessione Wi-Fi, schermo touch capacitivo. Livelli di umidità controllati, gestione cottura sottovuoto e Delta T, sistema di essiccazione rapida, uniformità nella cottura grazie ad un carter ridisegnato e ad un ricircolo dell'aria all'interno del forno. Con i sistemi brevettati Airflowlogic, Humilogic e Drylogic.

LxPxH 730x849x850 mm
Capacità 7 teglie GN 1/1
Passo 68 mm • Temp. da +30°C a +270°C
N° motori 2 bidirez. Potenza 11,4 kW
Alim. 400 V/50 Hz/3N

da +30°C
a +270°C



3.600.00€

7 teglie GN 1/1

FORNO ELETTRICO A CONVEZIONE PER PASTICCERIA-ELETTROMECCANICO

TKEK464P EKF 464 P

Un forno a convezione versatile, funzionale e di dimensioni contenute con una capacità di quattro vassoi 600x400 mm. Uno strumento davvero efficace per cuocere pane, brioche e piccole torte.



LxPxH 790x775x635 mm
Capacità 4 vassoi EN 600x400 mm
Passo guide 83 mm
Temperatura da +100°C a +260°C
N° motori 1 bidirezionale
Alimentazione 380-400 V/50-60Hz/3N
Potenza 6,2 kW • Peso 51,2 Kg

da +100°C
a +260°C



830.00€

4 teglie EN 60x40

FORNO COMBINATO PER PASTICCERIA-TOUCH SCREEN

TKMKF664TS MKF 664 TS

Sonda al cuore e lavaggio automatico di serie. 2 motori bidirezionali per diversificare la cottura di prodotti lievitati e di fine pasticceria.



LxPxH 850x1.035x850 mm
Capacità 6 vassoi EN 600x400 mm
Temperatura da +30°C a +270°C
N° motori 2 bidirezionali
Potenza 11,4 kW
Alimentazione 380-400 V/50-60Hz/3N

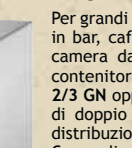
da +30°C
a +270°C



3.900.00€

6 teglie EN 60x40

FORNO A MICROONDE PROFESSIONALE



KRCM1519 CM1519

Per grandi volumi di utilizzo. Studiata per l'utilizzo in bar, caffetterie, pasticcerie, ristoranti ecc. La camera da 26 litri permette di poter utilizzare contenitori di grandi dimensioni fino alla misura 2/3 GN oppure due contenitori da 1/3 GN. Dotato di doppio magnetron per ottenere una migliore distribuzione delle microonde nella camera. Comandi manuali, 5 livelli di potenza.

LxPxH 464x557x378 mm
Alimentazione 230/50 Hz
Capacità 26 litri



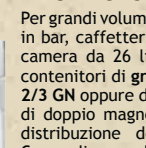
SAMSUNG

1.500 Watt

1 teglia GN 2/3 o
2 teglie GN 1/3

870.00€

FORNO A MICROONDE PROFESSIONALE



KRCM1919 CM1919

Per grandi volumi di utilizzo. Studiata per l'utilizzo in bar, caffetterie, pasticcerie, ristoranti ecc. La camera da 26 litri permette di poter utilizzare contenitori di grandi dimensioni fino alla misura 2/3 GN oppure due contenitori da 1/3 GN. Dotato di doppio magnetron per ottenere una migliore distribuzione delle microonde nella camera. Comandi manuali, 5 livelli di potenza.

LxPxH 464x557x378 mm
Alimentazione 230/50 Hz
Capacità 26 litri



SAMSUNG

1.850 Watt

1 teglia GN 2/3 o
2 teglie GN 1/3

999.00€

ABBATTITORE CON SONDA AL CUORE



CDW910202000 D3TS

- Finitura interna ed esterna in acciaio inox AISI 304.
- Condensazione ad aria.
- Ventilatori con cuscinetti per basse temperature.

- Flusso aria indiretto.
- Sbrinamento manuale a porta aperta.
- Controllo elettronico multifunzione del sistema.



LxPxH 625x600x420 mm
Resa +90°/+3°C > 7 kg
Resa +90°/-18°C > 5 kg
Potenza 0,3 kW
Peso 50 kg

50 Isolamento 50 mm

Tempo fisso tramite il timer

Refrigerazione ventilata

da +90°C a +3°C > 7kg
da +90°C a -18°C > 5kg

1.290.00€

3 teglie GN 2/3



ABBATTITORE-SURGELATORE AOMX3.10C ACTIVA 01AB

Abbattitore-surgelatore compatto di alta qualità condensatore ad aria. Scocca in acciaio inox AISI 304 18/10, esterno scotch-brite, interno finitura a specchio. Angoli arrotondati per un'accurata pulizia. Profilo battuta porta interamente integrato nella struttura per la massima igiene.



SONDA AL CUORE DI SERIE

LxPxH 655x715x510 mm
Resa +90°C/+3°C > 10 kg
Resa +90°C/-18°C > 5 kg
Potenza 0,8 kW
Alimentazione 230 V/50 Hz
Peso 60 kg



da +90°C a +3°C > 10kg
da +90°C a -18°C > 5kg

1.600.00€

3 teglie GN 1/1 o 3 teglie GN 2/3

ABBATTITORE

CDW910300000 DT5G

Struttura esterna ed interna in acciaio inox AISI 304, materiale robusto e resistente ma anche dal grande effetto estetico. Gli angoli interni sono arrotondati per una pulizia facilitata. La porta è reversibile.



LxPxH 710x700x850 mm
Resa +90°/+3°C > 13 kg
Resa +90°/-18°C > 10 kg
Alimentazione 230V/50Hz
Resa frigorifera 1,490 kW
Potenza assorbita 0,9 kW

da +90°C a +3°C > 13kg
da +90°C a -18°C > 10kg

2.100.00€

5 teglie GN 1/1

ABBATTITORE AOMXT10.35 05AB

Scocca in acciaio inox AISI 304 18/10, esterno scotch-brite, interno finitura a specchio. Angoli arrotondati per accurata pulizia. Profilo battuta porta interamente integrato nella struttura per la massima igiene. Sonda al cuore del prodotto.



LxPxH 610x410x410 mm
Resa +90°/+3°C > 30 kg
Resa +90°/-18°C > 18 kg
Potenza 1,5 kW
Peso 71 kg



da +90°C a +3°C > 30kg
da +90°C a -18°C > 18kg

4.690.00€

10 teglie GN 1/1 o 10 teglie EN 60x40

FORNO RIGENERATORE COMPATTO MDGRE106E GRE106E

Forno di rimessa in temperatura (+3°C / +65°C). Camera a tenuta stagna con angoli arrotondati. Funzione Multilivel: il forno può gestire differenti preparazioni con tempi di cottura o temperature diversi. Funzione IdealWarm: la riduzione intelligente della temperatura in camera alla fine del ciclo di cottura permette un mantenimento caldo perfetto. Funzione Climachef: sistema di controllo elettronico e automatico del clima in camera di cottura per ottenere la migliore consistenza dei cibi e alimenti.



LxPxH 550x810x822 mm
Capacità 6 teglie GN1/1
Temperatura d'esercizio da 30°C a 160°C • Potenza 3.35 kW • Peso 71 kg

da +30°C a +160°C moduline

2.850.00€

6 teglie GN 1/1

FORNO A VAPORE A PRESSIONE MDCVE031E CVE031E

La cottura a pressione assicura tempi di cottura molto più bassi e preserva il valore nutritivo del cibo. La carne resta morbida, le verdure non si sciupano, la dispersione di vitamine e sali minerali risulta estremamente più contenuta rispetto alla cottura in acqua. In un'ora si possono produrre fino a 600 porzioni di verdure cotte a vapore e per ogni ciclo di cottura medio di 2/3 minuti si possono cuocere da 7 ai 9 kg di verdure, con un calo peso pari allo 0,02%.

12 kg in 6 minuti

8 kg in 1 minuto

6 kg in 3 minuti



moduline



2 kg in 23 minuti
33% calo peso

da +50°C a +122°C

PROVALO SENZA IMPEGNO:

DEMO PRESSO L'AZIENDA E POSSIBILITÀ DI PROVA GRATUITA PER 20 GIORNI. AL MOMENTO DELL'ACQUISTO INCLUSO NEL PREZZO UNA GIORNATA DEL NOSTRO CORPORATE CHEF PER SVILUPPARE RICETTE E APPLICAZIONI



3 teglie GN 1/1

9.650.00€

**MATURATORE/SISTEMA PER LA FROLLATURA DELLE CARNI****ADMATC150TF**

Maturmeat® è un impianto specifico per la frollatura delle carni. Matura, asciuga, aromatizza tutti i tipi di carne rendendosi fondamentale per tutti coloro che vogliono ottenere carni morbide, succose e di altissima qualità.

- Maturazione della carne certificata.
- Sistema di pH-metria integrato con allarme di sicurezza alimentare.
- Sistema evoluto per HACCP, integrato in remoto.
- Affumicatura a freddo certificata.
- Clima touch per controllo frollatura, asciugatura, aromatizzazione, e fermentazione.



