

**dueeffe** >

**fimar**  
group

CATALOGUE · 2022

**NEWS**

 **fimar**<sup>®</sup>  
FOOD PROCESSING EQUIPMENT

 **forcar**<sup>®</sup>  
MULTISERVICE & REFRIGERATION

 **EASYLINE**<sup>®</sup>  
INDUSTRIAL EQUIPMENT

 **FORCOLD**<sup>®</sup>

# Novità Fimar

NEW



NEW PRODUCTS  
NOUVEAUX PRODUITS  
NUEVOS PRODUCTOS  
NEUE PRODUKTE  
НОВЫЕ ПРОДУКТЫ



PASTA MACHINE

PF15E



DISPONIBILE DA LUGLIO 2022 AVAILABLE  
FROM JULY 2022

PASTA MACHINE  
MACHINE À PÂTE  
NUDELMASCHINE  
MÁQUINA PARA PASTA FRESCA  
МАШИНКА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СВЕЖИХ  
МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

fimar

**IT** Macchina per la pasta fresca ideale per impastare ed estrudere impasti in diversi formati. Utensile impastatore ed elica in acciaio inox **AISI 304** - microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca - coperchio con feritoie per permettere l'inserimento di ingredienti anche durante la lavorazione - vasca completamente estraibile per un facile e rapido lavaggio. Accessori: trafile in bronzo di diverso tipo, carrello e cassette porta pasta fresca.

**EN** Fresh pasta machine to mix and mould fresh pasta in different shapes. **AISI 304** stainless steel kneading tool and blending bar - micro switch on bowl lid - lid with openings to add extra ingredients during processing - completely extractable bowl for easy and quick cleaning. Accessories: bronze moulds in different shapes trolley and fresh pasta container holder.

**FR** Machine à pâtes fraîches pour mélanger et mouler des pâtes de différentes formes. Outil de pétrissage et hélice en acier inox **AISI 304** - micro interrupteur sur le couvercle de la cuve - couvercle à fentes pour ajouter des ingrédients supplémentaires pendant le travail - cuve complètement extractible pour un nettoyage facile et rapide. Accessoires: filières en bronze de différentes formes, chariot et support de bac à pâtes fraîches.

**DE** Frisch-Nudelmaschine, ideal zum Kneten und Extrudieren von Teig in verschiedenen Formen. Knethaken und Spirale aus Edelstahl **AISI 304** - Mikroschalter am Schüsseldeckel - Gitterdeckel zum Hinzufügen zusätzlicher Zutaten während der Verarbeitung - vollständig ausziehbare Schüssel für einfaches und schnelles Reinigen. Zubehör: Nudeleinsätze in verschiedenen Formen, Wagen und Halterung für frische Nudeln Behälter.

**ES** Máquina de pasta fresca ideal para mezclar y moldear pasta fresca de diferentes formas. Útil de amasado y cuchilla de acero inoxidable **AISI 304** - microinterruptor en la tapa del bol - tapa con rejilla para añadir ingredientes adicionales durante el proceso - bol completamente extraíble por un lavado fácil y rápido. Accesorios: moldes de bronce de diferentes formas, carro y soporte para cajas de pasta fresca.

**RU** Макаронная установка для приготовления свежих макарон, идеально подходит для замешивания и экструзии свежих макаронных изделий различных форм. Инструмент для замешивания и пропеллер из нержавеющей стали **AISI 304** - микропереключатель на крышке контейнера - крышка с решеткой для добавления дополнительных компонентов во время обработки - Полностью выдвижная чаша для легкой и быстрой очистки. Принадлежности: Вставки для лапши различных форм, тележка для свежих макарон и подставка для подносов.

	PF15E
	0,25 kW (0,33 HP)
	230V/1N/50Hz
	2,5 ÷ 5 Kg/h
	1,5 Kg
	Ø 50 mm
	253 x 472,5 x 316/450(h) mm
	16 Kg
	19 Kg
	280 x 520 x 450(h) mm
	0,065 m³

# CARPF



CARPF



## AV6007N

Cassetta porta pasta fresca. minimo confezione di vendita da 4 pezzi.

Fresh pasta container. 4-piece sales pack.

