



resto italia[®]

CATERING EQUIPMENT MANUFACTURERS

Resto Italia's products support professionals
with their italian quality

CATALOGO GENERALE

GENERAL CATALOGUE • HAUPTKATALOG • CATALOGUE GÉNÉRAL • CATÁLOGO GENERAL

2018

www.restoitalia.com

restoitalia®

CATERING EQUIPMENT MANUFACTURERS

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

RESTO ITALIA NEL MONDO
• RESTO ITALIA IN THE WORLD

50°

1961 | 2011


MADE IN ITALY PRODUCT

INDICE

INDEX

INHALT

SOMMAIRE

TABLA DE CONTENIDOS

FORNI PIZZA

PIZZA OVENS

PIZZAÖFEN

FOURS À PIZZA

HORNOS PIZZAS



FORNI ELETTRICI LINEA SMALL B - C - E - G - S P. 10

ELECTRIC SMALL B - C - E - G - S LINE OVENS

ELEKTROÖFEN LINIE SMALL B - C - E - G - S

FOURS ÉLECTRIQUES LIGNE SMALL B - C - E - G - S

HORNOS ELÉCTRICOS LÍNEA SMALL B - C - E - G - S



FORNI ELETTRICI LINEA KUBE P. 17

ELECTRIC PIZZA KUBE LINE OVENS

ELEKTROÖFEN LINIE KUBE

FOURS ÉLECTRIQUES LIGNE KUBE

HORNOS ELÉCTRICOS LÍNEA KUBE



FORNI ELETTRICI LINEA START P. 20

ELECTRIC PIZZA START LINE OVENS

ELEKTROÖFEN LINIE START

FOURS ÉLECTRIQUES LIGNE START

HORNOS ELÉCTRICOS LÍNEA START



FORNI ELETTRICI LINEA START BIG P. 20

ELECTRIC START BIG LINE OVENS

ELEKTROÖFEN LINIE START BIG

FOURS ÉLECTRIQUES LIGNE START BIG

HORNOS ELÉCTRICOS LÍNEA START BIG



FORNI ELETTRICI PER PIZZA LINEA TL BIG P. 28

ELECTRIC PIZZA TL BIG LINE OVENS

ELEKTROÖFEN LINIE TL BIG

FOURS ÉLECTRIQUES LIGNE TL BIG

HORNOS ELÉCTRICOS LÍNEA TL BIG



FORNI ELETTRICI LINEA TL D BIG P. 31

ELECTRIC TL D BIG LINE OVENS

ELEKTROÖFEN LINIE TL D BIG

FOURS ÉLECTRIQUES LIGNE TL D BIG

HORNOS ELÉCTRICOS LÍNEA TL D BIG



FORNI ELETTRICI LINEA TECPRO P. 38

ELECTRIC TECPRO LINE OVENS

ELEKTROÖFEN LINIE TECPRO

FOURS ÉLECTRIQUES LIGNE TECPRO

HORNOS ELÉCTRICOS LÍNEA TECPRO



FORNI ELETTRICI LINEA TECPRO D P. 41

ELECTRIC TECPRO D LINE OVENS

ELEKTROÖFEN LINIE TECPRO D

FOURS ÉLECTRIQUES LIGNE TECPRO D

HORNOS ELÉCTRICOS LÍNEA TECPRO D



FORNI ELETTRICI LINEA TR P. 48

ELECTRIC TR LINE OVENS

ELEKTROÖFEN LINIE TR

FOURS ÉLECTRIQUES LIGNE TR

HORNOS ELÉCTRICOS LÍNEA TR

INDICE

INDEX
INHALT
SOMMAIRE
TABLA DE CONTENIDOS



Forni Elettrici Linea TR D	P. 52
ELECTRIC TR D LINE OVENS	
ELEKTROÖFEN LINIE TR D	
FOURS ÉLECTRIQUES LIGNE TR D	
HORNOS ELÉCTRICOS LÍNEA TR D	



Cella di Lievitazione Linea TR - TR D	P. 59
TR - TR D LINE PROVING CHAMBERS	
GÄRZELLEN TR - TR D	
ETUVES TR - TR D	
CELDAS DE LEVITACIÓN TR - TR D	



Forni a Gas per Pizza Linea RG	P. 60
GAS PIZZA RG LINE OVENS	
GASÖFEN LINIE RG	
FOURS À GAZ LIGNE RG	
HORNOS A GAS LÍNEA RG	



Accessori Linea Pizza	P. 64
ACCESSORIES PIZZA LINE	
ZUBEHÖRE FÜR PIZZA LINIE	
ACCESSOIRES LIGNE PIZZA	
ACCESORIOS LÍNEA PIZZA	

IMPASTATRICI SPIRAL MIXERS TEIGKNETMASCHINEN PÉTRINS AMASADORAS



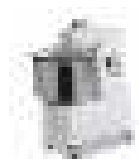
Impastatrici a Testa Fissa Linea SK	P. 68
FIXED HEAD SPIRAL MIXERS SK LINE	
TEIGKNETMASCHINEN MIT FESTEM KOPFSTÜCK LINIE SK	
PÉTRINS À TÊTE FIXE LIGNE SK	
AMASADORAS CON CABEZAL FIJO LÍNEA SK	



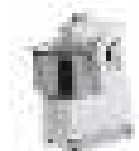
Impastatrici a Testa Ribaltabile Linea RTF	P. 74
SPIRAL MIXERS WITH RISING TOP RTF LINE	
TEIGKNETMASCHINEN MIT HOCHKLAPPBAREM KOPFSTÜCK LINIE RTF	
PÉTRINS À TÊTE RELEVABLE LIGNE RTF	
AMASADORAS CON CABEZAL ABATIBLE LÍNEA RTF	



Impastatrici a Testa Ribaltabile e Vasca Estraibile Linea RTS	P. 78
SPIRAL MIXERS WITH RISING TOP AND EXTRACTABLE BOWL RTS LIN	
TEIGKNETMASCHINEN MIT HOCHKLAPPBAREM KOPFSTÜCK UND HERAUSNEHMBAREN SCHALE LINIE RTS	
PÉTRINS À TÊTE RELEVABLE ET CUVE EXTRACTIBLE LIGNE RTS	
AMASADORAS CON CABEZAL ABATIBLE Y CUBA EXTRAÍBLE LÍNEA RTS	



Impastatrici a Spirale con Velocità Variabile Linea SKV	P. 82
SPIRAL MIXERS WITH VARIABLE SPEED SKV LINE	
TEIGKNETMASCHINEN MIT VERSCHIDENEN GESCHWINDIGKEITEN	
PÉTRIN À TÊTE FIXE À VITESSE VARIABLE LIGNE SKV	
AMASADORAS Y VELOCIDAD VARIABLE LÍNEA SKV	



Impastatrici a Testa Ribaltabile con Velocità Variabile Linea RTSV	P. 86
RISING HEAD SPIRAL MIXERS WITH VARIABLE SPEED RTSV LINE	
TEIGKNETMASCHINEN MIT HOCHKLAPP KOPFSTÜCK UND UNTERSCHIDLICHE GESCHW RTSV LINIE	
PÉTRINS A TÊTE AMOVIBLE À VITESSE VARIABLE LIGNE RTSV	
AMASADORAS CON CABEZAL ABATIBLE Y VELOCIDAD VARIABLE LÍNEA RTSV	

INDICE

INDEX

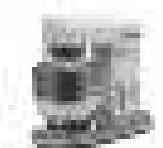
INHALT

SOMMAIRE

TABLA DE CONTENIDOS



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



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

STENDIPIZZA

PIZZA DOUGH ROLLERS

TEIGAUSROLLMASCHINE

FAÇONNEUSE DE PÂTE

ESTIRADORA DE MASA PARA PIZZA



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



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



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

TAGLIAVERDURE

VEGETABLE CUTTER

GEMÜSESCHNEIDER

HACHOIR DE LÉGUMES

CORTADORA DE VERDURAS



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



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



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

INDICE

INDEX
INHALT
SOMMAIRE
TABLA DE CONTENIDOS



MIXER AD IMMERSIONE	P. 110
IMMERSION BLENDER	
IMMERSION-STABMIXER	
MIXEUR PLONGEANT	
MEZCLADOR	



TRITACARNE	P. 113
MEAT MINCERS	
FLEISCHWOLFE	
HACHOIR A VIANDE	
PICADORA DE CARNE	



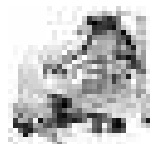
TRITACARNE GRATTUGIA	P. 115
COMBI MEAT MINCERS GRATERS	
KOMBI FLEISCHWOLFE + REIBE	
COMBI HACHOIR A VIANDE + RAPES	
COMBINADO PICADORA DE CARNE Y RALLADOR	



GRATTUGIA	P. 115
GRATERS	
REIBE	
RAPES	
RALLADOR	



AFFETTATRICI	P. 116
SLICERS	
AUFSCHNITTMASCHINEN	
TRANCHEUSE	
CORTADORAS	



AFFETTATRICI VERTICALI	P. 118
VERTICAL SLICERS	
SENKRECHTE AUFSCHNITTMASCHINE	
TRANCHEUSE VERTICALES	
CORTADORAS VERTICALES	



COLTELLO PER KEBAB	P. 119
KEBAB KNIFE	
KEBABMESSER	
COUTEAU POUR KEBAB	
CUCHILLO PARA KEBAB	



PIASTRE ELETTRICHE IN GHISA	P. 120
CAT IRON ELECTRICAL GRILLS	
GUSSEISENELEKTROPLATTEN	
PLAQUES ELECTRIQUES EN FONT	
PLACAS ELECTRICAS DE FUNDICION	



FRY TOP ELETTRICI	P. 123
ELECTRIC FRY TOP	
ELEKTRISCHE FRY TOPS	
FRY TOP ELECTRIQUES	
FRY TOP ELECTRICOS	



FRY TOP A GAS	P. 124
GAS FRY TOP	
GAS FRY TOPS	
FRY TOP A GAS	
FRY TOP A GAS	

INDICE

INDEX
INHALT
SOMMAIRE
TABLA DE CONTENIDOS



CREPIERE	P. 125
PANCAKE MAKER	
CREPEGERÄT	
CRÊPIÈRES	
MÁQUINAS PARA CREPES	



FRIGGITRICI ELETTRICHE	P. 126
ELECTRICAL FRYERS	
ELEKTRISCHE FRITEUSEN	
FRITEUSES ELECTRIQUES	
FREIDORAS	



TOSTIERE	P. 130
TOASTER	
TOASTER	
TOASTEUR	
PARILLA-TOSTADORA	



GRIGLIE A PIETRA LAVICA	P. 132
LAVA STONE GRILLS	
LAVASTEIN GRILL	
GRILS A PIERRE LAVIQUE	
PARRILLAS DE PIEDRA LAVICA	



CUCINE A GAS	P. 134
GAS KITCHENS	
GAS HERDE	
CUISINIERE A GAZ	
COCINAS A GAS	



CUCINE ELETTRICHE	P. 134
ELECTRIC KITCHENS	
ELEKTROHERDE	
CUISINIERE ELECTRIQUE	
COCINAS ELECTRICAS	



CUOCIPASTA	P. 136
PASTA COOKERS	
GASNUDELKOCHER	
CUISEUR DE PATES	
COCEDORES DE PASTA	



BAGNOMARIA	P. 136
BAIN MARIE	
WASSERBAD	
BAINS MARIE	
BAÑO MARIA	





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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

FORNI PIZZA

PIZZA OVENS • PIZZAÖFEN • FOURS À PIZZA • HORNOS PIZZAS



FORNI LINEA SMALL

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

I FORNI ELETTRICI LINEA SMALL IDEALI PER PIZZERIA E ROSTICCERIA.

Sono costruiti in acciaio inox, con camera di cottura in lamiera alluminata. Piano di cottura in pietra refrattaria. Isolamento in lana di roccia evaporata. Resistenze corazzate. Illuminazione interna.

EN THE ELECTRIC OVEN SMALL LINE IS IDEAL FOR PIZZA AND ROST FOODS. It is produced in stainless steel and the baking chamber is made in covered aluminium steel plate. Firestone cooking top. Evaporated mineral wool insulation. Armored resistances. Interior lighting.

DE DER ELEKTROOFEN LINIE SMALL IST IDEAL FÜR PIZZERIEN UND ROTISSERIEN. Er ist hergestellt aus Edelstahl mit einer Backkammer aus Aluminiumblech und schamottenstein kochfeld. Isolierung aus Mineralwolle. Ummantelte Heizkörper. Innenbeleuchtung.

FR LE FOUR ÉLECTRIQUE LIGNE SMALL EST IDÉAL POUR PIZZERIAS ET RÔTISSERIES. Il est construit en acier inox, avec une chambre de cuisson en feuille aluminisée. Plan de cuisson en pierre réfractaire. Isolation en laine de roche évaporée. Résistances blindées. Éclairage interne.

ES EL HORNO ELÉCTRICO LÍNEA SMALL ES IDEAL PARA PIZZERÍAS Y ROSTICERÍAS. Está fabricado de acero inoxidable, con cámara de cocción de chapa aluminizada. Superficie de cocción de piedra refractaria. Aislamiento de lana de roca evaporada. Resistencias blindadas. Iluminación interior.

FORNI ELETTRICI LINEA SMALL

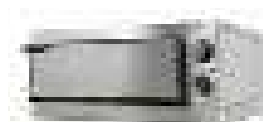
ELECTRIC SMALL LINE OVENS

ELEKTROÖFEN LINIE SMALL

FOURS ÉLECTRIQUES LIGNE SMALL

HORNOS ELÉCTRICOS LÍNEA SMALL

SMALL B



BASE

BASIC • BASIS • BASE • BÁSICAS

IT

- Camera interna 41x36x11
- Max 1 pizza da 32cm ø per camera
- Temperatura di lavoro max. 320°
- Struttura in lamiera verniciata
- 1 Termostato + 1 timer
- Corrente monofase
- La versione a 2 camere monta 3 resistenze (la centrale lavora per entrambe le camere)
- Camera inferiore ideale per cottura, quella superiore per riscaldare

EN

- Internal chamber 41x36x11
- Max. 1 Pizza diam. 32Cm ø each chamber
- Max. Temperature 320°
- Structure in pre-painted sheet
- 1 Thermostat + 1 timer
- Monophase current
- The 2 chambers version is equipped with 3 heating elements (the central one works for both chambers)
- Lower chamber ideal for cooking, upper chamber to heat up

DE

- Innenkammer 41x36x11
- Max. 1 Pizza 32cm ø je kammer
- Arbeitstemperatur max. 320°
- Aufbau aus lackiertem blech
- 1 Thermostat + 1 timer
- Einphasen-strom
- Doppelkammer version mit 3 heizelementen (das mittlere element arbeitet für beide kammern)
- Untere kammer ideal für das backen, obere kammer für das aufwärmen

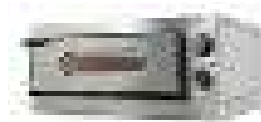
FR

- Chambre de cuisson 41x36x11
- Max 1 pizza de 32cm ø pour chambre
- Température de travail max. 320°
- Structure en tôle pre-peinte
- 1 Thermostat + 1 minuterie
- Courant monophasé
- La version à 2 chambres est équipé avec 3 résistances (la centrale travaille pour tous les deux)
- La chambre inferieure est ideale pour la cuisson, la chambre superieure pour re-chauffer

ES

- Cámara interna 41 x 36 x 11
- Máx. 1 Pizza de 32 cm ø por cámara
- Temperatura de funcionamiento máx. 320°
- Estructura de chapa pintada
- 1 Termostato + 1 temporizador
- Corriente monofásica
- La versión con 2 cámaras dispone de 3 resistencias (la central funciona para las dos cámaras)
- Cámara inferior ideal para cocción, la superior para calentar

SMALL C



IN PIÙ

MORE • MEHR • PLUS • MÁS

- Il vetro sullo sportello per controllare il prodotto durante la cottura

- The glass on the door to check the cooking process

- Das glas auf der klappe für die kontrolle des produktes während dem backvorgang

- Le verre sur la porte pour contrôler le produit pendant la cuisson

- Cristal de la puerta para controlar el producto durante la cocción

SMALL E



IN PIÙ

MORE • MEHR • PLUS • MÁS

- Struttura in acciaio inox
- Illuminazione interna
- 4 Resistenze nella versione a due camere
- Maggiore coibentazione e isolamento delle camere tra loro

- Structure in stainless steel
- Internal light
- 4 Heating elements in the 2 chambers version
- Higher insulation and separation of the 2 chambers

- Struktur aus edelstahl
- Innenbeleuchtung
- 4 Heizelemente in der version mit zwei kammern
- Höhere dämmung und isolierung zwischen den kammern

- Structure en acier inox
- Éclairage interne
- 4 Résistances dans la version a deux chambres
- Plus grande isolation et separation des deux chambres de cuisson

- Estructura de acero inoxidable
- Iluminación interna
- 4 Resistencias en la versión con dos cámaras
- Mejor aislamiento entre las cámaras

SMALL G



IN PIÙ

MORE • MEHR • PLUS • MÁS

- Maggiore coibentazione E isolamento delle Camere tra loro
- Maggiore precisione E risparmio energetico
- 2 Termostati per camera
- Vetro sullo sportello Per controllare il prodotto durante la cottura
- Temperatura max. 350°

- Higher insulation and separation of the 2 chambers
- Higher precision and energy saving
- 2 Thermostats on each chamber
- Glass door to check the cooking process
- Max. Temperature 350°

- Höhere dämmung und isolierung zwischen den kammern
- Höhere präzision und energieeinsparung
- 2 Thermostate pro kammer
- Glas auf der klappe für die kontrolle des produktes während dem backvorgang
- Max. Temperatur 350°

- Plus grande isolation et separation des deux chambres de cuisson
- Plus grande precision et economie d'energie
- 2 Thermostats pour chaque chambre
- Le verre sur la porte pour contrôler le produit pendant la cuisson
- Température max. 350°

- Mejor aislamiento entre las cámaras
- Más precisión y ahorro energético
- 2 Termostatos por cámara
- Cristal de la puerta para controlar el producto durante la cocción
- Temperatura máx. 350°

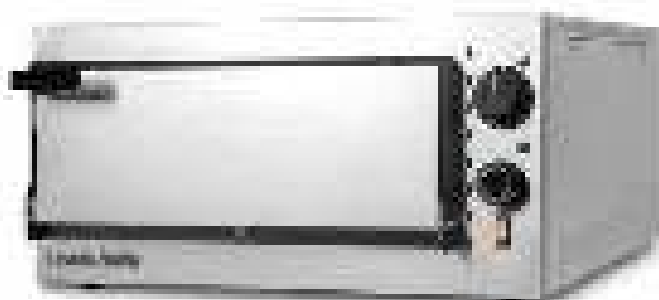
FORNI ELETTRICI LINEA SMALL B

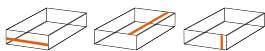
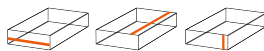
ELECTRIC SMALL B LINE OVENS

ELEKTROÖFEN LINIE SMALL B

FOURS ÉLECTRIQUES LIGNE SMALL B

HORNOS ELÉCTRICOS LÍNEA SMALL B



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

FORNI ELETTRICI LINEA SMALL C

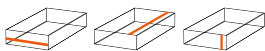
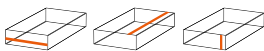
ELECTRIC SMALL C LINE OVENS

ELEKTROÖFEN LINIE SMALL C

FOURS ÉLECTRIQUES LIGNE SMALL C

HORNOS ELÉCTRICOS LÍNEA SMALL C



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

FORNI ELETTRICI LINEA SMALL E

ELECTRIC SMALL E LINE OVENS

ELEKTROÖFEN LINIE SMALL E

FOURS ÉLECTRIQUES LIGNE SMALL E

HORNOS ELÉCTRICOS LÍNEA SMALL E



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

FORNI ELETTRICI LINEA SMALL G

ELECTRIC SMALL G LINE OVENS

ELEKTROÖFEN LINIE SMALL G

FOURS ÉLECTRIQUES LIGNE SMALL G

HORNOS ELÉCTRICOS LÍNEA SMALL G



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

FORNI ELETTRICI LINEA SMALL S

ELECTRIC SMALL S LINE OVENS

ELEKTROÖFEN LINIE SMALL S

FOURS ÉLECTRIQUES LIGNE SMALL S

HORNOS ELÉCTRICOS LÍNEA SMALL S



Struttura robusta e compatta, studiata per sovrapporre altri forni

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

Robust and compact, designed specifically to overlay other ovens

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

Robust und kompakt, zur Überlagerung auf andere Öfen

- Komplette aus Edelstahl
- Heizelemente aus Stahl
- Grillrost aus verchromtem Stahl
- Verschlussplatte Lade Mund
- Isolationspaneeleum Standards für hervorragende Isolierung auf allen Oberflächen des Ofens
- Temperaturbereich einstellbar 0/320°C
- Timer zur Einstellung der Kochzeit
- Regler mit hoher Wärmebeständigkeit
- Lampe für die Signalisierung Netzwerkpräsenz
- Krumebehälter

Robuste et compact, conçu de superposer d'autres fours

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

Robusto y compacto, diseñado superponer otros hornos

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

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

FORNI PIZZA

PIZZA OVENS • PIZZAÖFEN • FOURS À PIZZA • HORNOS PIZZAS



FORNI LINEA KUBE

KUBE LINE OVENS • ÖFEN LINIE KUBE

FOURS LIGNE KUBE • HORNOS LÍNEA KUBE

IL FORNO ELETTRICO LINEA KUBE IDEALE PER BAR E TAKEAWAY

Costruito in acciaio inox, lamiera preverniciata con camera di cottura in lamiera alluminata. Piano di cottura in pietra refrattaria. Isolamento in lana di roccia evaporata. Resistenze corazzate. Illuminazione interna.

EN

THE ELECTRIC OVEN KUBE LINE IS PERFECT FOR COFFEE BAR AND TAKE AWAY. Produced in stainless steel and coated metal sheet, the baking chamber is made in covered aluminium steel plate. Firestone cooking top. Evaporated mineral wool insulation. Armored resistances. Interior lighting.

DE

DER ELEKTRISCHE OFEN LINIE KUBE IST IDEAL FÜR KAFFETERIEN UND TAKE AWAY. Er ist hergestellt aus Edelstahl mit einer Backkammer aus Aluminiumblech. Kochfeld aus Schamottenstein. Isolierung aus Mineralwolle. Ummantelte Heizkörper. Innenbeleuchtung.

FR

LA FOUR ELECTRIQUE LIGNE KUBE EST PARFAIT POUR CAFE ET TAKE AWAY. Il est construit en acier inox, et en tôle avec une pré-peinte chambre de cuisson en feuille aluminisée. Plan de cuisson en pierre réfractaire. Isolation en laine de roche évaporée. Résistances blindées. Éclairage interne.

ES

EL HORNO ELÉCTRICO DE LA LÍNEA KUBE ES PERFECTO PARA CAFÉS Y PARA TAKE AWAY. Está fabricado de acero inoxidable, y chapa prepintada, con cámara de cocción de chapa aluminizada. Superficie de cocción de piedra refractaria. Aislamiento de lana de roca evaporada. Resistencias blindadas. Iluminación interior.

FORNI ELETTRICI LINEA KUBE

ELECTRIC KUBE LINE OVENS

ELEKTROÖFEN LINIE KUBE

FOURS ÉLECTRIQUES LIGNE KUBE

HORNOS ELÉCTRICOS LÍNEA KUBE

- IT**
- Il punto forte è l'idea di porre i comandi sotto lo sportello, ottenendo un forno più compatto.
 - La dimensione esterna 74x60x41 è ideale per bar con spazi ridotti che vogliano servire una pizza professionale
 - Camera interna 61x52x11
 - Max 2 pizze da 32cm ø o 1 teglia per camera
 - Temperatura di lavoro max. 500° (Pirolisi consigliata a 450°)
 - Struttura in acciaio+lamiera preverniciata
 - 2-3 Termostati
 - Corrente monofase o trifase
 - La versione a 2 camere monta 3 resistenze (la centrale lavora per entrambe le camere) ed è stata concepita per cuocere in una camera e scaldare nell'altra.

- EN**
- The control knobs are placed under the door : a smart and space saving solution.
 - The external dimension 74x60x41 perfectly fits bar and pub counters that want to offer a professional pizza
 - Internal chamber 61x52x11
 - Max 2 pizza diam. 32Cm ø or 1 tray in each chamber
 - Max. Temperature 500° (pyrolysis recommended at 450°)
 - Structure in stainless steel and pre-painted sheet
 - 2-3 Thermostat
 - Monophase or triphase current
 - The 2 chambers version is equipped with 3 heating elements (the central one works for both chambers) and has been created to cook in one chamber and heat up on the other.

- DE**
- Der grosse vorteil besteht darin, die steuerungen unter der klappe anzubringen und damit einen kompakteren ofen anzubieten.
 - Die aussenabmessungen 74x60x41 eignen sich ideal für cafés und bars mit geringem platzangebot, die eine professionelle pizza anbieten wollen
 - Innenkammer 61x52x11
 - Max. 2 Pizzas 32cm ø oder 1 backblech pro kammer
 - Arbeitstemperatur max. 500° (Pyrolyse empfohlen bei 450°)
 - Struktur aus edelstahl und vorlackiertem blech
 - 2-3 Thermostate
 - Ein- oder dreiphasen-strom
 - Die version mit 2 kammern verfügt über 3 heizelemente (das mittlere element arbeitet für beide kammern) und dient dem backvorgang in der einen und dem aufwärmen in der anderen kammer.

- FR**
- L'idée innovante de ce four est celui de mettre les controles sous la porte, pour obtenir des dimensions exterieures plus compactes.
 - Dimension extérieure 74x60x41 idéale pour comptoir de bar ou pub
 - Chambre de cuisson 61x52x11
 - Max 2 pizza de 32cm ø o 1 plaque pour chambre
 - Température de travail max. 500° (Pyrolyse conseillée à 450°)
 - Structure en acier+tôle pre-peinte
 - 2-3 Thermostats
 - Courant monphasé ou triphasé
 - La version à 2 chambres est équipé avec 3 résistances (la centrale travaille pour tous les deux). Une chambre est ideale pour la cuisson l'autre pour rechauffer

- ES**
- El punto fuerte es la idea de colocar los mandos debajo de la puerta, obteniendo un horno más compacto.
 - El tamaño exterior de 74 x 60 x 41 es ideal para bares con espacio reducido que quieran servir una pizza profesional
 - Cámara interna 61 x 52 x 11
 - Máx. 2 Pizzas de 32 cm ø o 1 bandeja por cámara
 - Temperatura de funcionamiento máx. 500° (Pirólisis recomendada a 450°)
 - Estructura de acero + chapa prepintada
 - 2-3 Termostatos
 - Corriente monofásica o trifásica
 - La versión con 2 cámaras dispone de 3 resistencias (la central funciona para las dos cámaras) y se ha diseñado para cocinar en una cámara y calentar en la otra.

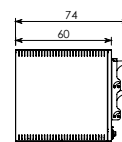
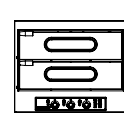
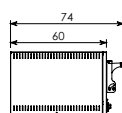
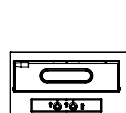
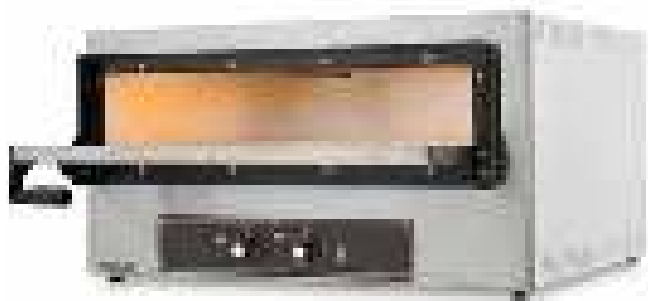
FORNI ELETTRICI LINEA KUBE

ELECTRIC KUBE LINE OVENS

ELEKTROÖFEN LINIE KUBE

FOURS ÉLECTRIQUES LIGNE KUBE

HORNOS ELÉCTRICOS LÍNEA KUBE



	KUBE 1	KUBE 2
		
DIMENSIONI INTERNE cm INSIDE DIMENSIONS cm INNENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS INTERNES cm DIMENSIONES INTERIORES cm	61 52 11	61 52 11(x2)
DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMENSIONS cm AUSSENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS EXTERNES cm DIMENSIONES EXTERIORES cm	74 60/74 41	74 60/74 60
DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm ABMESSUNGEN DER VERPACKUNG cm DIMENSIONS EMBALLAGE cm DIMENSIONES DEL EMBALAJE cm	80 80 55	80 80 74
CAMERA COTTURA n° BAKING CHAMBER n° BACKKAMMER n° CHAMBRE DE CUISSON n° CÁMARA DE COCCIÓN n°	1	2
POTENZA KW POWER KW - LEISTUNG KW PUISSANCE KW - POTENCIA KW	3.2	4.8
VOLT	230	230/400
TEMPERATURA °C TEMPERATURE °C - TEMPERATUR °C TEMPÉRATURE °C - TEMPERATURA °C	50/500°	50/500°
PESO Kg WEIGHT Kg - GEWICHT Kg POIDS Kg - PESO Kg	50	80
TOTALE PIZZE Ø 30 cm TOTAL PIZZA Ø 30 cm GESAMTZAHL PIZZEN Ø 30 cm TOTAL DES PIZZAS Ø 30 cm TOTAL PIZZAS Ø 30 cm		
N° TEGLIE 60X40 cm N° OF PANS 60X40 cm N° BACKBLECH 60X40 cm N° PLAQUES 60X40 cm N° BANDEJAS 60X40 cm	1	1+1
CODICE - CODE - CODE - CODE - CÓDIGO	7020121001	7020121002

FORNI PIZZA

PIZZA OVENS • PIZZAÖFEN • FOURS À PIZZA • HORNOS PIZZAS



FORNI LINEA START

START LINE OVENS • ÖFEN LINIE START

FOURS LIGNE START • HORNOS LÍNEA START

IL FORNO ELETTRICO LINEA START IDEALE PER PIZZERIA E ROSTICCERIA.

Costruito in acciaio inox e in lamiera preverniciata. Piano di cottura in pietra refrattaria. Isolamento in lana di roccia evaporata. Resistenze corazzate. Illuminazione interna.

EN THE ELECTRIC OVEN START LINE IS IDEAL FOR PIZZA AND ROST FOODS. It is made in stainless steel and coated metal sheet. Firestone cooking top. Evaporated mineral wool insulation. Armored resistances. Interior lighting.

DE DER ELEKTROOFEN LINIE START IST IDEAL FÜR PIZZERIEN UND ROTISSERIEN. Kochfeld aus schamottenstein. Isolierung aus Mineralwolle. Ummantelte Heizkörper. Innenbeleuchtung.

FR LE FOUR ÉLECTRIQUE LIGNE START EST IDÉAL POUR PIZZERIAS ET RÔTISSERIES. Il est construit en acier inox et en tôle pré-peinte. Plan de cuisson en pierre réfractaire. Isolation en laine de roche évaporée. Résistances blindées. Éclairage interne.

ES EL HORNO ELÉCTRICO LÍNEA START ES IDEAL PARA PIZZERÍAS Y ROSTICERÍAS. Está fabricado de acero inoxidable y chapa prepintada. Superficie de cocción de piedra refractaria. Aislamiento de lana de roca evaporada. Resistencias blindadas. Iluminación interior.