SONDA



DETTAGLIO FUMOTIC



RICETTARIO CLIMATICO



CARNE MATURATA

150
kg**Maturmeat®****COMPRESO NEL PREZZO:**

ASSISTENZA TECNICA IN LOCO
PER AVVIAMENTO, COLLAUDO E ASSISTENZA
TECNOLOGICA RELATIVA AL PRODOTTO

Capacità 150 Kg
Umidità relativa 30%-99%
Alimentazione
230/240 50 Hz monofase
Potenza assorbita
240 Watt
LxPxH 785x2.115x900 mm
Peso 210 kg

30 CANONI da

311.00€**FORNO A CARBONE****JOHJX45LBC_NC**

La cottura alla brace realizzata all'interno di un forno per intensificare, aromatizzare ed accelerare il risultato di un prodotto croccante all'esterno ma ricco di succhi all'interno.

- Camera stagna che rende uniforme il calore.
- Maggiore rapidità di lavorazione (35% più rapido di una griglia aperta).
- Minor consumo di carbone (40% in meno rispetto ad una griglia aperta).


Jasper
FORNI A BRACE
120
coperti

Produttività 120 commensali
Temperatura di esercizio
+250 °C / +350 °C
LxPxH 600x1.900x930 mm
Peso 210 kg



COTTURA ALLA BRACE



-40%
di carbone
RISPETTO
A GRIGLIA
APERTA

**COMPRESO NEL PREZZO:**

UNA GIORNATA DI STARTUP
CON IL NOSTRO CHEF MASTER GRILL

30 CANONI da

454.00€**COLONNA FORNO A CONVEZIONE VAPORE CON CELLA DI LIEVITAZIONE****TKMKF616TS + TKMKLM1064 + TKMKKC610 MILLENNIAL**

Un forno bivalente per cottura a vapore o semistatica dotato di agganci per 6 vassoi 600x400 o 6 teglie GN 1/1. La cella di mantenimento e lievitazione comandata direttamente dal forno e la cappa aspirante integrata completano le funzionalità di questo potente sistema.

- Controllo Touch screen e connessione wi-fi.
- Tecnologia Airflowlogic, Humilogic e Drylogic.
- Gestione della cottura sottovuoto DELTA T.
- 2 motori bidirezionali.
- Lavaggio automatico di serie.

6 teglie GN 1/1 o 60x40 cm

DETTAGLIO FORNO



AIRFLOWLOGIC

FORNO
Capacità
6 teglie GN 1/1 o 600x400 mm
Passo guide 80 mm
Temperatura da 30 °C a 270 °C
Alimentazione 380/400
50/60 Hz Trifase
Potenza assorbita 11.400 W
LxPxH 1.035x850x800 mm
Peso 108,2 kg

CELLA
Capacità 10 teglie
Potenza assorbita 1.800 W
LxPxH 1.030x770x850 mm
Peso 81,4 Kg



30 CANONI da

217.00€**COMPRESO NEL PREZZO:**

COMPRESO NEL PREZZO UNA GIORNATA
DI STARTUP CON CORPORATE CHEF
PRESSO VOSTRA SEDE



da +30°C
a +270°C


eka®
NOLEGGIO OPERATIVO

GRENKE offre la possibilità alle piccole e medie imprese di acquistare vincolando il capitale. Tutto a condizioni vantaggiose.

Come partner di GRENKE Digrim ti mette a disposizione le migliori soluzioni. Il Noleggio è un servizio non finanziario che consente, a fronte di un bene strumentale per l'esercizio della propria professione.

Tutti i vantaggi de**DEDUCIBILE AL 100%****RINNOVO TECNOLOGICO**

1  2
**SCEGLI IL
PRODOTTO**

FERMENTATORE PER LIEVITO MADRE LIQUIDO

DOM00.491 MAMA 15

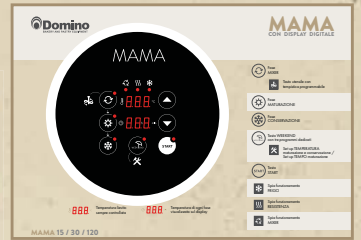
MAMA è una macchina tecnologica in grado di generare e conservare lievito madre in forma liquida, dotata di programmi di controllo tempi e temperature. Questa macchina innovativa permette di lavorare con maggior facilità la pasta madre ottenendo un prodotto sempre uniforme, fragrante e digeribile.

- 4 programmi dedicati per la gestione delle fasi.
- Rubinetto estraibile che facilita le operazioni di prelievo lievito.
- Controllo temperatura prodotto e vasca tramite sonde e interventi software in caso di blackout.



Capacità vasca 17 litri
Capacità produttiva 14 Kg
Capacità utile 10 Kg
Alimentazione 220/5Hz monofase
Potenza assorbita 0.6 kW
LxPxH 960x680x450 mm
Peso 74 Kg

17 litri



DISPLAY MAMA



COMPRESO NEL PREZZO:

VISITA DI TECNOLOGO SPECIALIZZATO PER REALIZZAZIONE PRIMO IMPASTO/ BASE FERMENTATA PER AVVIAMENTO MACCHINA

30 CANONI da

193.00€

NO by GRENKE®

Se, di avere subito costose attrezzature, senza doverle pagare in anticipo, è possibile anche solo per piccoli volumi di investimento.

Le attrezzature professionali con molti vantaggi per la tua azienda. Invece del pagamento di un canone periodico, di avere la disponibilità delle attrezzature per la tua attività imprenditoriale. Eventuale riacquisto finale del bene.

IL NOLEGGIO OPERATIVO GRENKE:

- 100% FINANZIARIO
- APPROVAZIONE IN 48 ORE
- CONSERVA LIQUIDITÀ

INVIA LE PRATICHE

3

ESITO IN 48 ORE

4

PAGA IL CANONE

Se la tua attività risiede in una di queste Regioni: Campania, Puglia, Basilicata, Calabria, Sicilia, Molise, Sardegna e Abruzzo richiedi al rivenditore dettagli poiché potresti beneficiare, in alternativa al Noleggio Operativo, del CREDITO DI IMPOSTA.

FORNO PER COTTURA ACCELERATA

SI52MRX523BK MENUMASTER MRX523

Con Menumaster pietanze calde e croccanti fino a 15 volte più rapidamente di un forno tradizionale. Comando touchscreen easyTouch® con icone.

È il modo ideale di cucinare, tostare, grigliare, cuocere in forno e rigenerare un'ampia gamma di alimenti freschi o congelati. Ideale quando lo spazio è di grande importanza.

- Menù personalizzabile.
- Velocità della ventola 0-100% facilmente regolabile.
- Ingombro compatto, adatto a un piano profondo 71 cm.
- Menù capacitivo in 25 lingue e basato su immagini.

Livelli di potenza 11
Intervallo cottura 95° -270° C
Alimentazione 400/5Hz trifase
Potenza assorbita 5.950 Watt
Microonde 2.000 Watt
Impigment 3.000 Watt
LxPxH 743x578x358 mm

senza necessità di aspirazione

camera di cottura (LxPxH) 312x312x178 mm

30 CANONI da

254.00€

MACCHINA PER PASTA FRESCA

DMN-ITALIABABY ITALIABABY

Macchina da banco multifunzione per pasta fresca, dal design innovativo, realizzata in fe360 e rivestita con carter in ABS e il motore monofase a riduzione ingranaggi a bagno d'olio è alloggiato all'interno del corpo macchina.

DOTATA DI:

- Mixer + estrusore automatico "all in one", smontabile per una facile pulizia.
- Vite di estrusione in acciaio inox e ghiera porta trafile rimovibili per facilitare l'operazione di pulizia e sanificazione.
- Gruppo di taglio motorizzato per pasta corta, a velocità regolabile mediante potenziometro.
- 4 trafile incluse (sfoglia, tagliatelle, spaghetti, maccheroni).
- 1 supporto cestello in acciaio inox + 2 cestelli in plastica per contenimento pasta.

OPTIONAL:

- oltre 40 tipi di trafile per dare alla pasta un effetto artigianale.

COSA SI PUÒ FARE con 3 ingredienti

1 kg FARINA

+

150 ml ACQUA

+

3 UOVA

>

16 PIATTI IN 12 MINUTI

88 PIATTI ALL'ORA



MACCHINA COMPLETA DI ESTRUSORE



9/10 kg/ora

DOMINIONI MARMON PASTA SOLUTIONS

Capacità produzione pasta 9/10 kg/ora (in base al formato)
Ø trafile 75 mm
Capacità impasto vasca 2,7 Kg
LxPxH 750x520x740 mm
Alimentazione Hp1 230 volt - 50Hz
Potenza elettrica 750 Watt
Peso 65 Kg

30 CANONI da

207.00€

MENUMASTER®



CONVEZIONE-GRILL MICROONDE insieme



30 sec SANDWICH TOSTATO



90 sec PIZZA



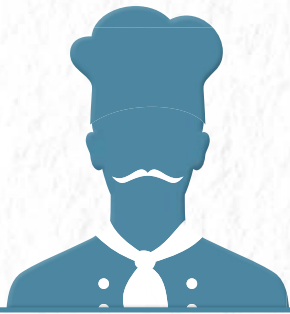
60 sec MUFFIN RISCALDATO



120 sec BISTECCA DI SALMONE



90 sec SPICCHI DI PATATE



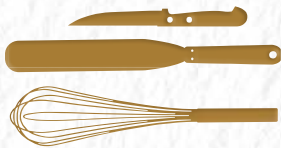
LE STELLE DELLA TUA CUCINA

Scegli le eccellenze che esaltano il tuo talento



note

1. In formato ridotto ma con tutta la potenza, l'intelligenza e l'efficienza del nostro SelfCookingCenter.



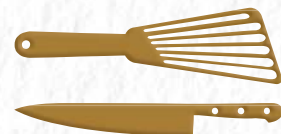
2. Ideato per salse e per dare loro una consistenza spumosa



3. È perfetta per ristoranti raffinati, collezionisti, amanti del gusto e dei sapori veri



4. È il solo produttore di fabbricatori di ghiaccio a proporre un cubetto perfettamente quadrato.



