23 2020

HiKitchen

apuliaProfessional®

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 5 TEGLIE GN1/1 o 5 TEGLIE 60x40 CON SONDA AL CUORE

da +90°C a +3°C
da +90°C a -18°C

CZRF50A RF 50A

Griglia bivalente per teglie GN1/1 o EN 600x400 mm. Finitura interna ed esterna in acciaio inox. Sonda a spillone con alloggiamento dedicato. **Refrigerazione ventilata con sbrinamento manuale.** Schiumatura in ciclopentato (60 mm di spessore per lato). Anti-condensazione sulla cornice. Funzione "FROST BUST" (ciclo a -40°C). Funzione "GELATO". Fornibile di piedini regolabili o di ruote con freno.

60 mm — Passo ripiani 60 mm

GAS R290 — Gas refrigerante R290

Refrigerazione ventilata

LxPxH 760x725x850 mm
Resa +90°/+3°C 15 Kg
Resa +90°/-18°C 10 Kg
Potenza 590 W
Capacità 5 teglie GN1/1
6 vaschette gelato 360x165 mm
Peso 76 Kg

abbatte - surgela - conserva

ADATTO AL GELATO (vaschette non incluse)

FUNZIONE "FROST BUST" (ciclo a -40°C) **e "GELATO"**

SONDA al CUORE a SPILLONE (inclusa)

1.200.00 €

NEBULIZZATORE PORTATILE A PEROSSIDO D'IDROGENO

MDSPI001E MODULINE-SPI 01

Per la sanificazione di camere d'albergo, e ambienti di lavoro. Nebulizza un composto di Perossido d'idrogeno, non tossico e non corrosivo sui metalli l'attività battericida che causa l'inattivazione di virus, batteri, spore, funghi e biofilm presenti nell'aria e sulle superfici. Dopo 15 minuti dal trattamento si può tornare nell'ambiente trattato. Dotata di segnale acustico che rimane attivo fino al termine del ciclo di sanificazione.
In dotazione: tanica da 5 litri di perossido.

LxPxH 400x350 mm
Capacità di trattamento 500 m^3
Capacità serbatoio 1,5 litri
Tempi di sanificazione 3" x 1 m^3
Potenza assorbita 850 W

elimina batteri e virus

1.590.00 €

VALIDO FINO AL 30 SETTEMBRE

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

ALL'INTERNO SEZIONE
RE-START
dedicata ai prodotti
PER LA RIAPERTURA DEI LOCALI

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 PER SUCCHI

cestello in acciaio

SA5410000 LI-240

Struttura in alluminio levigato e cestello in acciaio. La centrifuga per succhi è dotata di un contenitore dei rifiuti da 3,25 litri che consente l'uso in continuo. Funzione "Turbo"che consente la pulizia del cestello e il bilanciamento delle possibili vibrazioni della macchina.

LxPxH 205x310x360 mm
Capacità litri 3,25
Potenza 240 W
Velocità 6.300 rpm
Peso 5 kg

funzione "Turbo"

290.00 €

CENTRIFUGA BIOBAR PER SUCCHI

MX18.56000 J 80

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

1.135.00 €

FRULLATORE CON VARIATORE DI VELOCITÀ

FMELFRBL00823M BL008

Bicchiere 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 €

SPREMIAGRUMI AUTOMATICA PROFESSIONALE

ZX04917_RUBYRED MINEX

Spremiagrumi automatica professionale per ottenere un bicchiere di succo in soli 15 secondi. Vaschetta scarti integrata. **Disponibile in 12 colori differenti.**

LxPxH 220x365x720 mm
Arance al minuto 13
Capacità alimentazione 6/7 arance
Potenza 50 W
Peso 12 kg

disponibile in 12 colori

2.170.00 €

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

1.500.00 €

SORBETTIERA CREMA E CAFFÈ

UG4W0155-3D0-000 ICON

Compatto, concepito per un facile utilizzo. Sistema Recoverenergy anticondensa per risparmio energetico. Luce LED frontale. Filtro aria. Rumorosità inferiore a 70 dB (A)

LxPxH 180x440x490 mm
Capacità 2,8 Litri
Alimentazione 230V 50Hz
Peso 20 kg

per sorbetti e creme soft

529.00 €

GRANITORE SORBETTIERA

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. Compressore 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

per granite e sorbetti

629.00 €

ESTRATTORE DI SUCCO

FMELPB0092354M
PB009

Slow Juicer per ottenere succhi di frutta e verdure senza alterare gli elementi nutritivi presenti nel cibo grazie al suo sistema di estrazione a bassa velocità (solo 37 rpm). La bocca dell'imbuto di 8 cm permette l'inserimento di frutta e verdura intere, senza bisogno di sminuzzarle.

IN DOTAZIONE:
- 3 filtri in acciaio inox (uno per gelato)
- espulsore automatico della polpa

LxPxH 250x160x450 mm
Velocità 37 rpm
Potenza 400 W
Dimensioni della bocca
Ø 80 mm

199.00€

FRYTOP IN VETROCERAMICA

SDSP300 SPIDOFLAT

Frytop ad alta temperatura di cottura (fino a 400°C) che grazie ad un riscaldamento combinato (per contatto e per irraggiamento ed infrarosso) garantisce la cottura uniforme delle carni e un risparmio del 60% nel tempo di preriscaldamento.

da +120°C a +400°C

LxPxH 693x654x129 mm
Superficie utile
2 x 280x440 mm
Temperatura
da +120° a +400°C
Potenza 5 kW
Alimentazione
230 V/50 Hz
Peso 17 kg

spidocook PROFESSIONAL BY DESIGN

piano cottura
da 2 x 280x440 mm

679.00€

PIASTRA PANINI SINGOLA IN VETROCERAMICA

da 0°C a +300°C

SDSP010PR SPIDOGLASS

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€

FORNETTO BRIOCHES

TKEKF423P EKF423 P

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

4 teglie 429x345 mm

399.00€

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

205.00€

FORNETTO TOSTAPANE A 6 PINZE

HI262214 262214

Tostapane in acciaio inossidabile su 2 livelli con 6 pinze per tostapane incluse. Può raggiungere il massimo della temperatura in 30 secondi. Timer meccanico da 15 minuti.

IN DOTAZIONE:
6 pinze
per tostapane

LxPxH
438x290x402 mm
Potenza motore 3 kW
Alimentazione
230V/50 Hz/Monofase

160.00€

FORNO A MICROONDE

2 MAGNETRON

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 W
Potenza resa 1.800 W
Capacità 30 litri
Peso 34,5 kg

SIRMAN

557.00€

PIASTRA A GAS 3 BRUCIATORI

Piastra di acciaio di 6 mm di spessore. Bruciatori in acciaio inox con rivestimento in titanio. Contenitori per rifiuti facilmente rimovibili.

sammic

piastra 783x395 mm

SA5130317 SPG-801

LxPxH 800x507x234 mm
Bruciatori 3
Potenza 8.250 W • Peso 26 Kg

511.00 €

piastra 983x395 mm

SA5130322 SPG-1001

LxPxH 1020x507x234 mm
Bruciatori 3
Potenza 9.300 W • Peso 36 Kg

621.00 €

FORNO CONVEZIONE VAPORE COMPATTO

eka

SOLO 50 cm di larghezza

6 teglie GN 1/1

comandi touch
presa USB sulla porta
lavaggio automatico

TKEKF 611 CTC 611 CTC

In soli 50 cm di larghezza racchiude tutte le potenzialità per una cottura ottimale e uniforme. Dotazione di serie: • supporti laterali [passo 68 mm] • cavo trifase + neutro • presa USB sulla porta • lavaggio automatico integrato • sonda al cuore con supporto • predisposizione lavaggio manuale

LxPxH 500x892x679 mm • Capacità 6 teglie 1/1 GN
Temperatura da 30 a 260°C • Potenza 7,8 kW
Alimentazione 380-400 V/50-60 Hz/trifase
Peso 65,4 kg

con sonda al cuore

da +30°C a +270°C

2.100.00 €

FORNO A MICROONDE PROFESSIONALE

2 MAGNETRON

1.500 Watt

KRCM1519 CM1519

Per grandi volumi di utilizzo. Studiato 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 teglia GN 2/3 o 2 teglie GN 1/3

870.00 €

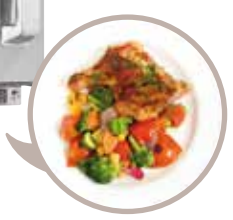
FORNO A MICROONDE PROFESSIONALE

2 MAGNETRON

1.850 Watt

KRCM1919 CM1919

Per grandi volumi di utilizzo. Studiato 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 teglia GN 2/3 o 2 teglie GN 1/3

999.00 €

FORNO COMBINATO CONVEZIONE VAPORE COMPATTO-GASTRONOMIA

SOLO 50 cm di larghezza

6 teglie GN 1/1

TKMKF611CTS MKF 611 C TS

Per ristoranti e gastronomie. Grado di protezione all'acqua IPX5. Con sonda al cuore multipunto, lavaggio automatico integrato, controllo touch screen con 500 ricette programmabili e collegamento in rete tramite wi-fi.

da +30°C a +270°C

LxPxH 500x930x700 mm
Capacità 6 teglie GN 1/1
Temperatura da +30°a +270°C
Passo 68 mm
N°motori
1 bidirezionale
Potenza 7,8 kW
Alimentazione
400 V/50 Hz/3N

3.250.00 €

FORNO COMBINATO CONVEZIONE VAPORE GASTRONOMIA

7 teglie GN 1/1

TKMKF711TS MKF 711 TS

Connessione Wi-FI, schermo touch. Livelli di umidità controllati, cottura sottovuoto e Delta T, sistema di essicazione rapida, uniformità nella cottura. Con i sistemi brevettati Airflowlogic, Humilogic e Drylogic.

da +30°C a +270°C

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

3.800.00 €

FORNO COMBINATO PER PASTICCERIA-TOUCH SCREEN

6 teglie EN 60x40

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.

da +30°C a +270°C

LxPxH 850x1.035x850 mm
Capacità
6 vassoi EN 600x400 mm
Temperatura da +30°a +270°C
Passo 80 mm
N°motori
2 bidirezionale
Potenza 11,4 kW
Alimentazione
380-400 V/
50-60Hz/3N

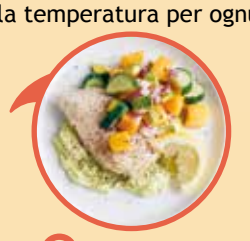
3.900.00 €

FORNO COMBINATO CONVEZIONE VAPORE TOUCH SCREEN

11 teglie GN 1/1

TKMKF1111TS MKF 1111 TS

Lavaggio automatico. Schermo touch. Livelli di umidità controllati, sonda al cuore e sistema di controllo uniforme della temperatura per ognuna delle 11 teglie GN1/1.



da +30°C a +270°C

LxPxH 730x849x1130 mm
Capacità 11 teglie GN 1/1
Passo 68 mm
Temperatura
da +30°a +270°C
N°motori
2 bidirezionale
Potenza
15,4 kW
Alimentazione
380-400 V/50 Hz/3N

5.289.00 €

FILTRO ACQUA PER FORNO

BWT water + more

5.000 litri di acqua trattata

WMFS28I00A00 BESTMAX XL

La soluzione per tutti i forni combinati a vapore.
Set installazione INCLUSO.

PER IL MIGLIOR VAPORE CON CUI CUOCERE:

- Perfetta protezione contro i depositi di calcare e le incrostazioni (aiuta e fluidifica l'erogatore di vapore anche a fermi macchina prolungati).
- Aroma pieno.
- Porta vetro del forno non appannata.
- Minori spese di manutenzione e costi di assistenza più contenuti.
- Facili da installare.

Set installazione incluso

179.00 €

CONGELATORE A POZZETTO

567 litri

da -25°C a -15°C

9001080000122 CF 600

Congelatore orizzontale a refrigerazione Statica.
chiusura a sportello con chiave.
Illuminazione a led interna
Sbrinamento manuale.
3 cestelli in dotazione.