FORNI ELETTRICI LINEA START

ELECTRIC PIZZA START LINE OVENS

ELEKTROÖFEN LINIE START

FOURS ÉLECTRIQUES LIGNE START

HORNOS ELÉCTRICOS LÍNEA START

START



BASE

BASIC • BASIS • BASE • BÁSICAS

IT

- Linea base di forni professionali
- Camera interna 66x66x14
- Luce interna
- 2 O 4 resistenze
- Da 4 a 12 pizze diam. 32Cm ø
- Da 1 a 4 teglie
- Corrente trifase o monofase
- Temperatura max. 500° (Pirólisi consigliata a 450°)

EN

- Our basic line of professional ovens
- Internal chamber 66x66x11
- Internal light
- 2 Or 4 heating elements
- From 4 to 12 pizze diam. 32Cm ø
- From 1 to 4 trays
- Monophase or triphase current
- Max. Temperature 500° (pyrolysis recommended at 450°)

DE

- Basislinie professionelle öfen
- Innenkammer 66x66x11
- Innenbeleuchtung
- 2 Oder 4 heizelemente
- Zwischen 4 und 12 pizzas durchmesser 32cm ø
- Zwischen 1 und 4 backbleche
- Ein- oder dreiphasen-strom
- Max. Temperatur 500° (pyrolyse empfohlen bei 450°)

FR

- Entrée de gamme de fours professionnels
- Chambre de cuisson 66x66x11
- Éclairage interne
- 2 O 4 résistances
- De 4 à 12 pizza diam. 32Cm ø
- De 1 à 4 plaques
- Courant monophasé ou triphasé
- Température max. 500° (Pyrolyse conseillée à 450°)

ES

- Línea básica de hornos profesionales
- Cámara interna 66 x 66 x 11
- Luz interna
- 2 O 4 resistencias
- De 4 a 12 pizzas diám. 32 Cm ø
- De 1 a 4 bandejas
- Corriente trifásica o monofásica
- Temperatura máx. 500° (Pirólisis recomendada a 450°)

START BIG



IN PIÙ

MORE • MEHR • PLUS • MÁS

- Camera interna 72x72x14
- Da 4 a 18 pizze diam. 36Cm ø
- Da 1 a 8 teglie
- Scarico vapori (sempre aperto)
- Pietra cielo opzionale

- Internal chamber 72x72x14
- From 4 to 18 pizza diam. 36Cm ø
- From 1 to 8 trays
- Steam exhaust (always open)
- Refractory stone available for top

- Innenkammer 72x72x14
- Zwischen 4 und 18 pizzas durchmesser 36cm ø
- Zwischen 1 und 8 backbleche
- Rauchabzug (immer geöffnet)
- Optional schamottstein himmelplatte

- Chambre de cuisson 72x72x14
- De 4 à 18 pizza diam. 36Cm ø
- De 1 à 8 plaques
- Échappement des fumées (toujours ouvert)
- Pierre réfractaire sur voute optionnelle

- Cámara interna 72 x 72 x 14
- De 4 a 18 pizzas diám. 36 Cm ø
- De 1 a 8 bandejas
- Descarga de humos (siempre abierta)
- Piedra techo opcional

FORNI ELETTRICI LINEA START

ELECTRIC START LINE OVENS

ELEKTROÖFEN LINIE START

FOURS ÉLECTRIQUES LIGNE START

HORNOS ELÉCTRICOS LÍNEA START



	START 4	START 44	START 6	START 66
DIMENSIONI INTERNE cm INSIDE DIMENSIONS cm INNENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS INTERNES cm DIMENSIONES INTERIORES cm	66 66 14	66 66 14(x2)	66 99 14	66 99 14(x2)
DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMENSIONS cm AUSSENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS EXTERNES cm DIMENSIONES EXTERIORES cm	94 92 40	94 92 71	94 125 40	94 125 71
DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm ABMESSUNGEN DER VERPACKUNG cm DIMENSIONS EMBALLAGE cm DIMENSIONES DEL EMBALAJE cm	97 97 56	97 97 88	97 133 56	97 133 88
CAMERA COTTURA n° BAKING CHAMBER n° BACKKAMMER n° CHAMBRE DE CUISSON n° CÁMARA DE COCCION n°	1	2	1	2
POTENZA KW POWER KW - LEISTUNG KW PUISSANCE KW - POTENCIA KW	4.7	9.4	7.0	14.4
VOLT	230/400	230/400	230/400	230/400
TEMPERATURA °C TEMPERATURE °C - TEMPERATUR °C TEMPÉRATURE °C - TEMPERATURA °C	50/500°	50/500°	50/500°	50/500°
PESO Kg WEIGHT Kg - GEWICHT Kg POIDS Kg - PESO Kg	50	89	116	180
TOTALE PIZZE Ø 33 cm TOTAL PIZZA Ø 33 cm GESAMTZAHL PIZZEN Ø 33 cm TOTAL DES PIZZAS Ø 33 cm TOTAL PIZZAS Ø 33 cm				
N° TEGLIE 60X40 cm N° OF PANS 60X40 cm N° BACKBLECH 60X40 cm N° PLAQUES 60X40 cm N° BANDEJAS 60X40 cm	1	2	2	4
CODICE - CODE - CODE - CODE - CÓDIGO	7020121004	7020121044	7020121006	7020121066

ACCESSORI LINEA START

START LINE ACCESSORIES

ZUBEHÖR LINIE START

ACCESSOIRES LIGNE START

ACCESORIOS LÍNEA START



		DIMENSIONI cm DIMENSIONS cm ABMESSUNGEN cm DIMENSIONS cm DIMENSIONES cm 	IMBALLO cm PACKAGE cm VERPACKUNG cm EMBALLAGE cm EMBALAJE cm 	PESO Kg WEIGHT Kg GEWICHT Kg POIDS Kg PESO Kg	OPTIONAL OPTIONAL OPTIONAL EN OPTION OPCIONAL	CODICE CODE CODE CODE CÓDIGO
	CAPPA INOX FORNO 4/44 S OVENS INOX HOOD 4/44 S EDELSTAHL ABZUGSHAUBE OFEN 4/44 S HOTTE INOX FOUR 4/44 S CAMPANA INOX HORNO 4/44 S	92,5 96,1 11,5	95 99 20	10,00		7020120001
	CAPPA INOX FORNO 6/66 S OVENS INOX HOOD 6/66 S EDELSTAHL ABZUGSHAUBE OFEN 6/66 S HOTTE INOX FOUR 6/66 S CAMPANA INOX HORNO 6/66 S	92,5 129,1 11,5	95 132 20	12,00		7020120002
	MOTORE ELETTRICO ELETTRIC MOTOR ELEKTROMOTOR MOTEUR ÉLECTRIQUE MOTOR ELÉCTRICO					7020130001
	SUPPORTO REGOLABILE START 4/44 ADJUSTABLE SUPPORT START 4/44 EINSTELLBARER GESTELL START 4/44 SUPPORT REGLABLE START 4/44 SOPORTE ADJUSTABLE START 4/44	94,1 82,1 96/86	100 30 20	24,50	/	7020100001
	SUPPORTO REGOLABILE START 6/66 ADJUSTABLE SUPPORT START 6/66 EINSTELLBARER GESTELL START 6/66 SUPPORT REGLABLE START 6/66 SOPORTE ADJUSTABLE START 6/66	94,1 115,1 96/86	120 30 20	27,00	/	7020100002
	KIT PORTA TEGLIE START 4/44 TRAYHOLDER KIT START 4/44 BACKBLECHHALTER KIT START 4/44 KIT PORTE-PLAQUES START 4/44 KIT PORTA BANDEJAS START 4/44	/	100 30 20	5,50	/	7020110002
	KIT PORTA TEGLIE START 6/66 TRAYHOLDER KIT START 6/66 BACKBLECHHALTER KIT START 6/66 KIT PORTE-PLAQUES START 6/66 KIT PORTA BANDEJAS START 6/66	/	100 30 20	7,00	/	7020110004
	COPPIA ANGOLARI START 4/44 CORNERS COUPLE START 4/44 WINKELPAAR FÜR BACKBLECHHALTER START 4/44 PAIRES DE COINS START 4/44 PAR ANGULARES START 4/44	/	90 10 10	1,10	/	7020110010
	COPPIA ANGOLARI START 6/66 CORNERS COUPLE START 6/66 WINKELPAAR FÜR BACKBLECHHALTER START 6/66 PAIRES DE COINS START 6/66 PAR ANGULARES START 6/66	/	120 10 10	1,50	/	7020110012
	KIT RUOTE CASTORS KIT - RÄDERSÄTZE KIT ROUES - KIT RUEDAS	/	30 20 20	5,00	/	7020110001

FORNI ELETTRICI LINEA START BIG

ELECTRIC START BIG LINE OVENS

ELEKTROÖFEN LINIE START BIG

FOURS ÉLECTRIQUES LIGNE START BIG

HORNOS ELÉCTRICOS LÍNEA START BIG



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

ACCESSORI LINEA START BIG

START BIG LINE ACCESSORIES

ZUBEHÖR LINIE BIG

ACCESSOIRES LIGNE START BIG

ACCESORIOS LÍNEA START BIG



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

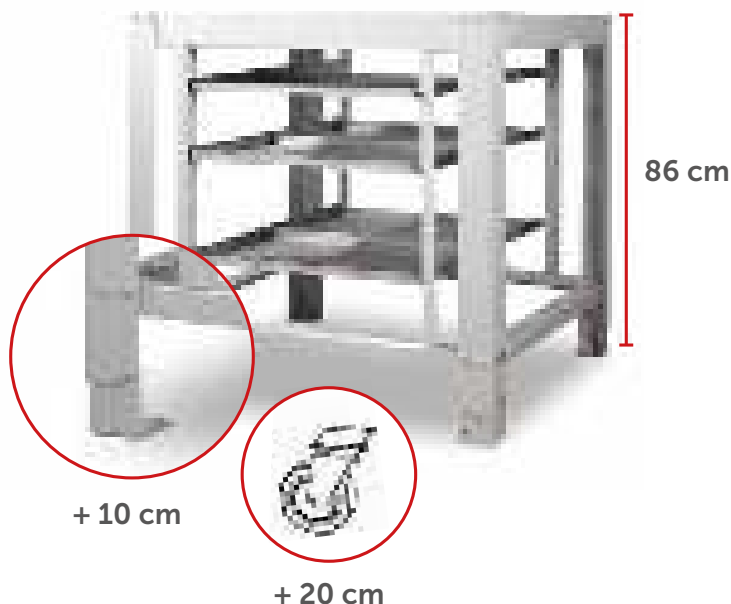
ACCESSORI LINEA START BIG

START BIG LINE ACCESSORIES

ZUBEHÖR LINIE BIG

ACCESSOIRES LIGNE START BIG

ACCESORIOS LÍNEA START BIG



		DIMENSIONI cm DIMENSIONS cm ABMESSUNGEN cm DIMENSIONS cm DIMENSIONES cm	IMBALLO cm PACKAGE cm VERPACKUNG cm EMBALLAGE cm EMBALAJE cm	PESO Kg WEIGHT Kg GEWICHT Kg POIDS Kg PESO Kg	OPTIONAL OPTIONAL OPTIONAL EN OPTION OPCIONAL	CODICE CODE CODE CODE CÓDIGO
	CAPPA INOX FORNO 4/44 SB OVENS INOX HOOD 4/44 SB EDELSTAHL ABZUGSHAUBE OFEN 4/44 SB HOTTE INOX FOUR 4/44 SB CAMPANA INOX HORNO 4/44 SB	95 102 11,5	99 106 20	11,00	✓	7020120003
	CAPPA INOX FORNO 6/66 SB OVENS INOX HOOD 6/66 SB EDELSTAHL ABZUGSHAUBE OFEN 6/66 SB HOTTE INOX FOUR 6/66 SB CAMPANA INOX HORNO 6/66 SB	95 138 11,5	99 142 20	13,00	✓	7020120004
	CAPPA INOX FORNO 9/99 SB OVENS INOX HOOD 9/99 SB EDELSTAHL ABZUGSHAUBE OFEN 9/99 SB HOTTE INOX FOUR 9/99 SB CAMPANA INOX HORNO 9/99 SB	131 138 11,5	135 142 20	17,00	✓	7020120005
	CAPPA INOX FORNO 6L/66L SB OVENS INOX HOOD 6L/66L SB EDELSTAHL ABZUGSHAUBE OFEN 6L/66L SB HOTTE INOX FOUR 6L/66L SB CAMPANA INOX HORNO 6L/66L SB	131 102 11,5	135 106 20	13,50	✓	7020120006
✓	MOTORE ELETTRICO ELETTRIC MOTOR ELEKTROMOTOR MOTEUR ÉLECTRIQUE MOTOR ELÉCTRICO					7020130001
	SUPPORTO REGOLABILE START 4BIG/44BIG ADJUSTABLE SUPPORT START 4BIG/44BIG EINSTELLBARER GESTELL START 4BIG/44BIG SUPPORT REGLABLE START 4BIG/44BIG SOPORTE ADJUSTABLE START 4BIG/44BIG	101,6 88,1 96/86	105 30 20	25,00	/	7020100005
	SUPPORTO REGOLABILE START 6BIG/66BIG ADJUSTABLE SUPPORT START 6BIG/66BIG EINSTELLBARER GESTELL START 6BIG/66BIG SUPPORT REGLABLE START 6BIG/66BIG SOPORTE ADJUSTABLE START 6BIG/66BIG	101,6 124,1 96/86	130 30 20	28,00	/	7020100006
	SUPPORTO REGOLABILE START 9BIG/99BIG ADJUSTABLE SUPPORT START 9BIG/99BIG EINSTELLBARER GESTELL START 9BIG/99BIG SUPPORT REGLABLE START 9BIG/99BIG SOPORTE ADJUSTABLE START 9BIG/99BIG	132,6 124,1 96/86	140 30 20	30,00	/	7020100009
	SUPPORTO REGOLABILE START 6BIGL/66BIGL ADJUSTABLE SUPPORT START 6BIGL/66BIGL EINSTELLBARER GESTELL START 6BIGL/66BIGL SUPPORT REGLABLE START 6BIGL/66BIGL SOPORTE ADJUSTABLE START 6BIGL/66BIGL	132,6 88,1 96/86	140 30 20	28,00	/	7020100011

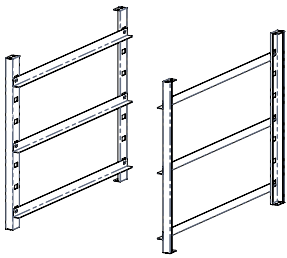
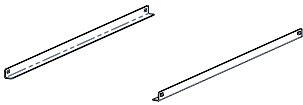
ACCESSORI LINEA START BIG

START BIG LINE ACCESSORIES

ZUBEHÖR LINIE BIG

ACCESSOIRES LIGNE START BIG

ACCESORIOS LÍNEA START BIG

		DIMENSIONI cm DIMENSIONS cm ABMESSUNGEN cm DIMENSIONS cm DIMENSIONES cm 	IMBALLO cm PACKAGE cm VERPACKUNG cm EMBALLAGE cm EMBALAJE cm 	PESO Kg WEIGHT Kg GEWICHT Kg POIDS Kg PESO Kg	OPTIONAL OPTIONAL OPTIONAL EN OPTION OPCIONAL	CODICE CODE CODE CODE CÓDIGO
	KIT PORTA TEGLIE START 4BIG/44BIG TRAYHOLDER KIT START 4BIG/44BIG BACKBLECHHALTER KIT START 4BIG/44BIG KIT PORTE-PLAQUES START 4BIG/44BIG KIT PORTA BANDEJAS START 4BIG/44BIG	/	100 30 20	6,00	/	7020110006
	KIT PORTA TEGLIE START 6BIG/66BIG TRAYHOLDER KIT START 6BIG/66BIG BACKBLECHHALTER KIT START 6BIG/66BIG KIT PORTE-PLAQUES START 6BIG/66BIG KIT PORTA BANDEJAS START 6BIG/66BIG	/	140 30 20	7,00	/	7020110008
	KIT PORTA TEGLIE START 9BIG/99BIG TRAYHOLDER KIT START 9BIG/99BIG BACKBLECHHALTER KIT START 9BIG/99BIG KIT PORTE-PLAQUES START 9BIG/99BIG KIT PORTA BANDEJAS START 9BIG/99BIG	/	140 30 20	7,00	/	7020110008
	KIT PORTA TEGLIE START 6BIG L/66BIG L TRAYHOLDER KIT START 6BIG L/66BIG L BACKBLECHHALTER KIT START 6BIG L/66BIG L KIT PORTE-PLAQUES START 6BIG L/66BIG L KIT PORTA BANDEJAS START 6BIG L/66BIG L	/	130 30 20	6,00	/	7020110006
	COPPIA ANGOLARI START 4BIG - 44BIG - 6BIG L - 66 BIG L CORNERS COUPLE START 4BIG - 44BIG - 6BIG L - 66 BIG L WINKELPAAR FÜR BACKBLECHHALTER START 4BIG - 44BIG - 6BIG L - 66 BIG L PAIRES DE COINS START 4BIG - 44BIG - 6BIG L - 66 BIG L PAR ANGULARES START 4BIG - 44BIG - 6BIG L - 66 BIG L	/	90 10 10	1,20	/	7020110011
	COPPIA ANGOLARI 6BIG - 66BIG - 9BIG - 99BIG CORNERS COUPLE 6BIG - 66BIG - 9BIG - 99BIG WINKELPAAR FÜR BACKBLECHHALTER START 6BIG - 66BIG - 9BIG - 99BIG PAIRES DE COINS START 6BIG - 66BIG - 9BIG - 99BIG PAR ANGULARES START 6BIG - 66BIG - 9BIG - 99BIG	/	130 10 10	1,60	/	7020110013
	KIT RUOTE CASTORS KIT - RÄDERSÄTZE KIT ROUES - KIT RUEDAS	/	30 20 20	5,00	/	7020110001

FORNI PIZZA

PIZZA OVENS • PIZZAÖFEN • FOURS À PIZZA • HORNOS PIZZAS



FORNI LINEA TL BIG

TL BIG LINE OVENS • ÖFEN LINIE TL BIG

FOURS LIGNE TL BIG • HORNOS LÍNEA TL BIG

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

I forni linea TL sono stati progettati per garantire un ottimo risultato con un facile utilizzo caratterizzato da un ottimo rapporto qualità/prezzo. Maggiore efficienza e attenzione all'ambiente: doppio strato di coibentazione "ecoblanc", atto a ridurre la degenerazione della lana di roccia.

EN THE ELECTRIC OVEN TL BIG LINE IS IDEAL FOR PIZZA AND ROST FOODS. The ovens of the line TL are conceived and designed to obtain great performances and results with an excellent value quality-price.

DE DER ELEKTROOFEN LINIE TL BIG IST IDEAL FÜR PIZZERIEN UND ROTISSERIEN. Die Öfen der Reihe TL haben als Konzept die Maximierung der Arbeit und wurden entwickelt, um ein optimales Ergebnis mit einfacher Anwendung zu garantieren, charakterisiert durch ein optimales Verhältnis von Qualität/Preis.

FR LE FOUR ÉLECTRIQUE DE LA LIGNE TL BIG EST IDÉAL POUR PIZZERIAS ET RÔTISSERIES. Les fours de la ligne TL été conçus pour garantir un excellent résultat avec une utilisation facile caractérisée par un excellent rapport qualité/prix.

ES EL HORNO ELÉCTRICO LÍNEA TL BIG ES IDEAL PARA PIZZERÍAS Y ROSTICERÍAS. Los hornos línea TL están ideados y diseñados para maximizar el trabajo y garantizar óptimos resultados, con fácil uso y una excelente relación calidad/precio.

FORNI ELETTRICI LINEA TL BIG

ELECTRIC TL BIG LINE OVENS

ELEKTROÖFEN LINIE TL BIG

FOURS ÉLECTRIQUES LIGNE TL BIG

HORNOS ELÉCTRICOS LÍNEA TL BIG

TL BIG



- IT**
- Camera interna 72x72x14
 - Da 4 a 18 pizze diam. 36Cm ø
 - Da 1 a 8 teglie
 - Scarico fumi (sempre aperto)
 - Pietra cielo opzionale
 - Termostati comandati da scheda relè
 - Accensione separata resistenze cielo e platea
 - Piano in lamiera bugnata optional
 - Maggiore efficienza e attenzione all'ambiente: coibentazione in "ecoblanc", riciclabile ed ecocompatibile, oltre a garantire un altissimo risparmio energetico, assicura zero dispersione, durante la manutenzione, rispetto alla lana di roccia.
- EN**
- Internal chamber 72x72x14
 - From 4 to 18 pizza diam. 36Cm ø
 - From 1 to 8 trays
 - Steam exhaust (always open)
 - Refractory stone available for top
 - Thermostats controlled by a relay card
 - Base and top heating elements activated by separate switches
 - Optional buckled plate
 - Higher energy efficiency and attention to the environment: insulation system "ecoblanc", eliminating the decay of the mineral wool.
- DE**
- Innenkammer 72x72x14
 - Zwischen 4 und 18 pizzas durchmesser 36cm ø
 - Zwischen 1 und 8 backbleche
 - Rauchabzug (immer geöffnet)
 - Optional schamottstein himmelplatte
 - Was bietet er mehr als der start?
 - Thermostate mit steuerung über relais-platine
 - Separate einschaltung heizelemente (grund+ himmel)
 - Optionale ebene aus riffelbech
 - Dämmschicht aus "ecoblanc", recycelbar und umweltverträglich: neben der garantie einer äusserst hohen energieeinsparung wird auch gewährleistet, dass während der wartung keinerlei steinwolle austritt.
- FR**
- Chambre de cuisson 72x72x14
 - De 4 à 18 pizza diam. 36Cm ø
 - De 1 à 8 plaques
 - Échappement des fumées (toujours ouvert)
 - Pierre réfractaire sur voute optionelle
 - Thermostats contrôlés par fiche relais
 - Interrupteurs separees pour les résistances sole et voute
 - Plan en tôle goffrée optional
 - Une plus forte efficacité et attention pour l'environnement: isolation en "ecoblanc",qui elimine la dégénération de la laine de roche pendant eventuel depannage
- ES**
- Cámara interna 72 x 72 x 14
 - De 4 a 18 pizzas diám. 36 Cm ø
 - De 1 a 8 bandejas
 - Descarga de humos (siempre abierta)
 - Piedra techo opcional
 - Termostatos controlados por tarjeta de relés
 - Encendido separado de las resistencias del techo y la plataforma
 - Superficie de chapa gofrada opcional
 - Aislamiento de "ecoblanc", reciclable y compatible con el medio ambiente: además de garantizar un elevado ahorro energético, elimina la dispersión de la lana de roca durante el mantenimiento.

FORNI ELETTRICI LINEA TL BIG

ELECTRIC TL BIG LINE OVENS

ELEKTROÖFEN LINIE TL BIG

FOURS ÉLECTRIQUES LIGNE TL BIG

HORNOS ELÉCTRICOS LÍNEA TL BIG



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

FORNI PIZZA

PIZZA OVENS • PIZZAÖFEN • FOURS À PIZZA • HORNOS PIZZAS



FORNI LINEA TL D BIG TL D BIG LINE OVENS • ÖFEN LINIE TL D BIG FOURS LIGNE TL D BIG • HORNOS LÍNEA TL D BIG

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

I vantaggi della versione digitale, rispetto a quella meccanica, a parità di caratteristiche costruttive e prestazioni, sono un più preciso controllo della cottura ed un maggior risparmio energetico.

EN THE ELECTRIC OVEN TL D BIG LINE IS IDEAL FOR PIZZA AND ROST FOODS. The digital version, has the same constructive features and the same performances of the mechanical one, but gives a more precise control of the cooking temperature and a higher energy saving.

DE DER ELEKTROOFEN LINIE TL D BIG IST IDEAL FÜR PIZZERIEN UND ROSTISSENIEN. Die Vorteile der digitalen Version gegenüber der mechanischen liegen bei gleichen baulichen und Leistungseigenschaften in einer präziseren Kontrolle des Backvorgangs und einer höheren Energieeinsparung.

FR LE FOUR ÉLECTRIQUE DE LA LIGNE TL D BIG EST IDÉAL POUR PIZZERIAS ET RÔTISSERIES. Les avantages de la version digitale, avec les mêmes caractéristiques de construction et prestations de la version mécanique, sont une plus grande précision du contrôle de la cuisson et une plus forte économie d'énergie.

ES EL HORNO ELÉCTRICO LÍNEA TL D BIG ES IDEAL PARA PIZZERÍAS Y ROSTICERÍAS. Las ventajas de la versión digital, respecto a la mecánica, con las mismas características de fabricación y prestaciones, son un control de la cocción más preciso y un mayor ahorro energético.

FORNI ELETTRICI LINEA TL D BIG

ELECTRIC TL D BIG LINE OVENS

ELEKTROÖFEN LINIE TL D BIG

FOURS ÉLECTRIQUES LIGNE TL D BIG

HORNOS ELÉCTRICOS LÍNEA TL D BIG

TL D BIG



- IT**
- Camera interna 72x72x14
 - Da 4 a 18 pizze diam. 36Cm ø
 - Da 1 a 8 teglie
 - Scarico fumi (sempre aperto)
 - Pietra cielo opzionale
 - Gestione del calore de cielo e della platea con percentuale, per una maggiore precisione e risparmio energetico
 - Piano in lamiera bugnata optional
 - Maggiore efficienza e attenzione all'ambiente: coibentazione in "ecoblanc", riciclabile ed ecocompatibile, oltre a garantire un altissimo risparmio energetico, assicura zero dispersione, durante la manutenzione, rispetto alla lana di roccia.

- EN**
- Internal chamber 72x72x14
 - From 4 to 18 pizza diam. 36Cm ø
 - From 1 to 8 trays
 - Steam exhaust (always open)
 - Refractory stone available for top
 - Percentage regulation of the heat intensity on the top and the base, for a higher precision and energy saving
 - Optional buckled plate
 - Higher energy efficiency and attention to the environment: insulation system "ecoblanc", eliminating the decay of the mineral wool.

- DE**
- Innenkammer 72x72x14
 - Zwischen 4 und 18 pizzas durchmesser 36cm ø
 - Zwischen 1 und 8 backbleche
 - Rauchabzug (immer geöffnet)
 - Optional schamottstein himmelplatte
 - Prozentwert des Betriebs des Heizelements regelbar. Höere präzision und Energieeinsparung
 - Optionale ebene aus riffelbech
 - Dämmschicht aus "ecoblanc", recycelbar und umweltverträglich: neben der garantie einer äusserst hohen energieeinsparung wird auch gewährleistet, dass während der wartung keinerlei steinwolle austritt.

- FR**
- Chambre de cuisson 72x72x14
 - De 4 à 18 pizza diam. 36Cm ø
 - De 1 à 8 plaques
 - Échappement des fumées (toujours ouvert)
 - Pierre réfractaire sur voute optionelle
 - Régulation en pourcentage de la chaleur sur la sole et la voute, pour une plus haute précision et économie d'énergie
 - Plan en tôle goffrée optional
 - Une plus forte efficacité et attention pour l'environnement: isolation en "ecoblanc",qui elimine la dégénération de la laine de roche pendant eventuel depannage

- ES**
- Cámara interna 72 x 72 x 14
 - De 4 a 18 pizzas diám. 36 Cm ø
 - De 1 a 8 bandejas
 - Descarga de humos (siempre abierta)
 - Piedra techo opcional
 - Porcentaje de funcionamiento de las resistencias techo i plataforma regulable. Mayor precision y ahorro enegético
 - Superficie de chapa gofrada opcional
 - Aislamiento de "ecoblanc", reciclable y compatible con el medio ambiente: además de garantizar un elevado ahorro energético, elimina la dispersión de la lana de roca durante el mantenimiento.

FORNI ELETTRICI LINEA TL D BIG

ELECTRIC TL D BIG LINE OVENS

ELEKTROÖFEN LINIE TL D BIG

FOURS ÉLECTRIQUES LIGNE TL D BIG

HORNOS ELÉCTRICOS LÍNEA TL D BIG

IT FUNZIONAMENTO TL D BIG

- Il primo click sulla manopola di comando dà accesso all'impostazione della temperatura che avviene mediante la rotazione della manopola stessa.
- Con un secondo click confermate la temperatura.
- Un altro click e potrete impostare la percentuale di lavoro della resistenza della platea per raggiungere la temperatura impostata.
- Ancora un click per confermare questa impostazione.
- Un altro click e potrete impostare la percentuale di lavoro della resistenza del cielo per raggiungere la temperatura impostata.
- Ancora un click per confermare questa impostazione.
- Tramite il pratico pulsante "max", potrete più rapidamente raggiungere la temperatura impostata, bypassando le impostazioni di lavoro in percentuale.

EN SETTING INSTRUCTIONS TL D BIG

- The first click on the control knob allows you to enter the temperature setting, operated by turning the knob itself.
- Confirm the required temperature with another click.
- Click again to set the working percentage the heating element on the base to reach the set temperature.
- Click to confirm the setting.
- Click again to set the working percentage of the heating element on the top to reach the set temperature.
- Click to confirm the setting.
- Using the smart "max" button, you can more rapidly reach the set temperature, bypassing the percentage settings.

DE WIE FUNKTIONIEREN DIESE TL D BIG

- Durch den ersten klick auf die steuerkurbel öffnet sich die einstellung der temperatur, die durch drehung der kurbel selbst erfolgt.
- Durch einen zweiten klick wird die temperatur bestätigt.
- Mit einem weiteren klick kann der prozentwert des betriebs des heizelements der grundplatte für die erreichung der eingestellten temperatur eingestellt werden.
- Mit einem weiteren klick wird diese einstellung bestätigt.
- Mit einem weiteren klick kann der prozentwert des betriebs des heizelements der oberplatte für die erreichung der eingestellten temperatur eingestellt werden.
- Mit einem weiteren klick wird diese einstellung bestätigt.
- Mit der praktischen taste "max" kann die eingestellte temperatur schneller erreicht werden, indem die prozentwerte der betriebstemperatur umgangen werden.

FR INSTRUCTIONS D'UTILISATION TL D BIG

- Le premier click sur le cadran de contrôle donne l'accès au réglage de la température, effectué en tournant le cadran.
- Pour confirmer la température cliquez encore sur le cadran.
- Encore un click pour accéder au réglage du pourcentage de travail de la résistance de la sole pour obtenir la température décidée.
- Pour confirmer cliquez encore sur le cadran.
- Encore un click pour accéder au réglage du pourcentage de travail de la résistance du ciel pour obtenir la température décidée.
- Pour confirmer cliquez encore sur le cadran.
- Vous avez la possibilité avec le bouton "max", de rejoindre plus rapidement la température décidée en outrepassant le réglage des pourcentages.

ES CÓMO FUNCIONAN TL D BIG

- El primer clic en el selector de mando permite el acceso a la programación de la temperatura, que se efectúa con la rotación del selector.
- Con un segundo clic se confirma la temperatura.
- Con otro clic se puede programar el porcentaje de funcionamiento de la resistencia de la plataforma para alcanzar la temperatura programada.
- Otro clic para confirmar esta programación.
- Con otro clic se puede programar el porcentaje de funcionamiento de la resistencia de lo techo para alcanzar la temperatura programada.
- Otro clic para confirmar esta programación.
- Mediante el práctico botón "máx.", podrá alcanzar más rápidamente la temperatura programada, desviando las configuraciones de funcionamiento en porcentaje.

FORNI ELETTRICI LINEA TL D BIG

ELECTRIC TL D BIG LINE OVENS

ELEKTROÖFEN LINIE TL D BIG

FOURS ÉLECTRIQUES LIGNE TL D BIG

HORNOS ELÉCTRICOS LÍNEA TL D BIG



	TL D 4 BIG	TL D 44 BIG	TL D 6 BIG	TL D 66 BIG	TL D 9 BIG	TL D 99 BIG	TL D 6 BIG L	TL D 66 BIG L
DIMENSIONI INTERNE cm INSIDE DIMENSIONS cm INNENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS INTERNES cm DIMENSIONES INTERIORES cm	72 72 14	72 72 14(x2)	72 108 14	72 108 14(x2)	108 108 14	108 108 14(x2)	108 72 14	108 72 14(x2)
DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMENSIONS cm AUSSENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS EXTERNES cm DIMENSIONES EXTERIORES cm	96 98 40	96 98 71	96 134 40	96 134 71	132 134 40	132 134 75	132 98 40	132 98 75
DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm ABMESSUNGEN DER VERPACKUNG cm DIMENSIONS EMBALLAGE cm DIMENSIONES DEL EMBALAJE cm	97 100 56	97 100 88	97 140 56	97 140 88	133 135 56	133 135 88	133 99 56	133 99 88
CAMERA COTTURA n° BAKING CHAMBER n° BACKKAMMER n° CHAMBRE DE CUISSON n° CÁMARA DE COCCIÓN n°	1	2	1	2	1	2	1	2
POTENZA KW POWER KW - LEISTUNG KW PUISSANCE KW - POTENCIA KW	6.0	12	9.0	18.0	13.0	26.4	9.0	18.0
VOLT	230/400	230/400	400	400	400	400	230/400	230/400
TEMPERATURA °C TEMPERATURE °C - TEMPERATUR °C TEMPÉRATURE °C - TEMPERATURA °C	50/450°	50/450°	50/450°	50/450°	50/450°	50/450°	50/450°	50/450°
PESO Kg WEIGHT Kg - GEWICHT Kg POIDS Kg - PESO Kg	62	110	92	149	117	207	89	149
TOTALE PIZZE Ø 36 cm TOTAL PIZZA Ø 36 cm GESAMTZAHL PIZZEN Ø 36 cm TOTAL DES PIZZAS Ø 36 cm TOTAL PIZZAS Ø 36 cm								
N° TEGLIE 60X40 cm N° OF PANS 60X40 cm N° PLAQUES 60X40 CM N° BANDEJAS 60X40 CM	1	2	2	4	4	8	2	4
CODICE CODE - CODE - CODE - CÓDIGO	7021321004B	7021321044B	7021321006B	7021321066B	7021321009B	7021321099B	7021321006BL	7021321066BL

ACCESSORI LINEA TL BIG - TL D BIG

TL BIG - TL D BIG LINE ACCESSORIES

ZUBEHÖR LINIE TL BIG - TL D BIG

ACCESSOIRES LIGNE TL BIG - TL D BIG

ACCESORIOS LÍNEA TL BIG - TL D BIG



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

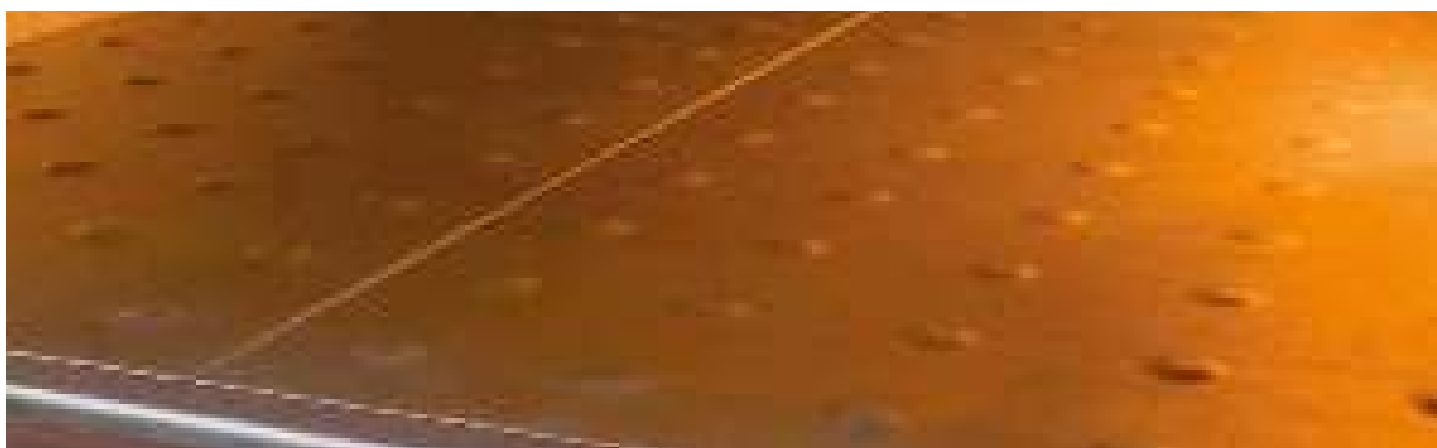
PIANO IN LAMIERA BUGNATA ideale per cottura in teglie (in alternativa alla pietra refrattaria platea)