5. Adatto per ristoranti, trattorie, mense, hotel e per grandi cucine e laboratori



FORNO MULTIFUNZIONE 6 GN2/3

1.



RTB608100.01

SelfCookingCenter® XS, contenute in una profondità di soli 55,5 cm ed una larghezza di 65,5 cm tutte le prestazioni di Rational. Il SelfCookingCenter XS è munito del generatore di vapore Rational e dispone degli assistenti iCookingControl (il supporto intelligente per la cottura), iLevelControl (caricamenti misti ottimali), HiDensityControl (massima potenza e precisa regolazione delle condizioni della camera di cottura) ed Efficient CareControl (il sistema automatico di pulizia e decalcificazione).



MICROMIX

2.

MX15.34900

Mixer dalle dimensioni ridotte, in acciaio inox. Con variatore di velocità. Particolarmente silenzioso. Unitò all'utensile AEROMIX in dotazione è adatto per preparare leggere spume.

MicroMix®
robot coupe®

AFFETTATRICE A VOLANO SERIE BERKEL 1898

3.



VB01-9129-0300

Rendi unico il tuo locale grazie alla più prestigiosa delle affettatrici, la volano B300 dedicata ai professionisti, riproduce i gioielli del passato con prestazioni ideali per un uso intensivo. Dotata di lama da 30 cm di diametro, è perfetta per ristoranti raffinati, collezionisti, amanti del gusto e dei sapori veri.

BERKEL

Always The Original

FABBRICATORE DI GHIACCIO A SPIGOLO

4.



HZ M066

Forme geometricamente pure, dimensioni inconfondibili, una superficie di scambio termico ottimizzata, grazie all'assenza di cavità interne, e un'identità inconfondibilmente accattivante. Il fabbricatore di ghiaccio Hoshizaki, leader nella produzione di ghiaccio d'autore come il cubetto pieno a spigolo vivo, garantisce la migliore resa visuale ed organolettica alla bevanda, durante tutto il tempo necessario alla sua degustazione.



HOSHIZAKI

MICROONDE GN1/1

5.



SI533NE1880

Gastronorm 1/1 con potenza di 1800 watt resi grazie a 4 magnetron, digitale, dotato di 16 tasti memoria completamente programmabili con 4 livelli di potenza.

Panasonic

6. ABBATTITORE MULTIFUNZIONE 6T - VISION

CDW6H

VISION è il primo abbattitore di temperatura con sistema di igienizzazione a vapore; di giorno abbatte, surgela o scongela, la notte lievita, pastorizza o cuoce a bassa temperatura con il vapore. Dispone dell'algoritmo Devote® - Dynamic Evolution Temperature - che riconosce il carico e modula automaticamente il freddo per abbattere e surgelare nel minor tempo possibile senza l'impiego della sonda al cuore. Completa la dotazione Cosmo: l'innovativa tecnologia wi-fi che permette la connessione a tutti gli apparecchi Coldline presenti in cucina e monitorarli dallo smartphone.



note

6. Abbatte, surgela, conserva, lievita e scongela grazie ad una tecnologia che gestisce dinamicamente temperatura, intensità della ventilazione e livello di umidità



7. CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO

OV1934101P

Orved rappresenta l'eccellenza nel sottovuoto con prodotti di altissima qualità. Tecnologie innovative, molte delle quali coperte da brevetti, programmi preimpostati per seguire le necessità di chef sempre più esigenti ed una gamma per vuoto, cottura sottovuoto e sigillatrici completa di accessori e prodotti di consumo.



7. Garantisce la freschezza di un prodotto sano e perfettamente conservato ma anche l'insostituibile emozione di assaporare un piatto gustoso, un piatto che risvegli ricordi, un piatto che vi racconti una storia



8. MONOBLOCCO - BERTO'S

BS_LACUCINA_MONOBLOCCO

Soluzioni personalizzate su misura per gli chef più esigenti. Tutta l'affidabilità e la tecnologia di innovazione di Berto's in uno spazio realizzato appositamente per voi.

LA CUCINA



8. La soluzione ottimale, compatta ed ergonomica dalle forme lineari e superaccessoriata, dotata di tecnologie di ultima generazione. È la sintesi perfetta di efficienza e praticità



9. MIXER TERMICO PROFESSIONALE

HXHM3GXL

Gamma di macchine innovative multifunzione, uniche nel loro genere che, grazie alle speciali lame, possono lavorare come mixer, per emulsionare liquidi, o come cutter per lavorare qualsiasi ingrediente solido. A tale funzionalità si aggiunge un sistema di riscaldamento e/o raffreddamento che permette di cuocere, ma anche di raffreddare miscelando a velocità variabile, con temperature comprese tra -24° C e +190° C.

scelto anche da Massimo Bottura



Hotmix PRO
THE PROFESSIONAL THERMAL MIXER



9. Per tritare, frullare, cuocere, impastare, frantumare, omogeneizzare, riscaldare. Ideale per la preparazione di: pesto, maionese, vellutate, besciamella, creme, hummus, polenta, purè, marmellata, semifreddi, condimenti, impasti



10. SFOGLIATRICE ELETTRICA IMPERIA

FMSFSEN235M

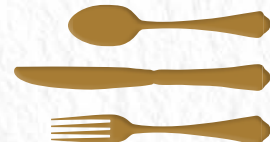
Dal 1932 la buona pasta fatta in casa, Macchina sfogliatrice automatica realizzata in acciaio cromato. Rulli in acciaio inox. Peso netto 17 Kg. Lunghezza rulli 220 mm. Apertura rulli 0-5 mm.



imperia



10. Con la sfogliatrice Imperia realizzerete la sfoglia in sei diversi spessori



CANONE
MENSILEINSTALLAZIONE
INCLUSAASSISTENZA
TECNICACONSULENZA
SPECIALIZZATA**COMPOSIZIONE BAR da 3500 mm**

FIEY_125908

Composizione bar startup lungo 3,5 metri con cella refrigerata completa di banco, retrobanco e pedana con 1 livello. Cella refrigerata 4 vani con capacità totale 757 litri. Vasca refrigerata 1.360x470x52 mm con vetro di protezione, e bancalina totale in vetro.



inclusa nel prezzo personalizzazione grafica sui tre lati frontali

Struttura portante in tubolare d'acciaio
Motore refrigerazione ventilata con distribuzione uniforme
Piano lavoro in postforming idrorepellente schienale in lamiera preverniciata bianca
Foro per macchina caffè con collare di protezione in acciaio inox
Lavello in acciaio inox lucido diametro 420 mm
Cassetto batti filtro in acciaio inox finitura lucida
Vano a giorno 1.000x600x690 mm per l'inserimento della lava tazze con vasca di protezione del fondo in alluminio



30 CANONI da

355.00€**EROGATORE ACQUA REFRIGERATA E GASATA**

BP900056 FONTEMAGNA IT FIZZ

Con 3 opzioni di erogazione (acqua fredda liscia, fredda frizzante e a temperatura ambiente) e con sistema di porzionatura personalizzabile. Pulsanti in acciaio inox. Dispositivo di risparmio energetico incluso, con apposito pulsante. Allarmi/Display: No acqua, No CO2. Termostato regolabile. Predisposizione per fissare filtri e bombola CO2 (OPTIONAL) all'interno della macchina.

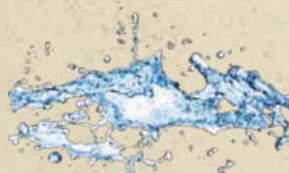
Tecnologia di raffreddamento BANCO DI GHIACCIO

Doppia serpentina in acciaio inox

Capacità di raffreddamento 150 litri/ora**Erogazione continua** 80 litri**Temperatura acqua** da 5° a 12°C**Gas Refrigerante** HC R290**Alimentazione** 230 V 50 Hz monofase**Potenza assorbita** 920 W - 4 A**LxPxH** 520x505x1.450 mm **Peso** 58 kg

IN REGALO ➤ 120 BOTTIGLIE
personalizzate con il logo del tuo ristorante
e 12 CASSETTE LEGNO

30 CANONI da

112.00€**NOLEGGIO OPERATIVO**

GRENKE offre la possibilità alle piccole e medie imprese di acquistare vincolando il capitale. Tutto a condizioni vantaggiose.

Come partner di GRENKE Digrim ti mette a disposizione le migliori soluzioni. Il Noleggio è un servizio non finanziario che consente, a fronte di un bene strumentale per l'esercizio della propria professione.