LxPxH 1804x695x945 mm
Temperatura da -25° a -15°C
Capacità 567 litri
Refrigerante R600A
Potenza 250 W
Peso 68 kg

3 cestelli inclusi

732.00 €

ABBATTITORE MULTIFUNZIONE

14 TEGLIE GN 1/1 o EN 60x40

AOSQX14FT.50 TOP 07AB

FULL TOUCH con personalizzazione dei cicli a più livelli. Scheda di controllo intuitiva. Funzione decongelamento controllato. Kit regolazione della ventilazione, USB di serie per dati H.A.C.C.P. Ricettario personalizzabile.

SINCOLD PERFORMANCE INSIDE

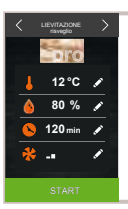
Resa da +90°a +3°C > 50 kg
Resa da +90°a -18°C > 30 kg

LxPxH 798x808x1.850 mm
Resa +90°/+3°C = 50 kg
Resa +90°/-18°C = 30 kg
Alimentazione 400V/50Hz/3N
Potenza 3,5 kW
Peso 210 Kg

- ASCIUGATURA
- DECONGELAMENTO
- SANIFICAZIONE PESCE CRUDO
- CICLO NON STOP

7.630.00 €

PANETTERIA

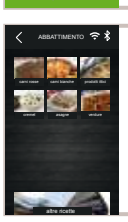


- Perfetto controllo dell'umidità e del riscaldamento
- Regolazione del volume di ventilazione
- Nuova funzione **LIEVITAZIONE** con 4 fasi personalizzabili
- Programmi prememorizzati personalizzabili

RISTORAZIONE

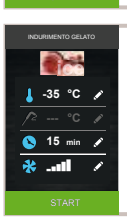
- Intuitivo menu a icone e ricettario con programmi prememorizzati
- Nuovo ciclo continuo multi-timer per raffreddare insieme prodotti diversi
- Ciclo speciale **SANIFICAZIONE PESCE CRUDO**
- Ciclo di **DECONGELAMENTO**

PASTICCERIA



- Cicli personalizzabili per i prodotti più delicati
- Funzione **ASCIUGATURA** per rimozione dell'umidità nella camera
- Regolazione del volume di ventilazione

GELATERIA



- Ciclo **NON-STOP** speciale per gelato
- Fino a 8 ore di produzione continua
- Super performance: da -20°C a -30°C in 10 minuti (modelli gelateria)
- Ciclo di sbrinamento manuale e automatico

ABBATTITORE

3 teglie GN 1/1

GE45100040 BCB/03

In acciaio inox AISI 304. Impianto tropicalizzato. Sbrinamento automatico a sosta. Scheda elettronica di controllo e programmazione. Abbattimento positivo (hard/soft) e negativo a tempo o a spillone (accessorio su richiesta).

LxPxH 650x670x670 mm
Passo Teglie 67 mm • Capacità 3 GN1/1
Resa +90°/+3°C = 10 kg • Resa +90°/-18°C = 7 kg
Potenza 975 W • Peso 70 kg

975 Watt

GEMM PROFESSIONAL REFRIGERATION

produzione oraria da 7 kg a 10 kg

1.715.00 €

ABBATTITORE COMPATTO

5 teglie GN 1/1

SOLO 52 cm di larghezza

GE45100048 BCB/05R

Profondo solo 52 cm, ideale per forni Mini.
In acciaio inox AISI 304. Impianto tropicalizzato. Sbrinamento automatico a sosta. Scheda elettronica di controllo e programmazione. Abbattimento positivo (hard/soft) e negativo a tempo o a spillone.

LxPxH 520x850x880 mm • Passo Teglie 67 mm
Capacità 5 GN1/1 • Resa +90°/+3°C = 15 kg
Resa +90°/-18°C = 10 kg • Potenza 1.185 W • Peso 80 kg

1.185 Watt

GEMM PROFESSIONAL REFRIGERATION

produzione oraria da 10 kg a 15 kg

2.669.00 €

ABBATTITORE SOTTOTOP

5 teglie GN 1/1 o EN 60x40

altezza 83 cm (al top)

GE45100100 BCE/05

Adatto per essere inserito sotto i top con altezza di 83 cm. In acciaio inox AISI 304. Impianto tropicalizzato. Sbrinamento automatico a sosta. Abbattimento positivo (hard/soft) e negativo a tempo o a spillone.

LxPxH 800x700x830 mm • Altezza 83 cm al top
Passo Teglie 60 mm Capacità 5 GN1/1 o EN 600x400 mm
Resa +90°/+3°C = 16 kg • Resa +90°/-18°C = 10 kg
Potenza 1.100 W • Peso 80 kg

1.100 Watt

GEMM PROFESSIONAL REFRIGERATION

produzione oraria da 10 kg a 16 kg

1.960.00 €

ABBATTITORE

GE45100060 BCB/10

In acciaio inox AISI 304. Impianto tropicalizzato. Sbrinamento automatico a sosta. Scheda elettronica di controllo e programmazione. Abbattimento positivo (hard/soft) e negativo a tempo o a spillone.

10 teglie GN 1/1 o EN 60x40

LxPxH 800x780x1.700 mm • Passo Teglie 67 mm
Capacità 10 GN1/1 o EN 600x400 mm
Resa +90°/+3°C = 34 kg • Resa +90°/-18°C = 22 kg
Potenza 2.010 W • Peso 168 kg

2.010 Watt

GEMM PROFESSIONAL REFRIGERATION

produzione oraria da 22 kg a 34 kg

4.008.00 €

CUCINA 4 FUOCHI A GAS
BASE A GIORNO

BSDG18702500 DGG7F4XM

Bruciatori in ghisa, piano in acciaio AISI 304, interno AISI 430. Valvola di sicurezza e termocoppia.

LxPxH 800x714x900 mm
Bruciatori (2x) 3,5 kW + (2x) 7 kW
øBruciatori (2x) 80 mm + (2x) 110 mm • Peso 65 Kg

PROFONDITÀ 714 MM

1.400,00 €

FRYTOP A GAS VANO A GIORNO

6,9 kW

DGG7FL4M/CPXD

Piastra di cottura bicomponente che combina una lastra di acciaio, per ottimizzare l'uniformità, ad un rivestimento superiore in acciaio inox AISI 316 con finitura lucida, per un'ottima pulizia e un basso livello di irraggiamento. Rifinita a tutta misura con paraspruzzi a filo. Piano di lavoro in acciaio inox 304. Bruciatori tubolari.

piano cottura 395x500 mm

LxPxH 400x714x900 mm
Superficie di cottura 395x500 mm • Temperatura Massima 280°
Potenza 6,9 kW • Peso 50 kg

PROFONDITÀ 714 MM

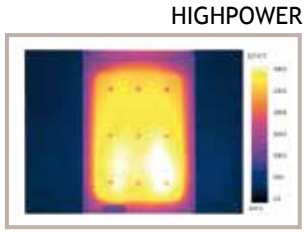
1.425,00 €

FRYTOP A GAS ½ LISCIO ½ RIGATO
VANO A GIORNO

DGG7FM8M-X2

Bruciatori tubolari a fiamma stabilizzata di grande superficie per maggiore uniformità di distribuzione calore. Piano di lavoro in acciaio INOX 304. Temperatura massima oltre i 300°C.

HIGHPOWER



LxPxH 800x714x900 mm • Superficie di cottura 795x500 mm • Potenza 13,8 kW • Peso 88 kg

PROFONDITÀ 714 MM

1.630,00 €

CUOCIPASTA A GAS

30 litri

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.

eliminazione degli amidi

LxPxH 400x714x900 mm • Dimensioni vasca 340x306x300 mm
Potenza 10 kW • Capacità vasca 30 litri • Peso 50 Kg

PROFONDITÀ 714 MM

1.455,00 €

FRIGGITRICE A GAS 20 litri + 20 litri

50 kg/ora

DGGL20+20XM

Piano vasca e pannelli frontali in inox AISI 304. Due vasche stampate di nuova generazione con profilo sagomato sul fondo ad ampia zona fredda per raccolta residui cibo. Bruciatori tubolari a nido d'ape. Produzione massima oraria stimata 50 kg.

LxPxH 800x714x900 mm
Dimensione vasca 402x302x340 mm
Potenza 33 kW • Capacità vasca 20+20 litri
Produzione massima oraria 50 Kg/h

PROFONDITÀ 714 MM

2.650,00 €

FRIGGITRICE A GAS 20 litri

25 kg/ora

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, permette di cucinare in maniera sana limitando il numero di cambi di olio. Produzione massima oraria stimata 25 kg.

LxPxH 400x714x900 mm
Dimensione vasca 402x302x340 mm
Potenza 16,5 kW
Capacità vasca 20 litri
Produzione massima oraria 25 Kg/h

riscaldamento omogeneo

PROFONDITÀ 714 MM

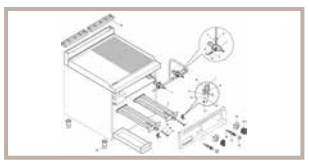
1.550,00 €

GRIGLIA A GAS CON ACQUA

DGG7WG80XM

Ampia superficie di cottura con griglia in ghisa facilmente rimovibile. Leccarda raccogliolio stampata e regolazione della potenza con rubinetto minimo/massimo.

LxPxH
800x714x900 mm
Dimensioni griglia
700x515 mm
Potenza 18 kW
Peso 85 Kg



COMPLETAMENTE SMONTABILE

lavora anche senza acqua

PROFONDITÀ 714 MM

2.085,00 €

FRIGGITRICE A GAS DA BANCO

10 litri

16,8 kg/ora

DGGL10XB

Piano di lavoro in acciaio AISI 304. Bruciatori tubolari a nido d'ape. Produzione massima oraria stimata 16,8 kg. Tempo medio di frittura 5 minuti. Preriscaldamento 10 minuti (da 20 a 190°C).

LxPxH 400x714x290 mm
Dimensione vasca 350x260x225 mm
Potenza 6,9 kW
Capacità vasca 10 litri
Produzione massima oraria 16,8 Kg/h
Peso 24 Kg

riscaldamento omogeneo

PROFONDITÀ 714 MM

1.054,00 €

CUCINA 4 FUOCHI A GAS

DGG9F4XM

HIGHPOWER, 34,5 kW di potenza. Cucina 4 fuochi su mobile chiuso su 3 lati, bruciatori in ghisa. 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

PROFONDITÀ 900 MM

1.190,00 €

CUOCIPASTA A GAS

40 litri

DGG9CP4X0

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 400x900x900 mm
(+220 mm di camino)
Dimensioni vasca 308x510x295 mm
Potenza 12 kW • Capacità vasca 40 litri
Peso 54 kg

eliminazione degli amidi

PROFONDITÀ 900 MM

1.745,00 €

CUCINA 6 FUOCHI A GAS

DGG9F6XM

HIGHPOWER, 53,5 kW di potenza. Cucina 6 fuochi su mobile chiuso su 3 lati, bruciatori in ghisa. Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10.

LxPxH 1.200x900x900 mm
Bruciatori
(3x) 12 kW, (2) 7 kW, (1) 3,5 kW
ø Bruciatori
(3x) 130 mm, (2x) 108 mm,
(1x) 80 mm • Peso 140 kg

highpower

PROFONDITÀ 900 MM

2.700,00 €

CUOCIPASTA ELETTRICO

40 litri

DGE9CP4X0

Piano di lavoro in acciaio AISI 304 con spessore 20/10.
Alte prestazioni garantite da resistenze in acciaio inox incoloy situate direttamente all'interno della vasca.
Vasca stampata con ampi bordi arrotondati realizzata in acciaio inox AISI 316. Circolazione dell'acqua garantita da un fondo forato che distanzia i cesti di 10 cm dal fondo.