Bac à pâtes fraîches. Emballage de vente de 4 pièces minimum.

Frische Nudeln Behälter. Mindestverkaufspackung 4 Stück

Caja para pasta fresca. Venta mínima de 4 piezas.

Коробка со свежими макаронами. минимальная торговая упаковка из 4 штук.

↗ mm	AV6007N
	600 x 400 x 70(h) mm

## Accessori

Carrello e cassette porta pasta fresca

ACCESSORIES  
ACCESSIONS  
ZUBEHÖR  
ACCESORIOS  
АКСЕССУАРЫ

**fimar**

Trafile formati vari in lega ottone-bronzo

Brass-bronze alloy mould in different shapes

Filières d'étirage de différentes tailles en alliage laiton-bronze

Nudeleinsätze in verschiedenen Formate aus Messing-Kupferlegierung

Moldes de diferentes medidas y tamaños en aleación de latón-bronce

Насадки для макаронных изделий для различных форматов из латунно-бронзового сплава

CASERECCE	9 x 5 mm	LINGUINE 4 x 1.6	4 mm
FUSILLI	ø 9 mm	FETTUCCINE	8 mm
PAPPARDELLE	16 mm	PASTA SFOLGLIA min. 1 - max 4 mm spessore/thickness	135 mm
GNOCHHI	ø 12 mm	CANNELLONE RIPENO	ø 25 mm
BUCATINI	ø 4 mm	GRAMIGNA	ø 3,5 mm
BIGOLI	ø 3 mm	PAPPARDELLE RICCE	16 mm
CAPELLI D'ANGELO	ø 1 mm	STELLINE	5 mm
SPAGHETTI	ø 2 mm	RISO	7 mm
SPAGHETTI ALLA CHITARRA	2 x 2 mm		ø 4,8 mm
TAGLIOLINI	3 mm	MACCHERONI	ø 8,5 mm
LINGUINE 3 x 1.6	3 mm		ø 15 mm
CANESTRINI	ø 16 mm		

Trafila pasta sfoglia in lega ottone-bronzo

Brass-bronze alloy Puff-pastry mould

Filière pour pâte feuilletée en alliage de laiton/bronze

Blätterteigensatz aus Messing-Kupferlegierung

Molde de pasta de hojaldre de aleación de latón-bronce

Насадка для слоеного теста из латунно-бронзового сплава



## CARPF

Carrello per cassette porta pasta fresca

IT Carrello in acciaio inox con possibilità di portare fino ad 8 cassette per la pasta fresca di altezza 7 cm - 4 ruote di cui 2 con freno - cassette escluse.

EN Trolley for fresh pasta containers. Stainless steel trolley for up to 8 7 cm high fresh pasta containers - 4 wheels, 2 of which with brakes - containers not included.

FR Chariot pour bacs à pâtes fraîches. Chariot en acier inox qui peut porter jusqu'à 8 bacs de pâtes fraîches de 7 cm de hauteur - 4 roues, dont 2 avec freins - Bacs non fournis.

DE Wagen für frische Nudelbehälter. Wagen aus Edelstahl, Kapazität bis zu 8 frische Nudelnbehälter H. 7 cm - 4 Räder, davon 2 mit Bremsen - Behälter nicht inbegriffen.

ES Carro para cajas de pasta fresca. Carro de acero inoxidable que puede transportar hasta 8 cajas de pasta fresca de 7 cm de altura - 4 ruedas, 2 de ellas con frenos - cajas excluidas.

RU Тележка для коробок со свежими макаронными изделиями. Тележка из нержавеющей стали, способная перевозить до 8 коробок свежих макарон высотой 7 см - 4 колеса, 2 из которых с тормозами - без учета коробок.