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

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

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

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



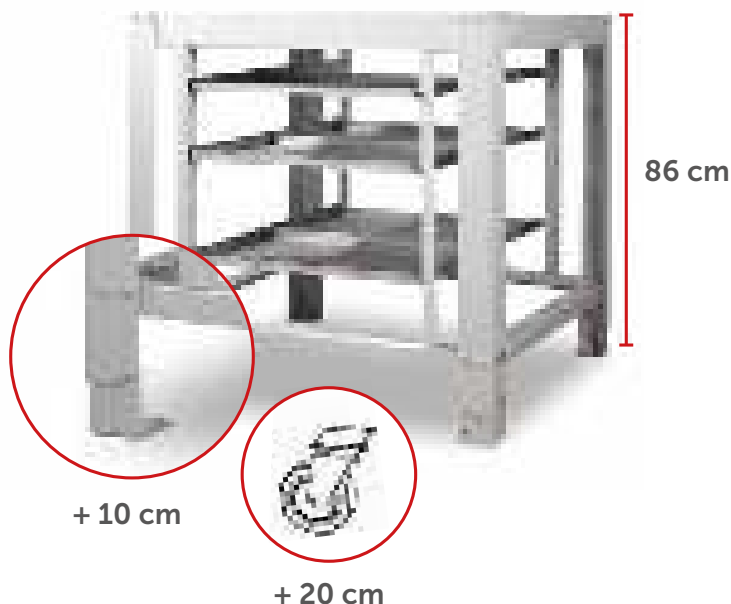
ACCESSORI LINEA TL BIG - TL D BIG

TL BIG - TL D BIG LINE ACCESSORIES

ZUBEHÖR LINIE TL BIG - TL D BIG

ACCESSOIRES LIGNE TL BIG - TL D BIG

ACCESORIOS LÍNEA TL BIG - TL D BIG



		DIMENSIONI cm DIMENSIONS cm ABMESSUNGEN cm DIMENSIONS cm DIMENSIONES cm 	IMBALLO cm PACKAGE cm VERPACKUNG cm EMBALLAGE cm EMBALAJE cm 	PESO Kg WEIGHT Kg GEWICHT Kg POIDS Kg PESO Kg	OPTIONAL OPTIONAL OPTIONAL EN OPTION OPCIONAL	CODICE CODE CODE CODE CÓDIGO
	CAPPA INOX FORNO TLB/TLDB 4/44 OVENS INOX HOOD TLB/TLDB 4/44 EDELSTAHL ABZUGSHAUBE OFEN TLB/ TLDB 4/44 HOTTE INOX FOUR TLB/TLDB 4/44 CAMPANA INOX HORNO TLB/TLDB 4/44	95 102 11,5	99 106 20	11,00		7020120003
	CAPPA INOX FORNO TLB/TLDB 6/66 OVENS INOX HOOD TLB/TLDB 6/66 EDELSTAHL ABZUGSHAUBE OFEN TLB/TLDB 6/66 HOTTE INOX FOUR TLB/TLDB 6/66 CAMPANA INOX HORNO TLB/TLDB 6/66	95 138 11,5	99 142 20	13,00		7020120004
	CAPPA INOX FORNO TLB/TLDB 9/99 OVENS INOX HOOD TLB/TLDB 9/99 EDELSTAHL ABZUGSHAUBE OFEN TLB/TLDB 9/99 HOTTE INOX FOUR TLB/TLDB 9/99 CAMPANA INOX HORNO TLB/TLDB 9/99	131 138 11,5	135 142 20	17,00		7020120005
	CAPPA INOX FORNO TLB/TLDB 6L/66L OVENS INOX HOOD TLB/TLDB 6L/66L EDELSTAHL ABZUGSHAUBE OFEN TLB/TLDB 6L/66L HOTTE INOX FOUR TLB/TLDB 6L/66L CAMPANA INOX HORNO TLB/TLDB 6L/66L	131 102 11,5	135 106 20	13,50		7020120006
	MOTORE ELETTRICO ELECTRIC MOTOR ELEKTROMOTOR MOTEUR ÉLECTRIQUE MOTOR ELÉCTRICO					7020130001
	SUPPORTO REGOLABILE TLB/TLDB 4/44 ADJUSTABLE SUPPORT TLB/TLDB 4/44 EINSTELLBARER GESTELL TLB/TLDB 4/44 SUPPORT REGLABLE TLB/TLDB 4/44 SOPORTE ADJUSTABLE TLB/TLDB 4/44	101,6 88,1 96/86	105 30 20	25,00	/	7020100005
	SUPPORTO REGOLABILE TLB/TLDB 6/66 ADJUSTABLE SUPPORT TLB/TLDB 6/66 EINSTELLBARER GESTELL TLB/TLDB 6/66 SUPPORT REGLABLE TLB/TLDB 6/66 SOPORTE ADJUSTABLE TLB/TLDB 6/66	101,6 124,1 96/86	130 30 20	28,00	/	7020100006
	SUPPORTO REGOLABILE TLB/TLDB 9/TLDB 99 ADJUSTABLE SUPPORT TLB/TLDB 9/TLDB 99 EINSTELLBARER GESTELL TLB/TLDB 9/TLDB 99 SUPPORT REGLABLE TLB/TLDB 9/TLDB 99 SOPORTE ADJUSTABLE TLB/TLDB 9/TLDB 99	132,6 124,1 96/86	140 30 20	30,00	/	7020100009
	SUPPORTO REGOLABILE TLB/TLDB 6L/TLDB 66L ADJUSTABLE SUPPORT TLB/TLDB 6L/TLDB 66L EINSTELLBARER GESTELL TLB/TLDB 6L/TLDB 66L SUPPORT REGLABLE TLB/TLDB 6L/TLDB 66L SOPORTE ADJUSTABLE TLB/TLDB 6L/TLDB 66L	132,6 88,1 96/86	140 30 20	28,00	/	7020100011

ACCESSORI LINEA TL BIG - TL D BIG

TL BIG - TL D BIG LINE ACCESSORIES

ZUBEHÖR LINIE TL BIG - TL D BIG

ACCESSOIRES LIGNE TL BIG - TL D BIG

ACCESORIOS LÍNEA TL BIG - TL D BIG

		DIMENSIONI cm DIMENSIONS cm ABMESSUNGEN cm DIMENSIONS cm DIMENSIONES cm 	IMBALLO cm PACKAGE cm VERPACKUNG cm EMBALLAGE cm EMBALAJE cm 	PESO Kg WEIGHT Kg GEWICHT Kg POIDS Kg PESO Kg	OPTIONAL OPTIONAL OPTIONAL EN OPTION OPCIONAL	CODICE CODE CODE CODE CÓDIGO
	KIT PORTA TEGLIE TLB/TLDB 4/44 TRAYHOLDER KIT TLB/TLDB 4/44 BACKBLECHHALTER KIT TLB/TLDB 4/44 KIT PORTE-PLAQUES TLB/TLDB 4/44 KIT PORTA BANDEJAS TLB/TLDB 4/44	/	100 30 20	6,00	/	7020110006
	KIT PORTA TEGLIE TLB/TLDB 6/66 TRAYHOLDER KIT TLB/TLDB 6/66 BACKBLECHHALTER KIT TLB/TLDB 6/66 KIT PORTE-PLAQUES TLB/TLDB 6/66 KIT PORTA BANDEJAS TLB/TLDB 6/66	/	130 30 20	7,00	/	7020110008
	KIT PORTA TEGLIE TLB/TLDB 9/99 TRAYHOLDER KIT TLB/TLDB 9/99 BACKBLECHHALTER KIT TLB/TLDB 9/99 KIT PORTE-PLAQUES TLB/TLDB 9/99 KIT PORTA BANDEJAS TLB/TLDB 9/99	/	140 30 20	7,00	/	7020110008
	KIT PORTA TEGLIE TLB/TLDB 6L/66L TRAYHOLDER KIT TLB/TLDB 6L/66L BACKBLECHHALTER KIT TLB/TLDB 6L/66L KIT PORTE-PLAQUES TLB/TLDB 6L/66L KIT PORTA BANDEJAS TLB/TLDB 6L/66L	/	140 30 20	6,00	/	7020110006
	COPPIA ANGOLARI START TLB/TLDB 4 - 44 - 6L - 66L CORNERS COUPLE START TLB/TLDB 4 - 44 - 6L - 66L WINKELPAAR FÜR BACKBLECHHALTER START TLB/TLDB 4 - 44 - 6L - 66L PAIRES DE COINS START TLB/TLDB 4 - 44 - 6L - 66L PAR ANGULARES START TLB/TLDB 4 - 44 - 6L - 66L	/	90 10 10	1,20	/	7020110011
	COPPIA ANGOLARI TLB/TLDB 6 - 66 - 9 - 99 CORNERS COUPLE TLB/TLDB 6 - 66 - 9 - 99 WINKELPAAR FÜR BACKBLECHHALTER START TLB/TLDB 6 - 66 - 9 - 99 PAIRES DE COINS START TLB/TLDB 6 - 66 - 9 - 99 PAR ANGULARES START TLB/TLDB 6 - 66 - 9 - 99	/	130 10 10	1,60	/	7020110013
	KIT RUOTE CASTORS KIT - RÄDERSÄTZE KIT ROUES - KIT RUEDAS	/	30 20 20	5,00	/	7020110001

FORNI PIZZA

PIZZA OVENS • PIZZAÖFEN • FOURS À PIZZA • HORNOS PIZZAS



FORNI LINEA TECPRO

TECPRO LINE OVENS • ÖFEN LINIE TECPRO

FOURS LIGNE TECPRO • HORNOS LÍNEA TECPRO

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

I forni linea TECPRO hanno come concetto sicurezza, affidabilità e efficienza nella cottura. Su questi forni vengono utilizzati materiali speciali ad alto potere isolante, determinando una ottima efficienza termica e di conseguenza bassi consumi.

EN THE ELECTRIC OVEN TECPRO LINE IS IDEAL FOR PIZZA AND ROST FOODS. The ovens TecPro line have as a concept safety, reliability and efficiency in cooking. They are realized using special materials with high insulation power ensuring a great thermal efficiency and consequently low consumption.

DE DER ELEKTROOFEN LINIE TECPRO IST IDEAL FÜR PIZZERIEN UND ROTISSERIEN. Die Öfen der Reihe TECPRO haben als Konzept die Sicherheit, Zuverlässigkeit und Effizienz beim Kochen. An diesen Öfen werden spezielle Produkte mit hohem Isolationsvermögen verwendet, die zu einem optimalen thermischen Wirkungsgrad und dadurch zu geringem Verbrauch führen.

FR LE FOUR ÉLECTRIQUE LIGNE TECPRO EST IDÉAL POUR PIZZERIAS ET RÔTISSERIES. Les fours de la ligne TECPRO ont comme concept la sécurité, la fiabilité et l'efficacité dans la cuisson. Ces fours sont réalisés avec des matériaux spéciaux à haut pouvoir isolant, déterminant une excellente efficacité thermique et par conséquent de basses consommations.

ES EL HORNO ELÉCTRICO LÍNEA TECPRO ES IDEAL PARA PIZZERÍAS Y ROSTICERÍAS. Los hornos línea TECPRO tienen como concepto seguridad, fiabilidad y eficiencia en la cocción. En estos hornos se usan materiales especiales de gran poder aislante, lo que determina una óptima eficiencia térmica y, en consecuencia, bajos consumos.

FORNI ELETTRICI LINEA TECPRO

ELECTRIC TECPRO LINE OVENS

ELEKTROÖFEN LINIE TECPRO

FOURS ÉLECTRIQUES LIGNE TECPRO

HORNOS ELÉCTRICOS LÍNEA TECPRO

TECPRO



- IT**
- Forno dotato di telaio strutturale per una maggiore solidità e durata nel tempo
 - Camera interna 72x72x14 • Da 4 a 18 pizze diam. 36Cm ø • Da 1 a 8 teglie
 - Accensione separata resistenze cielo e platea
 - Termostati comandati da scheda rele
 - Scarico fumi regolabile
 - Piano in lamiera bugnata optional
 - Sportello ad apertura controllata (sistema a molle certificato), vetro ceramico ad alto isolamento termico.
 - Guarnizione sigillante per migliore isolamento termico della camera di cottura.
 - Maggiore efficienza e attenzione all'ambiente: coibentazione in "ecoblanc", riciclabile ed ecocompatibile, oltre a garantire un altissimo risparmio energetico, assicura zero dispersione, durante la manutenzione, rispetto alla lana di roccia..
- EN**
- This oven is built around a structural frame that makes it more solid and long-lasting
 - Internal chamber 72x72x14 • From 4 to 18 pizza diam. 36Cm ø • From 1 to 8 trays
 - Base and top heating elements activated by separate switches
 - Thermostats controlled by a relay card
 - Optional buckled plate
 - Door equipped with certified soft opening spring system, high insulation ceramic glass to have a more uniform cooking temperature.
 - Additional insulating seal on the chamber frame, with internal spiral spring forthickness return.
 - Higher energy efficiency and attention to the environment: insulation system "ecoblanc", eliminating the decay of the mineral wool.
 - Steam exhaust regulation
- DE**
- Ofen mit strukturellem rahmen für höhere stabilität und lebensdauer
 - Innenkammer 72x72x14 • Zwischen 4 und 18 pizzas durchmesser 36cm ø • Zwischen 1 und 8 backbleche
 - Separate einschaltung heizelemente (grund+ himmel)
 - Thermostate mit steuerung über relais-platine
 - Optionale ebene aus riffelbech
 - Klappe mit kontrollierter öffnung (zertifiziertes system mit federn), keramik-glas mit hoher wärmeisolierung.
 - Siegel-dichtung für bessere wärmeisolierung der backkammer.
 - Dämmschicht aus "ecoblanc", recycelbar und umweltverträglich: neben der garantie einer äusserst hohen energieeinsparung wird auch gewähr-leistet, dass während der wartung keinerlei steinwolle austritt.
 - Einstellbarer rauchabzug
- FR**
- Four construit avec un chassis structurel qui ensure plus grandes resistance et duree
 - Chambre de cuisson 72x72x14 • De 4 a 18 pizza diam. 36Cm • De 1 a 8 plaques
 - Thermostats contrôlés par fiche relais
 - Interrupteurs separees pour les résistances sole et voute
 - Pierre réfractaire sur voute optionelle
 - Plan en tôle goffrée optional
 - Porte avec ouverture assistée (système à ressort certifié)
 - Verre céramique à haute isolation pour une plus grande uniformité de cuisson
 - Joint isolante ajouté sur le profil de la porte, pour une plus forte isolation et economie d'energie
 - Une plus forte efficacité et attention pour l'environnement: isolation en "ecoblanc",qui elimine la dégénération de la laine de roche pendant eventuel depannage
 - Soupape reglable pour l'échappement des fumees
- ES**
- Horno equipado con armazón estructural para una mayor solidez y duración con el paso del tiempo
 - Cámara interna 72 x 72 x 14 • De 4 a 18 pizzas diám. 36 Cm ø • De 1 a 8 bandejas
 - Encendido separado de las resistencias del techo y la plataforma
 - Termostatos controlados por tarjeta de relés
 - Superficie de chapa gofrada opcional
 - Puerta con apertura controlada (sistema de muelles certificado), cristal cerámico con elevado aislamiento térmico.
 - Junta sellante para un mejor aislamiento térmico de la cámara de cocción.
 - Aislamiento de "ecoblanc", reciclable y compatible con el medio ambiente: además de garantizar un elevado ahorro energético, elimina la dispersión de la lana de roca durante el mantenimiento.
 - Descarga de humos regulable

FORNI ELETTRICI LINEA TECPRO

ELECTRIC TECPRO LINE OVENS

ELEKTROÖFEN LINIE TECPRO

FOURS ÉLECTRIQUES LIGNE TECPRO

HORNOS ELÉCTRICOS LÍNEA TECPRO



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

FORNI PIZZA

ELEKTROOFEN LINIE TECPRO

FOURS ÉLECTRIQUES LIGNE TECPRO

PIZZA OVENS • PIZZAÖFEN • FOURS À PIZZA • HORNOS PIZZAS



FORNI LINEA TECPRO D

TECPRO D LINE OVENS • ÖFEN LINIE TECPRO D

FOURS LIGNE TECPRO D • HORNOS LÍNEA TECPRO D

IL FORNO ELETTRICO LINEA TECPRO D È IDEALE PER PIZZERIA E ROSTICCERIA.

I vantaggi della versione digitale, rispetto a quella meccanica, a parità di caratteristiche costruttive e prestazioni, sono un più preciso controllo della cottura ed un maggior risparmio energetico.

EN THE ELECTRIC OVEN TECPRO D LINE IS IDEAL FOR PIZZA AND ROST FOODS. The digital version, has the same constructive features and the same performances of the mechanical one, but gives a more precise control of the cooking temperature and a higher energy saving.

DE DER ELEKTROOFEN LINIE TECPRO D IST IDEAL FÜR PIZZERIEN UND ROSTISSERIEN. Die Vorteile der digitalen Version gegenüber der mechanischen liegen bei gleichen baulichen und Leistungseigenschaften in einer präziseren Kontrolle des Backvorgangs und einer höheren Energieeinsparung.

FR LE FOUR ÉLECTRIQUE DE LA LIGNE TECPRO D EST IDÉAL POUR PIZZERIAS ET RÔTISSERIES. Les avantages de la version digitale, avec les mêmes caractéristiques de construction et prestations de la version mécanique, sont une plus grande précision du contrôle de la cuisson et une plus forte économie d'énergie.

ES EL HORNO ELÉCTRICO LÍNEA TECPRO D ES IDEAL PARA PIZZERÍAS Y ROSTICERÍAS. Las ventajas de la versión digital, respecto a la mecánica, con las mismas características de fabricación y prestaciones, son un control de la cocción más preciso y un mayor ahorro energético.

FORNI ELETTRICI LINEA TECPRO D

ELECTRIC TECPRO D LINE OVENS

ELEKTROÖFEN LINIE TECPRO D

FOURS ÉLECTRIQUES LIGNE TECPRO D

HORNOS ELÉCTRICOS LÍNEA TECPRO D

TECPRO D



- IT**
- Forno dotato di telaio strutturale per una maggiore solidità e durata nel tempo
 - Camera interna 72x72x14 • Da 4 a 18 pizze diam. 36Cm ø • Da 1 a 8 teglie
 - Gestione del calore di cielo e della platea con percentuale, per una maggiore precisione e risparmio energetico
 - Scarico fumi regolabile
 - Piano in lamiera bugnata optional
 - Sportello ad apertura controllata (sistema a molle certificato), vetro ceramico ad alto isolamento termico.
 - Guarnizione sigillante per migliore isolamento termico della camera di cottura.
 - Maggiore efficienza e attenzione all'ambiente: coibentazione in "ecoblanc", riciclabile ed ecocompatibile, oltre a garantire un altissimo risparmio energetico, assicura zero dispersione, durante la manutenzione, rispetto alla lana di roccia..
- EN**
- This oven is built around a structural frame that makes it more solid and long-lasting
 - Internal chamber 72x72x14 • From 4 to 18 pizza diam. 36Cm ø • From 1 to 8 trays
 - Percentage regulation of the heat intensity on the top and the base, for a higher precision and energy saving
 - Door equipped with certified soft opening spring system, high insulation ceramic glass to have a more uniform cooking temperature.
 - Additional insulating seal on the chamber frame, with internal spiral spring forthickness return.
 - Higher energy efficiency and attention to the environment: insulation system "ecoblanc", reducing the decay of the mineral wool.
 - Steam exhaust regulation
- DE**
- Ofen mit strukturellem rahmen für höhere stabilität und lebensdauer
 - Innenkammer 72x72x14 • Zwischen 4 und 18 pizzas durchmesser 36cm ø • Zwischen 1 und 8 backbleche
 - Prozentwert des Betriebs des Heizelements regelbar. Höere präzision und Energieeinsparung
 - Optionale ebene aus riffelbech
 - Klappe mit kontrollierter öffnung (zertifiziertes system mit federn), keramik-glas mit hoher wärmeisolierung.
 - Siegel-dichtung für bessere wärmeisolierung der backkammer.
 - Dämmschicht aus "ecoblanc", recycelbar und umweltverträglich: neben der garantie einer äusserst hohen energieeinsparung wird auch gewähr-leistet, dass während der wartung keinerlei steinwolle austritt.
 - Einstellbarer rauchabzug
- FR**
- Four construit avec un chassis structurel qui ensure plus grandes resistance et duree
 - Chambre de cuisson 72x72x14 • De 4 a 18 pizza diam. 36Cm • De 1 a 8 plaques
 - Régulation en pourcentage de la chaleur sur la sole et la voute, pour une plus haute précision et économie d'énergie
 - Soupape reglable pour l'échappement des fumees
 - Plan en tôle goffrée optional
 - Porte avec ouverture assistée (système à ressort certifié)
 - Joint isolante ajouté sur le profil de la porte, pour une plus forte isolation et economie d'énergie
 - Une plus forte efficacité et attention pour l'environnement: couverture d' isolation "ecoblanc",qui elimine la dégradation de la laine de roche pendant eventuel depannage
- ES**
- Horno equipado con armazón estructural para una mayor solidez y duración con el paso del tiempo
 - Cámara interna 72 x 72 x 14 • De 4 a 18 pizzas diám. 36 Cm ø • De 1 a 8 bandejas
 - Porcentaje de funcionamiento de las resistencias techo i plataforma regulable. Mayor precision y ahorro enegético
 - Superficie de chapa gofrada opcional
 - Puerta con apertura controlada (sistema de muelles certificado), cristal cerámico con elevado aislamiento térmico.
 - Junta sellante para un mejor aislamiento térmico de la cámara de cocción.
 - Capa de aislamiento de "ecoblanc", reciclable y compatible con el medio ambiente: además de garantizar un elevado ahorro energético, elimina la dispersión de la lana de roca durante el mantenimiento.
 - Descarga de humos regulable

FORNI ELETTRICI LINEA TECPRO D

ELECTRIC TECPRO D LINE OVENS

ELEKTROÖFEN LINIE TECPRO D

FOURS ÉLECTRIQUES LIGNE TECPRO D

HORNOS ELÉCTRICOS LÍNEA TECPRO D

IT FUNZIONAMENTO TECPRO D

- Il primo click sulla manopola di comando dà accesso all'impostazione della temperatura che avviene mediante la rotazione della manopola stessa.
- Con un secondo click confermate la temperatura.
- Un altro click e potrete impostare la percentuale di lavoro della resistenza della platea per raggiungere la temperatura impostata.
- Ancora un click per confermare questa impostazione.
- Un altro click e potrete impostare la percentuale di lavoro della resistenza del cielo per raggiungere la temperatura impostata.
- Ancora un click per confermare questa impostazione.
- Tramite il pratico pulsante "max", potrete più rapidamente raggiungere la temperatura impostata, bypassando le impostazioni di lavoro in percentuale.

EN SETTING INSTRUCTIONS TECPRO D

- The first click on the control knob allows you to enter the temperature setting, operated by turning the knob itself.
- Confirm the required temperature with another click.
- Click again to set the working percentage the heating element on the base to reach the set temperature.
- Click to confirm the setting.
- Click again to set the working percentage of the heating element on the top to reach the set temperature.
- Click to confirm the setting.
- Using the smart "max" button, you can more rapidly reach the set temperature, bypassing the percentage settings.

DE WIE FUNKTIONIEREN DIESE TECPRO D

- Durch den ersten klick auf die steuerkurbel öffnet sich die einstellung der temperatur, die durch drehung der kurbel selbst erfolgt.
- Durch einen zweiten klick wird die temperatur bestätigt.
- Mit einem weiteren klick kann der prozentwert des betriebs des heizelements der grundplatte für die erreichung der eingestellten temperatur eingestellt werden.
- Mit einem weiteren klick wird diese einstellung bestätigt.
- Mit einem weiteren klick kann der prozentwert des betriebs des heizelements der oberplatte für die erreichung der eingestellten temperatur eingestellt werden.
- Mit einem weiteren klick wird diese einstellung bestätigt.
- Mit der praktischen taste "max" kann die eingestellte temperatur schneller erreicht werden, indem die prozentwerte der betriebstemperatur umgangen werden.

FR INSTRUCTIONS D'UTILISATION TECPRO D

- Le premier click sur le cadran de contrôle donne l'accès au réglage de la température, effectué en tournant le cadran.
- Pour confirmer la température cliquez encore sur le cadran.
- Encore un click pour accéder au réglage du pourcentage de travail de la résistance de la sole pour obtenir la température décidée.
- Pour confirmer cliquez encore sur le cadran.
- Encore un click pour accéder au réglage du pourcentage de travail de la résistance du ciel pour obtenir la température décidée.
- Pour confirmer cliquez encore sur le cadran.
- Vous avez la possibilité avec le bouton "max", de rejoindre plus rapidement la température décidée en outrepassant le réglage des pourcentages.

ES CÓMO FUNCIONAN TECPRO D

- El primer clic en el selector de mando permite el acceso a la programación de la temperatura, que se efectúa con la rotación del selector.
- Con un segundo clic se confirma la temperatura.
- Con otro clic se puede programar el porcentaje de funcionamiento de la resistencia de la plataforma para alcanzar la temperatura programada.
- Otro clic para confirmar esta programación.
- Con otro clic se puede programar el porcentaje de funcionamiento de la resistencia de lo techo para alcanzar la temperatura programada.
- Otro clic para confirmar esta programación.
- Mediante el práctico botón "máx.", podrá alcanzar más rápidamente la temperatura programada, desviando las configuraciones de funcionamiento en porcentaje.

FORNI ELETTRICI LINEA TECPRO D

ELECTRIC TECPRO D LINE OVENS

ELEKTROÖFEN LINIE TECPRO D

FOURS ÉLECTRIQUES LIGNE TECPRO D

HORNOS ELÉCTRICOS LÍNEA TECPRO D



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

ACCESSORI LINEA TECPRO - TECPRO D

TECPRO - TECPRO D LINE ACCESSORIES

ZUBEHÖR LINIE TECPRO - TECPRO D

ACCESSOIRES LIGNE TECPRO - TECPRO D

ACCESORIOS LÍNEA TECPRO - TECPRO D



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

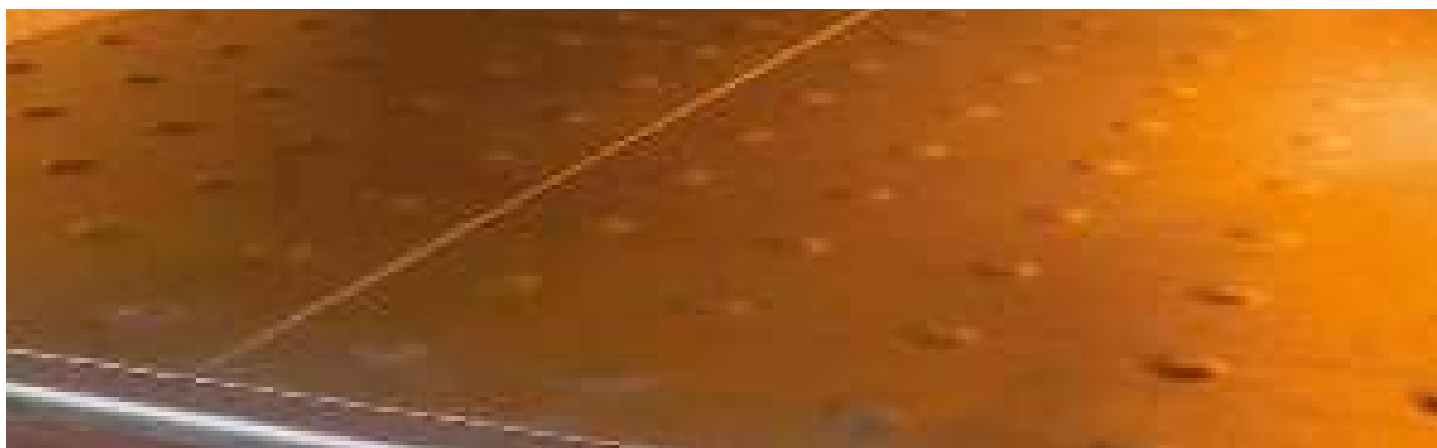
PIANO IN LAMIERA BUGNATA ideale per cottura in teglie (in alternativa alla pietra refrattaria platea)

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

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

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

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



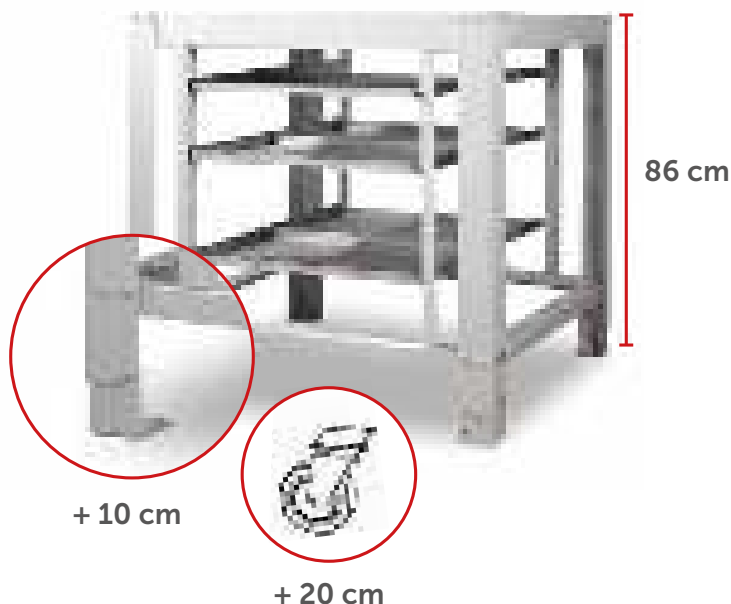
ACCESSORI LINEA TECPRO - TECPRO D

TECPRO - TECPRO D LINE ACCESSORIES

ZUBEHÖR LINIE TECPRO - TECPRO D

ACCESSOIRES LIGNE TECPRO - TECPRO D

ACCESORIOS LÍNEA TECPRO - TECPRO D



		DIMENSIONI cm DIMENSIONS cm ABMESSUNGEN cm DIMENSIONS cm DIMENSIONES cm	IMBALLO cm PACKAGE cm VERPACKUNG cm EMBALLAGE cm EMBALAJE cm	PESO Kg WEIGHT Kg GEWICHT Kg POIDS Kg PESO Kg	OPTIONAL OPTIONAL OPTIONAL EN OPTION OPCIONAL	CODICE CODE CODE CODE CÓDIGO
	CAPPA INOX FORNO T/TD 4/44 OVENS INOX HOOD T/TD 4/44 EDELSTAHL ABZUGSHAUBE OFEN T/TD 4/44 HOTTE INOX FOUR T/TD 4/44 CAMPANA INOX HORNO T/TD 4/44	95 102 11,5 37.4 40.1 4.5	99 106 20 38.9 41.7 7.8	11,00	✓	7020120003
	CAPPA INOX FORNO T/TD 6/66 OVENS INOX HOOD T/TD 6/66 EDELSTAHL ABZUGSHAUBE OFEN T/TD 6/66 HOTTE INOX FOUR T/TD 6/66 CAMPANA INOX HORNO T/TD 6/66	95 138 11,5 37.4 54.3 4.5	99 142 20 38.9 55.9 7.8	13,00	✓	7020120004
	CAPPA INOX FORNO T/TD 9/99 OVENS INOX HOOD T/TD 9/99 EDELSTAHL ABZUGSHAUBE OFEN T/TD 9/99 HOTTE INOX FOUR T/TD 9/99 CAMPANA INOX HORNO T/TD 9/99	131 138 11,5 51.5 54.3 4.5	135 142 20 53.1 55.9 7.8	17,00	✓	7020120005
	CAPPA INOX FORNO T/TD 6L/66L OVENS INOX HOOD T/TD 6L/66L EDELSTAHL ABZUGSHAUBE OFEN T/TD 6L/66L HOTTE INOX FOUR T/TD 6L/66L CAMPANA INOX HORNO T/TD 6L/66L	131 102 11,5 51.5 40.1 4.5	135 106 20 53.1 41.7 7.8	13,50	✓	7020120006
✓	MOTORE ELETTRICO ELETTRIC MOTOR ELEKTROMOTOR MOTEUR ÉLECTRIQUE MOTOR ELÉCTRICO					7020130001
	SUPPORTO REGOLABILE T/TD 4/44 ADJUSTABLE SUPPORT T/TD 4/44 EINSTELLBARER GESTELL T/TD 4/44 SUPPORT REGLABLE T/TD 4/44 SOPORTE ADJUSTABLE T/TD 4/44	101,6 88,1 96/86 40 34.6 37.7	105 30 20 41.3 11.8 7.8	25,00	/	7020100005
	SUPPORTO REGOLABILE T/TD 6/66 ADJUSTABLE SUPPORT T/TD 6/66 EINSTELLBARER GESTELL T/TD 6/66 SUPPORT REGLABLE T/TD 6/66 SOPORTE ADJUSTABLE T/TD 6/66	101,6 124,1 96/86 40 48.8 37.7	130 30 20 51.1 11.8 7.8	28,00	/	7020100006
	SUPPORTO REGOLABILE T/TD 9/99 ADJUSTABLE SUPPORT T/TD 9/99 EINSTELLBARER GESTELL T/TD 9/99 SUPPORT REGLABLE T/TD 9/99 SOPORTE ADJUSTABLE T/TD 9/99	132,6 124,1 96/86 52.2 48.8 37.7	140 30 20 55.1 11.8 7.8	30,00	/	7020100009
	SUPPORTO REGOLABILE T/TD 6L/66L ADJUSTABLE SUPPORT T/TD 6L/66L EINSTELLBARER GESTELL T/TD 6L/66L SUPPORT REGLABLE T/TD 6L/66L SOPORTE ADJUSTABLE T/TD 6L/66L	132,6 88,1 96/86 52.2 34.6 37.7	140 30 20 55.1 11.8 7.8	28,00	/	7020100011

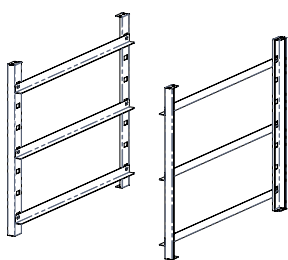
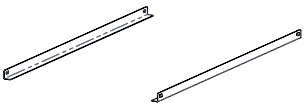
ACCESSORI LINEA TECPRO - TECPRO D

TECPRO - TECPRO D LINE ACCESSORIES

ZUBEHÖR LINIE TECPRO - TECPRO D

ACCESSOIRES LIGNE TECPRO - TECPRO D

ACCESORIOS LÍNEA TECPRO - TECPRO D

		DIMENSIONI cm DIMENSIONS cm ABMESSUNGEN cm DIMENSIONS cm DIMENSIONES cm 	IMBALLO cm PACKAGE cm VERPACKUNG cm EMBALLAGE cm EMBALAJE cm 	PESO Kg WEIGHT Kg GEWICHT Kg POIDS Kg PESO Kg	OPTIONAL OPTIONAL OPTIONAL EN OPTION OPCIONAL	CODICE CODE CODE CODE CÓDIGO
	KIT PORTA TEGLIE T/TD 4/44 TRAYHOLDER KIT T/TD 4/44 BACKBLECHHALTER KIT T/TD 4/44 KIT PORTE-PLAQUES T/TD 4/44 KIT PORTA BANDEJAS T/TD 4/44	/	100 30 20 39.3 11.8 7.8	6,00	/	7020110006
	KIT PORTA TEGLIE T/TD 6/66 TRAYHOLDER KIT T/TD 6/66 BACKBLECHHALTER KIT T/TD 6/66 KIT PORTE-PLAQUES T/TD 6/66 KIT PORTA BANDEJAS T/TD 6/66	/	130 30 20 51.1 11.8 7.8	7,00	/	7020110008
	KIT PORTA TEGLIE T/TD 9/99 TRAYHOLDER KIT T/TD 9/99 BACKBLECHHALTER KIT T/TD 9/99 KIT PORTE-PLAQUES T/TD 9/99 KIT PORTA BANDEJAS T/TD 9/99	/	140 30 20 55.1 11.8 7.8	7,00	/	7020110008
	KIT PORTA TEGLIE T/TD 6L/66L TRAYHOLDER KIT T/TD 6L/66L BACKBLECHHALTER KIT T/TD 6L/66L KIT PORTE-PLAQUES T/TD 6L/66L KIT PORTA BANDEJAS T/TD 6L/66L	/	140 30 20 55.1 11.8 7.8	6,00	/	7020110006
	COPPIA ANGOLARI T/TD 4 - T/TD 44 - T/TD 6L - T/TD 66L CORNERS COUPLE T/TD 4 - T/TD 44 - T/TD 6L - T/TD 66L WINKELPAAR FÜR BACKBLECHHALTER T/TD 4 - T/TD 44 - T/TD 6L - T/TD 66L PAIRES DE COINS T/TD 4 - T/TD 44 - T/TD 6L - T/TD 66L PAR ANGULARES T/TD 4 - T/TD 44 - T/TD 6L - T/TD 66L	/	90 10 10 35.4 3.9 3.9	1,20	/	7020110011
	COPPIA ANGOLARI T/TD 6 - T/TD 66 - T/TD 9 - T/TD 99 CORNERS COUPLE T/TD 6 - T/TD 66 - T/TD 9 - T/TD 99 WINKELPAAR FÜR BACKBLECHHALTER T/TD 6 - T/TD 66 - T/TD 9 - T/TD 99 PAIRES DE COINS T/TD 6 - T/TD 66 - T/TD 9 - T/TD 99 PAR ANGULARES T/TD 6 - T/TD 66 - T/TD 9 - T/TD 99	/	130 10 10 51.1 3.9 3.9	1,60	/	7020110013
	KIT RUOTE CASTORS KIT - RÄDERSÄTZE KIT ROUES - KIT RUEDAS	/	30 20 20 11.8 7.8 7.8	5,00	/	7020110001

FORNI PIZZA - BAKERY

PIZZA OVENS • PIZZAÖFEN • FOURS À PIZZA • HORNOS PIZZAS



FORNI LINEA TR TR LINE OVENS • ÖFEN LINIE TR FOURS LIGNE TR • HORNOS LÍNEA TR

MULTIFUNCTION

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

Il forno TR è un forno multifunzione ed è stato concepito con delle dimensioni ideali per la cottura in teglia. L'aggiunta della vaporiera e del pannello cielo deflettore, permette l'utilizzo del forno per la panetteria e la pasticceria.