LxPxH 400x900x900 mm
Dimensioni vasca 308x510x295 mm
Potenza 10 kW • Capacità vasca 40 litri
Alimentazione 380-415/V3N/50/60Hz
Peso 54 kg

circolazione dell'acqua

PROFONDITÀ 900 MM

2.245,00 €

FRYTOP A GAS VANO A GIORNO

20 kW

DGG9FL8M-2/CPXD

Piastra liscia con superficie cottura in compound e finitura a specchio, per un'ottima pulizia e un basso livello di irraggiamento, con conseguente maggior confort per l'operatore.
Piano di lavoro
in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10.

LxPxH 800 x 900 x 900 mm
Superficie di cottura 796 x 667 mm • Potenza 20 kW
Peso 122 Kg

PROFONDITÀ 900 MM

3.045,00 €

FRIGGITRICE A GAS

17,5 kW

DG9GL20XM 20 litri

Friggitrice a gas ad alto rendimento (potenza 17,5 kW).
Scambiatori di calore in vasca per un riscaldamento rapido e omogeneo.
Piano di lavoro in acciaio AISI 304 con spessore 20/10.

LxPxH 400x900x900 mm
(+220 mm di camino)
Dimensioni vasca 302x402x340 mm
Potenza 17,5 kW
Capacità vasca 20 litri • Peso 59 kg

riscaldamento rapido ed omogeneo

PROFONDITÀ 900 MM

1.785,00 €

FRIGGITRICE A GAS 20 litri + 20 litri

DG9GL20+20XM

Scambiatori di calore a sezione ovale di grande superficie e grande potenza (35 kW), posti direttamente all'interno della vasca, per un riscaldamento rapido ed omogeneo. Piano di lavoro in acciaio AISI 304 con spessore 20/10.

LxPxH 800x900x900 mm (+220 mm di camino)
Dimensioni vasca 302 x 402 x 340 mm (x2)
Potenza 35 kW (17,5 kW+17,5 kW)
Capacità vasca 20+20 litri • Peso 95 kg

PROFONDITÀ 900 MM

2.925,00 €

GRIGLIA A GAS CON ACQUA

12 kW

DG9WG40XM

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.
Lavora anche senza acqua.

LxPxH 400x900x900 mm
Dimensioni griglia 350x630 mm
Potenza 12 kW
Peso 60 Kg

raccolta grassi di cottura e acqua

PROFONDITÀ 900 MM

2.150,00 €

IMPASTATRICE PLANETARIA A GANCIO SPECIALE

FMBERTA15235M (monofase)
FMBERTA15405T (trifase)
BERTA15

Ideale per impasti pizza, pane, grissini, focacce, piade e tutti i lievitati.
Il gancio imita la lavorazione degli impasti fatti a mano, non crea attrito, non scalda l'impasto ed elimina i tempi di lievitazione dello stesso. **I tempi di lavorazione sono dimezzati rispetto ad una tradizionale impastatrice a braccia tuffanti, forcella o a spirale.** Vasca, utensile e coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304. Seconda velocità solo su modelli trifase, timer meccanico e ruote.

DIMEZZA i tempi di lavorazione

TEMPERATURA INALTERATA dell'impasto

Facilmente **LAVABILE**

fimar group

25kg PER CICLO

LxPxH 470x625x795 mm
Capacità vasca 5 Kg
Potenza 1,1 kW (1,5 HP) 0,75 Kw (1 HP) 0,75/1,1 Kw (1/ 1,5 HP) seconda velocità (optional)
Alimentazione 230V/1N/50Hz - 400V/3/50Hz
Capacità vasca 30 litri
Dimensione vasca ø 400 H 260 mm
Giri spirale 28 rpm - 56 rpm seconda velocità (optional) • Peso 60 Kg

Berta

l'impastatrice facile, veloce ed esperta

709.00 €

MACCHINA PER PASTA FRESCA

FMMPF25N235M MPF/2,5N Macchina per impastare ed estrudere impasti all'uovo in diversi formati. Incluse 3 trafile.

2,5kg IMPASTO

LxPxH 260x600x380 mm
Capacità vasca 2,5 Kg
Alimentazione 230V/50Hz
Potenza 0,37 kW
Peso 30 kg

TAGLIATELLE

PASTA SFOGLIA

SPAGHETTI

3 trafile in dotazione

1.060.00 €

MACCHINA PER PASTA FRESCA CON BOCCA REFRIGERATA

FMPF40E235M (monofase) - FMPF40E405T (trifase) PF40E

3,5 kg

Vasca in acciaio inox Aisi 304 estraibile per una perfetta pulizia. Coltello tagliapasta e 3 trafile incluse. **Con raffreddamento trafila ad acqua per evitare il surriscaldamento dell'impasto e garantirne la produzione in continuo.**

LxPxH 307x594x525 mm
Capacità vasca 3,5 Kg
Produzione 13 Kg/h
Diametro trafila ø 57 mm
Potenza 750 W • Peso 35 kg

TAGLIATELLE

PASTA SFOGLIA

SPAGHETTI

3 trafile in dotazione

1.715.00 €

ABBINATO CUTTER TAGLIAVERDURE

2,9 litri

DISCO FETTA

DISCO JULIENNE

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.

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

fino a 20 coperti

855.00 €

TAGLIAVERDURE PROFESSIONALE

550 Watt

sammic

SA1050700 CA-31

Blocco motore in acciaio inox e testa in alluminio alimentare. Motore di grande potenza. Combinazione di sistemi di sicurezza: testa, coperchio, interruzione dell'alimentazione.

Dotato di 3 dischi:
- **Disco Fette 2 mm**
- **Disco Julienne 2 mm**
- **Disco per grattugiare**

LxPxH 389x405x544 mm
Diametro Disco 205 mm
Velocità motore 365 rpm
Potenza 550 W • Peso 21 kg

produzione da 150 Kg a 450 Kg

890.00 €

MIXER AD IMMERSIONE COMBINATO

19cm FUSTO

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. **Con frusta per la lavorazione di panne, creme e impasti.**

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

robot coupe

345.00 €

MIXER AD IMMERSIONE

25cm FUSTO

FMMX2523M MX25

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

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

120.00 €

AFFETTATRICE A GRAVITÀ COMPATTA

Ø LAMA 300 mm

Fusione in lega di alluminio anodizzato. Ampio spazio tra motore e lama per un'agevole pulizia. Motore ventilato.

SI15303302W 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

SIRMAN

spessore taglio 13 mm

piatto 230x230 mm

499.00€

TRITACARNE REFRIGERATO BOCCA 22

LVEV022RTF EVO 22R

- Struttura compatta completamente in acciaio inox.
- Tramoggia rimovibile in acciaio inox.
- Refrigerazione su bocca e coclea tramite impianto refrigerante da 190 W.

230 kg/ora

LxPxH 420x305x555 mm
Bocca 22/82 mm Produzione 230 Kg/h
Potenza 1100 W • Gruppo refrigerante 190 w
Alimentazione 400/3N/50Hz • Peso 42 kg

MINERVA OMEGA GROUP

1.200.00€

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

NOAW

spessore taglio 12 mm

taglio 240x190 mm

590.00€

CUTTER ORIZZONTALE LVCTE6MF CTE 6

Ideale per carni, verdure e molteplici altre lavorazioni. Costruzione in acciaio inox. Mozzo a 3 lame, facilmente rimovibile. Robusta vasca in acciaio inox smontabile, per agevolare le operazioni di scarico e pulizia. Massima sicurezza: sensore magnetico codificato su vasca e coperchio. Lame e coperchio completamente smontabili e lavabili in lavastoviglie.

6 litri

LxPxH 695x562x400 mm
Capacità vasca 6 litri
N° Lame 3 • N° giri lame 1400 rpm
N° giri vasca 20 rpm • Potenza 370 W
Alimentazione 230V/1N/50Hz • Peso 46 kg

MINERVA OMEGA GROUP

2.500.00€

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

NOAW

spessore taglio 14 mm

taglio 200x270 mm

899.00€

AFFETTATRICE A VOLANO MANUALE

Ø LAMA 250 mm

NW520+NW931 250/14

Realizzata in alluminio ed acciaio inox, è una affettatrice compatta, funzionale, dalla linea elegante ed estremamente semplice da pulire. 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.

LxPxH 570x790x680 mm
ø Lama 250 mm
Capacità taglio ø 175 mm
Corsa carrello 265 mm
Spessore taglio 0-1,5 cm
Peso 40 kg

taglio ø 175 mm

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

NOAW

spessore taglio 16 mm

taglio 265x310 mm

1.249.00€

spessore max 15 mm

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

NOAW

senza scarti e sfridi

2.080.00€

VETRINA DRY-AGING
PER MANTENIMENTO CARNI
GE60002020 DA5/121

La nuova linea display per la maturazione della carne.
Dimensioni compatte che utilizzano tradizionale sistema di “stagionatura a secco” per conservare tagli di carne in un ambiente in cui temperatura, umidità e ventilazione sono controllate e i rischi di contaminazione batterica azzerati.

2.944.00€

VETRINA VINI

GEMM

GE60001020 WD5/121

Esteticamente elegante, questa linea di cantinette vino a controllo digitale Touch, classe climatica 4, combacia dimensionalmente col Dry Aging creando una perfetta combinazione visiva.

2.482.00€

VETRINA DRY-AGING + VETRINA VINI

GE60002020 DA5/121 + GE60001020 WD5/121

5.250.00€

ABBATTITORI MULTIFUNZIONE

Abbattitori Multifunzione con Funzioni:

- Abbattimento
- Surgelazione
- Ciclo Manuale
- Decongelamento
- Mantenimento fino +65°C
- Essiccazione
- Lievitazione
- Cristallizzazione cioccolato
- Ciclo Anisakis

Ricettario su misura. Layout personale. Prestazioni aumentate del +30%. Display touch sulla porta. Il primo con valvola elettronica di serie e trasduttori di pressione. Sonda al cuore sostituibile a 1 o 3 punti di lettura.

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.

TOUCH SCREEN MULTIFUNZIONE

PROGRAMMI PERSONALIZZABILI

ABBATTIMENTO · SURGELAZIONE · CICLO MANUALE · DECONGELAMENTO · MANTENIMENTO · ESSICCAZIONE · LIEVITAZIONE · CIOCCOLATO

GESTIONE IN REMOTO DA CELLULARE

range temperatura **da -40°a +65°C**

SONDA AL CUORE ERGONOMICA

14 TEGLIE

10 TEGLIE

MODI coldline

5 TEGLIE

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.

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

COTTURA ALLA BRACE

120 coperti

-40% di carbone RISPETTO A GRIGLIA APERTA

COMPRESO NEL PREZZO:

UNA GIORNATA DI STARTUP CON IL NOSTRO CHEF MASTER GRILL

+

1 BANCALE DI CARBONE QBE

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

12.900.00€

Josper® FORNI A BRACE

CDW11036010001 MODI W5AG

LxPxH 700x853x710 mm • Range temperatura -40°/+65°C • Resa +90/+3°C > 20 Kg
Resa +90/-18°C > 14 Kg • Alim. 230/240 50/60 Hz monofase • Potenza 1.430 W • Peso 105 kg

5 TEGLIE GN 1/1 ›

3.000.00€

CDW11106000001 MODI W10A

LxPxH 800x1.563x780 mm • Range temperatura -40°/+65°C • Resa +90/+3°C > 50 Kg
Resa +90/-18°C > 40 Kg • Alim. 400/415 50/60 Hz trifase • Potenza 5.120 W • Peso 190 kg

10 TEGLIE GN 1/1 ›

6.000.00€

CDW11146000001 MODI W14A

LxPxH 780x800x1.778 • Range temperatura -40°/+65°C • Resa +90/+3°C > 70 Kg
Resa +90/-18°C > 56 Kg • Alim. 400/415 50/60 Hz trifase • Potenza 5.200 W • Peso 200 kg

14 TEGLIE GN 1/1 ›

6.900.00€

HiKitchen

RE-START
Ripartiamo in sicurezza

CREDITO d'IMPOSTA del 50% sui prodotti di SANIFICAZIONE +

LAMPADA GERMICIDA PORTATILE

QTGMCSFC20
GERMI-CID SURFACE 20

Sistema di sanificazione e disinfezione germicida costituito da una lampada ad emissione raggi UV-C con una radiazione di 15 secondi su una superficie di 100 cm. **Ideale per sanificazione tavoli tra un commensale e l'altro o per la sanificazione delle confezioni per il food delivery.**

LxPxH 500x150x100 mm
Dimensioni cavo 2.000 mm
Assorbimento 20 W
Distanza dalla superficie di contatto 100-150 mm

con emissione di raggi UV-C

378.00 €

LAVAMANI COMANDO A GINOCCHIO

per evitare contatti

TF12009A0

Lavamani con vasca imbutita con foro di scarico da 1" 1/2, comando a ginocchio temporizzato e canna erogazione, miscelatore acqua calda/fredda, grembialatura.