Tutti i vantaggi de**DEDUCIBILE AL 100%****RINNOVO TECNOLOGICO****MACCHINA AUTOMATICA PER CAFFÈ E CIOCCOLATA**

WEAK1C_STEAM FULLCLOCK

Macchina superautomatica dotata di 2 tramogge per il caffè e una per le polveri solubili (cacao, tè, etc.). Display da 5,7", 8 tasti capacitivi per selezionare le bevande.

Tecnologia Autosteamer, una lancia vapore intelligente che, grazie ad una sonda che rileva la temperatura, è in grado di regolare automaticamente il vapore emesso.

DETTAGLIO SELEZIONI POSSIBILI

ESPRESSO

CAFFÈ MACCHIATO

LATTE MACCHIATO

CAPPUCCINO



CIOCCOLATO

DECAFFEINATO

CAFFÈ LATTE

AMERICANO



ESPRESSO 240



CAPPUCCINO 200



CIOCCOLATA 120

Produzione giornaliera 300-400 caffè**LxPxH** 570x 745x475 mm • **Peso** 74,5 kg**Alimentazione monofase** 230/240 50 Hz • **Potenza** 4,4 kW**Alimentazione trifase** 380/415 50 Hz • **Potenza** 5,9 kW

30 CANONI da

339.00€

ESPOSITORE REFRIGERATO PER BOTTIGLIE DI VINO

A1WLI3P266/421
WINE LIBRARY ISLAND 3P

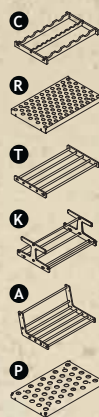
Il vino con la Wine Library sarà al centro dell'attenzione e diventerà un punto di luce all'interno di ogni locale. Linee pulite, supporti trasparenti per le bottiglie, illuminazione a led lungo le porte, interni a specchio, maniglie in acciaio inox, laminati moderni. Bassi consumi grazie alla illuminazione a led, spessore dei montanti di 5 cm, un sistema di controllo che ottimizza l'utilizzo del sistema refrigerante e alla porta in vetro camera basso emissivo. Illuminazione a led e serratura alla porta. Vaschetta riscaldata per lo smaltimento dell'acqua di condensa. Colore nero semi-lucido. Modello a tre porte per lato.



630
bottiglie



Accessori interni RIPIANI



Variante colore GRIGIO ALLUMINIO SATINATO



Temperatura d'esercizio +4/+18 °C
Raffreddamento ventilato con controllo termostatico

Disposizione bottiglie VERTICALE E ORIZZONTALE



Capacità max bottiglie 630
Gas Refrigerante R404A
L x P x H 2.195 x 590 x 2.545 mm
Peso 630 kg

30 CANONI da

583.00€

VO by GRENKE®

Se, di avere subito costose attrezzature, senza doverle pagare anche solo per piccoli volumi di investimento.

Le attrezzature professionali con molti vantaggi per la tua azienda. Il pagamento di un canone periodico, di avere la disponibilità di attività imprenditoriale. Eventuale riacquisto finale del bene.

IL NOLEGGIO OPERATIVO GRENKE:

100% APPROVAZIONE IN 48 ORE
FINANZIARIO CONSERVA LIQUIDITÀ



Se la tua attività risiede in una di queste Regioni: Campania, Puglia, Basilicata, Calabria, Sicilia, Molise, Sardegna e Abruzzo richiedi al rivenditore dettagli poichè potresti beneficiare, in alternativa al Noleggio Operativo, del CREDITO DI IMPOSTA.



LxPxH 82x360x498 mm
Temperatura di pacossatura ideale per alimenti congelati da -18 °C a -23 °C
Capacità bicchiere 1,2 litri (h 135 mm, Ø 130 mm)
Potenza 950 W • Peso 15,7 kg

PACOSSATORE PER ALIMENTI SURGELATI

SI69010202 PACOJET

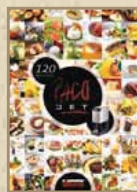
Il PACOJET 2 è divenuto ormai un classico dell'attrezzatura di una cucina professionale.

La pacossatura è un processo che, tramite sovrappressione, riduce finemente in purea alimenti freschi surgelati, consentendo la preparazione di mousse, zuppe, farciture, salse e gelati.

Con il Coupe Set supplementare, il raggio di azione si estende anche agli alimenti non congelati.

30 CANONI da

186.00€



INCLUSO NEL PREZZO ➔

1 CORSO GRATUITO presso l'azienda
+ 1 RICETTARIO SPECIFICO per lavorare prodotti pacossati



LAVABICCHIERI CON SISTEMA AD OSMOSI PER SOLUZIONE "BICCHIERE PERFETTO"

KSE29E+KSS03000K E29E+S03000K



Sistema di asciugatura a "bicchiere perfetto" per risultati smaglianti senza l'asciugatura manuale.

- Bicchieri asciutti e brillanti senza asciugatura manuale.
- Maggiore igiene
- Nessuna rottura di bicchieri durante l'asciugatura.
- Risparmio di tempo e di fatica.

LAVABICCHIERI

Dimensione cesto 400x400 mm • LxPxH 355x710x470 mm
N° cesti/ora 48 • Ø massimo piatto 295 mm
Altezza massima bicchiere 275 mm • Portata totale 2,86 kW

OSMOSI INVERSA

LxPxH 107x450x540 mm
Potenza elettrica 0,3 kW
Portata 180 litri/h a 25 °C

IN OMAGGIO ➔

10 confezioni di DETERGENTE PER LAVASTOVIGLIE AD OSMOSI
+ 4 confezioni di BRILLANTANTE PER LAVASTOVIGLIE AD OSMOSI



30 CANONI da

119.00€

INSTALLAZIONE
INCLUSAASSISTENZA
TECNICACONSULENZA
SPECIALIZZATA

ARMADIO REFRIGERATO IN CLASSE A



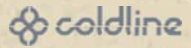
LxPxH 740x815x2.085 mm
Temperatura d'esercizio da -2° a +8°C
Capacità 700 litri • Consumo
energetico 335 kWh/365 giorni

700
litri

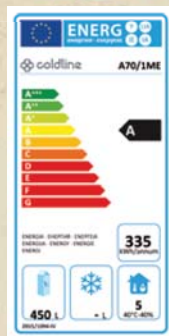
CDA120702001
A70/1ME

da -2°C
a +8°C

Armadio ventilato da 700 litri e capacità GN 2/1. Realizzato in acciaio inox AISI 304 18/10 e con struttura monoscocca con spessore di isolamento di 75 mm che, insieme all'utilizzo del gas naturale R290, garantisce una classificazione energetica in CLASSE A con un risparmio energetico che raggiunge punte dell'80% rispetto ad analoghi apparecchi di classe inferiore. Porta autochiudente e angoli interni arrotondati per una facile pulizia.
IN DOTAZIONE: 3 griglie RILSAN GN 2/1.



3 griglie GN 2/1



DETTAGLIO PORTA



DETTAGLIO GRIGLIA IN RILSAN

RISPARMIO
ENERGETICO 80%

1.495.00€



capacità
20 teglie 60x40

ARMADIO FERMALIEVITA 20 TEGLIE



GE45020100 AFLV/20

Per 20 teglie 60x40 cm in acciaio inox AISI 304. Spessore isolamento 70 mm e porta autochiudente. Funzione TOUCH per impostare le fasi di raffreddamento, conservazione, lievitazione e mantenimento e per memorizzare 100 programmi.



da -2°C
a +35°C

LxPxH
780x680x2.120 mm
Capacità 20 teglie
60x40cm
Passo teglie 16,5 mm
Temp. d'esercizio
da -2° a +35°C
Potenza ass. 1,9 kW

3.398.00€



ARMADIO REFRIGERATO 1 PORTA

650
litri



da -2°C
a +8°C

POSITIVO
FKGN650TN-FC
GN650TN-FC

LxPxH 740x830x2.010 mm
Potenza ass. 360 W • Peso 121 kg

925.00€



da -18°C
a -22°C

NEGATIVO
FKGN650BT-FC
GN650BT-FC

LxPxH 740x830x2.010 mm
Potenza ass. 640 W • Peso 131 kg

1.090.00€

CLASSE ENERGETICA C
Struttura in acciaio inox AISI 201.
IN DOTAZIONE: 3 griglie GN 2/1.

ARMADIO REFRIGERATO 2 PORTE



1.300
litri



da -2°C
a +8°C

POSITIVO
FKGN1410TN-FC
GN1410TN-FC

LxPxH 1.480x830x2.010 mm
Potenza ass. 520 W • Peso 183 kg

1.480.00€



da -18°C
a -22°C

NEGATIVO
FKGN1410BT-FC
GN1410BT-FC

LxPxH 1.480x830x2.010 mm
Potenza ass. 800 W • Peso 195 kg

1.680.00€

Struttura in acciaio inox AISI 201.
IN DOTAZIONE: 6 griglie GN 2/1.



con monoblocco
accavallato a parete

CELLA IN LAMIERA PREVERNICIATA CON MONOBLOCCO A PARETE E SCAFFALATURA



SCAFFALATURA INCLUSA

CNEK 1622-20 TN-FA ELLE KIT 1622-20

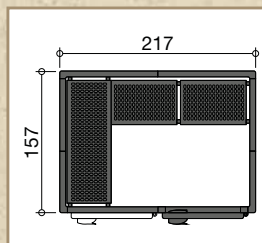
Rivestimento in lamiera preverniciata zincata e pavimento in lamiera plastificata. Isolamento da 70 mm. Porta da 800x1.900 mm con apertura a destra. Dotata di scaffalatura a 3 ripiani e Monoblocco montaggio accavallato a parete.