EN **THE ELECTRIC OVEN OF TR LINE IS VERY SUITABLE TO BAKE PIZZA, BREAD AND PASTRY.** The tr model is a multifunctional oven, created with special dimensions ideal for cooking in trays. The addition of the steam generator and the top deflecting panel, makes it perfect oven for bakery and pastry too.

DE **TR LINIE ELEKTRISCHER OFEN IST SEHR GEEIGNET, FÜR PIZZA, BROT UND GEBÄCKE.** Beim ofen tr handelt es sich um einen multifunktionsofen mit idealen abmessungen für das backen auf backblechen. Mit dem zusätzlichen dampfgarer und der himmel-abweiserplatte kann der ofen auch für bäckereien und konditoreien eingesetzt werden.

FR **LE FOUR ÉLECTRIQUE DE LA LIGNE DE TR EST TRÈS APPROPRIÉ POUR CUIRE LA PIZZA, LE PAIN ET LA PÂTISSERIE.** Le tr est un four multifonctionnel, cree avec des dimensions ideales pour la cuisson en plaque. En ajoutant le vaporisateur et le panneau deflecteur sur la voute, il devient parfait pour la patisserie et la boulangerie aussi.

ES **EL HORNO ELÉCTRICO DE LA LÍNEA TR ES MUY ADECUADO PARA HORNEAR PIZZA, PAN Y PASTELERÍA.** El horno tr es un horno multifunción y se ha diseñado con las dimensiones ideales para la cocción en bandeja. El añadido de la vaporera y del panel techo deflector permite el uso del horno en panadería y pastelería.

FORNI ELETTRICI LINEA TR

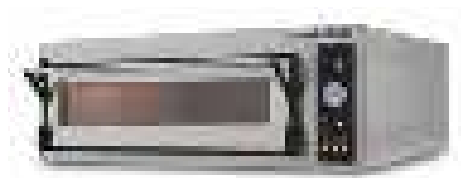
ELECTRIC TR LINE OVENS

ELEKTROÖFEN LINIE TR

FOURS ÉLECTRIQUES LIGNE TR

HORNOS ELÉCTRICOS LÍNEA TR

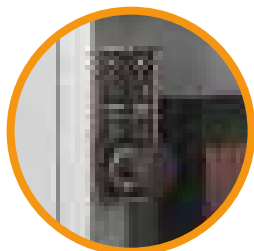
TR



- IT**
- Dimensioni camera 83 x 84 x 18 (27)
 - Disponibile altezza camera 18 (consigliata per pizzeria) o 27cm (per panificazione e pasticceria)
 - Da 2 a 8 teglie • Da 4 a 12 pizze diam. 40Cm ø
 - Pietra cielo opzionale
 - Scarico fumi regolabile
 - Termostati comandati da scheda relè
 - Accensione separata resistenze cielo e platea
 - Doppio strato di coibentazione in "ecoblanc"
 - Piano in lamiera bugnata optional
 - Posizionabile su celle di lievitazione di nostra produzione (temp. Max 70°)
 - Maggiore efficienza e attenzione all'ambiente: coibentazione in "ecoblanc", riciclabile ed ecocompatibile, oltre a garantire un altissimo risparmio energetico, assicura zero dispersione, durante la manutenzione, rispetto alla lana di roccia.
- EN**
- Internal chamber 83x84x18 (27)
 - Available with chamber h. 18 (Suggested for pizza) or h. 27Cm (ideal for bakery and pastry)
 - From 2 to 8 trays • From 4 to 12 pizza diam. 40Cm ø
 - Base and top heating elements activated by separate switches
 - Thermostats controlled by a relay card
 - Optional buckled plate
 - Higher energy efficiency and attention to the environment: insulation system "ecoblanc", eliminating the decay of the mineral wool.
 - Steam exhaust regulation
 - It can be placed on proving chambers of our production (max temp. 70°)
- DE**
- Abmessungen kammer 83 x 84 x 18 (27)
 - Erhältlich mit kammerhöhe 18 cm (empfohlen für pizzerias) oder 27 cm (für bäckereien und konditoreien)
 - Zwischen 1 und 8 backbleche • Zwischen 4 und 12 pizzas durchmesser 40cm ø
 - Optional schamottstein himmelplatte
 - Einstellbarer rauchabzug
 - Thermostate mit steuerung über relais-platine
 - Separate einschaltung heizelemente (grund+ himmel)
 - Dämmschicht aus "ecoblanc", recycelbar und umweltverträglich: neben der garantie einer äusserst hohen energieeinsparung wird auch gewährleistet, dass während der wartung keinerlei steinwolle austritt. • Optionale ebene aus riffelbech
 - Positionierbar auf säuerungszellen aus unserer produktion (temp. Max. 70°)
- FR**
- Chambre de cuisson 83x84x18 (27)
 - Hauteur de chambre disponibles : 18 (conseille pour pizzeria) ou 27cm (pour boulangerie et patisserie)
 - De 2 a 4 plaques • De 4 a 12 pizza diam. 40 Cm.
 - Thermostats contrôlés par fiche relais
 - Interrupteurs separees pour les résistances sole et voute
 - Une plus forte efficacité et attention pour l'environnement: isolation en "ecoblanc",qui elimine la dégénération de la laine de roche pendant eventuel depannage• Plan en tôle goffrée optional
 - Pierre réfractaire sur voute optionelle
 - Peut etre place sur etuves de notre production (temp. Max 70°)
 - Soupape reglable pour l'échappement des fumees
- ES**
- Dimensiones cámara 83 x 84 x 18 (27)
 - Disponible altura de la cámara 18 (recomendada para pizzería) o 27 cm (para panificación y pastelería)
 - De 2 a 8 bandejas • De 4 a 12 pizzas diám. 40 Cm ø
 - Piedra techo opcional
 - Descarga de humos regulable
 - Termostatos controlados por tarjeta de relés
 - Encendido separado de las resistencias del techo y la plataforma
 - Aislamiento de "ecoblanc", reciclable y compatible con el medio ambiente: además de garantizar un elevado ahorro energético, elimina la dispersión de la lana de roca durante el mantenimiento.
 - Superficie de chapa gofrada opcional
 - Puede colocarse en cámaras de fermentación fabricadas por nosotros (temp. Máx. 70°)

Forni Elettrici Linea TR

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



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



GENERATORE DI VAPORE
STEAM GENERATOR
DÄMPFER
VAPORISATEUR
GENERADOR DE VAPOR

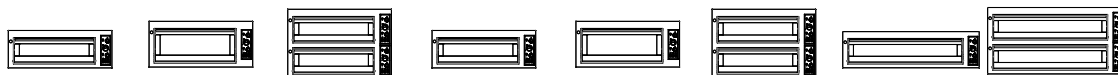
FORNI ELETTRICI LINEA TR

ELECTRIC TR LINE OVENS

ELEKTROÖFEN LINIE TR

FOURS ÉLECTRIQUES LIGNE TR

HORNOS ELÉCTRICOS LÍNEA TR



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

FORNI PIZZA - BAKERY

PIZZA OVENS • PIZZAÖFEN • FOURS À PIZZA • HORNOS PIZZAS



FORNI LINEA TR D

TR D LINE OVENS • ÖFEN LINIE TR D

FOURS LIGNE TR D • HORNOS LÍNEA TR D

MULTIFUNCTION

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

I vantaggi della versione digitale, rispetto a quella meccanica, a parità di caratteristiche costruttive e prestazioni, sono un più preciso controllo della cottura ed un maggior risparmio energetico.

EN **THE ELECTRIC OVEN OF TR D LINE IS VERY SUITABLE TO BAKE PIZZA, BREAD AND PASTRY.** The digital version, has the same constructive features and the same performances of the mechanical one, but gives a more precise control of the cooking temperature and a higher energy saving.

DE **TR D LINIE ELEKTRISCHER OFEN IST SEHR GEEIGNET, FÜR PIZZA, BROT UND GEBÄCKE.** Die vorteile der digitalen version gegenüber der mechanischen liegen bei gleichen baulichen und listungseigenschaften in einer präziseren kontrolle des backvorgangs und einer höheren energieeinsparung.

FR **LE FOUR ÉLECTRIQUE DE LA LIGNE DE TR D EST TRÈS APPROPRIÉ POUR CUIRE LA PIZZA, LE PAIN ET LA PÂTISSERIE.** Les avantages de la version digitale, avec les memes caracteristiques de cosntruction et prestations de la version mecanique, sont une plus grande precision du contrôle de la cuisson et une plus forte economie d'energie.

ES **EL HORNO ELÉCTRICO DE LA LÍNEA TR D ES MUY ADECUADO PARA HORNEAR PIZZA, PAN Y PASTELERÍA.** Las ventajas de la versión digital, respecto a la mecánica, con las mismas características de fabricación y prestaciones, son un control de la cocción más preciso y un mayor ahorro energético.



FORNI ELETTRICI LINEA TR D

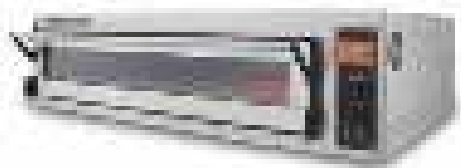
ELECTRIC TR D LINE OVENS

ELEKTROÖFEN LINIE TR D

FOURS ÉLECTRIQUES LIGNE TR D

HORNOS ELÉCTRICOS LÍNEA TR D

TR D



- IT**
- Dimensioni camera 83 x 84 x 18 (27)
 - Disponibile altezza camera 18 (consigliata per pizzeria) o 27cm (per panificazione e pasticceria)
 - Da 2 a 8 teglie • Da 4 a 12 pizze diam. 40Cm ø
 - Pietra cielo opzionale
 - Scarico fumi regolabile
 - Gestione del calore da cielo e della platea con percentuale, per una maggiore precisione e risparmio energetico
 - Doppio strato di coibentazione in "ecoblanc"
 - Piano in lamiera bugnata optional
 - Posizionabile su celle di lievitazione di nostra produzione (temp. Max 70°)
 - Maggiore efficienza e attenzione all'ambiente: coibentazione in "ecoblanc", riciclabile ed ecocompatibile, oltre a garantire un altissimo risparmio energetico, assicura zero dispersione, durante la manutenzione, rispetto alla lana di roccia.
- EN**
- Internal chamber 83x84x18 (27)
 - Available with chamber h. 18 (Suggested for pizza) or h. 27Cm (ideal for bakery and pastry)
 - From 2 to 8 trays • From 4 to 12 pizza diam. 40Cm ø
 - Percentage regulation of the heat intensity on the top and the base, for a higher precision and energy saving
 - Optional buckled plate
 - Higher energy efficiency and attention to the environment: insulation system "ecoblanc", eliminating the decay of the mineral wool.
 - Steam exhaust regulation
 - It can be placed on proving chambers of our production (max temp. 70°)
- DE**
- Abmessungen kammer 83 x 84 x 18 (27)
 - Erhältlich mit kammerhöhe 18 cm (empfohlen für pizzerias) oder 27 cm (für bäckereien und konditoreien)
 - Zwischen 1 und 8 backbleche • Zwischen 4 und 12 pizzas durchmesser 40cm ø
 - Optional schamottstein himmelplatte
 - Einstellbarer rauchabzug
 - Prozentwert des Betriebs des Heizelements regelbar. Höere präzision und Energieeinsparung
 - Dämmschicht aus "ecoblanc", recycelbar und umweltverträglich: neben der garantie einer äusserst hohen energieeinsparung wird auch gewährleistet, dass während der wartung keinerlei steinwolle austritt.
 - Optionale ebene aus riffelbech
 - Positionierbar auf säuerungszellen aus unserer produktion (temp. Max. 70°)
- FR**
- Chambre de cuisson 83x84x18 (27)
 - Hauteur de chambre disponibles : 18 (conseille pour pizzeria) ou 27cm (pour boulangerie et patisserie)
 - De 2 a 4 plaques • De 4 a 12 pizza diam. 40 Cm.
 - Régulation en pourcentage de la chaleur sur la sole et la voute, pour une plus haute précision et économie d'énergie
 - Une plus forte efficacité et attention pour l'environnement: isolation en "ecoblanc",qui elimine la dégradation de la laine de roche pendant eventuel depannage
 - Plan en tôle goffrée optional
 - Pierre réfractaire sur voute optionelle
 - Peut etre place sur etuves de notre production (temp. Max 70°)
 - Soupape reglable pour l'échappement des fumees
- ES**
- Dimensiones cámara 83 x 84 x 18 (27)
 - Disponible altura de la cámara 18 (recomendada para pizzeria) o 27 cm (para panificación y pastelería)
 - De 2 a 8 bandejas • De 4 a 12 pizzas diám. 40 Cm ø
 - Piedra techo opcional
 - Descarga de humos regulable
 - Porcentaje de funcionamiento de las resistencias techo i plataforma regulable. Mayor precision y ahorro enegético
 - Aislamiento de "ecoblanc", reciclable y compatible con el medio ambiente: además de garantizar un elevado ahorro energético, elimina la dispersión de la lana de roca durante el mantenimiento.
 - Superficie de chapa gofrada opcional
 - Puede colocarse en cámaras de fermentación fabricadas por nosotros (temp. Máx. 70°)

FORNI ELETTRICI LINEA TR D

ELECTRIC TR D LINE OVENS

ELEKTROÖFEN LINIE TR D

FOURS ÉLECTRIQUES LIGNE TR D

HORNOS ELÉCTRICOS LÍNEA TR D

IT FUNZIONAMENTO TR D

- Il primo click sulla manopola di comando dà accesso all'impostazione della temperatura che avviene mediante la rotazione della manopola stessa.
- Con un secondo click confermate la temperatura.
- Un altro click e potrete impostare la percentuale di lavoro della resistenza della platea per raggiungere la temperatura impostata.
- Ancora un click per confermare questa impostazione.
- Un altro click e potrete impostare la percentuale di lavoro della resistenza del cielo per raggiungere la temperatura impostata.
- Ancora un click per confermare questa impostazione.
- Tramite il pratico pulsante "max", potrete più rapidamente raggiungere la temperatura impostata, bypassando le impostazioni di lavoro in percentuale.

EN SETTING INSTRUCTIONS TR D

- The first click on the control knob allows you to enter the temperature setting, operated by turning the knob itself.
- Confirm the required temperature with another click.
- Click again to set the working percentage the heating element on the base to reach the set temperature.
- Click to confirm the setting.
- Click again to set the working percentage of the heating element on the top to reach the set temperature.
- Click to confirm the setting.
- Using the smart "max" button, you can more rapidly reach the set temperature, bypassing the percentage settings.

DE WIE FUNKTIONIEREN DIESE TR D

- Durch den ersten klick auf die steuerkurbel öffnet sich die einstellung der temperatur, die durch drehung der kurbel selbst erfolgt.
- Durch einen zweiten klick wird die temperatur bestätigt.
- Mit einem weiteren klick kann der prozentwert des betriebs des heizelements der grundplatte für die erreichung der eingestellten temperatur eingestellt werden.
- Mit einem weiteren klick wird diese einstellung bestätigt.
- Mit einem weiteren klick kann der prozentwert des betriebs des heizelements der oberplatte für die erreichung der eingestellten temperatur eingestellt werden.
- Mit einem weiteren klick wird diese einstellung bestätigt.
- Mit der praktischen taste "max" kann die eingestellte temperatur schneller erreicht werden, indem die prozentwerte der betriebstemperatur umgangen werden.

FR INSTRUCTIONS D'UTILISATION TR D

- Le premier click sur le cadran de contrôle donne l'accès au réglage de la température, effectué en tournant le cadran.
- Pour confirmer la température cliquez encore sur le cadran.
- Encore un click pour accéder au réglage du pourcentage de travail de la résistance de la sole pour obtenir la température décidée.
- Pour confirmer cliquez encore sur le cadran.
- Encore un click pour accéder au réglage du pourcentage de travail de la résistance du ciel pour obtenir la température décidée.
- Pour confirmer cliquez encore sur le cadran.
- Vous avez la possibilité avec le bouton "max", de rejoindre plus rapidement la température décidée en outrepassant le réglage des pourcentages.

ES CÓMO FUNCIONAN TR D

- El primer clic en el selector de mando permite el acceso a la programación de la temperatura, que se efectúa con la rotación del selector.
- Con un segundo clic se confirma la temperatura.
- Con otro clic se puede programar el porcentaje de funcionamiento de la resistencia de la plataforma para alcanzar la temperatura programada.
- Otro clic para confirmar esta programación.
- Con otro clic se puede programar el porcentaje de funcionamiento de la resistencia de lo techo para alcanzar la temperatura programada.
- Otro clic para confirmar esta programación.
- Mediante el práctico botón "máx.", podrá alcanzar más rápidamente la temperatura programada, desviando las configuraciones de funcionamiento en porcentaje.

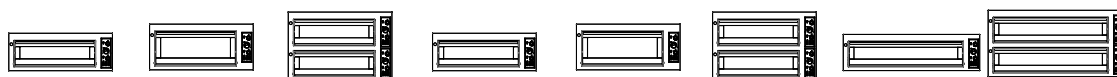
FORNI ELETTRICI LINEA TR D

ELECTRIC TR D LINE OVENS

ELEKTROÖFEN LINIE TR D

FOURS ÉLECTRIQUES LIGNE TR D

HORNOS ELÉCTRICOS LÍNEA TR D



	TR D 4	TR D 4H	TR D 44	TR D 6	TR D 6H	TR D 66	TR D 6 L	TR D 66 L
DIMENSIONI INTERNE cm INSIDE DIMENSIONS cm INNENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS INTERNES cm DIMENSIONES INTERIORES cm	83 84 18	83 84 27	83 84 18(x2)	83 124 18	83 124 27	83 124 18(x2)	124 84 18	124 84 18(x2)
DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMENSIONS cm AUSSENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS EXTERNES cm DIMENSIONES EXTERIORES cm	114 113 41	114 113 50	114 113 75	114 154 41	114 154 50	114 154 75	155 113 41	155 113 75
DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm ABMESSUNGEN DER VERPACKUNG cm DIMENSIONS EMBALLAGE cm DIMENSIONES DEL EMBALAJE cm	120 120 57	120 120 65	120 120 92	120 160 57	120 160 65	120 160 92	160 120 56	160 120 92
CAMERA COTTURA n° BAKING CHAMBER n° BACKKAMMER n° CHAMBRE DE CUISSON n° CÁMARA DE COCCIÓN n°	1	1	2	1	1	2	1	2
POTENZA KW POWER KW - LEISTUNG KW PUISSANCE KW - POTENCIA KW	6.9	6.9	13.8	10.2	10.2	20.4	10.2	20.4
VOLT	400	400	400	400	400	400	400	400
TEMPERATURA °C TEMPERATURE °C - TEMPERATUR °C TEMPÉRATURE °C - TEMPERATURA °C	50/500°	50/500°	50/500°	50/500°	50/500°	50/500°	50/500°	50/500°
PESO Kg WEIGHT Kg - GEWICHT Kg POIDS Kg - PESO Kg	95	101	163	129	171	225	134	176
TOTALE PIZZE Ø 40 cm TOTAL PIZZA Ø 40 cm GESAMTZAHL PIZZEN Ø 40 cm TOTAL DES PIZZAS Ø 40 cm TOTAL PIZZAS Ø 40 cm								
N° TEGLIE 60X40 cm N° OF PANS 60X40 cm N° PLAQUES 60X40 CM N° BANDEJAS 60X40 CM	2	2	2 + 2	4	4	4 + 4	4	4 + 4
CODICE CODE - CODE - CODE - CÓDIGO	7021521004	7021521004H	7021521044	7021521006	7021521006H	7021521066	7021521006L	7021521066L

ACCESSORI LINEA TR - TR D

TR - TR D LINE ACCESSORIES

ZUBEHÖR LINIE TR - TR D

ACCESSOIRES LIGNE TR - TR D

ACCESORIOS LÍNEA TR - TR D



GENERATORE DI VAPORE CON PROGRAMMAZIONE DEL TEMPO DI IMMISSIONE
STEAM GENERATOR WITH PROGRAMMABLE STEAM INTRODUCTION TIME
DÄMPFER MIT PROGRAMMIERUNG DER EINLEITUNGSZEIT
VAPORISATEUR AVEC TEMPS D'INTRODUCTION DU VAPEUR PROGRAMMABLE
GENERADOR DE VAPOR CON PROGRAMACIÓN DEL TIEMPO DE INTRODUCCIÓN

7020132001	VAPORIERA PER TR4 STEAM GENERATOR FOR TR4
7020132002	VAPORIERA PER TR4H STEAM GENERATOR FOR TR4H
7020132003	VAPORIERA PER TR44 STEAM GENERATOR FOR TR44
7020132004	VAPORIERA PER TR6 STEAM GENERATOR FOR TR6
7020132005	VAPORIERA PER TR6H STEAM GENERATOR FOR TR6H
7020132006	VAPORIERA PER TR66 STEAM GENERATOR FOR TR66
7020132007	VAPORIERA PER TR6L STEAM GENERATOR FOR TR6L
7020132008	VAPORIERA PER TR66L STEAM GENERATOR FOR TR66L

IT FUNZIONAMENTO VAPORIERA

Accendere l'apparecchio con l'interruttore posto a lato del display di controllo. Per aprire il menu di programmazione, premere il tasto P. Successivamente impostare il tempo di immissione in camera del vapore con i tasti up e down posti a lato. Premere il tasto U per avviare l'immissione del vapore.

EN STEAM GENERATOR INSTRUCTIONS

Turn on the device with the switch placed next to the control display. To open the time setting menu press P. Set then the steam introduction time, by using the up and down buttons on the side. Press U to start the steam introduction.

DE BETRIEB DÄMPFER

Das Gerät über den Schalter neben dem Kontrolldisplay einschalten. Um das Programmiermenü zu öffnen, wird die Taste P gedrückt. Nachfolgend die Einleitungszeit des Dampfes in die Kammer mit den seitlichen Tasten Up und Down einstellen. Die Taste U drücken, um die Dampfeinleitung zu starten.

FR GENERATERU DE VAPEUR INSTRUCTIONS

Allumer l'appareil avec l'interrupteur placé à côté du panneau de contrôle. Pour ouvrir le menu de programmation appuyer sur P. Pour régler le temps d'introduction du vapeur dans la chambre de cuisson, appuyez sur les boutons Up et Down placés à côté. Appuyer sur U pour commencer l'introduction.

ES FUNCIONAMIENTO DE LA VAPORERA

Encienda el aparato con el interruptor colocado junto a la pantalla de control. Para abrir el menú de programación, pulse el botón P. A continuación, programe el tiempo de introducción del vapor en la cámara con los botones arriba y abajo situados al lado. Pulse el botón U para iniciar la introducción del vapor.

ACCESSORI LINEA TR - TR D

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



	OPTIONAL PIETRA REFRATTARIA CIELO OPTIONAL TOP REFRACTORY STONE OPTIONAL SCHAMOTTENSTEIN DECKE PIERRE RÉFRACTAIRE VOÛTE OPTIONELLE PIEDRA REFRACTARIA TECHO OPCIONAL	CODICE CODE CODE CODE CÓDIGO
	4TR - 4TR D - 4TR H - 4TR D H	7020140009
	44TR - 44TR D	7020140010
	6TR - 6TR D - 6TR H - 6TR D H	7020140011
	66TR - 66TR D	7020140012
	6TR - 6TR D L	7020140013
	66TR - 66TR D L	7020140014

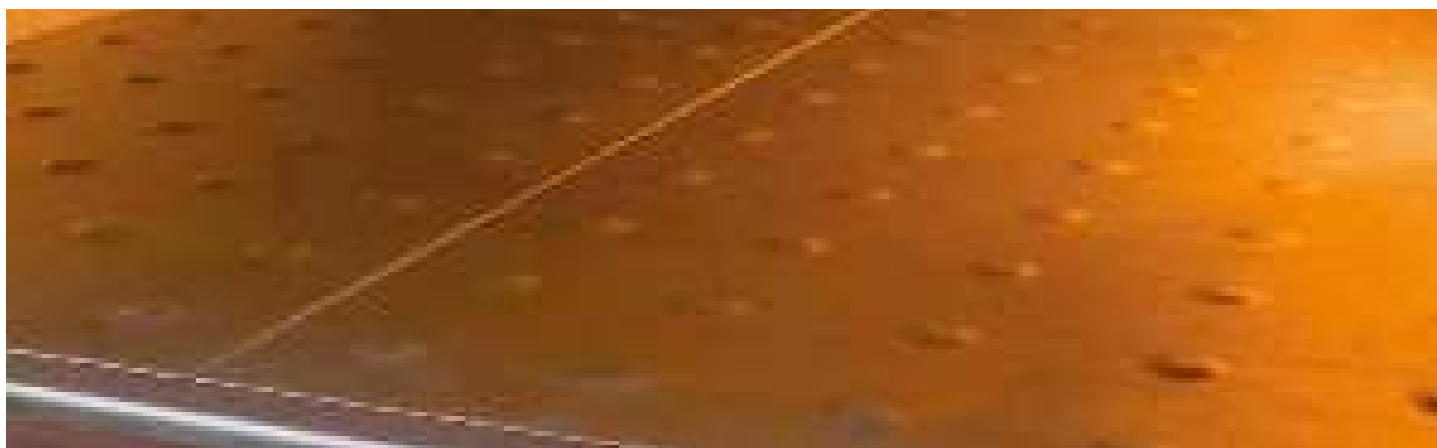
PIANO IN LAMIERA BUGNATA ideale per cottura in teglie (in alternativa alla pietra refrattaria platea)

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

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

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

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



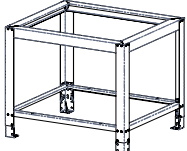
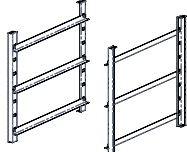
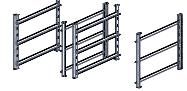
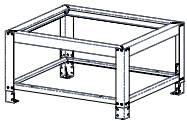
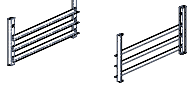
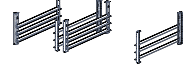
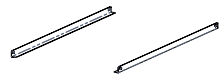
ACCESSORI LINEA TR - TR D

TR - TR D LINE ACCESSORIES

ZUBEHÖR LINIE TR - TR D

ACCESSOIRES LIGNE TR - TR D

ACCESORIOS LÍNEA TR - TR D

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

CELLA DI LIEVITAZIONE LINEA TR - TR D

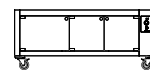
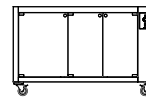
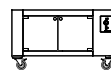
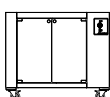
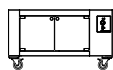
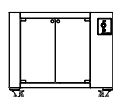
TR - TR D LINE PROVING CHAMBERS

GÄRZELLEN LINIE TR - TR D

ETUVES LIGNE TR - TR D

CÁMARA DE FERMENTACIÓN LÍNEA TR - TR D

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



	TR 4-44-4H	TR 4-4-4/H	TR 6-66-6H	TR 6-6-6/H	TR 6L-66L	TR 6-6-6 L
						
CAPACITÀ DI CARICO LOAD CAPACITY LADEVERMÖGUNG CAPACITÉ DE CHARGE CAPACIDAD DE CARGA	14 TEGLIE 60X40	8 TEGLIE 60X40	21 TEGLIE 60X40	12 TEGLIE 60X40	21 TEGLIE 60X40	12 TEGLIE 60X40
SPAZIO TRA LE TEGLIE SPACE BETWEEN TRAYS ABSTAND DER BLECHE L'ESPACE ENTRE LES PLATS ESPACIO ENTRE BENDEJAS	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMENSIONS cm AUSSENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS EXTERNES cm DIMENSIONES EXTERIORES cm	113x102x85 +13 ruote/wheels	113x102x52 +13 ruote/wheels	113x143x85 +13 ruote/wheels	113x143x52 +13 ruote/wheels	154x102x85 +13 ruote/wheels	154x102x52 +13 ruote/wheels
DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm ABMESSUNGEN DER VERPACKUNG cm DIMENSIONS EMBALLAGE cm DIMENSIONES DEL EMBALAJE cm	120x120x100	120x120x67	160x120x100	160x120x67	160x120x100	160x120x67
POTENZA KW POWER KW - LEISTUNG KW PUISSANCE KW - POTENCIA KW	1,6 kW	1,6 kW	1,6 kW	1,6 kW	1,6 kW	1,6 kW
ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY ANSCHLUSS ALIMENTATION ALIMENTAÇÃO	230 - 1N 50-60 HZ	230 - 1N 50-60 HZ	230 - 1N 50-60 HZ	230 - 1N 50-60 HZ	230 - 1N 50-60 HZ	230 - 1N 50-60 HZ
TEMPERATURA °C TEMPERATURE °C - TEMPERATUR °C TEMPERATURE °C - TEMPERATURA °C	0/70°	0/70°	0/70°	0/70°	0/70°	0/70°
PESO Kg WEIGHT Kg - GEWICHT Kg POIDS Kg - PESO Kg	80 kg	69 kg	87 kg	76 kg	89 kg	78 kg
ABBINABILE AI FORNI CAN BE COMBINED TO THE OVENS MIT DEN ÖFEN KOMBINIERBAR ASSOCIABLES AUX FOURS COMPATIBLES CON LOS HORNOs	TR4 - TR44 - TR4H	TR4 X 3 - TR4H	TR6 - TR66 - TR6H	TR6 X 3 - TR6H	TR6 L - TR66 L	TR6 L X 3
CODICE CODE - CODE - CODE - CÓDIGO	7020150001	7020150002	7020150003	7020150004	7020150005	7020150006

FORNI PIZZA GAS

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



FORNI LINEA RG

RG LINE OVENS • ÖFEN LINIE RG

FOURS LIGNE RG • HORNOS LÍNEA RG



FORNI A GAS PER PIZZA LINEA RG

GAS PIZZA RG LINE OVENS

GASÖFEN LINIE RG

FOURS À GAZ LIGNE RG

HORNOS A GAS LÍNEA RG

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

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

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

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

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

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



I nostri forni gas RG, danno la possibilità di controllare separatamente l'intensità del calore su cielo e platea.
Our ovens RG allow the user a separate control of the heat intensity on the top and the base of the cooking chamber.
Unsere gas-öfen RG bieten die möglichkeit einer separaten wärmeintensität auf oben und unter platten.
Nos fours RG donnent la possibilite de controler eparement l'intensite de la chaleur sur la sole et la voute.
Nuestros hornos de gas RG, ofrecen la posibilidad de controlar por separado la intensidad del calor en el techo y la plataforma.