	CARPF	
	APERTO / OPEN 1035 x 520 x 940(h) mm	CHIUSO / CLOSED 735 x 520 x 940(h) mm
	17,5 Kg	
	20,5 Kg	
	900 x 800 x 150(h) mm	
	0,108 m³	

# Minimixer

IMMERSION BLENDER

MX20

MX20V2

MX20VV



MX20

MX20VV

MX20V2

Mini Mixer  
ad immersione

MINI MIXER  
MINI MÉLANGEUR  
MINI-MIXSTAB  
MINI MEZCLADOR  
МИНИ СМЕСИТЕЛЬ

	<b>MX20</b>	<b>MX20V2</b>	<b>MX20VV</b>
		0,2 kW (0,5 HP)	
		230V/1N/50-60Hz	
	14.000 rpm 0,2 Kg - 250(h) mm	7.000/14.000 rpm 2 <sup>nd</sup> speed 0,2 Kg - 250(h) mm	2.000÷14.000 rpm 0,2 Kg - 250(h) mm
		15 L	
		107 x 72 x 499(h) mm (con mescolatore / with mixer)	
		1,08 Kg	
		2 Kg	
		370 x 270 x 120(h) mm	
		0,011 m <sup>3</sup>	



**IT** Mescolatore realizzato in acciaio inox **AISI 304**, adatto a realizzare minestroni, puree di verdure, salse, pastelle, maionese, passato di pomodoro, pesto ecc. Il modello **MX20** a singola velocità è dotato del solo coltello multiuso; il modello **MX20V2** a 2 velocità è dotato di coltello multiuso ed accessori intercambiabili (omogeneizzatore ed emulsionatore); il modello **MX20VV** a velocità variabile è dotato di coltello multiuso ed accessori intercambiabili (omogeneizzatore ed emulsionatore).

**EN** Blending stick made of stainless steel **AISI 304**, ideal for making soups, vegetable purées, sauces, batters, mayonnaise, tomato puree, pesto, etc. The **MX20** single speed model is equipped with a multi-purpose knife only; the **MX20V2** 2 speed model is equipped with a multi-purpose knife and interchangeable accessories (homogeniser and emulsifier); the **MX20VV** variable speed model is equipped with a multi-purpose knife and interchangeable accessories (homogeniser and emulsifier).

**FR** Mélangeur en acier inoxydable **AISI 304**, idéal pour la préparation de soupes, purées de légumes, sauces, pâtes, mayonnaise, purée de tomates, pesto, etc. Le modèle **MX20** à une vitesse est équipé uniquement d'un couteau polyvalent; le modèle **MX20V2** à 2 vitesses est équipé d'un couteau polyvalent et d'accessoires interchangeables (homogénéisateur et émulsifieur); le modèle **MX20VV** à vitesse variable est équipé d'un couteau polyvalent et d'accessoires interchangeables (homogénéisateur et émulsifieur).

**DE** Mixstab aus Edelstahl **AISI 304**, ideal für die Zubereitung von Suppen, Gemüsepürees, Soßen, Teigwaren, Mayonnaise, Tomatenmark, Pesto, etc. Das Modell **MX20** mit einfacher Geschwindigkeit ist nur mit einem Mehrzweckmesser ausgestattet; das Modell **MX20V2** mit 2 Geschwindigkeiten ist mit einem Mehrzweckmesser und austauschbarem Zubehör (Homogenisator und Emulgator) ausgestattet; das Modell **MX20VV** mit variabler Geschwindigkeit ist mit einem Mehrzweckmesser und austauschbarem Zubehör (Homogenisator und Emulgator) ausgestattet.

**ES** Mezclador de acero inoxidable **AISI 304**, ideal para sopas, purés de verduras, salsas, masas, mayonesas, salsa de tomate, pesto, etc. El modelo **MX20** de una velocidad está equipado únicamente con una cuchilla polivalente; el modelo **MX20V2** de 2 velocidades está equipado con una cuchilla polivalente y accesorios intercambiables (homogeneizador y emulsionador); el modelo **MX20VV** de velocidad variable está equipado con una cuchilla polivalente y accesorios intercambiables (homogeneizador y emulsionador).

**RU** Смеситель изготовлен из нержавеющей стали **AISI 304**, пригоден для приготовления супов, овощных пюре, соусов, блюд, майонеза, томатного пюре, песто и др. Односкоростная модель **MX20** оснащена только универсальным ножом; двухскоростная модель **MX20V2** оснащена универсальным ножом и сменными насадками (гомогенизатор и эмульгатор); модель **MX20VV** с переменной скоростью оснащена универсальным ножом и сменными насадками (гомогенизатор и эмульгатор).