LxP 400x350 mm
Vasca Ø 260 mm
Alzatina H 60 mm
Bordo 30

183.00 €

OZONIZZATORE PER SANIFICAZIONE AMBIENTI

IDD PROFESSIONAL 10000 IDD PROFESSIONAL 10000

Elimina rapidamente i batteri e virus senza creare inquinamenti. Efficace per la rimozione dei parassiti alimentari, rimuove la muffa, fumo e migliora l'ossigeno dall'aria e la purifica. Utile nei ristoranti, camera d'albergo, uffici, bar, negozi, ecc.

10g ora

max 150m³

LxPxH 305x205x310 mm
Produzione di ozono 10 gr/h
Flusso di ozono (ventola) 120/190 m3/h
Concentrazione di ozono 20/25 ppm
Spazio trattabile 100/150 m3
Potenza 120 W • Peso 5 Kg

elimina batteri e virus

956.00 €

OZONIZZATORE PORTATILE PER SANIFICAZIONE AMBIENTI

MDS03001E MODULINE-03

Per la sanificazione di camere d'albergo, piccoli ambienti e vetture. Facile da spostare e da utilizzare.

10g ora

max 100m³

LxPxH 370x301x210 mm
Produzione di ozono 10 gr/h
Flusso di ozono (ventola) 330 m³/h
Concentrazione di ozono 10/15 ppm
Produzione di ozono 2 ppm/m³
Spazio trattabile 80/100 m³
Potenza 100 W • Peso 4,5 Kg

per piccoli locali e vetture

715.00 €

STAZIONE LAVAMANI CON SERBATOIO INCORPORATO

FXALM63-503

Stazione Lavamani senza riscaldamento con serbatoio, portasapone e porta asciugamani in carta W520 mm. Dispenser a pedale, raccolta interna dell'acqua utilizzata, nessuna necessità di scarico.
Grandi ruote e maniglia facile e rapida da spostare. **Fornisce un impianto di lavaggio delle mani in luoghi in cui non sono disponibili acqua corrente ed elettricità.**

20 litri

LxPxH 514x543x1.220
Serbatoio 20 litri
Numero erogazioni a serbatoio pieno 200
Peso 27,4 Kg

senza necessità di allacciamento alla rete idrica

530.00 €

TOTEM CON DISPENSER AUTOMATICO A FOTOCELLULA

IBDG500S DG500S

Supporto a colonnina in acciaio inox.
Distributore gel 500 ml elettronico automatico con sensore a batterie. Gel disinfettante, sulle mani, senza nessun tocco.

LxPxH 240x240x1.200 mm
Capacità distributore 500 ml

500 ml

per evitare contatti

170.00 €

50% +

Il DL 23/2020 "DECRETO CREDITO" prevede un credito d'imposta del 50% per le spese di Sanificazione e DPI fino ad un massimo di 20.000 euro.

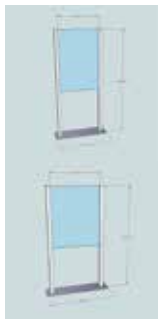
VALIDO FINO AL 31 AGOSTO. I prezzi indicati si intendono espressi in euro, IVA esclusa e pagamento alla consegna. **Trasporto ed installazione non compresi.**

PREVENZIONE e TRATTAMENTO

HiKitchen

DIVISORIE CON PIANTANA AUTOPORTANTE

IT00DPTI18/10 DIVISIONE BANCO BAR
IT00DPTI16/12 SEPARATORE TRA TAVOLI



In acciaio inox per esercizi commerciali. **Ideale per garantire la distanza interpersonale tra i clienti** e per differenziare i percorsi di entrata e di uscita della clientela.

Divisorie Bar LxPxH 1.000x200x1.800 mm
Divisorie Tavoli LxPxH 1.200x200x1.600 mm

329.00€

CARRELLO DI SERVIZIO IN CAMERA

70 pezzi

FKCP1008

Carrello multiuso in plastica con montanti in alluminio anodizzato. **Adatto per consegne rapide di colazioni in camera.**

LxPxH
850x430x950 mm
Capienza 70 pz

per trasporto al piano

88.00€

ARMADIO REFRIGERATO CON SISTEMA DI SANIFICAZIONE AD OZONO

IBIGF70 IGF70

Armadio refrigerato GN 2/1 con sistema di sanificazione ad ozono. Utile per conservare a lungo e igienizzare frutta e verdura e tutti gli alimenti sfusi che potrebbero avere contaminazioni col vantaggio allungare la loro conservazione. Dotato di dispositivo di controllo digitale totalmente automatizzato
che gli permettono di rispondere
anche ai requisiti Industria 4.0.

LxPxH
720x800x2020 mm
Temper. 0°/+10°C
Gas R290 • N° griglie 4
Isolamento 60 mm
Classe climatica 4
Ozono prodotto
250 mg/h
(alimentato ad aria)
Potenza 370 W

4 griglie GN 2/1

1.983.00€

DISPENSER AUTOMATICO DI PANE

SELF-MENSA002

Distribuzione Self adatto a qualsiasi linea self-service, massima igiene nell'erogazione. Base di appoggio con cassetto raccogli briciole integrato. Comodo carico dall'alto.

LxPxH 750x650x650 mm
Capienza 70 pz

PRODOTTO BASE

70 pezzi

Disponibili personalizzazioni come top in legno, illuminazione led integrata, guide a binario per lo scorrimento fronte/retro del blocco carico del pane.

per evitare contatti

1.800.00€

BOX TERMICO PER MANTENIMENTO PASTI CALDI

MCA0001

Box Termico in acciaio da associare al carrello room service grazie al portello apribile a 180°.
Struttura in lamiera di acciaio inox AISI 304, finitura spazzolata. Maniglia in PVC per la movimentazione della cassetta. Sportello frontale a battente.
Maniglia di apertura con chiusura a scatto
Ripiano grigliato intermedio
Interruttore di accensione con spia luminosa.
Previene contaminazioni degli alimenti.

LxPxH 450x460x510 mm
Temperatura +30° / + 90°C
Alimentazione 230 V monofase-50/60 Hz

per trasporto pasti

292.00€

CARRELLO ROOM SERVICE DI SERVIZIO IN CAMERA

MC1104-80N

Carrello Room service con struttura in acciaio inox per la consegna di pasti ai piani. Facile mobilità, possibilità di di rotazione del piano a 90° per limitare gli spazi di stoccaggio del carrello. **Possibilità di alloggiare cassetta termica nella parte inferiore del carrello per prevenire contaminazioni degli alimenti.**

LxPxH Ø 800 x H 780 mm

per consegna al piano

319.00€

TAPPETO BARRIER DECONTAMINANTE IRPHA004

Trenta strati numerati ad alta adesività trattati con battericida (isotiazolinone) di elevata efficacia anche in presenza di sostanza organica. **Utilizzabile in reparti a rischio infettivo, in sale operatorie, in camere bianche e locali sterili dell'industria farmaceutica, all'ingresso di laboratori di analisi, in reparti di produzione alimentare e cosmetici.**

LxP 45x115 mm • Confezione 4 pezzi n° Veli 30

trattato con battericida

99.00€

ASTA DIVISORIA

2 metri

MY103350

Asta divisoria in acciaio inox con fettuccia di separazione blu per la delimitazione di corsie dedicate o per limitare l'accesso all'ingresso.
Disponibile anche in colori differenti.

LxH Ø 360x950 mm
Estensione fino a 2 m • Ø tubo 63 mm

ingressi contingentati

55.00€

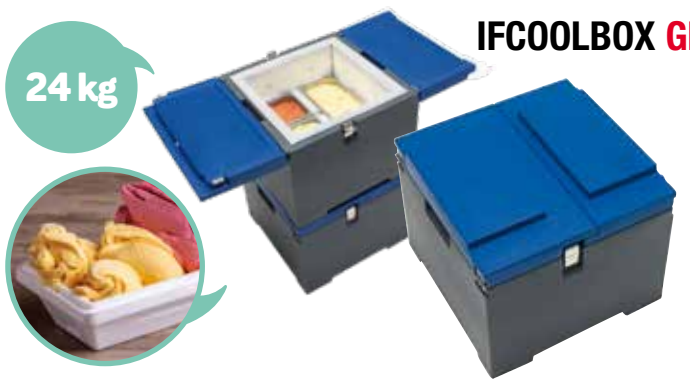
RE-START
Ripartiamo in sicurezza

FOOD DELIVERY

BOX PER IL DELIVERY DEL GELATO

IFCOOLBOX GELATO COOLBOX PANS

24 kg



per il trasporto del gelato

Conserva il gelato per oltre 6 ore, senza la necessità di abbatterlo per il trasporto.
Il gelato arriva nelle case delle persone pronto da gustare. Trasportabile nel baule o sui sedili di un'utilitaria, e movimentabile a mano o su apposito carrello.

per la vendita del gelato

LxPxH 520x520x432 mm
Capacità 24 Kg di gelato

Si può utilizzare anche per la vendita del gelato in spazi aperti.

485.00 €

TERMOSIGILLATRICE CARRELLATA
PER PRODOTTI SOTTOVUOTO E AD ATMOSFERA MODIFICATA

OVKITVGP KIT VGP

Costituita totalmente in acciaio inox, pannello digitale con 21 programmi. **Realizza vuoto fino al 99,99% e provvede all'emissione di gas inerte fino al 100% senza l'utilizzo di compressore.** Saldatura taglio eccedente.

In dotazione
- 3 stampi standard • 1 cartone vaschette 1/4 gn h50
- 1 cartone vaschette 1/8 gn h 45 • 1 cartone vaschette 1/2 gn h 65
- 1 bobina film

LxPxH 530x740x1.120 mm
Saldatura a stampi intercambiabili
Vaschette massima di 325x260 mm
Potenza assorbita 2.850 W
Peso 118 Kg

massima igiene

8.900.00 €

TERMOSIGILLATRICE DA BANCO

OVKITPROFI2 SIGLLAT.PROFI2 + KIT VASCHETTE

700 Watt

Termosigillatrice in acciaio inox con regolazione a comandi digitali per vaschette di medie dimensioni. Lavora perfettamente anche in presenza di grasso, unto, ecc. **Sistema di sigillatura a slitta e piano di lavoro per salvare i bordi in maniera uniforme.**

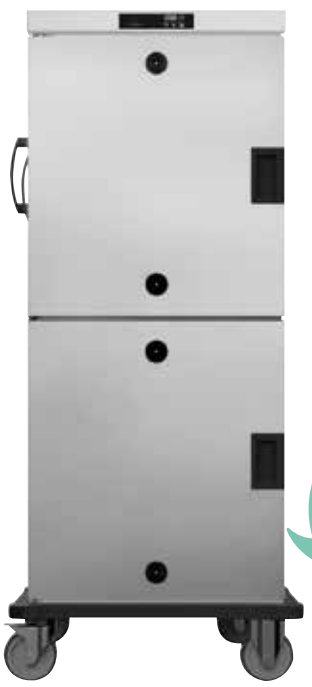
In dotazione
- Stampi per 3 vaschette
- 1 cartone di vaschette Ap45 137x95x45 mm
- 1 cartone di vaschette Ag50 190x137x50 mm
- 1 cartone di vaschette Am65 260x190x65 mm
- 1 bobina film

LxPxH 290x480x335 mm
Saldatura a stampi intercambiabili
Vaschette massima di 260x190 mm
Potenza assorbita 700 W
Peso 17,1 Kg

massima igiene

1.900.00 €

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



MDHHT162E HHT162E

Una valida alternativa per mantenere sempre calde le teglie, ideali per chi necessita o desidera il caldo in movimento, capace di spostarsi con la massima libertà dove serve.
Gli spigoli interni della camera sono arrotondati e le pareti sono lisce in modo da facilitarne la pulizia. Camera interna stagna per lavaggio con lancia a bassa pressione. La porta a doppio spessore, perfettamente isolata è dotata di chiusura automatica.