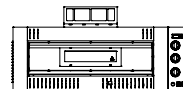
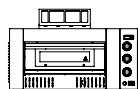
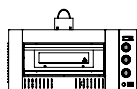
FORNI A GAS PER PIZZA LINEA RG

GAS PIZZA RG LINE OVENS

GASÖFEN LINIE RG

FOURS À GAZ LIGNE RG

HORNOS A GAS LÍNEA RG



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

Schema di installazione forni linea RG

Oven technical setting diagram

Installationsschema Öfen linie RG

Schéma d'installation des fours de la ligne RG

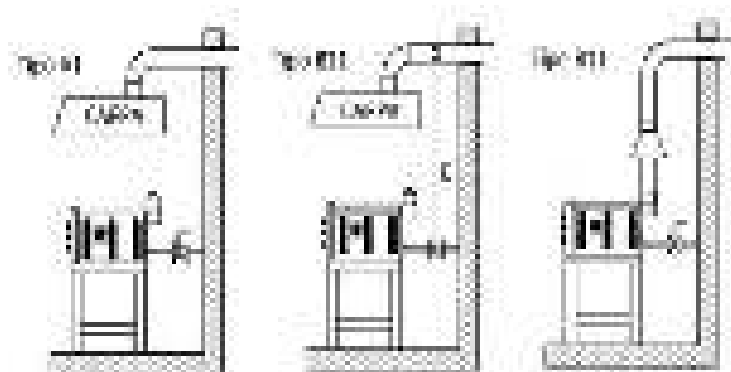
Esquema de instalación de hornos línea RG

Tipo A1 - Type A1 - Typ A1 - Tipo A1 - Tipo A1

Tipo B21 - Type B21 - Typ B21 - Tipo B21 - Tipo B21

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

Cappa - Hood - Abzugshaube - Hotte - Campana



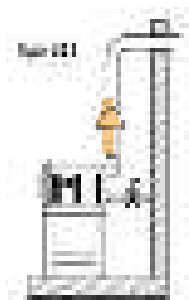
FORNI A GAS PER PIZZA LINEA RG

GAS PIZZA RG LINE OVENS

GASÖFEN LINIE RG

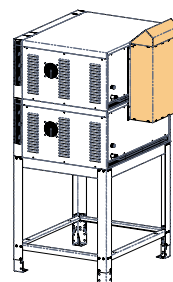
FOURS À GAZ LIGNE RG

HORNOS A GAS LÍNEA RG



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

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



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

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

	SUPPORTO RG 4 RG 4 SUPPORT - SUPPORT RG 4 - GESTELL RG 4 SUPPORT RG 4 - SOPORTE RG 4	101,6 88,1 96	105 30 20	25,50	/	7020100013
	SUPPORTO RG 6 RG 6 SUPPORT - SUPPORT RG6 - GESTELL RG6 SUPPORT RG6 - SOPORTE RG6	101,6 124,1 96	130 30 20	27,00	/	7020100014
	SUPPORTO RG 9 RG 9 SUPPORT - SUPPORT RG 9 - GESTELL RG 9 SUPPORT RG 9 - SOPORTE RG 9	132,6 124,1 96	140 30 20	29,00	/	7020100015
	KIT PORTA TEGLIE RG 4 TRAYHOLDER KIT RG 4 BACKBLECHHALTER KIT RG 4 KIT PORTE-PLAQUES RG 4 KIT PORTA BANDEJAS RG 4	/	100 30 20	5,00	/	7020110006
	KIT PORTA TEGLIE RG 6/9 TRAYHOLDER KIT RG 6/9 BACKBLECHHALTER KIT RG 6/9 KIT PORTE-PLAQUES RG 6/9 KIT PORTA BANDEJAS RG 6/9	/	130 30 20	6,50	/	7020110004
	SUPPORTO BASSO RG 4 + RG 4 SUPPORT RG 4 + RG 4 - GESTELL RG 4 + RG 4 SUPPORT RG 4 + RG 4 - SOPORTE RG 4 + RG 4	101,6 88,1 60/65/70	105 30 20	22,00	/	7020100023
	SUPPORTO BASSO RG 6 + RG 6 SUPPORT RG 6 + RG 6 - GESTELL RG 6 + RG 6 SUPPORT RG 6 + RG 6 - SOPORTE RG 6 + RG 6	101,6 124,1 60/65/70	130 30 20	23,50	/	7020100024
	SUPPORTO BASSO RG 9 + RG 9 SUPPORT RG 9 + RG 9 - GESTELL RG 9 + RG 9 SUPPORT RG 9 + RG 9 - SOPORTE RG 9 + RG 9	132,6 124,1 60/65/70	140 30 20	25,50	/	7020100025
	KIT PORTA TEGLIE BASSO RG 4 + RG 4 TRAYHOLDER KIT RG 4 + RG 4 BACKBLECHHALTER KIT RG 4 + RG 4 KIT PORTE-PLAQUES RG 4 + RG 4 KIT PORTA BANDEJAS RG 4 + RG 4	/	100 30 20	4,50	/	7020110025
	KIT PORTA TEGLIE BASSO RG 6/9 + RG 6/9 TRAYHOLDER KIT RG 6/9 + RG 6/9 BACKBLECHHALTER KIT RG 6/9 + RG 6/9 KIT PORTE-PLAQUES RG 6/9 + RG 6/9 KIT PORTA BANDEJAS RG 6/9 + RG 6/9	/	130 30 20	6,00	/	7020110026
	COPPIA ANGOLARI RG 4 CORNERS COUPLE RG 4 WINKELPAAR FÜR BACKBLECHHALTER RG 4 PAIRES DE COINS RG 4 PAR ANGULARES RG 4	/	90 10 10	1,10	/	7020110011
	COPPIA ANGOLARI RG 6 - RG 9 CORNERS COUPLE RG 6 - RG 9 WINKELPAAR FÜR BACKBLECHHALTER RG 6 - RG 9 PAIRES DE COINS RG 6 - RG 9 PAR ANGULARES RG 6 - RG 9	/	130 10 10	1,50	/	7020110012
	KIT RUOTE CASTORS KIT - RÄDERSÄTZE KIT ROUES - KIT RUEDAS	/	30 20 20	5,00	/	7020110001

ACCESSORI LINEA PIZZA

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



PALA RETTANGOLARE

RECTANGULAR PEELS - RECHTECKIGE SCHAUFEL

PELLE RECTANGULAIRE - PALA RECTANGULAR

Manico in acciaio inox - Stainless steel - Edelstahlgriff

Manche en acier - Mango de acero inoxidable

	PR41
DIMENSIONI - DIMENSIONS - AABMESSUNGEN - DIMENSIONS - DIMENSIONES	223 cm
PESO - WEIGHT - GEWICHT - POIDS - PESO	1,320 Kg
CODICE - CODE - CODE - CODE - CÓDIGO	7020160001



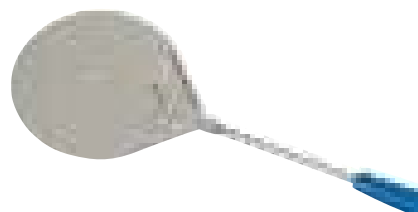
PALETTINA

SMALL PEELS - KLEINE SCHAUFEL - PETITE PELLE - PALA PEQUEÑA

Manico in acciaio inox - Stainless steel - Edelstahlgriff

Manche en acier - Mango de acero inoxidable

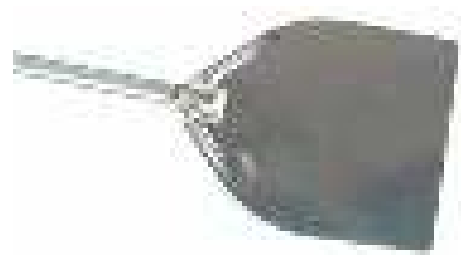
	PRP
DIMENSIONI - DIMENSIONS - AABMESSUNGEN - DIMENSIONS - DIMENSIONES	180 cm
PESO - WEIGHT - GEWICHT - POIDS - PESO	1,034 Kg
CODICE - CODE - CODE - CODE - CÓDIGO	7020160002



PALA RETTANGOLARE**RECTANGULAR PEELS - RECHTECKIGE SCHAUFEL****PELLE RECTANGULAIRE - PALA RECTANGULAR**

Manico in acciaio inox - Stainless steel - Edelstahlgriff

Manche en acier - Mango de acero inoxidable



	PR32
DIMENSIONI - DIMENSIONS - AABMESSUNGEN - DIMENSIONS - DIMENSIONES	107 cm
PESO - WEIGHT - GEWICHT - POIDS - PESO	0,587 Kg
CODICE - CODE - CODE - CODE - CÓDIGO	7020160003

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

A parete 3 posti (pala, palettino, spazzola)

Wall-mounted 3 places (peel, small peel, brush)

An der Wand für 3 St. (Schaufel, kleine Schaufel, Bürste)

Porte pelle murale, 3 pièces (pelle, petite pelle, brosse)

Soporte de pared, 3 piezas (pala, asta, cepillo)



	APP3
DIMENSIONI - DIMENSIONS - AABMESSUNGEN - DIMENSIONS - DIMENSIONES	41X8 cm
PESO - WEIGHT - GEWICHT - POIDS - PESO	0,264 Kg
CODICE - CODE - CODE - CODE - CÓDIGO	7020160004

SPAZZOLA**BRUSH - BÜRSTE - BROSSE - CEPILLO**

Setole Naturali - Natural bristles - Naturborsten - Fibre naturelle - Fibra natural

Orientabile - Adjustable - Ausrichtbar - Orientable - Ajustable



	SPAZ SN
DIMENSIONI - DIMENSIONS - AABMESSUNGEN - DIMENSIONS - DIMENSIONES	191 cm - 20X6,6
PESO - WEIGHT - GEWICHT - POIDS - PESO	0,722 Kg
CODICE - CODE - CODE - CODE - CÓDIGO	7020160005

RICAMBIO SPAZZOLA**BRUSH REPLACEMENT - ERSATZ BÜRSTE****REEMPLACEMENT BROSSE - REEMPLAZO CEPILLO**

	RICSPAZ
DIMENSIONI - DIMENSIONS - AABMESSUNGEN - DIMENSIONS - DIMENSIONES	20X6,6
PESO - WEIGHT - GEWICHT - POIDS - PESO	0,274 Kg
CODICE - CODE - CODE - CODE - CÓDIGO	7020160006

ACCESSORI LINEA PIZZA

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

restoitalia®

SPAZZOLA CON SETOLE IN OTTONE

BRUSH WITH BRASS BRISTLES - BÜRSTE MIT MESSINGBORSTEN

BROSSE AVEC RACLOIR EN LAITON - CEPILLO CON CERDAS DE LATÓN

	SPAZ SP
DIMENSIONI - DIMENSIONS - AABMESSUNGEN - DIMENSIONS - DIMENSIONES	129 16x5
PESO - WEIGHT - GEWICHT - POIDS - PESO	0,520 Kg
CODICE - CODE - CODE - CODE - CÓDIGO	7020160007



GANCIO PER TEGLIE

PAN HOOK - BLECHHAKEN

CROCHET POUR PLATEAUX - GANCHO PARA BANDEJAS

	GAN
PESO - WEIGHT - GEWICHT - POIDS - PESO	0,15 Kg
CODICE - CODE - CODE - CODE - CÓDIGO	7020160008



TAGLIAPASTA

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

Antiurto e antigraffio - Impact-resistant and scratch-resistant

Stoff- und kratzfest - résistant aux chocs et aux rayures - A prueba de golpes y arañazos

	TAGL
DIMENSIONI - DIMENSIONS - AABMESSUNGEN - DIMENSIONS - DIMENSIONES	13,5X14,5
PESO - WEIGHT - GEWICHT - POIDS - PESO	0,14 Kg
CODICE - CODE - CODE - CODE - CÓDIGO	7020160009



PALETTA RETTANGOLARE

RECTANGULAR PIZZA-SERVER - RECHTECKIGE SCHAUFEL

PETITE PELLE RECTANGULAIRE - PALETA RECTANGULAR

Flessibile - Flexible - Flexibel - Flexible - Flexible

	PRP10
DIMENSIONI - DIMENSIONS - AABMESSUNGEN - DIMENSIONS - DIMENSIONES	10X13
PESO - WEIGHT - GEWICHT - POIDS - PESO	0,170 Kg
CODICE - CODE - CODE - CODE - CÓDIGO	7020160010



PALETTA TRIANGOLARE

TRIANGULAR PIZZA-SERVER - DREIECKIGE SCHAUFEL

PETITE PELLE TRIANGULAIRE - PALETA TRIANGULAR

	PRP14
DIMENSIONI - DIMENSIONS - AABMESSUNGEN - DIMENSIONS - DIMENSIONES	14,5X19
PESO - WEIGHT - GEWICHT - POIDS - PESO	0,300 Kg
CODICE - CODE - CODE - CODE - CÓDIGO	7020160011



ACCESSORI LINEA PIZZA

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

PINZA PER TEGLIE

TRAY GRIPPERS - BACKBLECH ZANGE

PINCES POUR PLAQUES - TENAZAS PARA PLACAS

Altezza regolabile - Adjustable height - Einstellbare Höhe

Réglable en hauteur - Altura ajustable

	PINZ
DIMENSIONI - DIMENSIONS - AABMESSUNGEN - DIMENSIONS - DIMENSIONES	9X24
PESO - WEIGHT - GEWICHT - POIDS - PESO	0,275 Kg
CODICE - CODE - CODE - CODE - CÓDIGO	7020160012



SET COMPLETO PIZZA

COMPLETE SET PIZZA - KOMPLETTSET PIZZA

JEU COMPLET PIZZA - GRUPO COMPLETO PIZZA

	SET
DIMENSIONI - DIMENSIONS - AABMESSUNGEN - DIMENSIONS - DIMENSIONES	29X27
PESO - WEIGHT - GEWICHT - POIDS - PESO	
CODICE - CODE - CODE - CODE - CÓDIGO	7020160013



TEGLIA RETTANGOLARE

RECTANGULAR PAN - RECHTECKIGES BLECH

PLAQUE RECTANGULAIRE - BANDEJA RECTANGULAR

Bordo dritto 2 cm - 2 cm straight edge - Gerader Rand 2 cm

Bord droit 2 cm - Borde recto 2 cm

	TEGL
DIMENSIONI - DIMENSIONS - AABMESSUNGEN - DIMENSIONS - DIMENSIONES	40X60
PESO - WEIGHT - GEWICHT - POIDS - PESO	1,850 KG
CODICE - CODE - CODE - CODE - CÓDIGO	7020160014

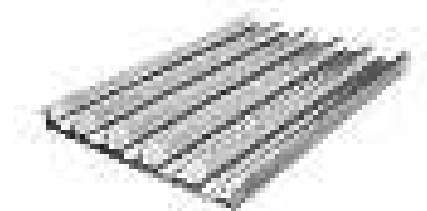


TEGLIA BAGUETTE

BAGUETTE PAN - BAGUETTE BLECH

PLAQUE POUR BAGUETTE - BANDEJA PARA BAGUETTE

	TEGL
DIMENSIONI - DIMENSIONS - AABMESSUNGEN - DIMENSIONS - DIMENSIONES	40X60
N° CANALI - CANALS - KANALS - CANALES - CANALES	6
PESO - WEIGHT - GEWICHT - POIDS - PESO	1,800 KG
CODICE - CODE - CODE - CODE - CÓDIGO	7020160015



CASSETTA IN PLASTICA

PLASTIC CASE - KUNSTSTOFFKISTEN

BAC EN PLASTIQUE - CAJA DE PLÁSTICO

	CASSPL
DIMENSIONI - DIMENSIONS - AABMESSUNGEN - DIMENSIONS - DIMENSIONES	60X40X10
PESO - WEIGHT - GEWICHT - POIDS - PESO	1,300 KG
CODICE - CODE - CODE - CODE - CÓDIGO	7020160016



IMPASTATRICI A SPIRALE

SPIRAL MIXERS • TEIGKNETMASCHINEN • PÉTRINS • AMASADORAS



IMPASTATRICI A TESTA FISSA LINEA SK

FIXED HEAD SPIRAL MIXERS SK LINE

TEIGKNETMASCHINEN MIT FESTEM KOPFSTÜCK LINIE SK

PÉTRINS À TÊTE FIXE LIGNE SK

AMASADORAS CON CABEZAL FIJO LÍNEA SK



IMPASTATRICI A TESTA FISSA LINEA SK

FIXED HEAD SPIRAL MIXERS SK LINE

TEIGKNETMASCHINEN MIT FESTEM KOPFSTÜCK LINIE SK

PÉTRINS À TÊTE FIXE LIGNE SK

AMASADORAS CON CABEZAL FIJO LÍNEA SK

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

La particolare forma della spirale consente in pochi minuti di ottenere impasti perfettamente amalgamati.

- Vasca, spirale, spaccapasta e griglia di protezione in acciaio inox 304
- Disponibile in versione a 1 velocità, mono fase e trifase, o versione trifase a 2 velocità
- Trasmissione a catena con motoriduttore a bagno d'olio per riduzione della rumorosità
- Stop di emergenza attivato da sollevamento griglia

EN THE SPIRAL DOUGH MIXER IS THE IDEAL EQUIPMENT FOR WORKING DOUGHS FOR PIZZERIAS, PASTRIES, BAKERIES AND FAMILIES.

The particular shape of the spiral allows you in few minutes to get a perfectly mixed dough.

- Bowl, spiral, dough breaker and protection grid in stainless steel 304
- Available with 1 speed, monophase or triphase, or 2 speeds with triphase current.
- Chain transmission with gearmotor in oil bath to reduce the operating noise.
- Emergency stop activated by lifting the protection grid.

DE DIE SPIRALTEIGKNETMASCHINE IST DIE IDEALE MASCHINE, UM TEIG ZU VERARBEITEN FÜR PIZZERIEN, KONDITOREIEN, BÄCKEREIEN UND ZU HAUSE. Die besondere Form der Spirale ermöglicht es in wenigen Minuten, einen perfekt vermischten Teig zu erhalten.

- Kessel, spirale, teigabschneider und schutzrostes aus edelstahl inox 304
- Erhältlich in version mit 1 geschwindigkeit, ein- oder dreiphasen oder in version dreiphasen mit 2 geschwindigkeiten
- Kettenantrieb mit getriebemotor mit ölbad für geringere geräusentwicklung
- Notaus-aktivierung durch anheben des rostos

FR LE PÉTRIN À SPIRALE EST LA MACHINE IDÉALE POUR TRAVAILLER DES PÂTES À PIZZERIAS, PÂTISSERIES, BOULANGERIES ET SIMILAIRES. La forme particulière de la spirale permet en quelques minutes d'obtenir des pâtes parfaitement amalgamées.

- Cuve, spirale, coupe-pâte et grille de protection en acier inox 304
- Disponible en version 1 vitesse, monophasé et triphasé, 2 vitesses triphasé ou en version 2 vitesses.
- Transmission à chaîne avec motoreducteur en bain d'huile pour réduire le bruit de fonctionnement
- Arrêt d'urgence activé en soulevant la grille de protection

ES LA AMASADORA DE ESPIRAL ES LA MÁQUINA IDEAL PARA ELABORAR MASAS PARA PIZZERÍAS, PASTELERÍAS, PANADERÍAS Y FAMILIAS.

La forma particular de la espiral permite obtener masas perfectamente amalgamadas en pocos minutos.

- Cuba, espiral, divisor de masa y rejilla de protección de acero inox. 304
- Disponible en versión con 1 velocidad, monofásica y trifásica, o versión trifásica con 2 velocidades
- Transmisión por cadena con motorreductor en baño de aceite para reducir el ruido
- Parada de emergencia activada con elevación de la rejilla

Disponibilità di motori con frequenza a 60Hz, certificati UL ed a 240 V con spina inglese.

Availability of motors with 60Hz frequency, UL certified and 240V with English plug.

Disponibilité de moteurs avec fréquence 60Hz, certifié UL et 240V avec prise anglaise.

Verfügbar Motoren mit 60Hz Frequenz, UL-zertifiziert und 240V mit englischem Stecker.

Disponibilidad de motores con frecuencia de 60Hz, certificación UL y 240V con enchufe inglés.

Optional in tutti i modelli / Optional in all models

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

COD. 7010100001

COD. 7010100002

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

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

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

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

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

IMPASTATRICI A TESTA FISSA LINEA SK
FIXED HEAD SPIRAL MIXERS SK LINE
TEIGNETMASCHINEN MIT FESTEM KOPFSTÜCK LINIE SK
PÊTRINS À TÊTE FIXE LIGNE SK
AMASADORAS CON CABEZAL FIJO LÍNEA SK

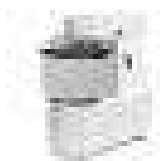


	SK 10 MO MONOFASE 230V MONOPHASE 230V EINPHASIG 230V MONOPHASE 230V MONOFÁSICO 230V	SK 10 MO 2V MONOFASE 230 V 2 VELOCITÀ MONOPHASE 230 V 2 SPEED EINPHASIG 230 V 2 GW MONOPHASE 230 V 2 VITESSE MONOFASICO 230 V 2 VEL.
VOLUME VASCA BOWL VOLUME VOLUMEN SCHALE VOLUME DE LA CUVE VOLUMEN DE LA CUBA	7lt	7lt
CAPACITÀ KAPAZITÄT - CAPACITY - CAPACITÉ - CAPACIDAD	6 Kg	6 Kg
POTENZA LEISTUNG - POWER - PUISSANCE - POTENCIA	0,5 hp / 0,37 kw	0,5 hp / 0,37 kw
PESO GEWICHT - WEIGHT - POIDS - PESO	30 Kg	30 Kg
DIMENSIONE VASCA DIMENSIONS TANQUE ABMESSUNGEN DER SCHALE DIMENSIONS CUVE DIMENSIONES DE LA CUBA	mm 240 x 160h	mm 240 x 160h
DIMENSIONI ESTERNE OUTSIDE DIMENSIONS AUSSENABMESSUNGEN DIMENSIONS EXTERNES DIMENSIONES EXTERIORES	mm 290 x 450 x 550h	mm 290 x 450 x 550h
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGE DIMENSIONS ABMESSUNGEN DER VERPACKUNG DIMENSIONS EMBALLAGE DIMENSIONES DEL EMBALAJE	mm 390 x 520 x 700h	mm 390 x 520 x 700h
CODICE - CODE - CODE - CODE - CÓDIGO	7010121010	7010147010



	SK 15 TR TRIFASE 400V THREEPHASE 400V DREIPHASIG 400V TRIPHASE 400V TRIFÁSICO 400V	SK 15 MO MONOFASE 230V MONOPHASE 230V EINPHASIG 230V MONOPHASE 230V MONOFÁSICO 230V	SK 15 MO 2V MONOFASE 230 V 2 VELOCITÀ MONOPHASE 230 V 2 SPEED EINPHASIG 230 V 2 GW MONOPHASE 230 V 2 VITESSE MONOFASICO 230 V 2 VEL.	SK 15 2V TRIFASE 2 VELOCITÀ THREEPHASE 2 SPEED DREIPHASIG 2 GESCHWINDIGKEITEN TRIPHASE 2 VITESSE TRIFÁSICO 2 VELOCIDAD
VOLUME VASCA BOWL VOLUME VOLUMEN SCHALE VOLUME DE LA CUVE VOLUMEN DE LA CUBA	16 lt	16 lt	16 lt	16 lt
CAPACITÀ KAPAZITÄT - CAPACITY - CAPACITÉ - CAPACIDAD	12 Kg	12 Kg	12 Kg	12 Kg
POTENZA LEISTUNG - POWER - PUISSANCE - POTENCIA	1 Hp / 0,75 KW	1 Hp / 0,75 KW	1 Hp / 0,75 KW	1 Hp / 0,75-1,10 KW
PESO GEWICHT - WEIGHT - POIDS - PESO	59 Kg	59 Kg	59 Kg	59 Kg
DIMENSIONE VASCA DIMENSIONS TANQUE ABMESSUNGEN DER SCHALE DIMENSIONS CUVE DIMENSIONES DE LA CUBA	mm 320 x 210h	mm 320 x 210h	mm 320 x 210h	mm 320 x 210h
DIMENSIONI ESTERNE OUTSIDE DIMENSIONS AUSSENABMESSUNGEN DIMENSIONS EXTERNES DIMENSIONES EXTERIORES	mm 400 x 630 x 700h	mm 400 x 630 x 700h	mm 400 x 630 x 700h	mm 440 x 630 x 700h
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGE DIMENSIONS ABMESSUNGEN DER VERPACKUNG DIMENSIONS EMBALLAGE DIMENSIONES DEL EMBALAJE	mm 450 x 770 x 840h	mm 450 x 770 x 840h	mm 450 x 770 x 840h	mm 450 x 770 x 840h
CODICE - CODE - CODE - CODE - CÓDIGO	7010131015	7010121015	7010147015	7010141015

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



	SK 20 TR TRIFASE 400V THREEPHASE 400V DREIPHASIG 400V TRIPHASÉ 400V TRIFÁSICO 400V	SK 20 MO MONOFASE 230V MONOPHASE 230V EINPHASIG 230V MONOPHASE 230V MONOFÁSICO 230V	SK 20 MO 2V MONOFASE 230 V 2 VELOCITÀ MONOPHASE 230 V 2 SPEED EINPHASIG 230 V 2 GW MONOPHASE 230 V 2 VITESSE MONOFÁSICO 230 V 2 VEL.	SK 20 2V TRIFASE 2 VELOCITÀ THREEPHASE 2 SPEED DREIPHASIG 2 GESCHWINDIGKEITEN TRIPHASÉ 2 VITESSE TRIFÁSICO 2 VELOCIDAD
VOLUME VASCA BOWL VOLUME VOLUMEN SCHALE VOLUME DE LA CUVE VOLUMEN DE LA CUBA	21lt	21lt	21lt	21lt
CAPACITÀ KAPAZITÄT - CAPACITY - CAPACITÉ - CAPACIDAD	17 Kg	17 Kg	17 Kg	17 Kg
POTENZA LEISTUNG - POWER - PUISSANCE - POTENCIA	1 Hp /0,75 KW	1 Hp /0,75 KW	1 Hp /0,75 KW	1 Hp / 0,75-1,10 KW
PESO GEWICHT - WEIGHT - POIDS - PESO	59 Kg	59 Kg	59 Kg	59 Kg
DIMENSIONE VASCA DIMENSIONS TANQUE ABMESSUNGEN DER SCHALE DIMENSIONS CUVE DIMENSIONES DE LA CUBA	mm 360 x 210h	mm 360 x 210h	mm 360 x 210h	mm 360 x 210h
DIMENSIONI ESTERNE OUTSIDE DIMENSIONS AUSSENABMESSUNGEN DIMENSIONS EXTERNES DIMENSIONES EXTERIORES	mm 400 x 630 x 700h	mm 400 x 630 x 700h	mm 400 x 630 x 700h	mm 400 x 630 x 700h
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGE DIMENSIONS ABMESSUNGEN DER VERPACKUNG DIMENSIONS EMBALLAGE DIMENSIONES DEL EMBALAJE	mm 450 x 770 x 840h	mm 450 x 770 x 840h	mm 450 x 770 x 840h	mm 450 x 770 x 840h
CODICE - CODE - CODE - CODE - CÓDIGO	7010131020M	7010121020M	7010147020	7010141020



	SK 30 TR TRIFASE 400V THREEPHASE 400V DREIPHASIG 400V TRIPHASÉ 400V TRIFÁSICO 400V	SK 30 MO MONOFASE 230V MONOPHASE 230V EINPHASIG 230V MONOPHASE 230V MONOFÁSICO 230V	SK 30 MO 2V MONOFASE 230 V 2 VELOCITÀ MONOPHASE 230 V 2 SPEED EINPHASIG 230 V 2 GW MONOPHASE 230 V 2 VITESSE MONOFÁSICO 230 V 2 VEL.	SK 30 2V TRIFASE 2 VELOCITÀ THREEPHASE 2 SPEED DREIPHASIG 2 GESCHWINDIGKEITEN TRIPHASÉ 2 VITESSE TRIFÁSICO 2 VELOCIDAD
VOLUME VASCA BOWL VOLUME VOLUMEN SCHALE VOLUME DE LA CUVE VOLUMEN DE LA CUBA	32 lt	32 lt	32 lt	32 lt
CAPACITÀ KAPAZITÄT - CAPACITY - CAPACITÉ - CAPACIDAD	25 Kg	25 Kg	25 Kg	25 Kg
POTENZA LEISTUNG - POWER - PUISSANCE - POTENCIA	1,5 Hp / 1,1 KW	1,5 Hp / 1,1 KW	2 Hp / 1,5 KW	1,5 Hp / 1,25-1,8 KW
PESO GEWICHT - WEIGHT - POIDS - PESO	82 Kg	82 Kg	82 Kg	82 Kg
DIMENSIONE VASCA DIMENSIONS TANQUE ABMESSUNGEN DER SCHALE DIMENSIONS CUVE DIMENSIONES DE LA CUBA	mm 400 x 260h	mm 400 x 260h	mm 400 x 260h	mm 400 x 260h
DIMENSIONI ESTERNE OUTSIDE DIMENSIONS AUSSENABMESSUNGEN DIMENSIONS EXTERNES DIMENSIONES EXTERIORES	mm 440 x 680 x 780h	mm 440 x 680 x 780h	mm 440 x 680 x 780h	mm 440 x 680 x 780h
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGE DIMENSIONS ABMESSUNGEN DER VERPACKUNG DIMENSIONS EMBALLAGE DIMENSIONES DEL EMBALAJE	mm 510 x 790 x 930h	mm 510 x 790 x 930h	mm 510 x 790 x 930h	mm 510 x 790 x 930h
CODICE - CODE - CODE - CODE - CÓDIGO	7010131030	7010121030	7010147030	7010141030



IMPASTATRICI A TESTA FISSA LINEA SK

FIXED HEAD SPIRAL MIXERS SK LINE

TEIGKNETMASCHINEN MIT FESTEM KOPFSTÜCK LINIE SK

PÉTRINS À TÊTE FIXE LIGNE SK

AMASADORAS CON CABEZAL FIJO LÍNEA SK



	SK 40 TR TRIFASE 400V THREEPHASE 400V DREIPHASIG 400V TRIPHASE 400V TRIFÁSICO 400V	SK 40 MO MONOFASE 230V MONOPHASE 230V EINPHASIG 230V MONOPHASE 230V MONOFÁSICO 230V	SK 40 MO 2V MONOFASE 230 V 2 VELOCITÀ MONOPHASE 230 V 2 SPEED EINPHASIG 230 V 2 GW MONOPHASE 230 V 2 VITESSE MONOFÁSICO 230 V 2 VEL.	SK 40 2V TRIFASE 2 VELOCITÀ THREEPHASE 2 SPEED DREIPHASIG 2 GESCHWINDIGKEITEN TRIPHASE 2 VITESSE TRIFÁSICO 2 VELOCIDAD
VOLUME VASCA BOWL VOLUME VOLUMEN SCHALE VOLUME DE LA CUVE VOLUMEN DE LA CUBA	41lt	41lt	41lt	41lt
CAPACITÀ KAPAZITÄT - CAPACITY - CAPACITÉ - CAPACIDAD	36 Kg	36 Kg	36 Kg	36 Kg
POTENZA LEISTUNG - POWER - PUISSANCE - POTENCIA	2 Hp / 1,5 KW	2 Hp / 1,5 KW	2 Hp / 1,5 KW	2 Hp / 1,25-1,8 KW
PESO GEWICHT - WEIGHT - POIDS - PESO	96 Kg	96 Kg	96 Kg	96 Kg
DIMENSIONE VASCA DIMENSIONS TANQUE ABMESSUNGEN DER SCHALE DIMENSIONS DE LA CUVE DIMENSIONES DE LA CUBA	mm 450 x 260h	mm 450 x 260h	mm 450 x 260h	mm 450 x 260h
DIMENSIONI ESTERNE OUTSIDE DIMENSIONS AUSSENABMESSUNGEN DIMENSIONS EXTERNES DIMENSIONES EXTERIORES	mm 495 x 800 x 798h	mm 495 x 800 x 798h	mm 495 x 800 x 798h	mm 495 x 800 x 798h
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGE DIMENSIONS ABMESSUNGEN DER VERPACKUNG DIMENSIONS EMBALLAGE DIMENSIONES DEL EMBALAJE	mm 570 x 850 x 940h	mm 570 x 850 x 940h	mm 570 x 850 x 940h	mm 570 x 850 x 940h
CODICE - CODE - CODE - CODE - CÓDIGO	7010131040	7010121040	7010147040	7010141040



	SK 50 TR TRIFASE 400V THREEPHASE 400V DREIPHASIG 400V TRIPHASE 400V TRIFÁSICO 400V	SK 50 MO MONOFASE 230V MONOPHASE 230V EINPHASIG 230V MONOPHASE 230V MONOFÁSICO 230V	SK 50 MO 2V MONOFASE 230 V 2 VELOCITÀ MONOPHASE 230 V 2 SPEED EINPHASIG 230 V 2 GW MONOPHASE 230 V 2 VITESSE MONOFÁSICO 230 V 2 VEL.	SK 50 2V TRIFASE 2 VELOCITÀ THREEPHASE 2 SPEED DREIPHASIG 2 GESCHWINDIGKEITEN TRIPHASE 2 VITESSE TRIFÁSICO 2 VELOCIDAD
VOLUME VASCA BOWL VOLUME VOLUMEN SCHALE VOLUME DE LA CUVE VOLUMEN DE LA CUBA	48lt	48lt	48lt	48lt
CAPACITÀ KAPAZITÄT - CAPACITY - CAPACITÉ - CAPACIDAD	43 Kg	43 Kg	43 Kg	43 Kg
POTENZA LEISTUNG - POWER - PUISSANCE - POTENCIA	2 Hp / 1,5 KW	2 Hp / 1,5 KW	3 Hp / 2,2 KW	2 Hp / 1,5-2,2 KW
PESO GEWICHT - WEIGHT - POIDS - PESO	118 Kg	118 Kg	118 Kg	118 Kg
DIMENSIONE VASCA DIMENSIONS TANQUE ABMESSUNGEN DER SCHALE DIMENSIONS DE LA CUVE DIMENSIONES DE LA CUBA	mm 450 x 300h	mm 450 x 300h	mm 450 x 300h	mm 450 x 300h
DIMENSIONI ESTERNE OUTSIDE DIMENSIONS AUSSENABMESSUNGEN DIMENSIONS EXTERNES DIMENSIONES EXTERIORES	mm 495 x 800 x 798 h	mm 495 x 800 x 798 h	mm 495 x 800 x 798 h	mm 495 x 800 x 798 h
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGE DIMENSIONS ABMESSUNGEN DER VERPACKUNG DIMENSIONS EMBALLAGE DIMENSIONES DEL EMBALAJE	mm 570 x 850 x 940h	mm 570 x 850 x 940h	mm 570 x 850 x 940h	mm 570 x 850 x 940h
CODICE - CODE - CODE - CODE - CÓDIGO	7010131050	7010121050	7010147050	7010141050

IMPASTATRICI A SPIRALE

SPIRAL MIXERS • TEIGKNETMASCHINEN • PÉTRINS • AMASADORAS



IMPASTATRICI A TESTA RIBALTABILE LINEA RTF

SPIRAL MIXERS WITH RISING TOP RTF LINE

TEIGKNETMASCHINEN MIT HOCHKLAPPBAREM DECKEL LINIE RTF

PÉTRINS À TÊTE RELEVABLE LIGNE RTF

AMASADORAS CON CABEZAL ABATIBLE LÍNEA RTF



IMPASTATRICI A TESTA RIBALTABILE LINEA RTF

SPIRAL MIXERS WITH RISING TOP RTF LINE

TEIGKNETMASCHINEN MIT HOCHKLAPPBAREM DECKEL LINIE RTF

PÉTRINS À TÊTE RELEVABLE LIGNE RTF

AMASADORAS CON CABEZAL ABATIBLE LÍNEA RTF

IT **L'IMPASTATRICE A SPIRALE A TESTA RIBALTABILE È LA MACCHINA IDEALE PER LAVORARE IMPASTI PER PIZZERIE, PASTICCERIE, PANNETTERIE E FAMIGLIE, PERMETTENDO DI ESTRARRE COMODAMENTE L'IMPASTO E PULIRE LA MACCHINA.** La particolare forma della spirale consente in pochi minuti di ottenere impasti perfettamente amalgamati.

- Vasca, spirale, spaccapasta e griglia di protezione in acciaio inox 304
- Disponibile in versione a 1 velocità, mono fase e trifase, o versione trifase a 2 velocità
- Trasmissione a catena con motoriduttore a bagno d'olio per riduzione della rumorosità
- Stop di emergenza attivato da sollevamento griglia
- Testa ribaltabile grazie a pistone a gas per un sollevamento controllato e sicuro
- Timer e ruote di serie

EN **THE SPIRAL DOUGH MIXER WITH RISING TOP IS THE IDEAL EQUIPMENT FOR WORKING DOUGHS FOR PIZZERIAS, PASTRIES, BAKERIES AND FAMILIES, ALLOWING YOU TO EXTRACT EASILY THE DOUGH AND TO CLEAN THE MACHINE.** The particular shape of the spiral allows you in few minutes to get a perfectly mixed dough.