# ECO300L ECO330



ECO300L



Affettatrici serie ECO

ECO LINE SLICERS  
TRANCHEUSES LIGNE ECO  
AUFSCHNITTMASCHINEN SERIE ECO  
CORTADORAS LÍNEA ECO  
СЛАЙСЕРЫ ЛИНИИ "ECO"

**fimar**

		ECO300L	ECO330
		0,18 kW (0,24 HP)	
	230V/1N/50HZ		
	300 mm	330 mm	
	245 x 195(h) mm	230 x 210(h) mm	
	265 x 282 mm		
	605 x 480 x 460(h) mm	630 x 525 x 480(h) mm	
	24 Kg	27 Kg	
	26 Kg	30 Kg	
	530 x 630 x 480(h) mm	570 x 740 x 515(h) mm	
	0,16 m³	0,22 m³	

# TS300 TS400



TS300

TS400

## Termosigillatrici semi-automatiche

SEMI-AUTOMATIC  
THERMOSEALING MACHINE  
THERMOSCELLEUSE SEMI-AUTOMATIQUE  
HALBAUTOMATISCHE  
THERMOVERSIEGELUNGSMASCHINE  
TERMOSELLADORA SEMIAUTOMÁTICA  
ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКАЯ  
ТЕРМОУПАКОВОЧНАЯ МАШИНА

**IT** Termosigillatrice semi-automatica per il confezionamento di prodotti in vaschetta. Possibilità di sigillare in maniera igienica i prodotti in vaschetta al fine di migliorarne la conservazione - ciclo di lavoro manuale - comandi digitali - stampi non inclusi.

**EN** Semi-automatic thermosealing machine for the packaging of products in trays. Allows to hygienically seal products in trays in order to improve their preservation - manual working cycle - digital controls - moulds not included.

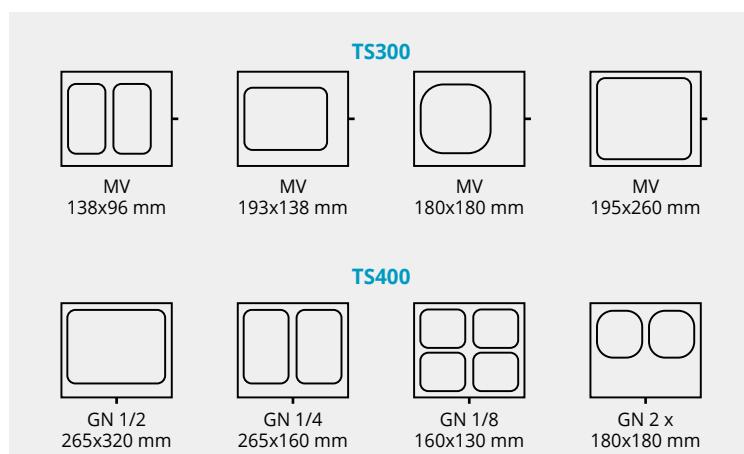
**FR** Thermoscelleuse semi-automatique pour l'emballage de produits en bacs. Permet de sceller hygiéniquement les produits en bacs afin d'améliorer leur conservation - cycle de travail manuel - commandes numériques - moules non inclus.

**DE** Halbautomatische Thermoversiegelungsmaschine zum Verpacken von Produkten in Schalen. Kann Produkte in Schalen hygienisch versiegeln, um ihre Haltbarkeit zu verbessern - manueller Arbeitszyklus - digitale Steuerung - Formen nicht inbegriffen.

**ES** Termoselladora semiautomática para el envasado de productos en bandejas. Posibilidad de sellar higiénicamente los productos en bandejas para mejorar su conservación - ciclo de trabajo manual - controles digitales - moldes no incluidos.

**RU** Полуавтоматическая термоупаковочная машина для упаковки продуктов в лотки. Возможность гигиенической герметизации продуктов в лотках для улучшения их сохранности - ручной рабочий цикл - цифровое управление - формы в комплект не входят.