64 piatti pronti

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

trasporto caldo

1.700.00 €

MANTENITORE STATICO
DA BANCO O DA VETTURA

MDHSH031E HSH031E

Un'ottima riserva sempre pronta. Mantenitori statici di temperatura da banco, con porte o cassetti e piani di mantenimento elettrici, che consentono il mantenimento naturale del cibo. Per avere a disposizione una riserva pronta in ogni istante in grado di fronteggiare e risolvere qualsiasi situazione, problema ed emergenza.
Ogni tipo di cibo può essere servito in qualsiasi momento, grazie al controllo elettronico di temperatura, al riscaldamento statico e al sistema di sfiati calibrati.

controllo elettronico

3 teglie GN 1/1

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

per una cottura lenta

1.186.00 €

FORNO A MICROONDE

SI51TW1800
TOPWAVE TW 1800

Forno microonde professionale a 2 magnetron e 3 livelli di potenza. 9 programmi preimpostati e timer gestibile fino a 99 minuti per la programmazione dei tempi di cottura.

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

preparazione pasti

557.00 €

BOX PER IL DELIVERY DELLA PIZZA

GIBP33CR+ GIBPKIT2

Box isolato termicamente con ripiano per 2 borse termiche. Munito di piastra universale per fissaggio al ciclomotore.

290.00 €

LAVAGGIO SANIFICATO

LAVASUPERFICI A VAPORE
CON ASPIRAZIONE LIQUIDI

LW8.451.0210 GV ETNA 4000

Carrozzeria INOX AISI 304 spessore 25/10. Munito di dispositivo per l'impiego di prodotti chimici miscelati al vapore. Dispositivo lavaggio ad acqua calda miscelata al vapore. Filtro lavabile. Spia di mancanza acqua alimentazione in continua della caldaia.

Capacità serbatoio 5 litri
Temperatura max 165°C
Potenza caldaia 3.000 W
Potenza motore 1.200 W

ANTIBACTERIAL FORMULA

filtro lavabile

1.100,00 €

STERILIZZATORE
A RAGGI UV-C E OZONO

LVMPS50 MPS 50

Armadietto per la sanificazione di attrezzi, oggetti e dispositivi di protezione individuale. La combinazione di UV-C e Ozono garantisce la sanificazione degli strumenti al 99%. Un modo sicuro ed economico per il riutilizzo in sicurezza della strumentazione.

LxPxH 576x243x720 mm
Assorbimento 25 W
Peso 13 Kg

sanificazione degli strumenti

1.160,00 €

LAVATRICE SUPERCENTRIFUGANTE
CON SISTEMA AD OZONO

GRB105H5E749A6N000 GWH10.5

Bucato igienizzato al 99,98% contro virus, batteri e spore. Riduzione dei detergenti necessari al lavaggio, possibilità di lavaggio ad acqua fredda per risparmio energetico e minor logoramento dei tessuti lavati. Interfaccia touch con schermo capacitivo e connessione wi-fi integrata.

CON VANO RICARICA OZONO

LxPxH 795x660x1.245 mm
Capacità 10.5 Kg
Rumorosità <65 dB
Potenza riscaldamento 12.000 W
Potenza motore 1.660 W

elimina spore e virus

8.699,00 €

ASCIUGATRICE WI-FI
CON SISTEMA WAWY FULL TOCH

GMGRH275N5E70FA41000
GD 275E + INV.

Dotata di interfaccia Wavy full touch, l'asciugatrice si coordina in wi-fi con la lavatrice per pre-impostare in automatico il programma di asciugatura ideale in base al lavaggio fatto. Il sistema a diagramma di asciugatura adatta la centrifuga alle variazioni di peso per ridurre l'usura dei tessuti.

asciugatura in base al peso

4.260,00 €

ARMADIO NEUTRO
PER SANIFICAZIONE AD OZONO

IBIGA35 IGA35

Armadio per igienizzare indumenti, biancheria, utensili da cucina e da lavoro. Esterno bianco, interno in inox con controllo timer e allarme porta aperta. Scocca in poliuretano da 40mm, chiusura porta automatica.

LxPxH 600x600x1.450 mm • Capacità 350 litri • Potenza 100 W

controllo timer

1.040,00 €

LAVACALZATURE KLEAN LAB

Il sistema completo è in grado di **lavare ed igienizzare**, le calzature termoresistenti in dotazione al personale medico, assistenti sanitari ed addetti della filiera alimentare. Connessione **Wi-Fi** ad IKLOUD. **In dotazione: 2 taniche di detersivo igienizzante e 1 tanica di additivo sanificante.**

LxPxH 585x610x815 mm • Calzature/ora max 140 • Potenza 3.120 W (monofase) 5.920 W (trifase)

KSKL52D KLEAN LAB monofase

2.719,00 €

KSKL52DT KLEAN LAB trifase

2.831,00 €

vano germicida

LAVASTOVIGLIE A CAPOTTINA
CON SISTEMA SANIFICANTE ACQUATECH

KSEL60E EL60E

Per il trattamento sanificato di piatti e bicchieri in un'unica soluzione. Mantiene temperatura e pressione di risciacquo sempre costanti, assicurando un **ciclo di risciacquo sanitizzante.** Perfetta per ristoranti, mense, case di riposo, pasticcerie, panetterie e macellerie. **In dotazione: 1 tanica di brillantante sanificante e 1 tanica di detergente sanificante.**

50x50 cesto

LxPxH 620x770x1.435/1.900 mm
Cesto 500x500 mm • Ø massimo piatto 415 mm
H massima bicchiere 390mm
Potenza 6.740 W

risciacquo sanificante

2.791,00 €

LAVASTOVIGLIE SOTTOBANCO
CON SISTEMA SANIFICANTE ACQUATECH

Le lavastoviglie sottobanco dispongono di un cesto 500x500 e sono la soluzione ideale per il trattamento di piatti e bicchieri in un'unica soluzione compatta. Massime prestazioni grazie all'Acquatech System installato di serie che assicura un **ciclo di risciacquo sanitizzante. In dotazione: 1 tanica di brillantante sanificante e 1 tanica di detergente sanificante.**

LxPxH 585x610x815h mm • Cesto 500x500 mm • Potenza 3.120 W
Ø massimo piatto 350mm • H massima bicchiere 320 mm

50x50 cesto

KSEL50E EL50E monofase

1.686,00 €

KSEL51E EL51E trifase

1.769,00 €

unica soluzione compatta

VETRINA VINO MULTITEMPERATURA

EFA1L1V1NA I.AM H2000

Cantinetta professionale per vini ad alte prestazioni, completamente made in Italy e in Classe A. Massima capienza, personalizzabilità e perfetta esposizione delle bottiglie ora anche in meno di 60 cm di profondità.

600 litri

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

gas propano R290

Made in Italy e in classe A

- massimo **358 bottiglie**
- **4** temperature **diverse**
- **CLASSE A** energetica
- funzione **ECONOMY** 12 h stand by
- funzione **BOOSTER** -2°C
- funzione **SILENCE** -4 db

1.990,00 €

TOASTER GRILL ELETTRICO E A GAS

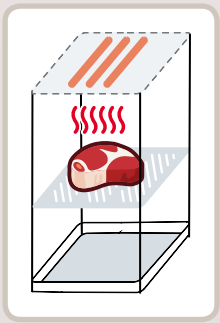
Dimensioni compatte, leggero, facilmente trasportabile e smontabile.
Grazie al sistema a infrarossi riproduce l'effetto di una vera griglia alla brace o a carbone, cuocendo per irraggiamento e raggiungendo la temperatura di 850°C.

La particolarità di questa macchina è l'irraggiamento dall'alto, questo fa si che i grassi degli alimenti non colino sulle resistenze provocando fumi e vapori. Va in temperatura in massimo 3 minuti, riducendo i costi di riscaldamento della macchina e i tempi operativi.

VERSIONE ELETTRICA

LxPxH 450x310x380 mm
Pronto alla cottura 3 minuti
Temperatura 850°C
Dimensione griglia 380x280 mm
Consumi a gas 230 g/ora
elettrico 3.500 W • Peso 18 Kg

BRUCIATORI PER LA COTTURA



IRRAGGIAMENTO AD INFRAROSSI DALL'ALTO

Niente fumi

-40% Max rapidità di cottura

-70% Meno consumo

WGWGTE_2.0 TOASTER-E

575,00 €

WGWGIO17IT TOASTER GAS

545,00 €

riproduce l'effetto di una vera griglia alla brace

PACOSSATORE PER ALIMENTI SURGELATI

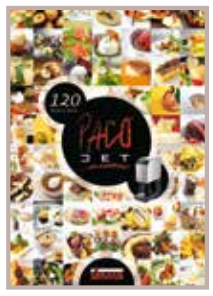
SI69010202 PACOJET

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

La pacossatura è un processo che, tramite sovrapressione, 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.

per la preparazione di mousse, zuppe, salse e gelati



INCLUSO NEL PREZZO

1 CORSO GRATUITO presso l'azienda

+ 1 RICETTARIO SPECIFICO per lavorare prodotti pacossati

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

riduce in purea gli alimenti

4.489,00 €

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

6.900,00 €

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

ARMADIO REFRIGERATO IN CLASSE A

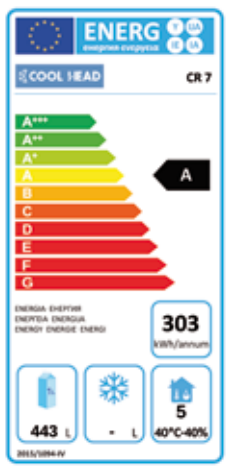
3 griglie GN 2/1

da -2°C a +8°C

700 litri

CZCR7 CR 7

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 85 mm, gas naturale R600a, garantisce una classificazione energetica in CLASSE A con un risparmio energetico che raggiunge punte dell'80% Termostato digitale con allarme **"Apertura porta"** e di **"Alta temperatura"** per limitare gli sprechi. e angoli interni arrotondati per una facile pulizia.
IN DOTAZIONE: 3 griglie RILSAN GN 2/1.



LxPxH 705x890x2.085 mm
Temperatura d'esercizio -2/+8°C
Capacità 700 litri
Refrigerante R600a
Consumo energetico 0,83 kWh/24h

RISPARMIO ENERGETICO 80%

1.359.00 €

ARMADIO REFRIGERATO 1 PORTA

Struttura in acciaio inox AISI 201. Gas R290.
IN DOTAZIONE: 3 griglie GN 2/1.

650 litri

da -2°C a +8°C

POSITIVO
FKG-GN650TN-FC
GN 650 TN-FC
LxPxH 740x830x2.010 mm
Potenza ass. 305 W • Peso 120 kg

938.00 €

da -18°C a -22°C

NEGATIVO
FKG-GN650BT-FC
GN 650 BT-FC
LxPxH 740x830x2.010 mm
Potenza ass. 520 W • Peso 124 kg

1.098.00 €

CLASSE ENERGETICA C

ARMADIO REFRIGERATO 2 PORTE

Struttura in acciaio inox AISI 201. Gas R290.
IN DOTAZIONE: 6 griglie GN 2/1.