CRIO CABIN
TASTE PRESERVATION

CARATTERISTICHE:

- Temperatura normale: pannello da 7 cm, altezza interna 200 cm ed altezza esterna 217 cm.
- Porta 80x190 cm con apertura destra.
- Scaffalatura, ottimizzata alle dimensioni interne della cella, in alluminio anodizzato con ripiani in polietilene.

LxPxH
2.170x1.570x2.170 mm
Temperatura
d'esercizio da 0° a +5°C
Potenza assorbita
0,7 kW



da 0°C
a +8°C

3.500.00€

TAVOLO REFRIGERATO 2 PORTE

CZQR2100 QR 2100

Tavolo refrigerato in acciaio inox con supporto teglie GN 1/1 e sistema monoblocco. Refrigerazione ventilata, sbrinamento elettrico, schiumatura 60 mm. Dotato di 4 ripiani GN 1/1 regolabili (2 per porta).



LxPxH 1.350x700x850 mm
Temperatura d'esercizio da -2° a +8° C
Potenza 350 W
Alimentazione 230V/50Hz
Peso 100 kg

da -2° C a +8° C

4 ripiani GN 1/1

855.00€

TAVOLO PIZZA 2 PORTE

FKPZ2600TN-FC+FKVRX1500-380 PZ2600TN-FC

Struttura in acciaio inox AISI 201.



da +2° C a +8° C

390 litri

LxPxH 1.510x800x1.000 mm
Temper. d'eser. da +2° a +8° C
Capacità 390 litri
Peso 233 kg • Potenza 235 W
Alimentazione 230V/50Hz
Vetrina LxPxH 1.500x395x435
Capacità 5 GN 1/3+1 GN 1/2

BACINELLE NON INCLUSE

5 GN 1/3+1 GN 1/2

1.410.00€

TAVOLO REFRIGERATO 3 PORTE

CZQR3100 QR 3100

Tavolo refrigerato in acciaio inox con supporta teglie GN 1/1 e sistema monoblocco. Refrigerazione ventilata, sbrinamento elettrico, schiumatura 60mm. Dotato di 6 ripiani GN 1/1 regolabili (2 per porta).



LxPxH 1.800x700x850 mm
Temp. d'eser. da -2° a +8° C
Potenza 350 W
Alimentazione 230V/50Hz
Peso 124 kg

da -2° C a +8° C

6 ripiani GN 1/1

970.00€

TAVOLO PIZZA 3 PORTE

FKPZ3600TN-FC+FKVRX2000-380 PZ3600TN-FC

Struttura in acciaio inox AISI 201.



580 litri

LxPxH 2.025x800x1.000 mm
Temper. d'eser. da +2° a +8° C
Capacità 580 litri
Peso 320 kg • Potenza 235 W
Alimentazione 230V/50Hz
Vetrina LxPxH 2.000x395x435
Capacità 9 GN 1/3

BACINELLE NON INCLUSE

9 GN 1/3

1.650.00€

FRIGORIFERO TERMOFORMATO GN 2/1



da 0° C a +8° C

POSITIVO CZCR6 CR 6

Temperatura da 0° a +8° C • Assorbimento 128 Watt
LxPxH 775x716x1.900 mm • Griglie regolabili 4+1

CLASSE A 765.00€

da -23° C a -18° C

NEGATIVO CZCN6 CN 6

Temperatura da -23° a -18° C • Assorbimento 215 Watt
LxPxH 775x716x1.900 mm • Griglie fisse 6

845.00€

griglie 4+1 o 6 fisse

Struttura in ABS. **CLASSE ENERGETICA A** per il frigorifero. Gas R600A e schiumatura 70 mm per il frigorifero e Gas R290 e schiumatura 65 mm per il congelatore.

TAVOLO PIZZA 2 PORTE+CASSETTIERA

FKPZ2610TN-FC+FKVRX2000-380 PZ2610TN-FC

7 cassette per teglie 60x40. Struttura in acciaio inox AISI 201.



da +2° C a +8° C

LxPxH 2.025x800x1.000 mm
Temper. d'eser. da +2° a +8° C
Capacità 390 litri + cassette
Peso 360 kg • Potenza 235 W
Alimentazione 230V/50Hz
Vetrina LxPxH 2.000x395x435
Capacità 9 GN 1/3

BACINELLE NON INCLUSE

9 GN 1/3

1.860.00€

PRODUTTORE DI GHIACCIO A CUBETTO PIENO



RAFFREDDAMENTO AD ARIA O AD ACQUA CAPACITÀ DI RISERVA 6 KG

AR961225EN EP 20 A ARIA
AR961120EN EP 20 W ACQUA

In acciaio inox, per la produzione di cubetto pieno di 18 g ad alta densità, cristallino e puro.



Produzione giornaliera max 20 kg (1.176 cubetti)
Capacità deposito 6 kg (353 cubetti)
LxPxH 365x495x600 mm
Alimentazione 230 V/50 Hz/monofase
Potenza 500 W
Peso 31 kg

20 kg di ghiaccio al giorno

550.00€

PRODUTTORE DI GHIACCIO A CUBETTO PIENO



RAFFREDDAMENTO AD ARIA O AD ACQUA CAPACITÀ DI RISERVA 25 KG

AR901655EN EP 50 A ARIA
AR901650EN EP 50 W ACQUA

In acciaio inox, per la produzione di cubetto pieno di 18 g ad alta densità, cristallino e puro.



Produzione giornaliera max 50 kg (2.941 cubetti)
Capacità deposito 25 kg (1.471 cubetti)
LxPxH 500x585x795 mm
Alimentazione 230 V/50 Hz/monofase
Potenza 800 W
Peso 50 kg

50 kg di ghiaccio al giorno

865.00€

INSTALLAZIONE
INCLUSAASSISTENZA
TECNICACONSULENZA
SPECIALIZZATA**PRODUTTORE DI GHIACCIO A CUBETTO PIENO**

RAFFREDDAMENTO AD ARIA O AD ACQUA

CAPACITÀ DI RISERVA 9 KG

FTACM046ASK0600 **ACM46AS** ARIA
FTACM046WSK0600 **ACM46WS** ACQUA**Scotsman**
Ice Systems

Fabbricatore di ghiaccio in cubetti con contenitore incorporato (self contained). Produce fino a 24,5 Kg di cubetti di ghiaccio "Gourmet" pieni di forma tronco-conica, molto resistenti allo scioglimento. La forma piena permette di mescolare il ghiaccio anche a liquori o alcolici senza diluirne troppo il gusto. Permette inoltre un forte risparmio in termini di bevanda erogata. Fino a 24,5 kg/24h con capacità di stoccaggio di 9 kg (circa 450 cubetti da 20 gr). Finitura in acciaio. Controllo elettromeccanico. Interruttore ON/OFF sul pannello frontale con indicatore luminoso di segnalazione manutenzione periodica. Modello raffreddato ad aria con ventilazione frontale idoneo all'incasso. Filtro aria frontale rimovibile e lavabile (solo versione aria). Sportello contenitore a scomparsa. Porta raccolta ghiaccio ergonomica frontale. Ideale per bar, hotel, comunità ma anche per laboratori chimici e ospedalieri.



GHIACCIO "GOURMET"



DETTAGLIO DEPOSITO

RICAMBI IGIENE SUPPORTO

garanzia
3
anni

Produzione giornaliera 24,5 kg
Capacità deposito ghiaccio 9 kg (450 cubetti)
LxPxH 386x600x643 mm
Alimentazione 230 V/50 Hz/monofase
Peso 35 kg

**20 kg di ghiaccio
al giorno****690.00€****BACK BAR COOLER 2 PORTE**CZBBC208S **BBC 208S****200
litri**

Refrigerazione con
ventola di assistenza,
porte autochiudenti,
luce interna a led
e serratura per
chiusura notturna.

da -1°C
a +10°C

Retrobanchi
refrigerati per bar,
ristoranti e pizzerie.

