

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€

NEBULIZZATORE PORTATILE A PEROSSIDO D'IDROGENO

MODULINE-SPI 01

Per la sanificazione di camere d'albergo, piccoli ambienti e vetture. Facile da spostare e da utilizzare. Indicato esplicitamente dal Ministero della Salute per la sanificazione degli ambienti contro il Covid-19



LxPxH 302x360x281 mm
Capacità serbatoio 1,5 Lt (Tot 2h.30min)
Flusso di ozono (ventola) 330 m³/h
Produzione di ozono 2 ppm/m³
Spazio trattabile 166 mq (con soffitto alto 3 mt)
Potenza 850 W
Peso 4,5 Kg
Tempi di sanificazione stimato (ciclo nebulizzazione): 0,2 min x m² / Quindi stanza doppia da 14m² = 3 min. 100mq = 20 min.



il più sicuro per le stanze hotel

1.150.00€

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

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

max
150m³

elimina batteri e virus

956.00€

OZONIZZATORE PORTATILE PER SANIFICAZIONE AMBIENTI

MODULINE-03

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



LxPxH 370x301x210 mm
Produzione di ozono 10 gr/h
Flusso di ozono (ventola) 330 m³/h
Produzione di ozono 2 ppm/m³
Spazio trattabile 100/150 m³
Potenza 100 W • Peso 4,5 Kg

10g
ora

max
150m³

per piccoli locali e vetture

715.00€



DIVISORIE CON PIANTANA AUTOPORTANTE



00DPTI18/10
DIVISIONE BANCO BAR
00DPTI16/12
SEPARATORE TRA TAVOLI



Divisorie con piantana autoportante 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

444.00€

TOTEM CON DISPENSER AUTOMATICO A FOTOCELLULA

BDG500S DG500S

Supporto a colonnina in acciaio inox. Distributore gel 500 ml elettronico automatico con sensore a batterie. Una tanica GEL disinfettante da 5 kg in dotazione. Gel disinfettante, sulle mani, senza nessun tocco.



LxPxH 240x240x1.200 mm
Tanica gel inclusa 5 Kg

5kg
gel



per evitare contatti

351.00€



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.



SET CAMPANE PER LA PROTEZIONE PASTI



Per la distribuzione pasti senza contaminazione da ambiente circostante in camera o al tavolo.

LxPxH ø 300 mm - h 95 mm • Capienza 20 pz

PD41414-30

107.00 €



PD41537-33
LxPxH ø 330 mm - h 125 mm • Capienza 20 pz

senza contaminazione

153.00 €

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 €

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 €

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 €

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 €

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



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

70 pezzi



per evitare contatti

1.800.00 €

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 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 €

ASTA DIVISORIA



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



2 metri

ingressi contingentati

55.00 €

BOX PER IL DELIVERY DEL GELATO

IFCOOLBOX GELATO COOLBOX PANS

24 kg



Conserva il gelato per oltre 6 ore, senza la necessità di abatterlo 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 il trasporto del gelato

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 290x480x335 mm
Saldatura a stampi intercambiabili
Vaschette massima di 190x260 mm
Potenza assorbita 700 W
Peso 17,1 Kg



massima igiene

7.900.00€



TERMOSIGILLATRICE DA BANCO

OVKITPROF12 SIGLLAT.PROF12 + KIT VASCHE

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



700 Watt



massima igiene

1.700.00€



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

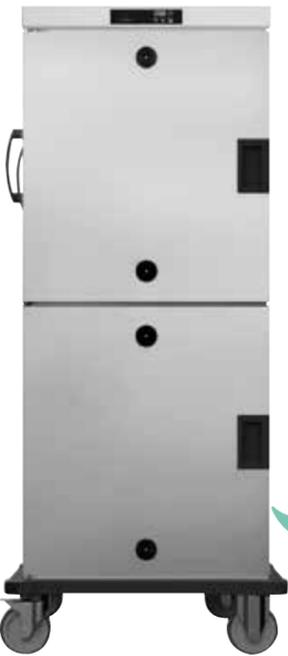
OVKITVGP6500 KIT VGP 6500

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. Mantentori 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 + GBIPKIT2

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



290.00€

LAVAGGIO SANIFICATO

5 litri



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



filtro lavabile

1.100.00€

LAVATRICE SUPERCENTRIFUGANTE CON SISTEMA AD OZONO

GMGRB105H5E749A00000 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€

ARMADIO NEUTRO PER SANIFICAZIONE AD OZONO

BIGA35 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€

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 sanificante. Perfetta per ristoranti, mense, case di riposo, pasticcerie, panetterie e macellerie. In dotazione: 1 tanica di brillantante sanificante e 1 tanica di detergente sanificante.

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

50x50 cesto

risciacquo sanificante

2.791.00€

ASCIUGATRICE WI-FI CON SISTEMA WAVY FULL TOUCH

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€

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 detergente igienizzante e 1 tanica di additivo sanificante.

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

KLEAN LAB KLEAN LAB monofase

2.719.00€

KLEAN LAB KLEAN LAB trifase

2.831.00€

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 sanificante. In dotazione: 1 tanica di brillantante sanificante e 1 tanica di detergente sanificante.



LxPxH 585x610x815mm • Cesto 500x500mm • Potenza 3.120W
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