1.300 litri

da -2°C a +8°C

POSITIVO
FKG-GN1410TN-FC
GN 1410 TN-FC
LxPxH 1.480x830x2.010 mm
Potenza ass. 508 W • Peso 190 kg

1.489.00 €

da -18°C a -22°C

NEGATIVO
FKG-GN1410BT-FC
GN 1410 BT-FC
LxPxH 1.480x830x2.010 mm
Potenza ass. 815 W • Peso 196 kg

1.698.00 €

CLASSE ENERGETICA D

ARMADIO FERMALIEVITA 20 TEGLIE

da -6°C a +40°C

CDA32050800101 A55/1FH

Armadio fermalievita per 20 teglie 60x40 cm in acciaio inox AISI 304.
Il più compatto sul mercato: Isolamento 75 mm.
Levtronic è in grado di far maturare ogni impasto a prescindere dalle condizioni atmosferiche.
La nuova interfaccia touch permette di impostare le fasi di Fermalievitazione, Lievitazione manuale, Ciclo continuo e Conservazione ed è facile da programmare come uno smartphone.

LxPxH 630x815x2.085 mm • Capacità 20 teglie 60x40cm
Passo teglie 16,5 mm • Temperatura d'esercizio -6/+40°C • Potenza assorbita 1.220 W

coldline LEVTRONIC

20 teglie 60x40 cm

3.990.00 €

ARMADIO GELATERIA

900 litri

da -25°C a -10°C

GE45010400 ARG/40

Interno ed esterno in acciaio inox AISI 304 dotato di 5 griglie 60x80 cm. Spessore isolamento 70 mm per un ottima coibentazione ed impianto tropicalizzato per lavorare anche in ambienti a temperature elevate.

LxPxH 780x680x2.110 mm
Capacità 900 litri
Capacità bacinelle 54 vaschette da 5 litri
Temp. d'esercizio -25/-10°C
Potenza assorbita 1,57 kW

GEMM

in dotazione 5 griglie 60x80

2.795.00 €

CELLA IN LAMIERA PREVERNICIATA CON MONOBLOCCO A PARETE E SCAFFALATURA

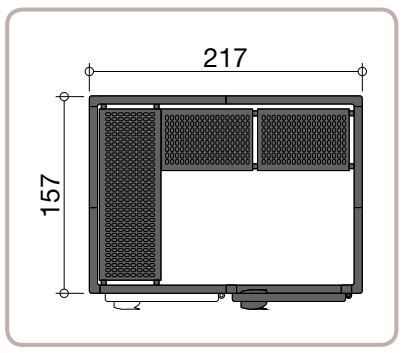
SCAFFALATURA INCLUSA

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.

da 0°C a +8°C

CRIOCABIN 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

con monoblocco accavallato a parete

3.740.00 €

per lo stoccaggio di alimenti freschi e bevande

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).

da -2°C a +8°C

refrigerazione ventilata

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

4 ripiani GN 1/1

1.010,00 €

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).

da -2°C a +8°C

refrigerazione ventilata

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

6 ripiani GN 1/1

1.150,00 €

TAVOLO PIZZA 2 PORTE

FKG-PZ2600TN-FC+FKG-RI15038V PZ 2600 TN-FC

Struttura in acciaio inox AISI 201.

da +2°C a +8°C

390 litri

LxPxH 1.510x800x1.000 mm
Temp. d'esercizio da +2°a +8°C
Capacità 390 litri
Peso 233 kg •
Potenza 275 W
Aliment. 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

1.475,00 €

TAVOLO PIZZA 2 PORTE+CASSETTIERA

FKPZ2610TN-FC+FKVRX2000-380 PZ 2610 TN-FC

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

da -2°C a +8°C

386 litri

LxPxH 2.020x800x1.000 mm
Temp. d'esercizio da +2°a +8°C
Capacità 386 litri + cassetti
Peso 327 kg
Potenza 275 W
Aliment. 230V/50Hz
Vetrina LxPxH 2.000x395x435
Capacità 9 GN 1/3

BACINELLE NON INCLUSE

9 GN 1/3

1.888,00 €

600 litri

FRIGORIFERO TERMOFORMATO GN 2/1

POSITIVO CZQR600 QR 600

Temperatura +2/+10°C • LxPxH 780x720x1.895 mm
Assor. 200 Watt • Griglie regol. 4 GN 2/1 • Peso 84 Kg

da 0°C a +8°C

659,00 €

NEGATIVO CZQN600 QN 6000

Temperatura -22/-18°C • LxPxH 780x720x1.895 mm
Assor. 400 Watt • Griglie fisse 6 • Peso 82 Kg

da -23°C a -18°C

745,00 €

griglie 4 GN 2/1 o 6

Classe energetica C, Gas R600A e sbrinamento a fermata compressore per il frigorifero. Gas R290 e sbrinamento manuale per il congelatore.

TAVOLO PIZZA 3 PORTE

FKG-PZ3600TN-FC+FKG-RI20038V PZ 3600 TN-FC

Struttura in acciaio inox AISI 201.

da +2°C a +8°C

580 litri

LxPxH 2.020x800x1.000 mm
Temperatura d'esercizio da +2°a +8°C
Capacità 580 litri
Peso 306 kg •
Potenza 398 W
Alimentazione 230V/50Hz
Vetrina LxPxH 2.000x395x435
Capacità 9 GN 1/3

BACINELLE NON INCLUSE

9 GN 1/3

1.729,00 €

PRODUTTORE DI GHIACCIO A CUBETTO PIENO

353 cubetti

RAFFREDDAMENTO AD ARIA O AD ACQUA CAPACITÀ DI RISERVA 6 KG

AR5710-050001 EP 20 A ARIA
AR5715-050001 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

590,00 €

PRODUTTORE DI GHIACCIO A CUBETTO PIENO

1.471 cubetti

RAFFREDDAMENTO AD ARIA O AD ACQUA CAPACITÀ DI RISERVA 25 KG

AR5760-050001 EP 50 A ARIA
AR5765-050001 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

960,00 €

PRODUTTORE DI GHIACCIO A CUBETTO PIENO

Scotsman Ice Systems

RICAMBI

garanzia 3 anni

IGIENE

SUPPORTO

FTACM046ASK0600 ACM46AS RAFFREDAMENTO ad ARIA
FTACM046WSK0600 ACM46WS RAFFREDAMENTO ad ACQUA

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, un forte risparmio in termini di bevanda erogata. **Capacità di stoccaggio di 9 kg (circa 450 cubetti da 20 grammi).** Finitura in acciaio.

Produzione giornaliera 24,5 kg
Capacità deposito ghiaccio 9 kg (450 cubetti da 20 grammi)
LxPxH 386x600x643 mm • Peso 35 kg
Alimentazione 230 V/50 Hz/monofase

24,5 kg di ghiaccio al giorno

710.00 €

OSMOSI INVERSA CON CONTROLLO REMOTO

BWT water + more

WMRS81M01A00 BESTAQUA ROC 14

È il nuovo sistema ad osmosi BWT.

- Design innovativo con dimensioni compatta.
- Cambio membrane molto più semplici. La membrana può essere cambiata facilmente come una normale cartuccia BWT Bestmax.
- Controllo con App via Bluetooth che mostra dati relativi all'operatività, settaggio dei contatori e la pressione del serbatoio esterno.

CONTROLLO REMOTO

SPONSOR F1

OSMOSI INVERSA

LxPxH 153x271x505 mm
Produzione di acqua 120 litri/ora

120 litri/ora

1.159.00 €

BACK BAR COOLER 2 PORTE

CZBBC208S BBC 208S

200 litri

da -1°C a +10°C

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

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

⇄ porte scorrevoli

542.00 €

BACK BAR COOLER 3 PORTE

CZBBC330S BBC 330S

320 litri

da -1°C a +10°C

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

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

706.00 €

VETRINA BIBITE CON DISPLAY

CZDC328CB DC 328CB

300 litri

da 0°C a +10°C

Vetrina bibite con display della temperatura.
Vetro di sicurezza rinforzato.
5 ripiani regolabili.
Isolamento mm.45.
Luce interna LED
Guarnizione estraibile
Serratura di serie.

Capacità 300 litri
Temperatura d'esercizio da 0° a +10°C
Consumo 1.41 kW/24h
LxPxH 525x555x1.635 mm
Peso 47 kg

nuovo gas R600A

456.00 €

VETRINA BEVANDE CON DISPLAY

CZDC388C DC 338C

da 0°C a +10°C

350 litri

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

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

499.00 €

CANTINETTA VINI

9001080000353 SQUARE WOOD

da +5°C a +20°C

Espositore verticale per vini a refrigerazione ventilata.
Chiusura a battente con ritorno automatico, 5 griglie regolabili in altezza.

Ripiani 5 griglie regolabili
Capacità 345 litri
Temperatura d'esercizio da +5°a +20°C
Assorbimento 300 W
LxPxH 620x650x1.840 mm
Peso 74 kg

massimo **224 bottiglie** di bordolesi

300 litri

1.162.00 €

VETRINA VINO

CZTWN400 TWN 400

da +7°C a +18°C

350 litri

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

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

700.00 €

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

da 0°C a +10°C

15 BOTTIGLIE da 500 ml

35 LATTINE da 33 cl

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

nuovo gas R600A

500.00€

VETRINA SUSHI/SASHIMI

CZRS60 RS 60

da +2°C a +6°C

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.

VASCHETTE GN 1/3 INCLUSE

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

6 vaschette GN 1/3

1.094.00€

4 lati espositivi

VETRINA
PER GELATERIA E PASTICCERIA

da -18°C a +10°C

7014175013004 POKER GLASS 750

Vetrina 4 lati espositiva ventilata, con possibilità di regolazione temperatura da +10° a -18°.
Sbrinamento a gas caldo e illuminazione a led verticale per l'ottimizzazione espositiva.
Gas refrigerante eco R290, classe climatica 4.

373 litri

LxPxH 750x745x2.062 mm
Range temperatura da -18° a +10°C
Sbrinamento Automatico a Gas Caldo • Ripiani espositivi 5
Capacità 373 litri
Assorbimento 1.040 W • Peso 288 kg

3.250.00€

VETRINA DA BANCO
PER GELATO ARTIGIANALE AL VOLO AL VOLO

Ideale per proporre gelato artigianale pasticceria e la pralineria. Refrigerazione ventilata, vetri in camera riscaldati per evitare la formazione di condensa. Sportello posteriore servoassistito per limitare l'uscita di aria fredda.
Display full touch per controllo temperatura.

Funzione Pralineria con C.U. +14°a +18°C
Funzione gelato da -18° a -2°C
Funzione Pasticceria da +4°a +8°C
LxPxH 953x588x380 mm

da -18°C a +18°C

per gelato, praline e pasticceria

3.250.00€

per cibi freschi

MURALE REFRIGERATO
VENTILATO CON PORTE AUTOCHIUDENTI

TSLM1130100L SLIM 130 GD RV TN

A refrigerazione ventilata. Chiusura con porte in vetro camera autochiudenti e illuminazione a led interna.
Per l'esposizione di salumi, formaggi e prodotti freschi preconfezionati.

LxPxH 1.226x645x2.050 mm
Temperatura d'esercizio da -1°a +4°C
N°Ripiani 5 • Assorbimento 260 W
Refrigerazione R452A

da -1°C a +4°C

3.190.00€

BANCO GELATO CON 16 CARAPINE

9001050000104 FESTIVAL

da -20°C a -5°C

345 litri

Espositore e conservatore a refrigerazione statica con agitatore per la vendita di gelato mantecato in carapine. Contiene fino a 16 carapine da 7 litri Ø 200 x 250 mm.
Alimentazione con refrigerante naturale propano R290, per un minor impatto in termini di emissioni.

LxPxH 1.260x648x1.240 mm
Temperatura d'esercizio da -20°a -5°C
Assorbimento 260 W
Capacità 345 litri
Peso 68 kg

8 carapine + 8 carapine di scorta

1.600.00€

per cibi freschi

MURALE REFRIGERATO
CON GRUPPO SENZA VETRI

da +4°C a +8°C

ZOSW120PSVND97TN120 A-190 1200

Zone esposizione in acciaio inox, illuminazione led, chiusura con tendina zona notte.

LxPxH 1.200x550x1.920 mm
Temperatura d'esercizio da +4° a +8°C • N°Ripiani 3
Refrigerazione R290

1.750.00€

SOTTOVUOTO A CAMPANA CON STAMPA ETICHETTE

SA1140732+SA1140568 SLAM 350

Sottovuoto a schermo LCD da 3.9" touch screen, 25 programmi di memoria.