Temperatura d'esercizio
da +1° a +10°C
LxPxH 900x520x900 mm
Alimentazione 220 V/ 50 Hz
Capacità 200 litri
Peso 58 kg

**BACK BAR COOLER 3 PORTE**CZBBC330S **BBC 330S****320
litri**

Refrigerazione con
ventola di assistenza,
porte autochiudenti,
luce interna a led
e serratura per
chiusura notturna.
Retrobanchi
refrigerati per bar,
ristoranti e pizzerie.

da -1°C
a +10°C

Temperatura d'esercizio
da +1° a +10°C
LxPxH
1.395x520x900 mm
Alimentazione
220 V/ 50 Hz
Capacità 320 litri
Peso 80 kg



⇌ porte scorrevoli

475.00€

⇌ porte scorrevoli

615.00€**BACK BAR COOLER VENTILATO
3 PORTE**CZQB300
QB 300

Back bar con refrigerazione ventilata, porte
con profilo in acciaio verniciato e polvere e gas
refrigerante ecologico R290 che rende questo retrobanco
uno strumento idoneo per bar e mense presenti
in ospedali, case di riposo e strutture private.

da +2°C
a +8°C

**500
litri**

Temperatura
d'esercizio da +2° a +8°C
LxPxH 2.085x515x860 mm
Alimentazione
220 V/ 50 Hz
Capacità 500 litri
Peso 119 kg



porte battenti

1.320.00€**VETRINA BEVANDE
CON DISPLAY**CZDC388C **DC 338C****350
litri**

Vetrina bibite
studiata per acque
minerali con canopy
pubblicitario.
Luce a led interna.
Nuovo gas R600A
e termostato
meccanico.

da 0°C
a +10°C

Capacità 350 litri
Temperatura d'esercizio da 0° a +10°C
Consumo 3,8 kW/24h
LxPxH 600x570x1.835 mm
Peso 56 kg



nuovo gas R600A

375.00€**VETRINA VINO**CZTWN400 **TWN 400****350
litri**

Vetrina vino
monotemperatura,
dotata di 6 ripiani
regolabili in legno
e isolamento senza
CFC. Porta fino
a 230 bottiglie
di bordolessi
o 64 bottiglie
di spumante.

da +7°C
a +18°C

Ripiani 6 regolabili in legno
Capacità 350 litri
Temperatura d'esercizio da +7° a +18°C
Consumo 3,00 kW/24h
LxPxH 595x620x1.863
Peso 74 kg



6 ripiani in legno

625.00€

VETRINA SOPRABANCO

PER BIBITE

Vetrina soprabanco con luce LED e gas R600A. È il cooler verticale che può tenere fino a 35 lattine o 15 bottiglie da 0,5 litri.

CZRCF52 RCF 52



52 litri

LxPxH 430x500x510 mm
Temperatura d'esercizio da 0° a +10° C
Capacità 52 litri
Potenza 85 W
Alimentazione 230V/50Hz
Peso 16,5 kg



15 BOTTIGLIE
da 500 ml



35 LATTINE
da 33 cl

da 0° C a +10° C

165.00€

nuovo gas R600A

VETRINA SUSHI/SASHIMI

CZRS60 RS 60

Compressore sigillato con condensatore ventilato sub-tropicalizzato. Evaporatore superiore che garantisce una doppia temperatura di raffreddamento sopra/sotto per alimenti a massima richiesta di freddo. Vasca in acciaio inox AISI 304.



LxPxH 1.438x395x245 mm
Capacità GN 1/3 x 6 vaschette
Temperatura d'esercizio da +2° a +6° C
Consumo 105 W • Peso 45 kg

VASCHETTE GN 1/3 INCLUSE



830.00€

6 vaschette GN 1/3

VETRINA PASTICCERIA

CZRC1000 RC 1000

Vetrina ventilata. Isolamento a doppio vetro. Compressore ermetico alta capacità di refrigerazione, bassi livelli di consumo, porte scorrevoli con chiusura automatica.



295 litri

LxPxH 915x675x1.220 mm
Temperatura da +2° a +8° C
Capacità 295 litri
Potenza 480 W • Peso 135 kg



da +2° C a +8° C

1.575.00€

porte scorrevoli

BANCO GELATO 5 VASCHETTE + 3 di RISERVA

da -25° C a -18° C



IPI9H01426 VIC CREAMY 220

Per la vendita di gelato industriale, con vaschette in acciaio da 5 litri. Possibilità di configurazione a 5 gusti e un sistema di chiusura con vetri scorrevoli. Elevate performance assicurate da uno speciale compressore a giri variabili. Refrigerante naturale R600A. Offre la possibilità di regolare la temperatura con un controller elettronico ad alta precisione.

LxPxH 1.002x1.210x651 mm
Temperatura d'esercizio da -25° a -18° C
Consumi energetici 0,65 kW/24h
Peso 60 kg

PERSONALIZZAZIONE GRAFICA optional al costo di 50.00€



885.00€

vetri scorrevoli

VETRINA VINO MULTITEMPERATURA

EFA1L1V1NA I.A.M H2000

massimo **358 bottiglie**

4 temperature diverse

CLASSE A energetica

funzione **ECONOMY 12 h stand by**

funzione **BOOSTER -2° C**

funzione **SILENCE -4 db**



LxPxH 754x820x1.966 mm
Range temperatura da +2 a +20° C (modalità ventilata)
Range temperatura da +2 a +16° C (modalità multitemperatura)
Capacità 600 litri
Capacità 358 bardolesi
Consumo annuo 203 kW
Peso 135 kg

enofrigo

1.990.00€

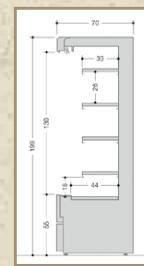
gas propano R290

MURALE REFRIGERATO

CRIO CABIN TASTE PRESERVATION

CNCE0701310PG ENEOS 700S L=1350

Espositore murale refrigerato ventilato con gruppo incorporato R290. Tre ripiani con finiture interne in lamiera inox e illuminazione superiore a led 400° K. Tenda notte inclusa.



da +2° C a +20° C MODALITÀ VENTILATA

Range temperatura da +2° a +20° C (modalità ventilata)
LxPxH 1.410x700x1.990 mm
Consumi energetici 2,2 kW/24h
Peso 135 kg

gas propano R290

1.990.00€

BANCO GELATO 8 CARAPINE + 6 di RISERVA

da -25° C a -18° C



IPI9S01348 GLOBO RETRO' 440.3

Per la più alta qualità del gelato artigianale, garantita dalle sue carapine che assicurano una migliore conservazione dei gelati, senza alterarne le caratteristiche organolettiche. Sistema di ventilazione interno e alimentazione con refrigerante naturale propano R290, garanzia di un minor impatto in termini di emissioni.

LxPxH 1.264x933x715 mm
Temperatura d'esercizio da -25° a -18° C
Consumi energetici 2 kW/24h
Volume 427 litri • Peso 80 kg

PERSONALIZZAZIONE GRAFICA optional al costo di 50.00€



1.600.00€

gas propano R290



INSTALLAZIONE
INCLUSA



ASSISTENZA
TECNICA



CONSULENZA
SPECIALIZZATA



SOTTOVUOTO A CAMPANA

SI3330201707BX2 **EASYVAC 30**

SIRMAN

Macchina compatta e veloce, dedicata a piccole porzioni, ideale abbinamento a strumenti di cottura a bassa temperatura tipo Softcooker. Facile settaggio del tempo di vuoto e di saldatura. Barra saldante facilmente rimovibile. Pompa di aspirazione Busch. Visualizzazione percentuale vuoto e tempo residuo. Memorizzazione ultima impostazione. Contacigli e contatore utilizzo pompa. Preriscaldamento pompa e ciclo pulizia olio. Messaggio cambio olio. Vuoto esterno a tempo.

LxPxH 406x560x315 mm
Barra saldante 310 mm
Dimensioni camera 270x350x75 mm
Pompa del vuoto 4 m³/h
Potenza motore 100 W • Peso 38 kg



barra 310 mm

1.040.00€

SOTTOVUOTO A CAMPANA

EMECO30 ECO 30

Struttura in acciaio inox, dimensioni compatte. Il pannello comandi include 6 programmi di facile intuizione. Partenza automatica del ciclo di lavoro ad abbassamento del coperchio e riapertura automatica della campana a fine ciclo.



Pannello comandi
6 programmi
Barra saldante
300 mm
Pompa
8/9,6 m³/h
LxPxH
410x490x450 mm
LxPxH camera 310x350x190 mm
Potenza 400 W • Peso 45 kg
Alimentazione 230 V/50 Hz/monofase



EUROMATIC

barra 300 mm

1.310.00€

SOFTCOOKER

SI69060002 **R0Y9**

Adatto per vasche fino a 50 litri di capienza con 5 programmi di cottura preimpostata. Struttura in acciaio inox IP X3, profondità di lavoro max 16,5 cm.



COTTURA IN VASCA
[non inclusa]



MORSETTO FISSAGGIO

LxPxH 130x260x340 mm
Temp. da +24° a +99°C
Potenza 2 kW • Peso 5 Kg

da +24°C
a +99°C

SIRMAN

fino a 50 litri

550.00€

SOTTOVUOTO A SACCHETTO ESTERNO

EMECOMINI ECOMINI

Macchina sottovuoto analogica ad aspirazione esterna in acciaio inox. La barra saldante è lunga 35 cm, permette quindi di confezionare sacchetti con apertura della stessa misura. Questa macchina sottovuoto professionale con sacchetto esterno è lo strumento ideale per conservare le pietanze o le materie prime.



LxPxH 370x260x130 mm
Barra saldante 350 mm
Pompa del vuoto 20-24 litri/min
Potenza 150 W • Peso 9 kg
Alimentazione 230 V/50-60 Hz

EUROMATIC

barra 350 mm

205.00€

SOTTOVUOTO A CAMPANA DA BANCO

EMERMETIKA ERMETIKA

Attivazione manuale del ciclo di lavoro, riapertura manuale del coperchio a fine ciclo, possibilità di vuoto esterno in contenitori GN tramite specifica connessione. Pannello comandi digitale semplificato e riapertura manuale del coperchio.