	<b>TS300</b>	<b>TS400</b>
	0,6 kW	0,12 kW
	230V/1N/50-60Hz	
	300 mm	400 mm
	280 x 500 x 600(h) mm aperto / open	400 x 500 x 600(h) mm aperto / open
	16 Kg	26 Kg
	18 Kg	32 Kg
	600 x 400 x 300(h) mm	610 x 520 x 490(h) mm
	0,10 m³	0,29 m³

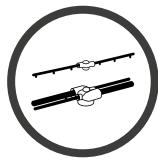


Mod.	Stampi - Moulds - Moules - Formen Moldes - Штампы	
<b>TS300</b>		Impronte - Impression Empreinte - Vertiefung Sellado - Оттиск
<b>ACSTTS3001</b>	138 x 96 mm	2
<b>ACSTTS3002</b>	193 x 138 mm	1
<b>ACSTTS3003</b>	180 x 180 mm	1
<b>ACSTTS3004</b>	195 x 260 mm	1
<b>TS400</b>		Impronte - Impression Empreinte - Vertiefung Sellado - Оттиск
<b>ACSTTS4001</b>	265 x 320 mm - GN1/2	1
<b>ACSTTS4002</b>	265 x 160 mm - GN1/4	2
<b>ACSTTS4003</b>	160 x 130 mm - GN1/8	4
<b>ACSTTS4004</b>	180 x 180 mm - GN2	2

# LABI35

# LABI35PL

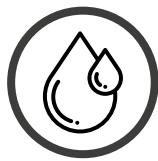
Lavabianchieri  
cesto quadrato 35x35 cm



UP/DOWN



MAX H.250 MM



CARICO/SCARICO ACQUA  
WATER INLET/DRAIN



LABI35

GLASSWASHER  
LAVE-VERRES  
GLÄSERSPÜLMASCHINE  
LAVAVASOS  
ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА

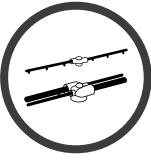
fimar®

IT	Struttura a singola parete in acciaio inox <b>AISI 304</b> , vasca stampata con angoli arrotondati, porta a doppia parete - bracci di lavaggio e risciacquo in materiale composito facilmente smontabili - microinterruttore su porta - altezza utile lavaggio <b>25 cm</b> - dosatore di brillantante - riempimento automatico - risciacquo a caldo - funzione Thermostop - valvola antiriflusso di serie. In dotazione: 1 cesto bicchieri 35x35 cm - 1 cesto porta cucchiaini - 1 tubo di carico acqua (lunghezza 2 m) - 1 tubo di scarico (lunghezza 2,5 m).	<b>LABI35</b>	<b>*LABI35PL</b>
EN	Mono skin structure made of stainless steel <b>AISI 304</b> , preshaped tank with rounded corners, double skinned door - easily removable wash and rins arms made of composite material - door microswitch - useful washing height <b>25 cm</b> - rinse aid dispenser - automatic filling - hot rinsing - Thermostop function - anti-backflow valve as standard. Supplied with: 1 glass basket 35x35 cm - 1 spoon basket - 1 water inlet hose (length 2 m) - 1 drain hose (length 2,5 m).		2,89 kW
FR	Carrosserie à simple paroi en acier inox <b>AISI 304</b> , cuve de lavage emboutie avec coins arrondis, porte à double parois - bras de lavage et rinçage en matériau composite facilement amovibles - microrupteur sur la porte - hauteur utile de lavage <b>25 cm</b> - doseur de produit de rinçage - remplissage automatique - rinçage à chaud - fonction Thermostop - soupape anti-retour de série. Livré avec: 1 panier à verres 35x35 cm - 1 panier à cuillères - 1 tuyau de chargement d'eau (longueur 2 m) - 1 tuyau de vidange (longueur 2,5 m).		230V/50Hz
DE	Einwandiges Gehäuse aus Edelstahl <b>AISI 304</b> , vorgeformte Wanne mit abgerundeten Ecken, doppelwandige Tür - Wasch- und Spülarme aus leicht abnehmbarem Verbundwerkstoff - Tür mit Mikroschalter - nutzbare Waschhöhe <b>25 cm</b> - Klarspülverspender - automatische Befüllung - Heißspülung - Thermostop-Funktion - Rücklaufventil als Standard. Im Lieferumfang enthalten: 1 Glaskorb 35x35 cm - 1 Löffelkorb - 1 Wasserzulaufschlauch (Länge 2 m) - 1 Ablaufschlauch (Länge 2,5 m).		0,19 kW
ES	Carrocería de simple pared de acero inoxidable <b>AISI 304</b> , cuba embutida con esquinas redondeadas, puerta de doble pared - brazos de lavado y aclarado de material compuesto fácilmente desmontables - microinterruptor en la puerta - altura útil de lavado <b>25 cm</b> - dosificador de abrillantador - llenado automático - aclarado con agua caliente - función Thermostop - válvula antiretorno de serie. Equipado con: 1 cesto vasos 35x35 cm - 1 cestillo cucharillas - 1 tubo de entrada de agua (longitud 2 m) - 1 tubo de desague (longitud 2,5 m).		120" ciclo / cycle 30 cesti all'ora / baskets per hour
RU	Однослойная конструкция из нержавеющей стали <b>AISI 304</b> , бак с закругленными углами - бак предварительной формы с закругленными углами, формованные направляющие для корзин - дверца с двойной обшивкой - легко снимаемые рукоятки для мытья и ополаскивания из композитного материала - микровыключатель на двери - полезная высота мойки <b>25 см</b> - дозатор ополаскивателя - автомат наполнение - горячее ополаскивание - функция "Термостоп" - стандартный обратный клапан - поверхностный фильтр из нержавеющей стали. В комплекте: 1 стеклянная корзина 35x35 см - 1 корзина для ложек - 1 наливной шланг (длина 2 м) - 1 сливной шланг (длина 2,5 м).		10 L
			2 L
			2,7 kW
			3 L
			2,4 kW
			440 x 497 x 640(h) mm
			33,5 Kg
			39 Kg
			530 x 590 x 790(h) mm
			0,25 m³