Connettività bluetooth e smartApp per l'inserimento di testi e programmi di vuoto mediante smartphone e Sistema di stampa delle etichette e della tracciabilità mediante la stampa automatica delle stesse. Pompa Bush 10 m³/h.

Barra saldante 320 mm • LxPxH 384x465x403 mm
LxPxH camera 330x360x155 mm • Potenza 370 W
LxPxH stampante 220x355x260 mm • Peso 39,5 kg
Alimentazione 230 V/50-60 Hz/monofase

25 programmi

barra 320 mm

1.950.00 €

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

LVSLAM350MF SLAM 350

Macchina con carrozzeria e vasca in acciaio inox di semplice utilizzo. 6 regolazioni del tempo di vuoto. 6 regolazioni del tempo di saldatura. Da 1 a 9 secondi per utilizzare ogni tipo di sacchetto. Apertura automatica del coperchio a fine ciclo. Tasto stop per interruzione e saldatura anticipata. Barra saldante su pistoni, facili da smontare per la pulizia, senza cavi elettrici in vista. Sistema Softair per il rientro graduale dell'aria nella camera.

Barra saldante 350 mm
Pompa 8/9.6 m³/h
LxPxH 460x500x420 mm
LxPxH camera 360x400xh115(+60) mm
Potenza 450 W
Alimentazione 230 V/50 Hz/monofase
Peso 55 kg

barra 350 mm

950.00 €

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 €

SOTTOVUOTO A CAMPANA

EMECO30 ECO 30

Struttura in acciaio inox, dimensioni compatte. Il pannello comandi include 6 programmi di facile intuzione. 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 €

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

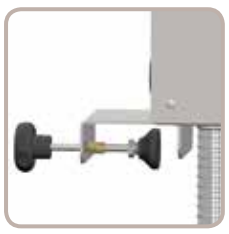
1.750.00 €

SOFTCOOKER

SI69060002 ROY9

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

560.00 €

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 230 V/50 Hz/monofase • Peso 60 kg

EUROMATIC

barra 400 mm

2.100.00 €

STERILIZZAOGGETTI UVC

SI30460102 UVC 16W S

Struttura in acciaio e inox, porta in plexiglass apribile verticalmente. Consente di sterilizzare bicchieri, posate o accessori vari senza doverli girare. Microinterruttore di sicurezza che spegne le lampade all'apertura della porta e viceversa.

LxPxH 500x355x325 mm • Potenza 70 W - 0,3A
Timer 0-120 min • Ripiani 1 • Peso 10 kg

microinterruttore di sicurezza

per posate, bicchieri e accessori

395.00 €

LAMPADA INSETTICIDA HI270066

Resistente all'acqua per esterno. IPX4. Capiente vassoio di raccolta rimovibile, facile da pulire. Lampade fluorescenti UV-A 2.

LxPxH 510x105x315 mm
Superficie protetta 100 m²
Potenza 40 W

per spazi di 100 m²

65.00 €

LAMPADA RISCALDANTE A PARETE

11B20X5-ALC HELIOSA HI DESIGN 11

Lampada riscaldante a parete IPX5 waterproof. Adatto per riscaldare ambienti di 12/15 m² circa. Disponibile in Bianco carrara RAL 9016 o Ferro Micaceo.

waterproof

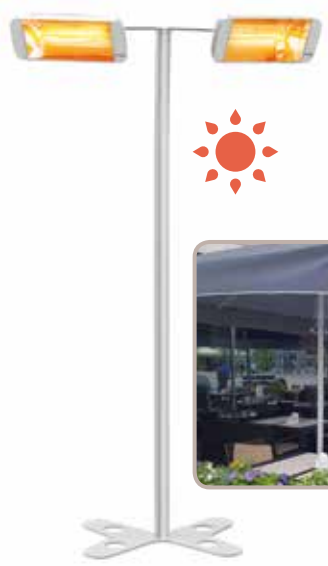
LxPxH 455x130x90 mm
Altezza di installazione 2.000/2.300 mm
Superficie riscaldata 12/15 m² circa
Potenza 1.500/2.000 W

per spazi di 12/15 m²

199.00 €

LAMPADA RISCALDANTE A PAVIMENTO

VTOW30X5B HELIOSA TOWER



Modello a pavimento completo di supporto e 2 riscaldatori orientabili, IPX5 waterproof. **Copre un'ampia area di circa 35/40 m².** Accensione singola dei riscaldatori.

Altezza asta 2.100 mm • Base LxP 700x820 mm
Superficie riscaldata 35/40 m² circa
Braccio laterale 800 mm • Potenza 2x1.500 W

per spazi di 35/40 m²

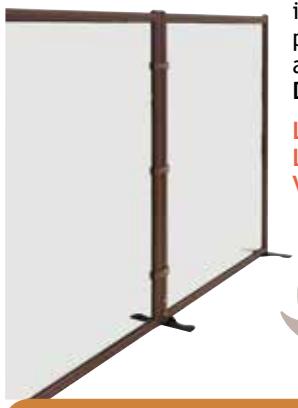
729.00 €

PARETE PROTETTIVA IGIENICA PER DEHORS

PVEV02FM (Ferro Miceneo ●) PVEV02B (Bianco ○)

EVOLUTION

Parete igienica con vetro di sicurezza temperato di 4 mm e profili in alluminio verniciato. Sistema per fissaggio a terra oppure per appoggio a terra. Struttura ideale per delimitare il servizio all'aperto e proteggere la clientela da schizzi, polveri e vento. **Disponibile in colore Ferro Micaceo o Bianco RAL 9010.**



LxPxH 1.500x40x1.500 mm
Lunghezza piede 250 mm
Vetro temperato 4 mm
Peso 35 Kg

per proteggere i clienti da schizzi e vento

259.00 €

SEDIE E TAVOLO PER DEHORS

IFI019410 533 NASSAU

Blocco di 4 sedie in polipropilene disponibili in 10 diverse colorazioni.
LxPxH 440x490x820 mm

design Marc Sandler et al.

blocco da 4 sedie

205.00 €

IFI016668BBQ WEB+STR 466

Tavolo verniciato con piano quadrato di dimensioni 690x690 mm. Base 440x440 mm con piedi regolabili. Fusto in acciaio.
LxPxH 690x690x720 mm • Colonna Ø 80 mm • Peso 16 Kg

69x69 cm

190.00 €

RAFFRESCATORE DI AMBIENTE CON SISTEMA UV

FRE170 BREZZA170

Sistema di raffrescamento dell'aria tramite evaporatori trattati ad UV per la miscelazione di aria raffrescata e priva di batteri. Flusso d'aria fresca a 3.500 m³/h è regolabile sia in orizzontale che in verticale con il telecomando ad infrarossi oppure con il display touch screen.

LxPxH 416x515x1.700 mm
Flusso d'aria massimo 3.500 m³/h
Area rinfrescata 60 m² circa
Consumo elettrico 350 W
Consumo acqua (medio) 2,8 litri/h
Rumorosità max 62dB • Peso 18 Kg

per spazi di 60 m²

670.00 €

RAFFRESCATORE DI AMBIENTE LOCALIZZATO

FRE125 BREZZA125

È stato studiato e progettato per i dehors di piccole, medie dimensioni e spazi ridotti, non occupa spazio e si colloca facilmente negli angoli del dehors. Dotato di dispositivo antibatterico ad UV per la sterilizzazione e ionizzazione.

LxPxH 378x442x124 mm
Flusso d'aria massimo 2.500 m³/h
Area rinfrescata 30 m² circa
Consumo elettrico 200 W
Consumo acqua (medio) 2 litri/h
Rumorosità max 58 dB • Peso 11,7 Kg

per spazi di 30 m²

480.00 €

ASCIUGA E LUCIDA POSATE

Modello automatico dotato di scheda elettronica che accompagna l'operatore durante l'utilizzo. Può essere posizionato su tavolo/supporto oppure essere messo ad incasso. Il programma CUTLERY DRYER significa SANIFICAZIONE ATTRAVERSO LA TEMPERATURA: le resistenze installate raggiungono i 100°/130°C, cosicché il tutolo di mais, sul quale scorrono le posate, mantiene una temperatura stabile che non scende al di sotto dei 70-73°C ottenendo così l'eliminazione dei germi patogeni (certificato da test di laboratorio accreditato). La produzione è di 5000/6000 posate circa, consigliata per attività con un massimo di 250 coperti.

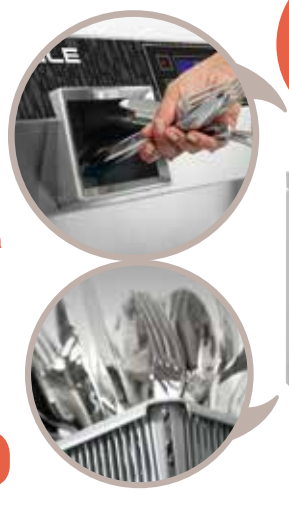
5.000/6.000 posate all'ora

programma **CUTLERY DRYER**

tecnologia **ACTIVE CONTROL**

250 coperti

Sistema di sanificazione a 75°C



TAMAI

TG510EVO EAGLE
LxPxH 680x470x600 mm
Aliment. 230/240 50 Hz monofase
Potenza 750 W • Peso 82 kg

2.990,00 €

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

piatti Ø 35

KSH54E H54E MONOFASE
1.169,00 €

KSH56E H56E TRIFASE
1.225,00 €

fino a 40 cesti/ora

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

piatti Ø 31

KSH54ES H54ES MONOFASE
1.125,00 €

KSH56ES H56ES TRIFASE
1.182,00 €

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 lavatazzine e si presenta, quindi, come prodotto versatile in grado di soddisfare qualsiasi esigenza.

bicchieri h 39

piatti Ø 41,5

BICCHIERI FINO A 39 CM

DETTAGLIO LAVAGGIO

PIATTI FINO A Ø 41,5 CM

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**

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

2.170,00 €

fino a 60 cesti/ora

LAVAPIATTI PORTA FRONTALE CESTO 50x60

piatti Ø 37

ceste pane h 34

fino a 40 cesti/ora

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 €

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 quadri a seconda del modello) • 1 portaposate • 1 porta piattini 12 posti • **dosatori detergente e brillantante di serie**

bicchieri h 29,5

H29EH CESTO QUADRO

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 €

fino a 40 cesti/ora

LAVATRICE

lavamac **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 €

ESSICCATOIO

lavamac **MPP.0SD10E3000001**
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 €

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

lavamac

12 kg

5.750.00 €

ESSICCATOIO ROTATIVO CON MICROPROCESSORE

11 kg

Essiccatoi rotativo, grande aperture 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 €

lavamac
inversione di cesto

LAVATRICE PROFESSIONALE

Electrolux myPRO

EU1L0AEG
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

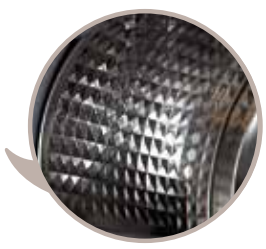
Capacità di lavaggio 8 Kg
Numero di programmi 16
Centrifuga 1.400 giri/min • Potenza 2,2 kW
Alimentazione 230 V/50 Hz/monofase
LxPxH 597x624x850 mm • Peso 80,5 kg

16 programmi
1.400 giri/min

1.638.00 €

LAVATRICE

KRWF431ABP SAMSUNG WF431ABP



SAMSUNG

Power Foam. Ciclo di lavaggio **Eco Cold:** utilizza acqua fredda e schiuma con la stessa efficacia di un normale ciclo con acqua calda, ma con il 65% di energia in meno. 13 cicli di lavaggio con 10 opzioni. Accensione differita fino a 24h. **Erogatore automatico:** pre-lavaggio, lavaggio principale, candeggio, lavaggio con ammorbidente.

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

1.970.00 €

ESSICCATOIO PROFESSIONALE

Electrolux myPRO

EU1L0AEF MYPRO WE1120
Asciugatrice con condensatore. Classe energetica B.