Barra saldante
350 mm
Pompa
8/9,6 m³/h
LxPxH
420x530x400 mm
LxPxH camera 360x400x190 mm
Potenza 450 W • Peso 50 kg
Alimentazione 230 V/50 Hz/monofase



EUROMATIC

barra 350 mm

1.074.00€

MACCHINA CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO

EMMIDY MIDY

20 programmi, barra saldante con pistoni, doppio sensore (per liquidi e di vuoto), SOFT VAC per assicurare l'integrità del prodotto, STEP VAC per il confezionamento dei liquidi. Funzione marinatura e saldatura rinforzata per buste particolarmente spesse/prodotti umidi. Possibilità di vuoto esterno in contenitori GN tramite specifica connessione.



Barra saldante 350 mm
Pompa 8/9,6 m³/h
LxPxH 460x500x420 mm
LxPxH camera 360x400x190 mm
Potenza 450 W
Alimentazione
230 V/50 Hz/monofase
Peso 50 kg



EUROMATIC

barra 350 mm

1.750.00€

MACCHINA CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO

EMBASIC BASIC

20 programmi. Sistema di autopulizia della pompa dell'olio per una pulizia ottimale, funzione per vuoto in contenitori Gastronorm e barra saldante completamente senza cavi (saldatura a pistoni). Doppio sensore (per liquidi e di vuoto), SOFT VAC per assicurare l'integrità del prodotto, STEP VAC per il confezionamento dei liquidi. Funzione marinatura e saldatura rinforzata per buste particolarmente spesse/prodotti umidi.



Barra saldante 400 mm • Pompa 20/24 m³/h
LxPxH 510x560x450 mm
LxPxH camera 410x450x220 mm
Potenza 900 W
Alimentazione 230V/50Hz/monofase • Peso 60kg

EUROMATIC

barra 400 mm

2.100.00€

FORNO COTTURA E MANTENIMENTO



cottura max +120°C
mantenimento max +100°C



SDSCH030 CALDOLUX

Funzione COOK&HOLD che consente cottura a bassa temperatura (max 120°C) e mantenimento di cibi cotti (max 100°C) fino ad un massimo di 10+10 ore.
SONDA AL CUORE IN DOTAZIONE.

LxPxH 436x645x409 mm
Capacità 3 GN 1/1
Passo 67 mm
Potenza 0,76 kW
Alimentazione 230V/50Hz/monofase
Peso 25 Kg

spidocook
PROFESSIONAL BY DESIGN

capacità 3 GN 1/1

899.00€

PIASTRA AD INDUZIONE SUPER POWER

HI239780 239780

Assicura tempi di riscaldamento molto ridotti. Il riscaldamento si blocca automaticamente quando la padella è allontanata dalla zona della piastra (se si rimette la padella sulla piastra il riscaldamento si riattiva automaticamente con una veloce reazione nelle variazioni). Potenza regolabile, adatto per l'utilizzo con pentole e padelle da ø 120 millimetri fino a ø 260 mm.



ø 26 cm

3,5 kW



LxPxH 372x425x100 mm
Potenza 3,5 kW
Alimentazione 230/50Hz/monofase
Peso 8 Kg

da ø 120 a 260 mm

170.00€

SIGILLATRICE



900 Watt

stampi personalizzati su richiesta

SI382030210002
SIGIX M20

Pratica e robusta sigillatrice manuale in acciaio inox AISI 304. Regolazione della temperatura e del tempo di saldatura, controllo elettronico e conteggio delle vaschette.



STAMPI OPTIONAL DISPONIBILI:

mm 137x95 h 63
mm 190x137 h 72
mm 230x190 h 65
mm 260x190 h 65

65.00€

LxPxH 257x525x306 mm
Massima dimensione vaschetta 260x190 mm
Alimentazione 230 V/50-60 Hz
Potenza 0,9 kW
Peso 19,5 kg

800.00€

MANTENITORE STATICO DA BANCO

MDHSW012E HSW012E



moduline

Mantenitore a riscaldamento statico da banco a 2 cassette GN 1/1.

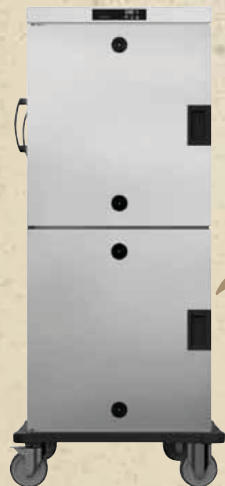
LxPxH 660x585x505 mm
Capacità 2 x GN 1/1
Potenza 0,7 kW
Peso 48 kg

2 cassette GN 1/1

1.650.00€

MANTENITORE SU RUOTE GN 1/1 - GN 2/1

MDHHT162E MS 162 E



moduline

Mantenitore caldo statico su ruote per teglie GN 2/1 - GN 1/1.



LxPxH 765x855x1.740 mm
Capacità 16 GN 2/1
32 GN 1/1
Potenza 3 kW
Peso 106 kg

3.470.00€

FORNO STATICO DA BANCO PER LENTA COTTURA

MDCSC031E CSC031E



moduline

Ideale per la cottura a bassa temperatura. Isolamento termico della camera con spessore 35 mm per minor dispersione del calore. Controllo elettronico del tempo, della temperatura e della sonda al cuore, studiato per non aggredire le fibre dell'alimento.



LxPxH 450x635x405 mm
Capacità 3 GN 1/1
Temperatura d'esercizio da +30° a 120°C
Potenza 0,7 kW
Peso 22 kg

3 teglie GN 1/1

1.350.00€

FORNO ELETTRICO MONOCAMERA OMOMDM430DG DOMITOR DM430DG

comandi digitali

Forno pizzeria con camera passo ø 30. Comandi digitali con regolazione indipendente di cielo e platea a 20 posizioni per garantire ottime prestazioni di cottura.



4 pizze ø 30
36 pizze all'ora

1 pizza ø 45
6 pizze all'ora

1 teglia 60x40
3 teglie all'ora



da +50°C a +400°C

em
YOUR PIZZA HUB

4 pizze da ø 30 cm

1.419.00€

FORNO ELETTRICO BICAMERA OMOMDM830DG DOMITOR DM830DG

Forno pizzeria con camera passo ø 30. Comandi digitali con regolazione indipendente di cielo e platea a 20 posizioni per garantire ottime prestazioni di cottura.



LxPxH 1.090x1.090x880 mm
LxPxH camera 630x630x150 mm
N° pizze 8 (ø30cm) • Temp. da +50° a +400°C
Consumo medio orario 7,6 kW
Potenza 8,8 kW • Peso 140 kg

8 pizze ø 30
72 pizze all'ora

2 pizze ø 45
12 pizze all'ora

2 teglie 60x40
6 teglie all'ora



da +50°C a +400°C

em
YOUR PIZZA HUB

8 pizze da ø 30 cm

2.457.00€



INSTALLAZIONE
INCLUSA



ASSISTENZA
TECNICA



CONSULENZA
SPECIALIZZATA



LAVASTOVIGLIE CESTO 50x50

Adatta per piatti fino a Ø 350 mm e bicchieri fino a 320 mm. Ciclo di scarico automatico in presenza di pompa di scarico. Dispone di pannello comandi DIGIT e di pratico controllo elettronico per darvi un grande livello personalizzazione in base alle vostre esigenze.

Dotazione standard: • 1 cesto 500x500 mm per 18 piatti • 1 cesto 500x500 mm per bicchieri • 2 portaposate • dosatori detergente e brillantante di serie

4 cicli di lavaggio (90-120-150-180 sec)
Capacità 40 cesti/ora • Resistenza vasca 2,6 kW
Resistenza boiler 2,5 kW monofase o 5,4 kW trifase
Potenza 3,12 kW monofase o 5,92 kW trifase
LxPxH 585x610x815 mm • Peso 69 Kg

KSH54E H54E MONOFASE

piatti
Ø 35

1.169.00 €

KSH56E H56E TRIFASE

1.225.00 €

fino a 40 cesti/ora

LAVASTOVIGLIE A CAPPOTTA CESTO 50x50

KSH110E H110E

Il sistema di lavaggio consente di effettuare 4 cicli automatizzati di 60, di 90, di 120 sec e di 240, utilizzando solo 2 litri di acqua a 2 bar di pressione. Per piatti fino a Ø 41,5 cm e bicchieri fino a 39 cm. Garantisce la perfetta igienicità dei piatti, dei bicchieri e degli utensili che si utilizzano per preparare e servire pietanze e bevande ai clienti. È una soluzione ottimale che ha funzione anche di lavabicchieri e lavatazzone e si presenta, quindi, come prodotto versatile in grado di soddisfare qualsiasi esigenza.