- Bowl, spiral, dough breaker and protection grid in stainless steel 304
- Available with 1 speed, monophase or triphase, or 2 speeds with triphase current.
- Chain transmission with gearmotor in oil bath to reduce the operating noise.
- Emergency stop activated by lifting the protection grid.
- Rising head with gas activated piston for a safe and soft lifting.
- Timer and wheels included

DE **DIE SPIRALTEIGKNETMASCHINE MIT HOCHKLAPPBAREM DECKEL IST DIE IDEALE MASCHINE, UM TEIG ZU VERARBEITEN FÜR PIZZERIEN, KONDITOREIEN, BÄCKEREIEN UND ZU HAUSE UND ERMÖGLICHT DAS EINFACHE ENTNEHMEN DES TEIGS UND REINIGUNG DER MASCHINE.** Die besondere Form der Spirale ermöglicht es in wenigen Minuten, einen perfekt vermishten Teig zu erhalten.

- Kessel, spirale, teigabschneider und schutzrostes aus edelstahl inox 304
- Erhältlich in version mit 1 geschwindigkeit, ein- oder dreiphasen oder in version dreiphasen mit 2 geschwindigkeiten
- Kettenantrieb mit getriebemotor mit ölbad für geringere geräusentwicklung
- Notaus-aktivierung durch anheben des rostes
- Kippbares kopfstück durch gas-kolben für ein kontrolliertes und sicheres anheben
- Timer und rädersatz serienmässig

FR **LE PÉTRIN À SPIRALE À TÊTE RELEVABLE EST LA MACHINE IDÉALE POUR TRAVAILLER DES PÂTES POUR PIZZÉRIAS, PÂTISSERIES, BOULANGERIES ET SIMILAIRES, CE QUI PERMET DE RETIRER FACILEMENT LA PÂTE ET NETTOYER LA MACHINE.** La forme particulière de la spirale permet d'obtenir en quelques minutes des pâtes parfaitement amalgamées.

- Cuve, spirale, coupe-pâte et grille de protection en acier inox 304
- Disponible en version 1 vitesse, monophasé et triphasé, 2 vitesses triphasé ou en version 2 vitesses.
- Transmission à chaîne avec motoreducteur en bain d'huile pour réduire le bruit de fonctionnement
- Arrêt d'urgence activé en soulevant la grille de protection
- Tête rélévable avec piston à gaz pour soulèvement contrôlé et sûr
- Minuterie et roulettes inclusives

ES **LA AMASADORA DE ESPIRAL CON CABEZAL ABATIBLE ES LA MÁQUINA IDEAL PARA ELABORAR MASAS PARA PIZZERÍAS, PASTELERÍAS, PANADERÍAS Y FAMILIAS, LO QUI PERMITE SACAR FÁCILMENTE LA MASA Y LIMPIAR LA MÁQUINA.** La forma particular de la espiral permite obtener masas perfectamente amalgamadas en pocos minutos.

- Cuba, espiral, divisor de masa y rejilla de protección de acero inox. 304
- Disponible en versión con 1 velocidad, monofásica y trifásica, o versión trifásica con 2 velocidades
- Transmisión por cadena con motorreductor en baño de aceite para reducir el ruido
- Parada de emergencia activada con elevación de la rejilla
- Cabezal abatible gracias a un pistón a gas para una elevación controlada y segura
- Temporizador y ruedas de serie

Disponibilità di motori con frequenza a 60Hz, certificati UL ed a 240 V con spina inglese.

Availability of motors with 60Hz frequency, UL certified and 240V with English plug.

Disponibilité de moteurs avec fréquence 60Hz, certifié UL et 240V avec prise anglaise.

Verfügbar Motoren mit 60Hz Frequenz, UL-zertifiziert und 240V mit englischem Stecker.

Disponibilidad de motores con frecuencia de 60Hz, certificación UL y 240V con enchufe inglés.

RUOTE E TIMER DI SERIE / CASTORS AND TIMER INCLUDED / RÄDER UND ZEITSCHALTUHR SERIENMÄSSIG

ROUES ET MINUTEUR DE SÉRIE / RUEDAS Y TEMPORIZADOR DE SERIE

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

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

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

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

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

IMPASTATRICI A TESTA RIBALTABILE LINEA RTF

SPIRAL MIXERS WITH RISING TOP RTF LINE

TEIGKNETMASCHINEN MIT HOCHKLAPPBAREM DECKEL LINIE RTF

PÉTRINS À TÊTE RELEVABLE LIGNE RTF

AMASADORAS CON CABEZAL ABATIBLE LÍNEA RTF



+ 9,5 cm



RUOTE E TIMER DI SERIE / CASTORS AND TIMER INCLUDED

RÄDER UND ZEITSCHALTUHR SERIENMÄSSIG

ROUES ET MINUTEUR DE SÉRIE / RUEDAS Y TEMPORIZADOR DE SERIE

	RTF 20 TR TRIFASE 400V THREEPHASE 400V DREIPHASIG 400V TRIPHASÉ 400V TRIFÁSICO 400V	RTF 20 MO MONOFASE 230V MONOPHASE 230V EINPHASIG 230V MONOPHASÉ 230V MONOFÁSICO 230V	RTF 20 2V TRIFASE 2 VELOCITÀ THREEPHASE 2 SPEED DREIPHASIG 2 GESCHWINDIGKEITEN TRIPHASÉ 2 VITESSE TRIFÁSICO 2 VELOCIDAD
VOLUME VASCA BOWL VOLUME VOLUMEN SCHALE VOLUME DE LA CUVE VOLUMEN DE LA CUBA	21lt	21lt	21lt
CAPACITÀ KAPAZITÁT - CAPACITY - CAPACITÉ - CAPACIDAD	17 Kg	17 Kg	17 Kg
POTENZA LEISTUNG - POWER - PUISSANCE - POTENCIA	1 Hp / 0,75 KW	1 Hp / 0,75 KW	1 Hp / 0,75-1,10 KW
PESO GEWICHT - WEIGHT - POIDS - PESO	71 Kg	71 Kg	71 Kg
DIMENSIONE VASCA DIMENSIONS TANQUE ABMESSUNGEN DER SCHALE DIMENSIONS CUVE DIMENSIONES DE LA CUBA	mm 360 x 210h	mm 360 x 210h	mm 360 x 210h
DIMENSIONI ESTERNE OUTSIDE DIMENSIONS AUSSENABMESSUNGEN DIMENSIONS EXTERNES DIMENSIONES EXTERIORES	mm 390 x 670 x 730h	mm 390 x 670 x 730h	mm 390 x 670 x 730h
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGE DIMENSIONS ABMESSUNGEN DER VERPACKUNG DIMENSIONS EMBALLAGE DIMENSIONES DEL EMBALAJE	mm 450 x 770 x 840h	mm 450 x 770 x 840h	mm 450 x 770 x 840h
CODICE - CODE - CODE - CODE - CÓDIGO	7010133020	7010123020M	7010143020



+ 9,5 cm



RUOTE E TIMER DI SERIE / CASTORS AND TIMER INCLUDED

RÄDER UND ZEITSCHALTUHR SERIENMÄSSIG

ROUES ET MINUTEUR DE SÉRIE / RUEDAS Y TEMPORIZADOR DE SERIE

	RTF 30 TR TRIFASE 400V THREEPHASE 400V DREIPHASIG 400V TRIPHASÉ 400V TRIFÁSICO 400V	RTF 30 MO MONOFASE 230V MONOPHASE 230V EINPHASIG 230V MONOPHASÉ 230V MONOFÁSICO 230V	RTF 30 2V TRIFASE 2 VELOCITÀ THREEPHASE 2 SPEED DREIPHASIG 2 GESCHWINDIGKEITEN TRIPHASÉ 2 VITESSE TRIFÁSICO 2 VELOCIDAD
VOLUME VASCA BOWL VOLUME VOLUMEN SCHALE VOLUME DE LA CUVE VOLUMEN DE LA CUBA	32 lt	32 lt	32 lt
CAPACITÀ KAPAZITÁT - CAPACITY - CAPACITÉ - CAPACIDAD	25 Kg	25 Kg	25 Kg
POTENZA LEISTUNG - POWER - PUISSANCE - POTENCIA	1,5 Hp / 1,1 KW	1,5 Hp / 1,1 KW	1,5 Hp / 1,25-1,8 KW
PESO GEWICHT - WEIGHT - POIDS - PESO	99 Kg	99 Kg	99 Kg
DIMENSIONE VASCA DIMENSIONS TANQUE ABMESSUNGEN DER SCHALE DIMENSIONS CUVE DIMENSIONES DE LA CUBA	mm 400 x 260h	mm 400 x 260h	mm 400 x 260h
DIMENSIONI ESTERNE OUTSIDE DIMENSIONS AUSSENABMESSUNGEN DIMENSIONS EXTERNES DIMENSIONES EXTERIORES	mm 430 x 740 x 810h	mm 430 x 740 x 810h	mm 430 x 740 x 810h
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGE DIMENSIONS ABMESSUNGEN DER VERPACKUNG DIMENSIONS EMBALLAGE DIMENSIONES DEL EMBALAJE	mm 510 x 790 x 930h	mm 510 x 790 x 930h	mm 510 x 790 x 930h
CODICE - CODE - CODE - CODE - CÓDIGO	7010133130	7010123130	7010143130

IMPASTATRICI A TESTA RIBALTABILE LINEA RTF

SPIRAL MIXERS WITH RISING TOP RTF LINE

TEIGKNETMASCHINEN MIT HOCHKLAPPBAREM DECKEL LINIE RTF

PÉTRINS À TÊTE RELEVABLE LIGNE RTF

AMASADORAS CON CABEZAL ABATIBLE LÍNEA RTF



+ 9,5 cm



RUOTE E TIMER DI SERIE / CASTORS AND TIMER INCLUDED

RÄDER UND ZEITSCHALTUHR SERIENMÄSSIG

ROUES ET MINUTEUR DE SÉRIE / RUEDAS Y TEMPORIZADOR DE SERIE

	RTF 40 TR TRIFASE 400V THREEPHASE 400V DREIPHASIG 400V TRIPHASÉ 400V TRIFÁSICO 400V	RTF 40 MO MONOFASE 230V MONOPHASE 230V EINPHASIG 230V MONOPHASÉ 230V MONOFÁSICO 230V	RTF 40 2V TRIFASE 2 VELOCITÀ THREEPHASE 2 SPEED DREIPHASIG 2 GESCHWINDIGKEITEN TRIPHASÉ 2 VITESSE TRIFÁSICO 2 VELOCIDAD
VOLUME VASCA BOWL VOLUME VOLUMEN SCHALE VOLUME DE LA CUVE VOLUMEN DE LA CUBA	41lt	41lt	41lt
CAPACITÀ KAPAZITÄT - CAPACITY - CAPACITÉ - CAPACIDAD	36 Kg	36 Kg	36 Kg
POTENZA LEISTUNG - POWER - PUISSANCE - POTENCIA	2 Hp / 1,5 KW	2 Hp / 1,5 KW	2 Hp / 1,25-1,8 KW
PESO GEWICHT - WEIGHT - POIDS - PESO	114 Kg	114 Kg	114 Kg
DIMENSIONE VASCA DIMENSIONS TANQUE ABMESSUNGEN DER SCHALE DIMENSIONS CUVE DIMENSIONES DE LA CUBA	mm 450 x 260h	mm 450 x 260h	mm 450 x 260h
DIMENSIONI ESTERNE OUTSIDE DIMENSIONS AUSSENABMESSUNGEN DIMENSIONS EXTERNES DIMENSIONES EXTERIORES	mm 480 x 810 x 830h	mm 480 x 810 x 830h	mm 480 x 810 x 830h
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGE DIMENSIONS ABMESSUNGEN DER VERPACKUNG DIMENSIONS EMBALLAGE DIMENSIONES DEL EMBALAJE	mm 570 x 850 x 940h	mm 570 x 850 x 940h	mm 570 x 850 x 940h
CODICE - CODE - CODE - CODE - CÓDIGO	7010133040	7010123040	7010143040



+ 9,5 cm



RUOTE E TIMER DI SERIE / CASTORS AND TIMER INCLUDED

RÄDER UND ZEITSCHALTUHR SERIENMÄSSIG

ROUES ET MINUTEUR DE SÉRIE / RUEDAS Y TEMPORIZADOR DE SERIE

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

IMPASTATRICI A SPIRALE

SPIRAL MIXERS • TEIGKNETMASCHINEN • PÉTRINS • AMASADORAS



IMPASTATRICI A TESTA RIBALTABILE E VASCA ESTRAIBILE LINEA RTS

SPIRAL MIXERS WITH RISING TOP AND EXTRACTABLE BOWL RTS LIN

TEIGKNETMASCHINEN MIT HOCHKLAPPBAREM DECKEL

UND HERAUSNEHMBAREN SCHALE LINIE RTS

PÉTRINS À TÊTE RELEVABLE ET CUVE EXTRACTIBLE LIGNE RTS

AMASADORAS CON CABEZAL ABATIBLE Y CUBA EXTRAÍBLE LÍNEA RTS

IMPASTATRICI A TESTA RIBALTABILE E VASCA ESTRAIBILE LINEA RTS

SPIRAL MIXERS WITH RISING TOP AND EXTRACTABLE BOWL RTS LINE

TEIGKNETMASCHINEN MIT HOCHKLAPPBAREM DECKEL UND HERAUSNEHMBAREN SCHALE LINIE RTS

PÉTRINS À TÊTE RELEVABLE ET CUVE EXTRACTIBLE LIGNE RTS

AMASADORAS CON CABEZAL ABATIBLE Y CUBA EXTRAÍBLE LÍNEA RTS

IT L'IMPASTATRICE A SPIRALE A TESTA RIBALTABILE E VASCA ESTRAIBILE È LA MACCHINA IDEALE PER LAVORARE IMPASTI PER PIZZERIE, PASTICCERIE, PANETTERIE, CARNE E FAMIGLIE, PERMETTENDO DI ESTRARRE COMODAMENTE LA VASCA DAL CORPO DELLA MACCHINA. La particolare forma della spirale consente in pochi minuti di ottenere impasti perfettamente amalgamati.

- Vasca, spirale, spaccapasta e griglia di protezione in acciaio inox 304
- Disponibile in versione a 1 velocità, mono fase e trifase, o versione trifase a 2 velocità
- Trasmissione a catena con motoriduttore a bagno d'olio per riduzione della rumorosità
- Stop di emergenza attivato da sollevamento griglia
- Testa ribaltabile grazie a pistone a gas per un sollevamento controllato e sicuro
- Vasca rimuovibile grazie a speciale sistema di avvitamento-svitamento rapido certificato
- Timer e ruote di serie

EN THE SPIRAL DOUGH MIXER WITH RISING TOP AND EXTRACTABLE BOWL IS THE IDEAL EQUIPMENT FOR WORKING DOUGHS FOR PIZZERIAS, PASTRIES, BAKERIES, MEAT AND FAMILIES, ALLOWING YOU TO EXTRACT EASILY THE BOWL FROM THE BODY OF THE MACHINE. The particular shape of the spiral allows you in few minutes to get a perfectly mixed dough.

- Bowl, spiral, dough breaker and protection grid in stainless steel 304
- Available with 1 speed, monophase or triphase, or 2 speeds with triphase current.
- Chain transmission with gearmotor in oil bath to reduce the operating noise.
- Emergency stop activated by lifting the protection grid.
- Rising head with gas activated piston for a safe and soft lifting.
- Extractable bowl with certified smart screw – unscrew system
- Timer and wheels included

DE DIE SPIRALTEIGKNETMASCHINE MIT HOCHKLAPPBAREM DECKEL UND HERAUSNEHMBARER SCHALE IST DIE IDEALE MASCHINE, UM TEIG ZU VERARBEITEN FÜR PIZZERIEN, KONDITOREIEN, BÄCKEREIEN, METZGER UND ZU HAUSE UND ERMÖGLICHT DAS EINFACHE ENTNEHMEN DER SCHALE VON GESTELL DER MASCHINE. Die besondere Form der Spirale ermöglicht es in wenigen Minuten, ermöglicht es in wenigen Minuten, einen perfekt vermischten Teig zu erhalten.

- Kessel, spirale, teigabschneider und schutzrostes aus edelstahl inox 304
- Erhältlich in version mit 1 geschwindigkeit, ein- oder dreiphasen oder in version dreiphasen mit 2 geschwindigkeiten
- Kettenantrieb mit getriebemotor mit ölbad für geringere geräuscentwicklung
- Notaus-aktivierung durch anheben des rostes
- Kippbares kopfstück durch gas-kolben für ein kontrolliertes und sicheres anheben
- Herausnehmbarer kessel mit speziellem zertifiziertem schnell-an- und abschraubssystem.
- Timer und rädersatz serienmässig

FR LE PÉTRIN À SPIRALE À TÊTE RELEVABLE ET CUVE EXTRACTIBLE EST LA MACHINE IDÉALE POUR TRAVAILLER DES PÂTES POUR PIZZÉRIAS, PÂTISSERIES, BOULANGERIES, VIANDES ET SIMILAIRES, PERMETTANT D'EXTRAIRE FACILEMENT LA CUVE DU CORPS DE LA MACHINE. La forme particulière de la spirale permet d'obtenir en quelques minutes des pâtes parfaitement amalgamées.

- Cuve, spirale, coupe-pâte et grille de protection en acier inox 304
- Disponible en version 1 vitesse, monophasé et triphasé, 2 vitesses triphasé ou en version 2 vitesses.
- Transmission à chaîne avec motoreducteur en bain d'huile pour réduire le bruit de fonctionnement
- Arrêt d'urgence activé en soulevant la grille de protection
- Tête rélévable avec piston à gaz pour soulèvement contrôlé et sûr
- Cuve détachable avec système de vissage dévissage rapide certifié.
- Minuterie et roulettes inclusives

ES LA AMASADORA DE ESPIRAL CON CABEZAL ABATIBLE Y CUBA EXTRAÍBLE ES LA MÁQUINA IDEAL PARA ELABORAR MASAS PARA PIZZERÍAS, PASTELERÍAS, PANADERÍAS, CARNE Y FAMILIAS, DADO QUE PERMITE EXTRAER CÓMODAMENTE DEL CUERPO DE LA MÁQUINA LA CUBA. La forma particular de la espiral permite obtener masas perfectamente amalgamadas en pocos minutos.

- Cuba, espiral, divisor de masa y rejilla de protección de acero inox. 304
- Disponible en versión con 1 velocidad, monofásica y trifásica, o versión trifásica con 2 velocidades
- Transmisión por cadena con motorreductor en baño de aceite para reducir el ruido
- Parada de emergencia activada con elevación de la rejilla
- Cabezal abatible gracias a un pistón a gas para una elevación controlada y segura
- Cuba extraíble gracias a un sistema especial de apriete- aflojamiento rápido certificado.
- Temporizador y ruedas de serie

Disponibilità di motori con frequenza a 60Hz, certificati UL ed a 240 V con spina inglese.

Availability of motors with 60Hz frequency, UL certified and 240V with English plug.

Disponibilité de moteurs avec fréquence 60Hz, certifié UL et 240V avec prise anglaise.

Verfügbar Motoren mit 60Hz Frequenz, UL-zertifiziert und 240V mit englischem Stecker.

Disponibilidad de motores con frecuencia de 60Hz, certificación UL y 240V con enchufe inglés.

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

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

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

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

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

IMPASTATRICI A TESTA RIBALTABILE E VASCA ESTRAIBILE LINEA RTS

SPIRAL MIXERS WITH RISING TOP AND EXTRACTABLE BOWL RTS LINE

TEIGKNETMASCHINEN MIT HOCHKLAPPBAREM DECKEL UND HERAUSNEHMBAREN SCHALE LINIE RTS

PÉTRINS À TÊTE RELEVABLE ET CUVE EXTRACTIBLE LIGNE RTS

AMASADORAS CON CABEZAL ABATIBLE Y CUBA EXTRAÍBLE LÍNEA RTS

+ 9,5 cm



RUOTE E TIMER DI SERIE / CASTORS AND TIMER INCLUDED

RÄDER UND ZEITSCHALTUHR SERIENMÄSSIG

ROUES ET MINUTEUR DE SÉRIE / RUEDAS Y TEMPORIZADOR DE SERIE



	RTS 20 TR TRIFASE 400V THREEPHASE 400V DREIPHASIG 400V TRIPHASÉ 400V TRIFÁSICO 400V	RTS 20 MO MONOFASE 230V MONOPHASE 230V EINPHASIG 230V MONOPHASÉ 230V MONOFÁSICO 230V	RTS 20 MO 2V MONOFASE 230 V 2 VELOCITÀ MONOPHASE 230 V 2 SPEED EINPHASIG 230 V 2 GW MONOPHASÉ 230 V 2 VITESSE MONOFÁSICO 230 V 2 VEL.	RTS 20 2V TRIFASE 2 VELOCITÀ THREEPHASE 2 SPEED DREIPHASIG 2 GESCHWINDIGKEITEN TRIPHASÉ 2 VITESSE TRIFÁSICO 2 VELOCIDAD
VOLUME VASCA BOWL VOLUME VOLUMEN SCHALE VOLUME DE LA CUVE VOLUMEN DE LA CUBA	21lt	21lt	21lt	21lt
CAPACITÀ KAPAZITÄT - CAPACITY - CAPACITÉ - CAPACIDAD	17 Kg	17 Kg	17 Kg	17 Kg
POTENZA LEISTUNG - POWER - PUISSANCE - POTENCIA	1 Hp / 0,75 KW	1 Hp / 0,75 KW	1 Hp / 0,75 KW	1 Hp / 0,75-1,10 KW
PESO GEWICHT - WEIGHT - POIDS - PESO	71 Kg	71 Kg	71 Kg	71 Kg
DIMENSIONE VASCA DIMENSIONS TANQUE ABMESSUNGEN DER SCHALE DIMENSIONS CUVE DIMENSIONES DE LA CUBA	mm 360 x 210h	mm 360 x 210h	mm 360 x 210h	mm 360 x 210h
DIMENSIONI ESTERNE OUTSIDE DIMENSIONS AUSSENABMESSUNGEN DIMENSIONS EXTERNES DIMENSIONES EXTERIORES	mm 390 x 670 x 730h	mm 390 x 670 x 730h	mm 390 x 670 x 730h	mm 390 x 670 x 730h
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGE DIMENSIONS ABMESSUNGEN DER VERPACKUNG DIMENSIONS EMBALLAGE DIMENSIONES DEL EMBALAJE	mm 450 x 770 x 840h	mm 450 x 770 x 840h	mm 450 x 770 x 840h	mm 450 x 770 x 840h
CODICE - CODE - CODE - CODE - CÓDIGO	7010132020	7010122020M	7010162020	7010142020

+ 9,5 cm



RUOTE E TIMER DI SERIE / CASTORS AND TIMER INCLUDED

RÄDER UND ZEITSCHALTUHR SERIENMÄSSIG

ROUES ET MINUTEUR DE SÉRIE / RUEDAS Y TEMPORIZADOR DE SERIE



	RTS 30 TR TRIFASE 400V THREEPHASE 400V DREIPHASIG 400V TRIPHASÉ 400V TRIFÁSICO 400V	RTS 30 MO MONOFASE 230V MONOPHASE 230V EINPHASIG 230V MONOPHASÉ 230V MONOFÁSICO 230V	RTS 30 MO 2V MONOFASE 230 V 2 VELOCITÀ MONOPHASE 230 V 2 SPEED EINPHASIG 230 V 2 GW MONOPHASÉ 230 V 2 VITESSE MONOFÁSICO 230 V 2 VEL.	RTS 30 2V TRIFASE 2 VELOCITÀ THREEPHASE 2 SPEED DREIPHASIG 2 GESCHWINDIGKEITEN TRIPHASÉ 2 VITESSE TRIFÁSICO 2 VELOCIDAD
VOLUME VASCA BOWL VOLUME VOLUMEN SCHALE VOLUME DE LA CUVE VOLUMEN DE LA CUBA	32 lt	32 lt	32 lt	32 lt
CAPACITÀ KAPAZITÄT - CAPACITY - CAPACITÉ - CAPACIDAD	25 Kg	25 Kg	25 Kg	25 Kg
POTENZA LEISTUNG - POWER - PUISSANCE - POTENCIA	1,5 Hp / 1,1 KW	1,5 Hp / 1,1 KW	2 Hp / 1,5 KW	1,5 Hp / 1,25-1,8 KW
PESO GEWICHT - WEIGHT - POIDS - PESO	99 Kg	99 Kg	99 Kg	99 Kg
DIMENSIONE VASCA DIMENSIONS TANQUE ABMESSUNGEN DER SCHALE DIMENSIONS CUVE DIMENSIONES DE LA CUBA	mm 400 x 260h	mm 400 x 260h	mm 400 x 260h	mm 400 x 260h
DIMENSIONI ESTERNE OUTSIDE DIMENSIONS AUSSENABMESSUNGEN DIMENSIONS EXTERNES DIMENSIONES EXTERIORES	mm 430 x 740 x 810h	mm 430 x 740 x 810h	mm 430 x 740 x 810h	mm 430 x 740 x 810h
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGE DIMENSIONS ABMESSUNGEN DER VERPACKUNG DIMENSIONS EMBALLAGE DIMENSIONES DEL EMBALAJE	mm 510 x 790 x 930h	mm 510 x 790 x 930h	mm 510 x 790 x 930h	mm 510 x 790 x 930h
CODICE - CODE - CODE - CODE - CÓDIGO	7010132030	7010122030	7010162030	7010142030

IMPASTATRICI A TESTA RIBALTABILE E VASCA ESTRAIBILE LINEA RTS

SPIRAL MIXERS WITH RISING TOP AND EXTRACTABLE BOWL RTS LINE

TEIGKNETMASCHINEN MIT HOCHKLAPPBAREM DECKEL UND HERAUSNEHMBAREN SCHALE LINIE RTS

PÊTRINS À TÊTE RELEVABLE ET CUVE EXTRACTIBLE LIGNE RTS

AMASADORAS CON CABEZAL ABATIBLE Y CUBA EXTRAÍBLE LÍNEA RTS

+ 9,5 cm



RUOTE E TIMER DI SERIE / CASTORS AND TIMER INCLUDED

RÄDER UND ZEITSCHALTUHR SERIENMÄSSIG

ROUES ET MINUTEUR DE SÉRIE / RUEDAS Y TEMPORIZADOR DE SERIE



	RTS 40 TR TRIFASE 400V THREEPHASE 400V DREIPHASIG 400V TRIPHASÉ 400V TRIFÁSICO 400V	RTS 40 MO MONOFASE 230V MONOPHASE 230V EINPHASIG 230V MONOPHASÉ 230V MONOFÁSICO 230V	RTS 40 MO 2V MONOFASE 230 V 2 VELOCITÀ MONOPHASE 230 V 2 SPEED EINPHASIG 230 V 2 GW MONOPHASÉ 230 V 2 VITESSE MONOFÁSICO 230 V 2 VEL.	RTS 40 2V TRIFASE 2 VELOCITÀ THREEPHASE 2 SPEED DREIPHASIG 2 GESCHWINDIGKEITEN TRIPHASÉ 2 VITESSE TRIFÁSICO 2 VELOCIDAD
VOLUME VASCA BOWL VOLUME VOLUMEN SCHALE VOLUME DE LA CUVE VOLUMEN DE LA CUBA	41lt	41lt	41lt	41lt
CAPACITÀ KAPAZITÄT - CAPACITY - CAPACITÉ - CAPACIDAD	36 Kg	36 Kg	36 Kg	36 Kg
POTENZA LEISTUNG - POWER - PUISSANCE - POTENCIA	2 Hp / 1,5 KW	2 Hp / 1,5 KW	2 Hp / 1,5 KW	2 Hp / 1,25-1,8 KW
PESO GEWICHT - WEIGHT - POIDS - PESO	114 Kg	114 Kg	114 Kg	114 Kg
DIMENSIONE VASCA DIMENSIONS TANQUE ABMESSUNGEN DER SCHALE DIMENSIONS CUVE DIMENSIONES DE LA CUBA	mm 450 x 260h	mm 450 x 260h	mm 450 x 260h	mm 450 x 260h
DIMENSIONI ESTERNE OUTSIDE DIMENSIONS AUSSENABMESSUNGEN DIMENSIONS EXTERNES DIMENSIONES EXTERIORES	mm 480 x 810 x 830h	mm 480 x 810 x 830h	mm 480 x 810 x 830h	mm 480 x 810 x 830h
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGE DIMENSIONS ABMESSUNGEN DER VERPACKUNG DIMENSIONS EMBALLAGE DIMENSIONES DEL EMBALAJE	mm 570 x 850 x 940h	mm 570 x 850 x 940h	mm 570 x 850 x 940h	mm 570 x 850 x 940h
CODICE - CODE - CODE - CODE - CÓDIGO	7010132040	7010122040	7010162040	7010142040

+ 9,5 cm



RUOTE E TIMER DI SERIE / CASTORS AND TIMER INCLUDED

RÄDER UND ZEITSCHALTUHR SERIENMÄSSIG

ROUES ET MINUTEUR DE SÉRIE / RUEDAS Y TEMPORIZADOR DE SERIE



	RTS 50 TR TRIFASE 400V THREEPHASE 400V DREIPHASIG 400V TRIPHASÉ 400V TRIFÁSICO 400V	RTS 50 MO MONOFASE 230V MONOPHASE 230V EINPHASIG 230V MONOPHASÉ 230V MONOFÁSICO 230V	RTS 50 MO 2V MONOFASE 230 V 2 VELOCITÀ MONOPHASE 230 V 2 SPEED EINPHASIG 230 V 2 GW MONOPHASÉ 230 V 2 VITESSE MONOFÁSICO 230 V 2 VEL.	RTS 50 2V TRIFASE 2 VELOCITÀ THREEPHASE 2 SPEED DREIPHASIG 2 GESCHWINDIGKEITEN TRIPHASÉ 2 VITESSE TRIFÁSICO 2 VELOCIDAD
VOLUME VASCA BOWL VOLUME VOLUMEN SCHALE VOLUME DE LA CUVE VOLUMEN DE LA CUBA	48 lt	48 lt	48 lt	48 lt
CAPACITÀ KAPAZITÄT - CAPACITY - CAPACITÉ - CAPACIDAD	43 Kg	43 Kg	43 Kg	43 Kg
POTENZA LEISTUNG - POWER - PUISSANCE - POTENCIA	2 Hp / 1,5 KW	2 Hp / 1,5 KW	3 Hp / 2,2 KW	2 Hp / 1,5-2,2 KW
PESO GEWICHT - WEIGHT - POIDS - PESO	136 Kg	136 Kg	136 Kg	136 Kg
DIMENSIONE VASCA DIMENSIONS TANQUE ABMESSUNGEN DER SCHALE DIMENSIONS DE LA CUVE DIMENSIONES DE LA CUBA	mm 450 x 300h	mm 450 x 300h	mm 450 x 300h	mm 450 x 300h
DIMENSIONI ESTERNE OUTSIDE DIMENSIONS AUSSENABMESSUNGEN DIMENSIONS EXTERNES DIMENSIONES EXTERIORES	mm 480 x 810 x 830h	mm 480 x 810 x 830h	mm 480 x 810 x 830h	mm 480 x 810 x 830h
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGE DIMENSIONS ABMESSUNGEN DER VERPACKUNG DIMENSIONS EMBALLAGE DIMENSIONES DEL EMBALAJE	mm 570 x 850 x 940h	mm 570 x 850 x 940h	mm 570 x 850 x 940h	mm 570 x 850 x 940h
CODICE - CODE - CODE - CODE - CÓDIGO	7010132050	7010122050	7010162050	7010142050

IMPASTATRICI A SPIRALE

SPIRAL MIXERS • TEIGKNETMASCHINEN • PÉTRINS • AMASADORAS



IMPASTATRICI A SPIRALE CON VELOCITÀ VARIABILE LINEA SKV

SPIRAL MIXERS WITH VARIABLE SPEED SKV LINE

TEIGKNETMASCHINEN MIT VERSCHIDENEN GESCHWINDIGKEITEN SKV LINIE

PÉTRINS À VITESSE VARIABLE LIGNE SKV

AMASADORAS Y VELOCIDAD VARIABLE LÍNEA SKV



IMPASTATRICI A SPIRALE CON VELOCITÀ VARIABILE LINEA SKV

SPIRAL MIXERS WITH VARIABLE SPEED SKV LINE

TEIGKNETMASCHINEN MIT VERSCHIDENEN GESCHWINDIGKEITEN

PÉTRIN À TÊTE FIXE À VITESSE VARIABLE LIGNE SKV

AMASADORAS Y VELOCIDAD VARIABLE LÍNEA SKV

IT L'IMPASTATRICE A SPIRALE CON VELOCITÀ VARIABILE SKV (MONOFASE 230V), È UNA MACCHINA MULTIFUNZIONALE, ADATTA ALLA REALIZZAZIONE DI TUTTI GLI IMPASTI. Con l'utilizzo della bassa velocità si riescono ad ottenere impasti duri senza riscaldarli, ideale per pasta frolla, pasta fresca e pasta sfoglia, mentre con le velocità maggiori si riescono a lavorare impasti dove è necessaria la veloce formazione del glutine, ad esempio babà, panettoni, pane ad alta idratazione, pizza ad alta idratazione etc.

- Vasca, spirale, spaccapasta e griglia di protezione in acciaio inox 304
- Trasmissione a catena con motoriduttore a bagno d'olio per riduzione della rumorosità
- Stop di emergenza attivato da sollevamento griglia • Timer e ruote di serie • 50 Livelli di velocità • Alimentazione monofase • Display comandi digitale
- Possibilità di sostituire, nella versione con testa ribaltabile, la spirale con spatola per impasti soffici e aerati ad. es. per pasticceria
- Software salva-motore: in caso di lavorazione impasti scarsamente idratati a velocità eccessiva, riduce i giri spirale adeguatamente onde evitare danni irreversibili.

EN THE SPIRAL MIXER WITH VARIABLE SPEED SKV (MONOPHASE 230), IS A MULTI-FUNCTION MACHINE, SUITABLE TO THE REALIZATION OF ALL DOUGH TYP. With the use of low speed they can achieve hard dough without warming, ideal for short pastry, fresh pasta and puff pastry, while with higher speeds it is able to work doughs where needed fast formation of gluten, such as baba, panettone, high hydration bread and pizzas etc.

- Bowl, spiral, dough breaker and protection grid in stainless steel 304
- Chain transmission with gearmotor in oil bath to reduce the operating noise.
- Emergency stop activated by lifting the protection grid • Timer and wheels included • 50 Speed levels • Works with monophase current • Digital display
- Gives you the chance to replace, in the version with rising head, the spiral with a beater, for softer doughs as for pastry
- Engine-saving software: in case the operators sets a high speed for working a too hard dough, it reduces the rounds of the spiral to avoid permanent damages.

DE DIE SPIRALTEIGKNETMASCHINE MIT VARIABLER GESCHWINDIGKEIT SKV (EINPHASIG 230 V), IST EINE MULTIFUNKTIONALE MASCHINE GEEIGNET FÜR ALLE TEIG TYPEN. IDEAL FÜR BÄCKEREIEN, KONDITOREIEN UND PIZZERIEN.