\* Con dosatore di detersivo elettrico e pompa di scarico  
 With electric detergent dispenser and drain pump  
 Дополнительно оснащена электрическим дозатором  
 моющих средств и сливным насосом

# LABI40

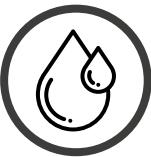
# LABI40PL



UP/DOWN



MAX H.300 MM



CARICO/SCARICO ACQUA  
WATER INLET/DRAIN



LABI40

Lavabiciichieri  
cesto quadrato 40x40 cm

GLASSWASHER  
LAVE-VERRES  
GLÄSERSPÜLMASCHINE  
LAVAVASOS  
ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА

**fimar**

		<b>LABI40</b>	<b>*LABI40PL</b>
		2,89 kW	
		230V/50Hz	
		0,19 kW	
	120° ciclo / cycle 30 cesti all'ora / baskets per hour		
	12 L		
	2 L		
	2,7 kW		
	3 L		
	2,4 kW		
	455 x 550 x 700(h) mm		
	33,5 Kg		
	40,5 Kg		
	540 x 630 x 850(h) mm		
	0,29 m³		

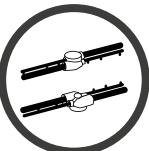
\* Con dosatore di detersivo elettrico e pompa di scarico  
 With electric detergent dispenser and drain pump  
 Дополнительно оснащена электрическим дозатором  
 моющих средств и сливным насосом

# LAPI50

# LAPI50PL



LAPI50



UP/DOWN



MAX H.340 MM



Ø MAX 365 MM - GN1/1



CARICO/SCARICO ACQUA  
WATER INLET/DRAIN

In dotazione: 1 cesto bicchieri 50x50 cm - 1 cesto piatti 50x50 cm (12/18 posti) - 1 cesto porta cucchiaini - 1 tubo di carico acqua (lunghezza 2 m) - 1 tubo di scarico (lunghezza 2,5 m).

Supplied with: 1 glass basket 50x50 cm - 1 plates basket 50x50 cm (12/18 paltes ) - 1 spoon basket - 1 water inlet hose (length 2 m) - 1 drain hose (length 2,5 m).

Livré avec: 1 panier à verres 50x50 cm - 1 panier à assiettes 50x50cm (12/18 assiettes) - 1 panier à cuillères - 1 tuyau de chargement d'eau (longueur 2 m) - 1 tuyau de vidange (longueur 2,5 m).