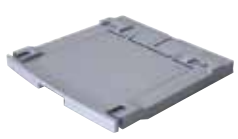
8 kg

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.

EU1L0AD3 KIT PER INSTALLAZIONE A COLONNA



190.00 €

ASCIUGATRICE

KRDV431AEP SAMSUNG DV431AEP

SAMSUNG

Steam Drying Technology: asciugatura a vapore. 13 cicli di asciugatura con 8 opzioni. Cestello in acciaio inox. Porta con finestra trasparente. **Funzione MyCycle.** Indicatore controllo filtro. **Steam Refresh:** l'emissione di vapore riduce le pieghe, rimuove gli odori e ridà tono agli indumenti. **Sensor Dry:** un sensore rileva il grado di umidità nel carico e regola il tempo di asciugatura per risparmiare tempo e denaro.

DETTAGLIO INTERNO CESTELLO

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

1.760.00 €

DIGRIM
DISTRIBUZIONE GRANDI IMPIANTI

LA NOSTRA RETE DI VENDITA ED ASSISTENZA TECNICA

NOTE SUI PREZZI E INDICAZIONI DI VENDITA

I prezzi e le indicazioni di vendita presenti, saranno applicate nel periodo indicato in copertina, trascorso il quale il rivenditore si riserva di variarli. Sono intesi IVA esclusa, trasporto escluso ed eventuale installazione e montaggio escluso. Disegni, fotografie, tipi e caratteristiche hanno valore puramente illustrativo e non sono vincolanti. Nel caso in cui gli articoli proposti non fossero più disponibili, il rivenditore potrà proporre attrezzature di pari qualità e caratteristiche tecniche al medesimo prezzo. I prezzi potranno subire variazioni nel caso di errori tipografici, ribassi o modifiche alle leggi fiscali attuate nel corso della promozione. La merce sarà disponibile, salvo casi di fortuito, forza maggiore, mancata o ritardata consegna da parte dei fornitori, nei tempi indicati dal rivenditore, salvo esaurimento delle scorte.

PIEMONTE

ALESSANDRIA **Pivetta Grandi Cucine:**
Strada Asti, 2
Casale Monferrato (AL)
Tel. 351/52.49.381

VERCELLI **Pivetta Grandi Cucine:**
Strada Asti, 2
Casale Monferrato (AL) -
Tel. 351/52.49.381

LOMBARDIA

COMO **Forgrim:**
Via Don Peppino Brusadelli, 94
Como (CO) - Tel. 031/30.52.88

LECCO **Forgrim:**
Via Don Peppino Brusadelli, 94
Como (CO) - Tel. 031/30.52.88

LODI **Bandirali:**
Via Liguria, 14
Cornegliano Laudense (LO)
Tel. 0371/48.33.50

MILANO **Bandirali / Forcatering:**
Via Oreste Salomone, 69
Milano (MI) - Tel. 02/66.04.92.25

PAVIA **Pivetta Grandi Cucine:**
Strada Asti, 2
Casale Monferrato (AL)
Tel. 351/52.49.381

VARESE **Tecnocucine Varese:**
Via Daverio, 80
Varese (VA) - Tel. 0332/31.10.44

VENETO

PADOVA **Astecrex:**
Via Longhin, 63/65/67
Padova (PD) - Tel. 049/80.74.092

ROVIGO **Astecrex:**
Via Longhin, 63/65/67
Padova (PD) - Tel. 049/80.74.092

TREVISO **Tecnomarca:**
Via Galvani, 11/2
Carità Di Villorba (TV)
Tel. 0422/60.80.16

VICENZA **Polazzo G.I.:**
Via.lr Crispi,87
Vicenza (VI) - Tel. 0444/56.92.73

FRIULI VENEZIA GIULIA

GORIZIA **Geatti:**
S.S. 353 Km. 6
Terenzano (UD) - Tel. 0432/56.03.05

PORDENONE **Canton Professional:**
Interporto Centro Ingrosso 14-15
Pordenone - Tel. 0434/57.15.51

TRIESTE **Geatti:**
S.S. 353 Km. 6
Terenzano (UD) - Tel. 0432/56.03.05

UDINE **Geatti:**
S.S. 353 Km. 6
Terenzano (UD) - Tel. 0432/56.03.05

LIGURIA

GENOVA **Baghino & Di Persio:**
Via E. Ferri, 34
Genova - Tel. 010/74.14.021

LA SPEZIA **Itel:** Via Degli Stagnoni, 21
La Spezia (SP) - Tel. 0187/28.42.34

SAVONA **Baghino & Di Persio:**
Via E. Ferri, 34
Genova - Tel. 010/74.14.021

EMILIA ROMAGNA

FORLÌ CESENA **Adriatica G.I.:** (Comunità Ed Enti)
Via Delle Pesche, 851
Cesena (FC) - Tel. 0547/41.52.12

FORLÌ CESENA **Area Grandi Impianti:** (Turistica Alberghiera)
Via Tosca, 65
Rimini - Tel. 0541/77.46.64

RAVENNA **Adriatica G.I.:** (Comunità Ed Enti)
Via Delle Pesche, 851
Cesena (FC) - Tel. 0547/41.52.12

RAVENNA **Area Grandi Impianti:** (Turistica Alberghiera)
Via Tosca, 65
Rimini - Tel. 0541/77.46.64

RIMINI **Adriatica G.I.:** (Comunità Ed Enti)
Via Delle Pesche, 851 - Cesena (FC)
Tel. 0547/41.52.12

RIMINI **Area Grandi Impianti:** (Turistica Alberghiera)
Via Tosca, 65
Rimini - Tel. 0541/77.46.64

TOSCANA

GROSSETO **Flavio Mencarelli:**
Via Marsala, 19/A
Grosseto - Tel. 0564/41.76.82

LIVORNO [Isola d'Elba] **Russo Massimo Attrezzature:**
Via Mentana, 56
Portoferraio (LI) - Tel. 0565/91.65.85

MASSA CARRARA **Itel grandi Cucine:**
Vai degli Stagnoni, 21
La Spezia (SP) - Tel. 0187/28.42.34

MARCHE

ANCONA **Tecnoservice:**
Via C.Pisacane, 134
Fano (PU) - Tel. 0721/80.59.11

ASCOLI PICENO **C.S.Soluzioni Alberghiere:**
Via E.Luzi, 61 -Ascoli Piceno (AP)
Tel. 0736/40.30.95

PESARO URBINO **Tecnoservice:**
Via C.Pisacane, 134
Fano (PU) - Tel. 0721/80.59.11

LAZIO

FROSINONE **Grossimpianti:**
Via Casilina Nord, 153
Frosinone - Tel. 0775/27.08.00

LATINA **Grossimpianti:** Via Piave, 6/8
Latina - Tel. 0773/69.06.99

ROMA **Agi:** Via Della Magliana, 525/C
Roma - Tel. 06/55.28.08.55

ABRUZZO

CHIETI **Farco:**
Via del Porto Romano,8
Marina città Sant Angelo (PE)
Tel. 085/95.93.34

L'AQUILA **C.S.Soluzioni Alberghiere:**
Via Tiburtina Valeria km 111
Cappelle Dei Marsi (AQ)
Tel.340/83.87.124

PESCARA **Farco:**
Via del Porto Romano,8
Marina città Sant Angelo (PE)
Tel. 085/95.93.34

TERAMO **Di Iulio s.r.l:**
Via Nazionale Adriatica km 437
Silvi Marina (TE) - Tel. 085/93.23.40

CAMPANIA

AVELLINO **Picariello Invest:**
Via Viviani 9/A
Marcogliano (AV)
Tel. 0825/68.00.13

NAPOLI [Capri e Anacapri] **Picariello Invest:**
Via Viviani 9/A
Marcogliano (AV)
Tel. 0825/68.00.13

NAPOLI [Ischia e Procida] **Prisma Forniture:**
Via Michele Mazzella, 213
Ischia (NA)
Tel. 081/98.97.60

SALERNO **Cap Commerce:**
Via S.Leonardo - Loc. Migliaro
Salerno - Tel. 089/33.66.36

PUGLIA

BARI **Ortiz Victor:** Via G.Amendola,126
Bari (BA) - Tel. 080/57.22.068

B-A-T **zingrillo.CoM:** Via Trani, 231/B
Barletta (BT) - Tel. 0883/33.46.22

BRINDISI **Brancaccio Forniture Alberghiere:**
Via Bari, 39 (Zona Artigianale S.S. 16)
Ostuni (BR) - Tel. 0831/30.19.78

LECCE **Apulia Professional srl:** Via N. Donadeo,
34 Lequile (LE) - Tel 0832/359451 **Apulia**

TARANTO **Professional srl:** Via Bari,39
(zona art) Ostuni (BR) - Tel. 0831/30.19.78

BASILICATA

MATERA **Marciulliano Salvatore:**
Via Berardino Marsicano snc Zona PIP
Bernalda (MT) - Tel. 0835/ 54.85.70

CALABRIA

CATANZARO **Arreda Impianti:**
Via Martiri delle Foibe, 5 - C. da Carrà
Lamezia Terme (CZ) - Tel. 0968/43.68.64

COSENZA **Mp Arredamenti:**
Strada dell'Unità d'Italia, 11/17
Cosenza - Tel. 0984/18.71.637

CROTONE **Recim:**
Via Maestri del Lavoro, 14
Cotronei (KR) - Tel. 0962/44.525

SARDEGNA

CAGLIARI **DM Impianti di Daniela Melis:**
Via Napoli 119
Quartu S.Elena (CA) - Tel. 070/20.46.508

NUORO **DM Impianti di Daniela Melis:**
Via Napoli 119
Quartu S.Elena (CA) - Tel. 070/20.46.508

OLBIA-TEMPIO **Frigo System:**
Via Dei Lidi, 10
Budoni (SS) - Tel. 0784/84.42.28

ORISTANO **Cucciari:**
Via Degli Artigiani, 10/A
Oristano - Tel. 0783/21.50.03

SICILIA

AGRIGENTO **Sagrim:**
Via Giotto, 64
Palermo - Tel. 091/22.66.76

CALTANISETTA **Sagrim:**
Via Giotto, 64
Palermo - Tel. 091/22.66.76

CATANIA **Camuti:**
Via Glauco, 2
Catania - Tel. 095/71.22.952

ENNA **Sagrim:**
Via Giotto, 64
Palermo - Tel. 091/22.66.76

PALERMO **Sagrim:**
Via Giotto, 64
Palermo - Tel. 091/22.66.76

RAGUSA **3 Effe Arredi:**
C.da Targia SS 114,6
Siracusa - Tel. 0931/74.55.00

SIRACUSA **3 Effe Arredi:**
C.da Targia SS 114,6
Siracusa - Tel. 0931/74.55.00

TRAPANI **Sagrim:**
Via Giotto, 64
Palermo - Tel. 091/22.66.76

INFORMATIVA AI SENSI ART. 13, D. LGS 196/2003

I dati sono trattati, con modalità anche elettroniche, da Digrim Soc. Coop., titolare del trattamento, con sede in Via Piccard, 18 - 42124 Reggio Emilia, per l'invio del presente materiale pubblicitario. Le categorie di incaricati preposti al trattamento per il predetto fine sono gli addetti alla realizzazione del materiale pubblicitario e sua spedizione, al servizio di relazioni con il pubblico/clientela, ai sistemi informativi ed elaborazione dati. Ai sensi dell'art. 7, d. lgs 196/2003 potrete esercitare i relativi diritti, fra cui consultare, modificare, cancellare i dati od opporvi al loro trattamento per fini di invio di materiale pubblicitario rivolgendovi al titolare al suddetto indirizzo, presso cui è disponibile elenco completo dei responsabili del trattamento.

PROGETTO GRAFICO INDIGO STUDIO GRAFICO [BO] - CANTIERE CREATIVO S.R.L. • FOTOGRAFIE ARCHIVIO DIGRIM • STAMPA, CONFEZIONE E POSTALIZZAZIONE ROTOPRESS INTERNATIONAL S.R.L.