Dotazione standard:
• 2 cesti 50x50 cm per 18 piatti
• 1 cesto 50x50 cm per bicchieri
• 1 portaposate 8 posti
• dosatori detergente e brillantante di serie

bicchieri
h 39

piatti Ø
41,5

4 cicli di lavaggio (60-90-120-240 sec)
Capacità 60 cesti/ora
Potenza 6,74 kW
Resistenza vasca 4,5 kW • Resistenza boiler 5,4 kW
LxPxH 620x770x1.435 chiusa/1.900 mm aperta
Peso 133kg



BICCHIERI FINO A 39 CM



DETTAGLIO LAVAGGIO



PIATTI FINO A Ø 41,5 CM



fino a 60 cesti/ora

2.170.00 €

ASCIUGA E LUCIDA POSATE

TG2100 MIG

Modello automatico da banco.

ciclo da 50''

Posate per ciclo da 50''
2.500/3.000
LxPxH 450x590x400 mm
Assorbimento 0,70 Kw
Alimentazione
230 V/50 Hz/monofase
Peso 32 kg

**RICHIEDI SUBITO AL RIVENDITORE
LA PROVA GRATUITA
DELLA MACCHINA
ASCIUGA E LUCIDA POSATE**

2.500 posate/ora



2.390.00 €



LAVASTOVIGLIE CESTO 50x50 RIBASSATA [h 750 mm]

Adatta per piatti fino a Ø 310 mm e bicchieri fino a 255 mm. Ciclo di scarico automatico in presenza di pompa di scarico. **Dotazione standard:** • 1 cesto 500x500 mm per 18 piatti • 1 cesto 500x500 mm per bicchieri • 2 portaposate • dosatori detergente e brillantante di serie

4 cicli di lavaggio (90-120-150-180 sec)
Capacità 40 cesti/ora • Resistenza vasca 2,6 kW
Resistenza boiler 2,5 kW monofase o 5,4 kW trifase
Potenza 3,12 kW monofase o 5,92 kW trifase
LxPxH 585x610x750 mm • Peso 65 Kg

KSH54ES H54ES MONOFASE

piatti
Ø 31

1.125.00 €

KSH56ES H56ES TRIFASE

1.182.00 €

fino a 40 cesti/ora

LAVAPIATTI PORTA FRONTALE CESTO 50x60

piatti
Ø 37

ceste pane
h 34

KSH84E H84E

Per piatti fino a Ø 370 mm, teglie GN 1/1 o 600x400 e ceste pane fino a 340 mm.

Dotazione standard:
• 1 cesto 500x600mm per 22 piatti
• 1 cesto 500x600mm per vassoi
• 1 cesto 500x600mm per bicchieri
• 2 portaposate
• dosatori detergente e brillantante di serie

per teglie GN 1/1 o 60x40

4 cicli di lavaggio (90-120-150-180 sec)
Capacità 40 cesti/ora • Potenza 6,52 kW
Resistenza vasca 2,6 kW • Resistenza boiler 5,4 kW
LxPxH 585x715x865 mm • Peso 84 kg

1.650.00 €

fino a 40 cesti/ora

LAVABICCHIERI CESTO 40x40

Lavabicchieri comandi elettronici a carica frontale. Ciclo completo di lavaggio in soli 90 secondi. La lavabicchieri ha cesti adatti al lavaggio di bicchieri e coppe alte 24 cm o 29,5 cm (a seconda del modello scelto). **Dotazione standard:** • 2 cesti (tondi o quadrati a seconda del modello) • 1 portaposate • 1 porta piattini 12 posti • dosatori detergente e brillantante di serie

4 cicli di lavaggio (90-120-150-180 sec)
Capacità 40 cesti/ora • Resistenza vasca 2,6 kW
Resistenza boiler 2,5 kW • Potenza 2,79 kW • Peso 46 kg

H28E CESTO QUADRO • H28ER CESTO TONDO
H28E Altezza utile 240 mm • LxPxH 470x535x660 mm

925.00 €

H29EH CESTO QUADRO • H29EHR CESTO TONDO
H29EH Altezza utile 295 mm • LxPxH 470x535x710 mm

960.00 €

bicchieri
h 29,5

H29EH
CESTO QUADRO

fino a 40 cesti/ora

LAVATRICE PROFESSIONALE



Electrolux



EU1LOAEG MYPRO WE170P

Classe energetica A+++, cesto con fori da 4,5 mm per migliori risultati di lavaggio, ingresso acqua calda per ridurre i tempi di riscaldamento. Ciclo 70 min.



8 kg

Capacità di lavaggio 8 Kg
Numero di programmi 16
Centrifuga 1.400 giri/min • Potenza 2,2 kW
Alimentazione 230 V/50 Hz/monofase
LxPxH 597x624x850 mm • Peso 80,5 kg

16 programmi

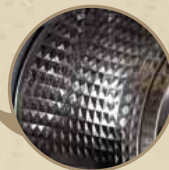
1.400 giri/min

1.638.00 €

LAVATRICE



SAMSUNG



14 kg

Capacità di lavaggio 14 Kg
Numero di programmi 13
Centrifuga 1.200 giri/min
Potenza 2,4 kW
Alimentazione 230 V/50 Hz/monofase
LxPxH 690x820x980 mm • Peso 99 kg

13 programmi

1.200 giri/min

1.872.00 €

ESSICCATOIO PROFESSIONALE



Electrolux



EU1LOAEF MYPRO WE1120

Asciugatrice con condensatore. Classe energetica B.

8 kg

LxPxH 596x625x850 mm
Capacità di lavaggio 8 Kg
Potenza 2,8 kW
Alimentazione 230 V/50 Hz/monofase
Peso 44 kg

1.228.00 €

Kit di sovrapposizione per installazione a colonna per il modello di lavatrice e/o essiccatoio professionale MYPRO.

EU1LOAD3 KIT PER INSTALLAZIONE A COLONNA



90.00 €

ASCIUGATRICE



SAMSUNG



10 kg

Capacità di carico 10 Kg
Numero di programmi 5 automatici
Potenza 3 kW
Alimentazione 230 V/50 Hz/monofase
LxPxH 595x745x850 mm • Peso 45 kg

DETAGLIO INTERNO CESTELLO

1.645.00 €

LAVATRICE



primus

MPP.0.SP.10.E.P SP.10.E.P.220

Lavatrice super-centrifugante, cestello in INOX interno ed esterno. Apertura dell'oblò a 180° per facile scarico e carico della biancheria. Alimentazione elettrica con scarico a pompa. 6 programmi di lavaggio. G400 con dispositivo DWS brevettato, proporziona acqua, detergente e azione meccanica in base al peso della biancheria realmente caricata. Può essere con scarico a pompa o a valvola.

10 kg

Programmatore elettronico G400 con sistema di pesatura DWS
Capacità 10 kg
Centrifuga 1.400 giri/min
Potenza 4,8 kW
Alimentazione 400 V/50 Hz/trifase
LxPxH 683x704x1.027 mm • Peso 113 kg

dispositivo DWS

1.400 giri/min

2.450.00 €

LAVATRICE SUPER-CENTRIFUGANTE

MPL.0.FX.10.200 AF 105 - FX 105 XCONTROL ELETTRICO



MPL.0.FX.10.300

AF 105 - FX 105 XCONTROL A VAPORE

Lavatrice Super-centrifugante, alta centrifuga (1165 RPM) fattore G400. Tamburo a conformazione micro bombata per consentire una perfetta e veloce estrazione dell'acqua, questo sistema (CASCADE DRUM) ha notevoli vantaggi, oltre all'ottima estrazione dell'acqua, diminuisce la percentuale d'umidità residua sulla biancheria intorno al 42%, riducendo le tempistiche di asciugatura e risparmiando di tempo ed energia.

Capacità 12 kg
Potenza 9 kW elettrico - 8 Bar a vapore
Alimentazione 400 V/50 Hz/trifase
LxPxH 795x795x1.225 mm • Peso 210 kg

12 kg

primus

5.750.00 €

ESSICCATOIO



primus

MPP.OSD10E3000001 SD.200.E.380

Essiccatoio da 10 kg con cestello galvanizzato. Grande filtro a polvere installato sull'oblò, facile da pulire. Potente ventilatore garantisce breve asciugatura. Apertura sportello a 180°. Riscaldamento Elettrico. 4 programmi di asciugatura. Utilizza meno di 1 kW per kg di biancheria da asciugare.

10 kg

Capacità 10 kg
Potenza 5,2 kW (elettrico)
Alimentazione 400 V/50 Hz/trifase
LxPxH 683x711x1.027 mm
Peso 68 kg

SU RICHIESTA ANCHE VERSIONE A GAS (7,3 KW)

dispositivo DWS

1.400 giri/min

1.570.00 €

ESSICCATOIO ROTATIVO CON MICROPROCESSORE

11 kg

Essiccatoio rotativo, grande apertura oblò, cesto galvanizzato o INOX, inversione di cesto con sistema RADAX. Grande filtro polveri, facile da pulire.

Capacità 11 kg
Potenza 12 kW elettrico - 18,8 kW a gas
Alimentazione 400 V/50 Hz/trifase
LxPxH 711x1.038x1.622 mm • Peso 137 kg

MPL.0.T.11.150.3 LS 220 - E.C.T. ELETTRICO

3.900.00 €

MPL.0.T.11.250.3 LDR 220 - E.C.T. A GAS

3.800.00 €

primus

inversione di cesto