Mit dem Einsatz von geringer Geschwindigkeit können sie hart Teige ohne Erwärmung erreichen, ideal für Gebäck, frische Pasta und Nudelteig, während bei höheren Geschwindigkeiten ist sie in der Lage Teige zu verarbeiten, wo eine schnelle Bildung von Gluten benötigt wird, wie baba, Panettone, hohe Feuchtigkeits Brote und Pizzas, usw.

- Kessel, spirale, teigabschneider und schutzrostes aus edelstahl inox 304
- Kettenantrieb mit getriebemotor mit ölbad für geringere geräusentwicklung
- Notaus-aktivierung durch anheben des rostes
- Timer und rädersatz serienmässig • 50 Geschwindigkeitsstufen • Einphasen-versorgung • Digitales steuerungs-display
- In der version mit kippbarem kopfstück kann die spirale mit einer spachtel für weiche und luftige teige ersetzt werden, bspw. für konditoreien
- Motoschutz-software: bei der verarbeitung von trockeneren teigen bei zu hoher geschwindigkeit werden die umdrehungen der spirale entsprechend reduziert, um irreparable schäden zu vermeiden.

FR LA PÉTRIN À SPIRAL AVEC VITESSE VARIABLE SKV (MONO PHASE 230V) EST UNE MACHINE MULTIFONCTIONNEL, ADAPTE POUR LA RÉALISATION DE TOUTES LES TYPOLOGIE DE PÂTES. Avec l'utilisation de la faible vitesse vous pouvez obtenir de pâte dure sans réchauffement, idéal pour pâte brisée, pâte fraîche et pâte feuilletée, tandis qu'avec des vitesses plus élevées il est possible de faire de pâte ou es nécessaire la formation rapide du gluten, comme Baba, panettone, pain d'hydratation élevée, pizza d'hydratation élevée etc ...

- Cuve, spirale, coupe-pâte et grille de protection en acier inox 304
- Transmission à chaîne avec motoreducteur en bain d'huile pour réduire le bruit de fonctionnement
- Arrêt d'urgence activé en soulevant la grille de protection • Minuterie et roulettes inclusives • 50 Niveaux de vitesse • Alimentation monophasé • Écran digitale
- Possibilité de remplacer, dans la version avec tête rélévable, la spirale avec une spatule pour pâtes plus doux et aérés comme par exemple pur la pâtisserie.
- Software sauve-moteur: en cas le client doit régler une vitesse excéssive en travaillant une pâte peu hydratée, il va reduire les tours de la spirale pour éviter des dommages irréversibles.

ES LA AMASADORA A ESPIRAL CON VELOCIDAD VARIABLE (MONOFASE 230), ES UN EQUIPO MULTIFUNCIONAL, ADECUADO PARA LA REALIZACIÓN DE TODAS LAS MASAS. Con el uso de baja velocidad se pueden producir masas duras y sin calentamiento, ideal para pastelería, pasta fresca y pasteles, mientras con velocidades más altas es capaz de amasar compuestos en los que se requiere la rápida formación de gluten, tal como baba, panettone, pan y pizza con alta hidratación.

- Cuba, espiral, divisor de masa y rejilla de protección de acero inox. 304
- Transmisión por cadena con motorreductor en baño de aceite para reducir el ruido
- Parada de emergencia activada con elevación de la rejilla
- Temporizador y ruedas de serie • 50 Niveles de velocidad • Alimentación monofásica • Pantalla de mandos digital
- Posibilidad de sustituir, en la versión con cabezal abatible, la espiral por la espátula para masas blandas ventiladas, por ejemplo para pastelería
- Software guardamotor: en caso de trabajar con masas escasamente hidratadas a excesiva velocidad, reduce adecuadamente los giros de la espiral para evitar daños irreversibles.



MANOPOLA PER VELOCITÀ VARIABILE (15/65)

KNOB FOR VARIABLE SPEED (15/65)

KNOPF FÜR VARIABLER GESCHWINDIGKEIT (15/65)

POMMEAU POUR VITESSE VARIABLE (15/65)

PERILLA PARA VELOCIDAD VARIABLE (15/65)

IMPASTATRICI A SPIRALE CON VELOCITÀ VARIABILE LINEA SKV

SPIRAL MIXERS WITH VARIABLE SPEED SKV LINE

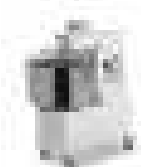
TEIGKNETMASCHINEN MIT VERSCHIDENEN GESCHWINDIGKEITEN

PÊTRIN À TÊTE FIXE À VITESSE VARIABLE LIGNE SKV

AMASADORAS Y VELOCIDAD VARIABLE LÍNEA SKV



	SKV 10 MO MONOFASE 230V MONOPHASE 230V EINPHASIG 230V MONOPHASE 230V MONOFÁSICO 230V	SKV 20 MO MONOFASE 230V MONOPHASE 230V EINPHASIG 230V MONOPHASE 230V MONOFÁSICO 230V
VOLUME VASCA BOWL VOLUME VOLUMEN SCHALE VOLUME DE LA CUVE VOLUMEN DE LA CUBA	7lt	21lt
CAPACITÀ KAPAZITÄT - CAPACITY - CAPACITÉ - CAPACIDAD	6 Kg	17 Kg
POTENZA LEISTUNG - POWER - PUISSANCE - POTENCIA	0,35 Hp / 0,22 KW	1 Hp / 0,75 KW
PESO GEWICHT - WEIGHT - POIDS - PESO	31 Kg	63 Kg
DIMENSIONE VASCA DIMENSIONS TANQUE ABMESSUNGEN DER SCHALE DIMENSIONS CUVE DIMENSIONES DE LA CUBA	mm 240 x 160h	mm 360 x 210h
DIMENSIONI ESTERNE - RUOTE INCLUSE OUTSIDE DIMENSIONS - INCLUDING WHEELS AUSSENABMESSUNGEN - RÄDER ENTHALTEN DIMENSIONS EXTERNES - ROUES INCLUS DIMENSIONES EXTERIORES - RUEDAS INCLUIDAS	mm 290 x 460 x 645h	mm 400 x 675 x 840h
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGE DIMENSIONS ABMESSUNGEN DER VERPACKUNG DIMENSIONS EMBALLAGE DIMENSIONES DEL EMBALAJE	mm 390 x 520 x 750h	mm 450 x 770 x 930h
CODICE - CODE - CODE - CODE - CÓDIGO	7010151010	7010151020



	SKV 30 MO MONOFASE 230V MONOPHASE 230V EINPHASIG 230V MONOPHASE 230V MONOFÁSICO 230V
VOLUME VASCA BOWL VOLUME VOLUMEN SCHALE VOLUME DE LA CUVE VOLUMEN DE LA CUBA	32 lt
CAPACITÀ KAPAZITÄT - CAPACITY - CAPACITÉ - CAPACIDAD	25 Kg
POTENZA LEISTUNG - POWER - PUISSANCE - POTENCIA	2 Hp / 1,5 KW
PESO GEWICHT - WEIGHT - POIDS - PESO	86 Kg
DIMENSIONE VASCA DIMENSIONS TANQUE ABMESSUNGEN DER SCHALE DIMENSIONS CUVE DIMENSIONES DE LA CUBA	mm 400 x 260h
DIMENSIONI ESTERNE - RUOTE INCLUSE OUTSIDE DIMENSIONS - INCLUDING WHEELS AUSSENABMESSUNGEN - RÄDER ENTHALTEN DIMENSIONS EXTERNES - ROUES INCLUS DIMENSIONES EXTERIORES - RUEDAS INCLUIDAS	mm 440 x 745 x 920h
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGE DIMENSIONS ABMESSUNGEN DER VERPACKUNG DIMENSIONS EMBALLAGE DIMENSIONES DEL EMBALAJE	mm 510 x 790 x 1020h
CODICE - CODE - CODE - CODE - CÓDIGO	7010151030

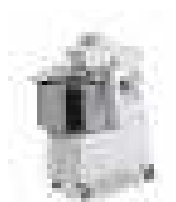
IMPASTATRICI A SPIRALE CON VELOCITÀ VARIABILE LINEA SKV

SPIRAL MIXERS WITH VARIABLE SPEED SKV LINE

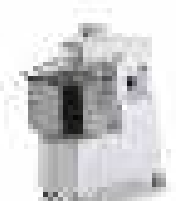
TEIGKNETMASCHINEN MIT VERSCHIDENEN GESCHWINDIGKEITEN

PÉTRIN À TÊTE FIXE À VITESSE VARIABLE LIGNE SKV

AMASADORAS Y VELOCIDAD VARIABLE LÍNEA SKV



	SKV 40 MO MONOFASE 230V MONOPHASE 230V EINPHASIG 230V MONOPHASE 230V MONOFÁSICO 230V
VOLUME VASCA BOWL VOLUME VOLUMEN SCHALE VOLUME DE LA CUVE VOLUMEN DE LA CUBA	41lt
CAPACITÀ KAPAZITÄT - CAPACITY - CAPACITÉ - CAPACIDAD	36 Kg
POTENZA LEISTUNG - POWER - PUISSANCE - POTENCIA	2 Hp / 1,5 KW
PESO GEWICHT - WEIGHT - POIDS - PESO	100 Kg
DIMENSIONE VASCA DIMENSIONS TANQUE ABMESSUNGEN DER SCHALE DIMENSIONS CUVE DIMENSIONES DE LA CUBA	mm 450 x 260h
DIMENSIONI ESTERNE - RUOTE INCLUSE OUTSIDE DIMENSIONS - INCLUDING WHEELS AUSSENABMESSUNGEN - RÄDER ENTHALTEN DIMENSIONS EXTERNES - ROUES INCLUS DIMENSIONES EXTERIORES - RUEDAS INCLUIDAS	mm 495 x 800 x 940h
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGE DIMENSIONS ABMESSUNGEN DER VERPACKUNG DIMENSIONS EMBALLAGE DIMENSIONES DEL EMBALAJE	mm 570 x 850 x 1030h
CODICE - CODE - CODE - CODE - CÓDIGO	7010151040



	SKV 50 MO MONOFASE 230V MONOPHASE 230V EINPHASIG 230V MONOPHASE 230V MONOFÁSICO 230V
VOLUME VASCA BOWL VOLUME VOLUMEN SCHALE VOLUME DE LA CUVE VOLUMEN DE LA CUBA	48 lt
CAPACITÀ KAPAZITÄT - CAPACITY - CAPACITÉ - CAPACIDAD	43 Kg
POTENZA LEISTUNG - POWER - PUISSANCE - POTENCIA	3 Hp / 2,2 KW
PESO GEWICHT - WEIGHT - POIDS - PESO	122 Kg
DIMENSIONE VASCA DIMENSIONS TANQUE ABMESSUNGEN DER SCHALE DIMENSIONS DE LA CUVE DIMENSIONES DE LA CUBA	mm 450 x 300h
DIMENSIONI ESTERNE - RUOTE INCLUSE OUTSIDE DIMENSIONS - INCLUDING WHEELS AUSSENABMESSUNGEN - RÄDER ENTHALTEN DIMENSIONS EXTERNES - ROUES INCLUS DIMENSIONES EXTERIORES - RUEDAS INCLUIDAS	mm 495 x 800 x 940h
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGE DIMENSIONS ABMESSUNGEN DER VERPACKUNG DIMENSIONS EMBALLAGE DIMENSIONES DEL EMBALAJE	mm 570 x 850 x 1030h
CODICE - CODE - CODE - CODE - CÓDIGO	7010151050

IMPASTATRICI A SPIRALE

SPIRAL MIXERS • TEIGKNETMASCHINEN • PÉTRINS • AMASADORAS



IMPASTATRICI A TESTA RIBALTABILE CON VELOCITÀ VARIABILE LINEA RTSV

RISING HEAD SPIRAL MIXERS WITH VARIABLE SPEED RTSV LINE

TEIGKNETMASCHINEN MIT HOCHKLAPP KOPFSTÜCK UND UNTERSCHIEDLICHE GESCHW RTSV LINIE

PÉTRINS À TÊTE AMOVIBLE À VITESSE VARIABLE LIGNE RTSV

AMASADORAS CON CABEZAL ABATIBLE Y VELOCIDAD VARIABLE LÍNEA RTSV



IMPASTATRICI A TESTA RIBALTABILE CON VELOCITÀ VARIABILE LINEA RTSV

RISING HEAD SPIRAL MIXERS WITH VARIABLE SPEED RTSV LINE

TEIGKNETMASCHINEN MIT HOCHKLAPP KOPFSTÜCK UND UNTERSCHIEDLICHE GESCHW RTSV LINIE

PÊTRINS À TÊTE AMOVIBLE À VITESSE VARIABLE LIGNE RTSV

AMASADORAS CON CABEZAL ABATIBLE Y VELOCIDAD VARIABLE LÍNEA RTSV

IT L'IMPASTATRICE A SPIRALE CON VELOCITÀ VARIABILE RTSV (MONOFASE 230V), È UNA MACCHINA MULTIFUNZIONALE, ADATTA ALLA REALIZZAZIONE DI TUTTI GLI IMPASTI. Con l'utilizzo della bassa velocità si riescono ad ottenere impasti duri senza riscaldarli, ideale per pasta frolla, pasta fresca e pasta sfoglia, mentre con le velocità maggiori si riescono a lavorare impasti dove è necessaria la veloce formazione del glutine, ad esempio babà, panettoni, pane ad alta idratazione, pizza ad alta idratazione etc.

- Vasca, spirale, spaccapasta e griglia di protezione in acciaio inox 304
- Trasmissione a catena con motoriduttore a bagno d'olio per riduzione della rumorosità
- Testa ribaltabile grazie a pistone a gas per un sollevamento controllato e sicuro
- Vasca rimuovibile grazie a speciale sistema di avvvitamento-svitamento rapido certificato
- Stop di emergenza attivato da sollevamento griglia • Timer e ruote di serie • 50 Livelli di velocità • Alimentazione monofase • Display comandi digitale
- Possibilità di sostituire, nella versione con testa ribaltabile, la spirale con spatola per impasti soffici e aerati ad. es. per pasticceria
- Software salva-motore: in caso di lavorazione impasti scarsamente idratati a velocità eccessiva, riduce i giri spirale adeguatamente onde evitare danni irreversibili.

EN THE SPIRAL MIXER WITH VARIABLE SPEED SKV (MONOPHASE 230), IS A MULTI-FUNCTION MACHINE, SUITABLE TO THE REALIZATION OF ALL DOUGH TYP. With the use of low speed they can achieve hard dough without warming, ideal for short pastry, fresh pasta and puff pastry, while with higher speeds it is able to work doughs where needed fast formation of gluten, such as baba, panettone, high hydration bread and pizzas etc.

- Bowl, spiral, dough breaker and protection grid in stainless steel 304
- Chain transmission with gearmotor in oil bath to reduce the operating noise
- Rising head with gas activated piston for a safe and soft lifting
- Extractable bowl with certified smart screw - unscrew system
- Emergency stop activated by lifting the protection grid • Timer and wheels included • 50 Speed levels • Works with monophase current • Digital display
- Gives you the chance to replace, in the version with rising head, the spiral with a beater, for softer doughs as for pastry
- Engine-saving software: in case the operators sets a high speed for working a too hard dough, it reduces the rounds of the spiral to avoid permanent damages.

DE DIE SPIRALTEIGKNETMASCHINE MIT VARIABLER GESCHWINDIGKEIT SKV (EINPHASIG 230 V), IST EINE MULTIFUNKTIONALE MASCHINE GEEIGNET FÜR ALLE TEIG TYPEN. IDEAL FÜR BÄCKEREIEN, KONDITOREIEN UND PIZZERIEN.

Mit dem Einsatz von geringer Geschwindigkeit können sie hart Teige ohne Erwärmung erreichen, ideal für Gebäck, frische Pasta und Nudelteil, während bei höheren Geschwindigkeiten ist sie in der Lage Teige zu verarbeiten, wo eine schnelle Bildung von Gluten benötigt wird, wie baba, Panettone, hohe Feuchtigkeits Brote und Pizzas, usw.

- Kessel, spirale, teigabschneider und schutzrostes aus edelstahl inox 304
- Kettenantrieb mit getriebemotor mit ölbad für geringere geräusentwicklung
- Notaus-aktivierung durch anheben des rostes
- Kippbares kopfstück durch gas-kolben für ein kontrolliertes und sicheres anheben
- Herausnehmbarer kessel mit speziellem zertifiziertem schnell-an- und abschraubsystem
- Timer und rädersatz serienmässig • 50 Geschwindigkeitsstufen • Einphasen-versorgung • Digitales steuerungs-display
- In der version mit kippbarem kopfstück kann die spirale mit einer spatel für weiche und luftige teige ersetzt werden, bspw. für konditoreien
- Motoschutz-software: bei der verarbeitung von trockeneren teigen bei zu hoher geschwindigkeit werden die umdrehungen der spirale entsprechend reduziert, um irreparable schäden zu vermeiden.

FR LA PÊTRIN À SPIRAL AVEC VITESSE VARIABLE SKV (MONO PHASE 230V) EST UNE MACHINE MULTIFONCTIONNEL, ADAPTE POUR LA RÉALISATION DE TOUTES LES TYPOLOGIE DE PÂTES. Avec l'utilisation de la faible vitesse vous pouvez obtenir de pâte dure sans réchauffement, idéal pour pâte Brisée, pâte fraîche et pâte feuilletée, tandis qu'avec des vitesses plus élevées il est possible de faire de pâte ou es nécessaire la formation rapide du gluten, comme Baba, panettone, pain d'hydratation élevée, pizza d'hydratation élevée etc ...

- Cuve, spirale, coupe-pâte et grille de protection en acier inox 304
- Transmission à chaîne avec motoreducteur en bain d'huile pour réduire le bruit de fonctionnement
- Tête rélévable avec piston à gaz pour soulèvement contrôlé et sûr
- Cuve détachable avec système de vissage dévissage rapide certifié
- Arrêt d'urgence activé en soulevant la grille de protection • Minuterie et roulettes inclusives • 50 Niveaux de vitesse • Alimentation monophasé • Écran digitale
- Possibilité de remplacer, dans la version avec tête rélévable, la spirale avec une spatule pour pâtes plus doux et aérés comme par exemple pur la pâtisserie.
- Software sauve-moteur: en cas le client doit régler une vitesse excessive en travaillant une pâte peu hydratée, il va réduire les tours de la spirale pour éviter des dommages irréversibles.

ES LA AMASADORA A ESPIRAL CON VELOCIDAD VARIABLE (MONOFASE 230), ES UN EQUIPO MULTIFUNCIONAL, ADECUADO PARA LA REALIZACIÓN DE TODAS LAS MASAS. Con el uso de baja velocidad se pueden producir masas duras y sin calentamiento, ideal para pastelería, pasta fresca y pasteles, mientras con velocidades más altas es capaz de amasar compuestos en los que se requiere la rápida formación de gluten, tal como baba, panettone, pan y pizza con alta hidratación.

- Cuba, espiral, divisor de masa y rejilla de protección de acero inox. 304
- Transmisión por cadena con motorreductor en baño de aceite para reducir el ruido
- Parada de emergencia activada con elevación de la rejilla
- Cabezal abatible gracias a un pistón a gas para una elevación controlada y segura
- Cuba extraíble gracias a un sistema especial de apriete- aflojamiento rápido certificado
- Temporizador y ruedas de serie • 50 Niveles de velocidad • Alimentación monofásica • Pantalla de mandos digital
- Posibilidad de sustituir, en la versión con cabezal abatible, la espiral por la espátula para masas blandas ventiladas, por ejemplo para pastelería
- Software guardamotor: en caso de trabajar con masas escasamente hidratadas a excesiva velocidad, reduce adecuadamente los giros de la espiral para evitar daños irreversibles.

IMPASTATRICI A TESTA RIBALTABILE CON VELOCITÀ VARIABILE LINEA RTSV

RISING HEAD SPIRAL MIXERS WITH VARIABLE SPEED RTSV LINE

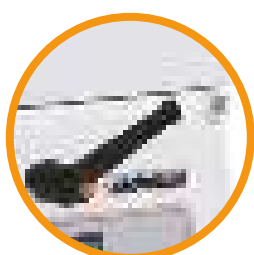
TEIGKNETMASCHINEN MIT HOCHKLAPP KOPFSTÜCK UND UNTERSCHIDLICHE GESCHW RTSV LINIE

PÉTRINS À TÊTE AMOVIBLE À VITESSE VARIABLE LIGNE RTSV

AMASADORAS CON CABEZAL ABATIBLE Y VELOCIDAD VARIABLE LÍNEA RTSV



MANOPOLA PER VELOCITÀ VARIABILE
KNOB FOR VARIABLE SPEED
KNOPF FÜR VARIABLER GESCHWINDIGKEIT
POMMEAU POUR VITESSE VARIABLE
PERILLA PARA VELOCIDAD VARIABLE



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

In dotazione

Included - Inklusiv - Inclus - Incluido:



Spatola - Beater - Spachtel - Spatule - Espátula



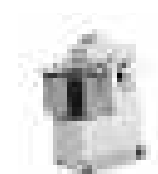
IMPASTATRICI A TESTA RIBALTABILE CON VELOCITÀ VARIABILE LINEA RTSV

RISING HEAD SPIRAL MIXERS WITH VARIABLE SPEED RTSV LINE

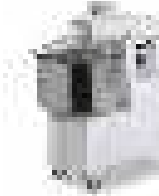
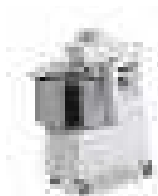
TEIGKNETMASCHINEN MIT HOCHKLAPP KOPFSTÜCK UND UNTERSCHIEDLICHE GESCHW RTSV LINIE

PÉTRINS À TÊTE AMOVIBLE À VITESSE VARIABLE LIGNE RTSV

AMASADORAS CON CABEZAL ABATIBLE Y VELOCIDAD VARIABLE LÍNEA RTSV



	RTSV 20 MO MONOFASE 230V MONOPHASE 230V EINPHASIG 230V MONOPHASE 230V MONOFÁSICO 230V	RTSV 30 MO MONOFASE 230V MONOPHASE 230V EINPHASIG 230V MONOPHASE 230V MONOFÁSICO 230V
VOLUME VASCA BOWL VOLUME - VOLUMEN SCHALE VOLUME DE LA CUVE - VOLUMEN DE LA CUBA	21lt	32 lt
CAPACITÀ KAPAZITÄT - CAPACITY - CAPACITÉ - CAPACIDAD	17 Kg	25 Kg
POTENZA LEISTUNG - POWER - PUISSANCE - POTENCIA	1 Hp / 0,75 KW	2 Hp / 1,5 KW
PESO GEWICHT - WEIGHT - POIDS - PESO	76 Kg	104 Kg
DIMENSIONE VASCA DIMENSIONS TANQUE - ABMESSUNGEN DER SCHALE DIMENSIONS CUVE - DIMENSIONES DE LA CUBA	mm 360 x 210h	mm 400 x 260h
DIMENSIONI ESTERNE - RUOTE INCLUSE OUTSIDE DIMENSIONS - INCLUDING WHEELS AUSSENABMESSUNGEN - RÄDER ENTHALTEN DIMENSIONS EXTERNES - ROUES INCLUS DIMENSIONES EXTERIORES - RUEDAS INCLUIDAS	mm 400 x 675 x 840h	mm 440 x 745 x 920h
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGE DIMENSIONS - ABMESSUNGEN DER VERPACKUNG DIMENSIONS EMBALLAGE - DIMENSIONES DEL EMBALAJE	mm 450 x 770 x 930h	mm 510 x 790 x 1020h
CODICE - CODE - CODE - CODE - CÓDIGO	7010152020	7010152030



	RTSV 40 MO MONOFASE 230V MONOPHASE 230V EINPHASIG 230V MONOPHASE 230V MONOFÁSICO 230V	RTSV 50 MO MONOFASE 230V MONOPHASE 230V EINPHASIG 230V MONOPHASE 230V MONOFÁSICO 230V
VOLUME VASCA BOWL VOLUME - VOLUMEN SCHALE VOLUME DE LA CUVE - VOLUMEN DE LA CUBA	41lt	48 lt
CAPACITÀ KAPAZITÄT - CAPACITY - CAPACITÉ - CAPACIDAD	36 Kg	43 Kg
POTENZA LEISTUNG - POWER - PUISSANCE - POTENCIA	2 Hp / 1,5 KW	3 Hp / 2,2 KW
PESO GEWICHT - WEIGHT - POIDS - PESO	119 Kg	141 Kg
DIMENSIONE VASCA DIMENSIONS TANQUE - ABMESSUNGEN DER SCHALE DIMENSIONS CUVE - DIMENSIONES DE LA CUBA	mm 450 x 260h	mm 450 x 300h
DIMENSIONI ESTERNE - RUOTE INCLUSE OUTSIDE DIMENSIONS - INCLUDING WHEELS AUSSENABMESSUNGEN - RÄDER ENTHALTEN DIMENSIONS EXTERNES - ROUES INCLUS DIMENSIONES EXTERIORES - RUEDAS INCLUIDAS	mm 495 x 800 x 940h	mm 495 x 800 x 940h
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGE DIMENSIONS - ABMESSUNGEN DER VERPACKUNG DIMENSIONS EMBALLAGE - DIMENSIONES DEL EMBALAJE	mm 570 x 850 x 1030h	mm 570 x 850 x 1030h
CODICE - CODE - CODE - CODE - CÓDIGO	7010152040	7010152050

IMPASTATRICI A SPIRALE

SPIRAL MIXERS • TEIGKNETMASCHINEN • PÉTRINS • AMASADORAS



IMPASTATRICI A FORCELLA SERIE FR

FORK KNEADING MACHINE FR LINE • GABELMISCHEMACHINE FR LINIE
MELANGEUR A FOURCHE LIGNE FR • MEZCLADOR TENEDOR LINEA FR

L'IMPASTATRICE A FORCELLA È IDEALE PER PIZZERIE, PASTICCERIE E PANETTERIE. Consente di amalgamare omogeneamente in breve tempo piccoli e grandi volumi d'impasto di svariati tipi, anche quelli più duri. La delicata rotazione dell'utensile a forcella permette un'ottima ossigenazione dell'impasto e non lo riscalda, rendendo così più friabile il prodotto finito.

EN THE FORK KNEADING MACHINE IS IDEAL FOR PIZZERIAS, CONFECTIONER'S AND BAKERIES. It allows to amalgamate homogeneously both small or large quantities of dough (even the harder types) in a short time. The delicate rotation of the fork utensil permits a perfect oxygenation of the dough and it doesn't warm it up; all this results in a more crumbly end product.

DE DIE GABEL-MISCHER SIND IDEAL FÜR PIZZERIEN, GEBÄCK UND BÄCKEREIEN. Es gibt die Möglichkeit, in einem kurzen Zeitraum gleichmäßig kleinen und großen Mengen von verschiedener Teig, auch die schwierigsten zu mischen. Empfindliche Drehung der Gabel bietet hervorragende Sauerstoffanreicherung von Teig, ohne es hitzen, so dass das Endprodukt brüchiger macht.

FR LE MÉLANGEUR À FOURCHE EST IDÉAL POUR PIZZERIAS, PÂTISSERIES ET BOULANGERIES. Il donne la possibilité de mélanger de façon homogène dans une courte période de petits et grands volumes de pâte de différents types, même les plus difficiles. La rotation sensible de la fourche permet une excellente oxygénation de la pâte, sans la réchauffer, ce qui rend plus friable le produit fini.

ES EL MEZCLADOR TENEDOR ES IDEAL PARA PIZZERÍAS, PASTELES Y PANADERÍAS. Tiene la capacidad de mezclar homogéneamente en un corto período de volúmenes pequeños y grandes de masa de diferentes tipos, incluso los más difíciles. La rotación sensible del tenedor proporciona una excelente oxigenación de la masa, sin calentamiento, lo que hace más friable el producto terminado.



IMPASTATRICI A FORCELLA SERIE FR

FORK KNEADING MACHINE FR LINE

GABELMISCHEMACHINE FR LINIE

MELANGEUR A FOURCHE LIGNE FR

MEZCLADOR TENEDOR LINEA FR

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

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

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

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

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



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

Optional - Optional - Optionnel - Opcional

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

COD. 7010100003

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

COD. 7010100004

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

IMPASTATRICI A SPIRALE

SPIRAL MIXERS • TEIGKNETMASCHINEN • PÉTRINS • AMASADORAS



IMPASTATRICI PLANETARIE LINEA FP

ROTARY KNEADER FP LINE • RÜHRMASCHINE MIT UMLAUFSYSTEM
PETRISSEUSE PLANETAIRE • AMASADORA PLANETARIA

STRUTTURA VERNICIATA ANTIGRAFFIO. VASCA, UNCINO, SPATOLA E FRUSTA IN ACCIAIO INOX AISI 304. Testa sollevabile. Coperchio vasca in policarbonato trasparente. Utensili e vasca a sgancio rapido. Variatore elettronico di velocità con trasmissione a cinghia ed ingranaggi. In dotazione: Vasca, uncino, spatola e frusta.

EN **SCRATCH RESISTANT PAINTED BODY. BOWL, HOOK, BEATER AND WHISK IN AISI 304 STAINLESS STEEL.** Lifiable head. AISI304 bowl protection grid. Tools and bowl with quick unlock mechanism. Electronic speed regulator, transmission with gears and belt. Standard equipment: Bowl, hook, beater and whisk.

DE **LACKIERTE ANTI-SCRATCH AUFBAU. SCHALE, HAKEN, SPACHTEL UND SCHNEEBESEN IN EDELSTAHL AISI 304.** Hochklappbaren Deckel. Schutzgitter auf Edelstahl Werkzeuge und Schale um Schnellverschluss. Elektronische Drehzahlregelung Riemenantrieb und Getriebe. Inklusive: Schale, Haken Spachtel und Schneebesen.

FR **STRUCTURE PEINTE ANTI-RAYURES. CUVE, CROCHET SPATULE ET FOUET EN ACIER INOX AISI 304.** Tête relevable. Grille de protection en acier inoxydable. outils et crochet à dégagement rapide. Variateur électronique de vitesse avec transmission à courroies et engrenages. Inclus: Cuve, crochet spatule et fouet.

ES **ESTRUCTURA PINTADA ANTIRRAYA. CUBA, ESPÁTULA GANCHO Y BATIDOR EN ACERO INOXIDABLE AISI 304.** Cabezal abatible. Tapa de rejilla en acero. Herramientas y cuba a rápido desenganche. Variador electrónico de velocidad con transmisión por cinta y engranajes. Incluido: cuba, gancho espátula y batidor.

IMPASTATRICI PLANETARIE LINEA FP

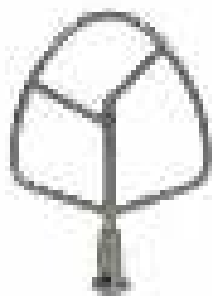
ROTARY KNEADER FP LINE
RÜHRMASCHINE MIT UMLAUFSYSTEM
PETRISSEUSE PLANETAIRE
AMASADORA PLANETARIA

restoitalia®

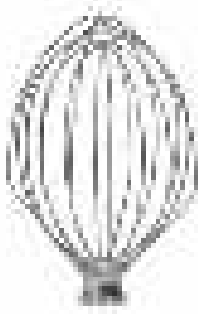


	FP105	FP107
VOLUME VASCA BOWL VOLUME VOLUMEN SCHALE VOLUME DE LA CUVE VOLUMEN DE LA CUBA	5lt	7,5lt
POTENZA POWER - LEISTUNG - PUISSANCE - POTENCIA	220-240V 50-60Hz 0,50KW	220-240V 50-60Hz 0,50KW
VELOCITÀ SPEED - GESCHWINDIGKEIT - VITESSE - VELOCIDAD	0 - 302 rpm	0 - 302 rpm
PESO GEWICHT - WEIGHT - POIDS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

In dotazione - Included - Inklusiv - Inclus - Incluido:



Spatola
Beater - Spachtel
Spatule - Espátula



Frustra
Whisk - Schneebesen
Fouet - Batidor



Uncino
Hook - Haken
Crochet - Gancho



Vasca
Bowl - Schale
Cuve - Cuba

STENDIPIZZA

PIZZA DOUGH ROLLERS • TEIGAUSROLLMASCHINE

FAÇONNEUSE DE PÂTE • ESTIRADORA DE MASA PARA PIZZA



STENDIPIZZA IN ACCIAIO INOX LINEA SPR

STAINLESS-STEEL PIZZA DOUGH ROLLERS SPR LINE

TEIGAUSROLLMASCHINE AUS EDELSTAHL LINIE SPR

FAÇONNEUSE DE PÂTE EN ACIER INOX LIGNE SPR

ESTIRADORA DE MASA PARA PIZZA DE ACERO INOXIDABLE LÍNEA SPR



STENDIPIZZA IN ACCIAIO INOX LINEA SPR

STAINLESS-STEEL PIZZA DOUGH ROLLERS SPR LINE

TEIGAUSROLLMASCHINE AUS EDELSTAHL LINIE SPR

FAÇONNEUSE DE PÂTE EN ACIER INOX LIGNE SPR

ESTIRADORA DE MASA PARA PIZZA DE ACERO INOXIDABLE LÍNEA SPR

- IT**
- Struttura in acciaio inox
 - Motore elettrico con protezione termica e ventola di raffreddamento per lunghe sessioni di lavoro
 - Regolazione spessore impasto (da 0,5 a 4mm)
 - Lavorazione dell'impasto a freddo per non alterare le caratteristiche dell'impasto

- EN**
- Stainless steel structure
 - Electric engine with thermic protection and cooling fan
 - Dough thickness regulation (0,5 - 4mm)
 - Cold mixing to avoid damaging the dough characteristics

- DE**
- Struktur aus edelstahl inox
 - Elektromotor mit wärmeschutz und kühlventilator für lange arbeitsschichten
 - Einstellung der teigdicke (zwischen 0,5 und 4 mm)
 - Kalt-verarbeitung des teigs, um dessen eigenschaften nicht zu verändern

- FR**
- Structure en acier inox
 - Moteur électrique avec protection thermique et ventilateur de refroidissement.
 - Réglage épaisseur pâte (de 0,5 à 4mm)
 - Travaillant à froid pour éviter l'altération de la pâte

- ES**
- Estructura de acero inoxidable
 - Motor eléctrico con protección térmica y ventilador de refrigeración para sesiones largas de funcionamiento
 - Regulación del grosor de la masa (de 0,5 a 4 mm)
 - Elaboración de la masa en frío para no alterar sus características



STENDIPIZZA IN ACCIAIO INOX LINEA SPR

STAINLESS-STEEL PIZZA DOUGH ROLLERS SPR LINE

TEIGAUSROLLMASCHINE AUS EDELSTAHL LINIE SPR

FAÇONNEUSE DE PÂTE EN ACIER INOX LIGNE SPR

ESTIRADORA DE MASA PARA PIZZA DE ACERO INOXIDABLE LÍNEA SPR

PEDALE ELETTRICO - ELECTRIC FOOTPEDAL - ELEKTRISCHES PEDAL - PÉDALE ÉLECTRIQUE - PEDAL ELÉCTRICO

CODICE - CODE - CODE - CODE - CÓDIGO 7030111001



- Consigliamo sempre di acquistare e utilizzare il pedale di avviamento, per ridurre inutili consumi elettrici e allungare la vita del prodotto, diminuendone i tempi di funzionamento a vuoto.
- We always recommend to buy and use the footswitch start, to reduce unnecessary energy consumption and make your device last longer, reducing the time it's turned on without working.
- Wir empfehlen stets den Kauf und den Einsatz des Start-Pedals, um den Stromverbrauch zu reduzieren, die Lebensdauer des Produktes zu verlängern und die Leerbetriebszeiten zu verringern.
- Nous conseillons toujours d'acheter et utiliser le pédale, pour réduire la consommation d'énergie et prolonger la vie de votre laminoir, en réduisant le temps pendant lequel il tourne sans travailler.
- Recomendamos siempre adquirir y utilizar el pedal de arranque, para reducir consumos de electricidad inútiles y alargar la vida útil del producto, reduciendo sus tiempos de funcionamiento en vacío.

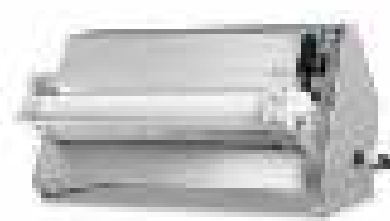
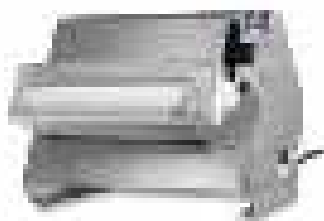
Optional in tutti i modelli

Optional in all models

Optional in allen Modellen

En option sur tous les modèles

Opcional en todos los modelos



SPR 30 UNO

SPR 50 UNO

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

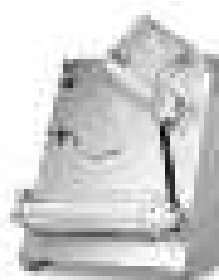
STENDIPIZZA IN ACCIAIO INOX LINEA SPR

STAINLESS-STEEL PIZZA DOUGH ROLLERS SPR LINE

TEIGAUSROLLMASCHINE AUS EDELSTAHL LINIE SPR

FAÇONNEUSE DE PÂTE EN ACIER INOX LIGNE SPR

ESTIRADORA DE MASA PARA PIZZA DE ACERO INOXIDABLE LÍNEA SPR



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



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

TAGLIAVERDURE

VEGETABLE CUTTER • GEMÜSESCHNEIDER

HACHOIR DE LÉGUMES • CORTADORA DE VERDURAS



TAGLIAVERDURE LINEA TITANIUM

VEGETABLE CUTTER TITANIUM LINE

GEMÜSESCHNEILINIE TITANIUM

HACHOIR DE LÉGUMES LIGNE TITANIUM

CORTADORA DE VERDURAS LÍNEA TITANIUM

TAGLIAVERDURE LINEA TITANIUM

VEGETABLE CUTTER TITANIUM LINE

GEMÜSESCHNEI LINIE TITANIUM

HACHOIR DE LÉGUMES LIGNE TITANIUM

CORTADORA DE VERDURAS LÍNEA TITANIUM

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

- Struttura in acciaio inox e top in alluminio pressofuso
- Ampia scelta di dischi intercambiabili per molteplici tipi di taglio e lavorazione
- Puleggia in metallo e cinghia rinforzata
- Doppia bocca di introduzione
- 2 Stop di emergenza: il primo attivato da apertura manico, con riavvio automatico; il secondo attivato da apertura coperchio con riavvio manuale richiesto

EN **PROFESSIONAL MACHINE FOR CUTTING, SLICING, CUBE AND STICK CUTTING, MINCING AND SHREDDING, VEGETABLES, FRUIT, BREAD, CHEESE, CHOCOLATE AND MANY PRODUCTS.**

- Stainless steel base structure
- And die-cast aluminium top
- Wide choice of interchangeable discs for different types of cut
- Metal pulley and reinforced belt
- Double introduction spots
- 2 Emergency stops: the first is activated by opening the handle, with automatic restart. The second is activated by opening the lid, with manual restart required.

DE **PROFESSIONELLE MASCHINE ZUM SCHNEIDEN, HACKEN, WÜRFELN, SCHEIBEN SCHNEIDEN, REIBEN VON GEMÜSE, OBST, BROT, KÄSE, SCHOKOLADE UND VIELEN ANDEREN PRODUKTEN.**

- Aufbau aus edelstahl inox und top aus druckgegossenem aluminium
- Grosse auswahl an austauschbaren scheiben für zahlreiche schnitt- und verarbeitungsarten
- Riemenscheibe aus metall und verstärkter riemen
- Doppeltes einführungsmaul
- 2 Notaus-vorrichtungen: eine wird mit der öffnung des griffs aktiviert und führt einen automatischen neustart aus. Die andere wird mit der öffnung des deckels aktiviert und erfordert einen manuellen neustart

FR **MACHINE PROFESSIONNELLE POUR COUPER, TRANCHER, FAIRE DES DÉS ET DES LAMELLES, RÂPER, EFFILOCHER DES LÉGUMES, FRUITS, PAIN, FROMAGE, CHOCOLAT ET DE NOMBREUX AUTRES PRODUITS.**

- Structure en acier inox et voute en aluminium moulé
- Large choix de disques interchangeables pour différents types de coupe
- Poulie en metal et courroie renforcée
- Double ouverture d'introduction.
- 2 Arrêts d'urgence: le premier est activé en soulevant le manche, avec redémarrage automatique; le deuxième activé en ouvrant le couvercle, avec redémarrage manuel

ES **MÁQUINA PROFESIONAL PARA CORTAR, REBANAR, CORTAR EN CUBITOS Y BASTONES, RALLAR, TRITURAR VERDURAS, FRUTA, HORTALIZAS, PAN, QUESO, CHOCOLATE Y MUCHOS PRODUCTOS MÁS.**

- Estructura de acero inox. Y encimera de presofusión de aluminio
- Amplia selección de discos intercambiables para múltiples tipos de cortes y elaboración
- Polea de metal y correa reforzada
- Doble boca de introducción
- 2 Paradas de emergencia: la primera se activa con apertura del mango, con reinicio automático; la segunda se activa con apertura de la tapa con reinicio manual requerido

TAGLIAVERDURE LINEA TITANIUM

VEGETABLE CUTTER TITANIUM LINE

GEMÜSESCHNEI LINIE TITANIUM

HACHOIR DE LÉGUMES LIGNE TITANIUM

CORTADORA DE VERDURAS LÍNEA TITANIUM

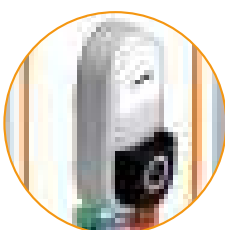
Struttura in acciaio e coperchio in alluminio pressofuso. Coperchio ribaltabile ed estraibile.

Stainless-steel body and cast-aluminium cover. Lifting and removable cover.

Stahlgestell und Deckel aus Aluminium-Druckguss. Hochklappbarer und abnehmbarer Deckel.

Structure en acier et couvercle en fonte d'aluminium. Couvercle relevable et extractible.

Estructura de acero y tapa de aluminio moldeado a presión. Tapa abatible y extraíble.



INTERRUTTORE
A BASSA TENSIONE
12 VOLT



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

TAGLIAVERDURE LINEA TITANIUM

VEGETABLE CUTTER TITANIUM LINE

GEMÜSESCHNEI LINIE TITANIUM

HACHOIR DE LÉGUMES LIGNE TITANIUM

CORTADORA DE VERDURAS LÍNEA TITANIUM



	TITANIUM + KIT SLICING DISCS DF2,5 - DTV - DT09	TITANIUM + KIT SLICING DISCS DF2,5 - DTV - DT09 - DQ04 - DT07
POTENZA POWER LEISTUNG PUISSANCE POTENCIA	230V - 50HZ - 0,55 kW (HP 0,75)	230V - 50HZ - 0,55 kW (HP 0,75)
PRODUZIONE H OUTPUT H PRODUKTION H PRODUCTION H PRODUCCIÓN H	200 kg/h	200 kg/h
DIMENSIONI DIMENSIONS ABMESSUNGEN DIMENSIONS DIMENSIONES	261x604x522	261x604x522
DIM. IMBALLO PACKAGE DIM. ABM. DER VERPACKUNG DIM. EMBALLAGE DIM. DEL EMBALAJE	290X620X660	290X620X660
PESO WEIGHT GEWICHT POIDS PESO	25 kg	27 kg
CODICE CODE CODE CODE CÓDIGO	7040121235	7040121255

TAGLIAVERDURE

VEGETABLE CUTTER • GEMÜSESCHNEIDER

HACHOIR DE LÉGUMES • CORTADORA DE VERDURAS



TAGLIAVERDURE LINEA GOLD

VEGETABLE CUTTER GOLD LINE

GEMÜSESCHNEILINIE GOLD

HACHOIR DE LÉGUMES LIGNE GOLD

CORTADORA DE VERDURAS LÍNEA GOLD



TAGLIAVERDURE LINEA GOLD

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

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

- Struttura in acciaio inox e top in alluminio pressofuso
- Ampia scelta di dischi intercambiabili per molteplici tipi di taglio e lavorazione
- Puleggia in metallo e cinghia rinforzata
- Doppia bocca di introduzione
- 2 Stop di emergenza: il primo attivato da apertura manico, con riavvio automatico; il secondo attivato da apertura coperchio con riavvio manuale richiesto

EN PROFESSIONAL BENCHTOP FOOD PROCESSOR, DESIGNED FOR MODERATE TO HIGH VOLUME USE IN LARGER RESTAURANTS AND COMMERCIAL KITCHENS.

- Stainless steel base structure
- And die-cast aluminium top
- Wide choice of interchangeable discs for different types of cut
- Metal pulley and reinforced belt
- Double introduction spots
- 2 Emergency stops: the first is activated by opening the handle, with automatic restart. The second is activated by opening the lid, with manual restart required.

DE GERÄTE FÜR DEN PROFESSIONELLE GEBRAUCH, IDEAL FÜR HOTELS, RESTAURANTS UND KANTINEN.

- Aufbau aus edelstahl inox und top aus druckgegossenem aluminium
- Grosse auswahl an austauschbaren scheiben für zahlreiche schnitt- und verarbeitungsarten
- Riemenscheibe aus metall und verstärkter riemen
- Doppeltes einführungsmaul
- 2 Notaus-vorrichtungen: eine wird mit der öffnung des griffs aktiviert und führt einen automatischen neustart aus. Die andere wird mit der öffnung des deckels aktiviert und erfordert einen manuellen neustart

FR APPAREIL POUR USAGE PROFESSIONNEL, IDÉAL POUR LES HÔTELS, RESTAURANTS ET CANTINES.

- Structure en acier inox et voute en aluminium moulé
- Large choix de disques interchangeables pour différents types de coupe
- Poulie en metal et courroie renforcée
- Double ouverture d'introduction.
- 2 Arrêts d'urgence: le premier est activé en soulevant le manche, avec redémarrage automatique; le deuxième activé en ouvrant le couvercle, avec redémarrage manuel

ES EQUIPO PARA USO PROFESIONAL, IDEAL PARA HOTELES, RESTAURANTES Y CANTINAS.

- Estructura de acero inox. Y encimera de presofusión de aluminio
- Amplia selección de discos intercambiables para múltiples tipos de cortes y elaboración
- Polea de metal y correa reforzada
- Doble boca de introducción
- 2 Paradas de emergencia: la primera se activa con apertura del mango, con reinicio automático; la segunda se activa con apertura de la tapa con reinicio manual requerido

TAGLIAVERDURE LINEA GOLD

VEGETABLE CUTTER GOLD LINE

GEMÜSESCHNEI LINIE GOLD

HACHOIR DE LÉGUMES LIGNE GOLD

CORTADORA DE VERDURAS LÍNEA GOLD



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

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

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

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

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

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



TAGLIAVERDURE LINEA GOLD

VEGETABLE CUTTER GOLD LINE

GEMÜSESCHNEI LINIE GOLD

HACHOIR DE LÉGUMES LIGNE GOLD

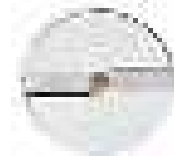
CORTADORA DE VERDURAS LÍNEA GOLD



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

DISCHI PER TAGLIO

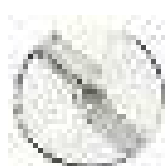
SLICING DISCS / SCHEIBEN FÜR GEMÜSESCHNEIDER
DISQUES POUR DÉCOUPE / DISCOS PARA CORTAR



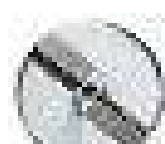
CODICE CODE CODE CODE CÓDIGO	DISCO DISC SCHEIBE DISQUE DISCO	SPESSORE TAGLIO CUTTING THICKNESS SCHNITTSTÄRKE ÉPAISSEUR DE LA COUPE ESPESOR DE CORTE	ADATTO PER SUITABLE FOR GEEIGNET FÜR ADAPTÉ POUR APTO PARA
7040100001	DF01	1 mm	cetrioli, carote, anelli di cipolla, patate fritte, cavoli bianchi, ecc.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

DISCHI PER LISTELLI RICURVI

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

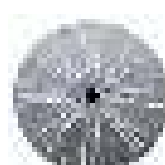


CODICE CODE CODE CODE CÓDIGO	DISCO DISC SCHEIBE DISQUE DISCO	SPESSORE TAGLIO CUTTING THICKNESS SCHNITTSTÄRKE ÉPAISSEUR DE LA COUPE ESPESOR DE CORTE	ADATTO PER SUITABLE FOR GEEIGNET FÜR ADAPTÉ POUR APTO PARA
7040200004	DQ04	4 mm	taglio a julienne julienne cutting Feinschnitte coupe julienne corte en julienne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



DISCHI PER GRATTUGIARE

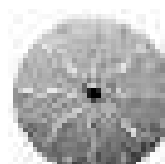
GRATING DISCS / REIBESCHEIBEN
DISQUES POUR RAPER / DISCOS PARA RALLAR



7040300001	DTV	< 1mm	pane grattugiato, parmigiano, noci, ecc. grated bread, parmesan cheese, nuts, etc. Brotkrümmel, Parmesankäse, Nüsse usw. chapelure de pain, parmesan, noix, etc. pan rallado, parmesano, nueces, etc.
-------------------	-----	-------	---

DISCHI PER GRATTUGIARE A FILETTI

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

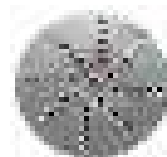


7040300002	DT02	2 mm	carote, pane, noci ecc. carrots, potatoes, nuts, etc Karotten, Brot, Nüsse, usw. carottes, le pain, les noix et autres. zanahorias, pan, frutos secos y otros.
-------------------	------	------	--

DISCHI PER SFILACCIARE

SHREDDING DISCS / ZERHACKSCHEIBE

DISQUES POUR EFFILOCHER / DISCOS PARA TRITURAR



CODICE CODE CODE CODE CÓDIGO	DISCO DISC SCHEIBE DISQUE DISCO	SPESSORE TAGLIO CUTTING THICKNESS SCHNITTSTÄRKE ÉPAISSEUR DE LA COUPE ESPESOR DE CORTE	ADATTO PER SUITABLE FOR GEEIGNET FÜR ADAPTÉ POUR APTO PARA
7040300003	DT03	3 mm	sedano, carote, verdure per pinzimonio, formaggio per pizza, noci, cioccolata, ecc. celery, carrots, raw vegetables, pizza cheese, nuts, chocolate, etc. Sellerie, Karotten, Gemüse für Dips, Pizza Käse, Nüsse, céleri, carottes, légumes pour crudités, fromage pour pizzas, noix, chocolat, etc. apio, zanahorias, verduras para vinagreta, queso para pizza, nueces, chocolate, etc.
7040300004	DT04	4 mm	sedano, carote, verdure per pinzimonio, formaggio per pizza, noci, cioccolata, ecc. celery, carrots, raw vegetables, pizza cheese, nuts, chocolate, etc. Sellerie, Karotten, Gemüse für Dips, Pizza Käse, Nüsse, céleri, carottes, légumes pour crudités, fromage pour pizzas, noix, chocolat, etc. apio, zanahorias, verduras para vinagreta, queso para pizza, nueces, chocolate, etc.
7040300005	DT07	7 mm	formaggio per pizza, ravanelli, ecc. pizza cheese, radish, etc. Pizzakäse, Radieschen, usw. fromage pour pizza, radis, etc. queso para pizza, rabanitos, etc.

DISCHI PER CUBETTARE

CUBE CUTTING DISCS / WÜRFELSCHEIBE

DISQUES POUR FAIRE DES DÉS / DISCOS PARA CORTAR EN CUBITOS



7040300007	PS08	8 mm	cubi di circa 8mm, in combinazione con il disco da taglio DF cubes of about 8mm, to be used together with cutting disc DF Würfel von etwa 8mm, in Kombination mit der DF Schnittscheibe Dés d'environ 8mm en combinaison avec le disque de coupe DF cubos de unos 8mm, en combinación con el disco de corte DF
7040300008	PS10	10 mm	cubi di circa 10mm, in combinazione con il disco da taglio DF cubes of about 10mm, to be used together with cutting disc DF Würfel von etwa 10mm, in Kombination mit der DF Schnittscheibe Dés d'environ 10mm en combinaison avec le disque de coupe DF cubos de unos 10mm, en combinación con el disco de corte DF
7040300010	PS14	14 mm	cubi di circa 14mm, in combinazione con il disco da taglio DF cubes of about 14mm, to be used together with cutting disc DF Würfel von etwa 14mm, in Kombination mit der DF Schnittscheibe Dés d'environ 14mm en combinaison avec le disque de coupe DF cubos de unos 14mm, en combinación con el disco de corte DF

ATTENZIONE Per cubettare abbinare i dischi per affettare della medesima misura

ATTENTION To cube please combine the same size slicing discs

ACHTUNG Zum Würfeln die Scheiben zum Hacken mit derselben Größe kombinieren

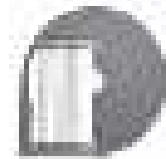
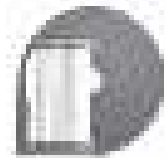
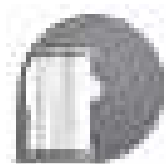
ATTENTION Pour faire des dés, combiner les disques pour trancher de la même taille

ATENCIÓN Para cortar en cubitos combinar los discos para rebanar de la misma medida

DISCHI PER TAGLIO A LISTELLI

STICK CUTTING DISCS / ZERHACKSCHEIBE

DISQUES POUR EFFILOCHER / DISCOS PARA TRITURAR



CODICE CODE CODE CODE CÓDIGO	DISCO DISC SCHEIBE DISQUE DISCO	SPESSORE TAGLIO CUTTING THICKNESS SCHNITTSTÄRKE ÉPAISSEUR DE LA COUPE ESPESOR DE CORTE	ADATTO PER SUITABLE FOR GEEIGNET FÜR ADAPTÉ POUR APTO PARA
7040400006	PC06	6 mm	per patate fritte, da utilizzare in combinazione con il disco da taglio DF for french fries about 8mm thick, to be used together with the cutting disc DF für Bratkartoffeln, zur Verwendung in Kombination mit der DF Schnittscheibe frites, à utiliser en combinaison avec le disque de coupe DF para patatas fritas, para usar en combinación con el disco de corte DF
7040400008	PC08	8 mm	per patate fritte, da utilizzare in combinazione con il disco da taglio DF for french fries about 8mm thick, to be used together with the cutting disc DF für Bratkartoffeln, zur Verwendung in Kombination mit der DF Schnittscheibe frites, à utiliser en combinaison avec le disque de coupe DF para patatas fritas, para usar en combinación con el disco de corte DF
7040400010	PC10	10 mm	per patate fritte, da utilizzare in combinazione con il disco da taglio DF for french fries about 8mm thick, to be used together with the cutting disc DF für Bratkartoffeln, zur Verwendung in Kombination mit der DF Schnittscheibe frites, à utiliser en combinaison avec le disque de coupe DF para patatas fritas, para usar en combinación con el disco de corte DF

DISCHI SFILACCIA MOZZARELLA

MOZZARELLA SHREDDING DISCS / MOZZARELLASCHNITT SCHEIBE

DISQUE POUR EFFILOCHER LA MOZZARELLA / DISCOS PARA TRITURAR MOZZARELLA



7040300006	DT09	9 mm	stick di mozzarella mozzarella sticks Mozzarellasticks stick de mozzarella bastón de mozzarella
-------------------	------	------	---

MIXER AD IMMERSIONE

IMMERSION BLENDER • IMMERSION-STABMIXER • MIXEUR PLONGEANT • MEZCLADOR



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

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

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

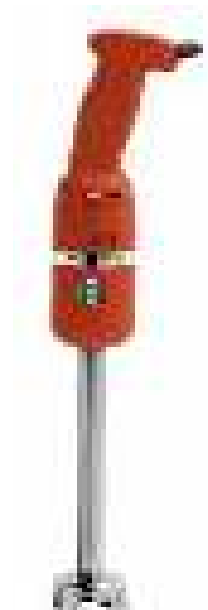
Mixeurs plongeurs en 3 différents modèles, 250 w à vitesse constante et variable, 300,400 watt avec vitesse variable et équipé avec affichage.

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



MIXER AD IMMERSIONE

IMMERSION BLENDER
IMMERSION-STABMIXER
MIXEUR PLONGEANT
MEZCLADOR



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

MIXER AD IMMERSIONE

IMMERSION BLENDER
IMMERSION-STABMIXER
MIXEUR PLONGEANT
MEZCLADOR



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

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

TRITACARNE

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



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

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

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

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

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

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

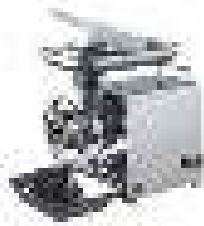
DE Unsere Fleischwolfe sind aus spezial Aluminiumlegierung ausgeführt, Mod. TCR/TGR sind aus Edelstahl 18/8, belüfteter Motor für Dauerbetrieb (ausser Mod. TCR 8VE), sehr leise Motorgetriebe im Oelbad, Mülhtrichter und Fleischbehälter aus Edelstahl 18/8, Mahlgruppe aus Guss oder aus Edelstahl 18/8.

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

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



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



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

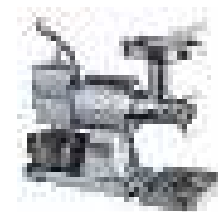
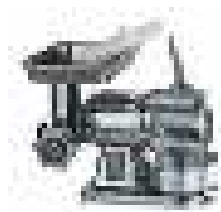
TRITACARNE GRATTUGIA

COMBI MEAT MINCERS GRATERS

KOMBI FLEISCHWOLFE + REIBE

COMBI HACHOIR A VIANDE + RAPES

COMBINADO PICADORA DE CARNE Y RALLADOR



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

GRATTUGIA

GRATERS

REIBE

RAPES

RALLADOR

IT GSR SMALL

Grattugia semiprofessionale, per piccole attività ristorative e ad uso domestico.
Corrisponde a tutte le normative antinfortunistiche internazionali.

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

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

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

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



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

AFFETTATRICI

SLICERS • AUFSCHNITTMASCHINEN • TRANCHEUSE • CORTADORAS



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

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

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

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

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





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



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

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

AFFETTATRICI VERTICALI

VERTICAL SLICERS

SENKRECHTE AUFSCHNITTMASCHINEN

TRANCHEUSE VERTICALES

CORTADORAS VERTICALES

- IT** Struttura alluminio presso fuso brillantata, supporto lame con doppio cuscinetto a sfera, motore ventilato professionale con protezione termica, trasmissione a cinghia, lama acciaio inossidabile antiaderente, carrello smontabile con dispositivo blocco vela, interruttore partenza/arresto con riarmo, durezza filo tagliente HRC 58-59.
- EN** Stainless steel structure, double ball bearings blade support, high power fan professional motor with overload control, belt drive, no sticking stainless steel blade, fence panel safety block by plate removing, start/stop switch with no volt relais, cutting edge hardness HRC 58-59.
- DE** Gehäuse aus poliertem Aluminium-Druckguss, Messerwelle eingesetzt auf Doppelkugellager, kraftvoll- belüfteter Motor mit Wärmeschutz, Riemenantrieb, Antihaftendes Edelstahlmesser, Sicherheitssystem zur Blockierung des Führungsstück beim herausnehmen der Platte, Ein/Ausschalter mit Sicherungskontrollrelais, Härte der Messerkante HRC 58-59.
- FR** Carrosserie en aluminium coulé et poli, arbre porte lame monté sur palier à billes double, moteur professionnel ventilé avec protection thermique, transmission par courroie, lame en acier inox anti-adhérent, plat amovible avec système de sécurité pour le blocage de la voile, interrupteur marche/arrêt avec relais de sécurité, dureté du bord tranchant HRC 58-59.
- ES** Estructura de aluminio fundido a presión abrillantada, soporte hojas con doble cojinete de bola, motor ventilado profesional con protección térmica, transmisión por correa, hoja de acero inoxidable antiadherente, carro desmontable con dispositivo de bloqueo vela, interruptor arranque/parada con rearme, dureza arista de corte HRC 58-59.



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

COLTELLO PER KEBAB

KEBAB KNIFE
KEBABMESSER
COUTEAU POUR KEBAB
CUCHILLO PARA KEBAB



	MICGI
DIMENSIONI DIMENSIONS ABMESSUNGEN DIMENSIONS DIMENSIONES	160x135x198 mm
VOLT	230 V
POTENZA POWER - LEISTUNG PUISSANCE - POTENCIA	W80
PESO WEIGHT - GEWICHT POIDS - PESO	1,25 Kg
LAMA BLADE - MESSER LAME - CUCHILLA	Ø 95 mm
VELOCITÀ LAMA BLADE SPEED GESCHWINDIGKEIT MESSER VITESSE LAME VELOCIDAD CUCHILLA	3000 giri/min.
PROFONDITÀ TAGLIO CUTTING DIMENSION SCHNITTITIEFE PROFONDEUR COUPE PROFUNDIDAD DE CORTE	0-12 mm
CODICE CODE - CODE CODE - CÓDIGO	7050100001



PIASTRE ELETTRICHE IN GHISA

CAT IRON ELECTRICAL GRILLS • GUSSEISENELEKTROPLATTEN

PLAQUES ELECTRIQUES EN FONT • PLACAS ELECTRICAS DE FUNDICION



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

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

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

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

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

PIASTRE ELETTRICHE IN GHISA

CAT IRON ELECTRICAL GRILLS

GUSSEISENELEKTROPLATTEN

PLAQUES ELECTRIQUES EN FONT

PLACAS ELECTRICAS DE FUNDICION



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

FRY TOP

FRY TOP • FRY TOP • FRY TOPS • FRY TOP



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

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

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

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

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

FRY TOP ELETTRICI

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

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

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

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



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

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

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



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

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

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



FRY TOP A GAS

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

- IT** Corpo in acciaio inox, piano di cottura in acciaio liscio o rigato, manopola regolazione bruciatori, accensione con piezo elettrico, cassetto raccolta residui di cottura.
- EN** Stainless steel body, cooking surface in steel smooth or grooved, knob for burners adjustment, piezo electric ignition, fat collection drawer.
- DE** Gehäuse aus Edelstahl, Kochfläche aus Stahl glatt oder gerillt, verstellbarer Brenner-Knopf, Piezo-Zündung, Schublade für Fettsammlung.
- FR** Carrosserie en acier inox, surface de cuisson en acier lisse ou nervuré, bouton pour le réglage des brûleurs, allumage avec piézoélectrique, tiroir de récupération des résidus de cuisson.
- ES** Cuerpo de acero inoxidable, superficie de cocción de acero liso o nervado, pomo de regulación de los quemadores, encendido piezoeléctrico, cajón de recogida de residuos de cocción.



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



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

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

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

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

CREPIERE

PANCAKE MAKER
CREPEGERÄT
CRÊPIÈRES
MÁQUINAS PARA CREPES

- IT** Crepier con piastra di cottura diametro 350mm in ghisa speciale trattata con smalto antigraffio e antiacido adatto al contatto con alimenti. Disponibile nella versione singola o doppia.
- EN** Pancake maker with hot plate diam. 350mm made of special treated scratch resistant cast iron. Available single and double.
- DE** Krepier mit Kochplattendurchmesser 350 mm Spezial-Grauguss mit Anti-Kratz- und säurebeständige Emaille geeignet für den Kontakt mit Lebensmitteln behandelt. Erhältlich in Einzel- oder Doppelversion.
- FR** Crêpière avec plaque de cuisson de diamètre 350mm en fonte spéciale, traité avec émail anti-rayures et résistant à l'acide approprié pour le contact alimentaire. Disponible en version simple ou double.
- ES** Máquina con placa de cocina 350mm de diámetro en especial hierro tratado con esmalte anti-arañazos y resistente al ácido adecuado para el contacto con alimentos. Disponible en versión simple o doble.



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



FRIGGITRICI

FRYERS • FRITEUSEN • FRITEUSES • FREIDORAS



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

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

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

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

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



FRIGGITRICI ELETTRICHE

ELECTRICAL FRYERS
ELEKTRISCHE FRITEUSEN
FRITEUSES ELECTRIQUES
FREIDORAS

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

- IT** Corpo in acciaio inox con maniglie e coperchio
Stainless-steel construction with handles and lid - Edelstahlkonstruktion mit Griffen und Deckel
Corps en acier inoxydable avec poignées et couvercle - Cuerpo de acero inoxidable con asas y tapa
- EN** Micro-interruttore di sicurezza
Safety micro-switch - Sicherheitsmikroschalter - Micro-interrupteur de sécurité - Micro-interruptor de seguridad
- DE** Termostato di sicurezza
Safety thermostat - Sicherheitsthermostat - Thermostat de sécurité - Termostato de seguridad
- FR** Interruttore ON-OFF
ON-OFF switch - ON-OFF-Schalter - interrupteur ON-OFF - interruptor ON-OFF
- ES** Termostato per regolazione della temperatura
Thermostat for temperature adjustment - Thermostat zur Temperatureinstellung
Thermostat de régulation de température - Termostato para regulación de la temperatura



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

FRIGGITRICI ELETTRICHE

ELECTRICAL FRYERS
ELEKTRISCHE FRITEUSEN
FRITEUSES ELECTRIQUES
FREIDORAS



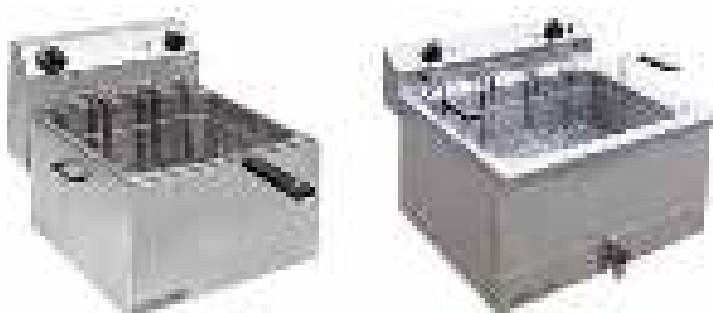
	FTR 8	FTR 8R
VOLUME DELLA VASCA BOWL VOLUME - BECKENINHALT VOLUME DE LA CUVE - CAPACIDAD CUBA	Lt. 11	Lt. 13
CAPACITÀ LAVORATIVA WORKING CAPACITY - ARBEITSFÄHIGKEI CAPACITÉ DE TRAVAIL - CAPACIDAD DE TRABAJO	Lt. 6	Lt. 8
VOLT	230 V / 50 monofase	230 V / 50 monofase
POTENZA POWER - LEISTUNG PUISSANCE - POTENCIA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



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

FRIGGITRICI ELETTRICHE

ELECTRICAL FRYERS
ELEKTRISCHE FRITEUSEN
FRITEUSES ELECTRIQUES
FREIDORAS



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



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

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

TOSTIERE

TOASTER • TOASTER • TOASTEUR • PARILLA-TOSTADORA



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

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

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

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

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



TOSTIERE

TOASTER
TOASTER
TOASTEUR
PARILLA-TOSTADORA



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

GRIGLIE A PIETRA LAVICA

LAVA STONE GRILLS • LAVASTEIN GRILL

GRILS A PIERRE LAVIQUE • PARRILLAS DE PIEDRA LAVICA



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

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

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

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

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

GRIGLIE A PIETRA LAVICA

LAVA STONE GRILLS

LAVASTEIN GRILL

GRILS A PIERRE LAVIQUE

PARRILLAS DE PIEDRA LAVICA



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

CUCINE A GAS E CUCINE ELETTRICHE

GAS AND ELECTRIC KITCHENS • GAS UND ELEKTROHERDE

CUISINIÈRE A GAZ ET ELECTRIQUE • COCINAS A GAS Y ELECTRICAS



CUCINE A GAS E CUCINE ELETTRICHE

GAS AND ELECTRIC KITCHENS

GAS UND ELEKTROHERDE

CUISINIÈRE A GAS ET ELECTRIQUE

COCINAS A GAS Y ELECTRICAS



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



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

CUOCIPASTA E BAGNOMARIA

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



CUOCIPASTA E BAGNOMARIA

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



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

COCP1

Copricesto inox per cuoci pasta
Stainless steel basket cover for pasta coke
Decken stahlkorb für Nudelkocher
Couvre panier en acier inox
Cubricesta de acero

COD. 7140101COCP1

CES2CP

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

COD. 7140101CES2CP

CES4CP

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

COD. 7140101CES4CP



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

Resto Italia® by TecnoA - Tutti i diritti riservati - "Resto Italia" è un marchio registrato

Tecno A Srl si riserva il diritto di modificare senza preavviso le caratteristiche delle apparecchiature presentate in questa pubblicazione

Resto Italia® by TecnoA - All rights reserved - "Resto Italia" is a registered trademark

Tecno A Srl reserves the right to change without prior notice any feature of the machines shown in this publishing

Resto Italia® by TecnoA - Alle Rechte vorbehalten - "Resto Italia" ist ein eingetragenes Warenzeichen

Tecno A Srl behält sich das Recht vor, Änderungen an den Eigenschaften der Geräte in dieser Veröffentlichung, ohne Vorankündigung vorzunehmen

Resto Italia® by TecnoA - Tous droits réservés - "Resto Italia" est une marque déposée

Tecno A Srl se réserve le droit de modifier sans préavis les caractéristiques des appareils présents dans ce document

Resto Italia® de TecnoA - Todos los derechos reservados - "Resto Italia" es una marca registrada

Tecno A Srl se reserva el derecho de modificar sin aviso previo las características de los equipos presentados en esta publicación



Tecno A srl

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

info@restoitalia.com
www.restoitalia.com