Im Lieferumfang enthalten: 1 Glaskorb 50x50 cm - 1 Tellerkorb 50x50 cm (12/18 Stk.) - 1 Löffelkorb - 1 Wasserzulaufschauch (Länge 2 m) - 1 Ablaufschlauch (Länge 2,5 m).

Lavastoviglie  
cesto quadrato 50x50 cm

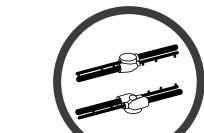
DISHWASHER  
LAVE-VAISSELLES  
SPÜLMASCHINE  
LAVAJILLA

ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА

	LAPI50	*LAPI50PL
IT		Struttura a doppia parete parziale in acciaio inox <b>AISI 304</b> , vasca stampata con angoli arrotondati, correntini guida cesto stampati - porta a doppia parete - bracci di lavaggio e risciacquo in materiale composito facilmente smontabili - microinterruttore su porta - altezza utile lavaggio <b>34 cm</b> - possibilità di lavaggio teglie GN1/1 con cesto optional - dosatore di brillantante - riempimento automatico - risciacquo a caldo - funzione Thermostop - valvola antiriflusso di serie.
EN		3,03 kW (1 PH) - 4,83 kW (3 PH)
		230V/50Hz
		400V/3N/50Hz
		0,35 kW
		120" ciclo / cycle 30 cesti all'ora / baskets per hour
FR		20 L
		2 L
		2,7 kW (1 PH) - 4,5 kW (3 PH)
DE		5 L
		2,4 kW
		572 x 633 x 814(h) mm
ES		
		50,5 Kg
		58 Kg
		660 x 720 x 960(h) mm
RU		0,46 m³

\* Con dosatore di detersivo elettrico e pompa di scarico  
 With electric detergent dispenser and drain pump  
 Дополнительно оснащена электрическим дозатором моющих средств и сливным насосом

# LAPI50C LAPI50CPL



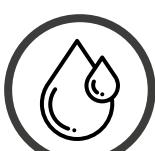
UP/DOWN



MAX H.425 MM



Ø MAX 365 MM - GN1/1



CARICO/SCARICO ACQUA  
WATER INLET/DRAIN



LAPI50C

In dotazione: 1 cesto bicchieri 50x50 cm - 1 cesto piatti 50x50 cm (12/18 posti) - 1 cesto porta cucchiaini - 1 tubo di carico acqua (lunghezza 2 m) - 1 tubo di scarico (lunghezza 2,5 m).

Supplied with: 1 glass basket 50x50 cm - 1 plates basket 50x50 cm (12/18 paltes ) - 1 spoon basket - 1 water inlet hose (length 2 m) - 1 drain hose (length 2,5 m).

Livré avec: 1 panier à verres 50x50cm - 1 panier à assiettes 50x50cm (12/18 assiettes) - 1 panier à cuillères - 1 tuyau de chargement d'eau (longueur 2 m) - 1 tuyau de vidange (longueur 2,5 m).

Im Lieferumfang enthalten: 1 Glaskorb 50x50 cm - 1 Tellerkorb 50x50 cm (12/18 Stk.) - 1 Löffelkorb - 1 Wasserzulaufschauch (Länge 2 m) - 1 Ablaufschlauch (Länge 2,5 m).

Lavastoviglie  
cesto quadrato 50x50 cm

DISHWASHER  
LAVE-VAISSELLES  
SPÜLMASCHINE  
LAVAVAJILLA

ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА

	LAPI50C	LAPI50CPL
IT		
		6,55 kW
		400V/3N/50Hz
		550 W
		90" ciclo / cycle - 40 cesti all'ora / baskets per hour 120" ciclo / cycle - 30 cesti all'ora / baskets per hour
EN		20 L
		2 L
		6 kW
		5 L
		2,4 kW
		703 x 757 x 1494(h) mm
FR		
		81,5 Kg
		95 Kg
		730 x 880 x 1690(h) mm
		1,09 m³
DE		
ES		
RU		

\* Con dosatore di detersivo e pompa di scarico  
 With electric detergent dispenser and drain pump  
 Дополнительно оснащена электрическим дозатором  
 моющих средств и сливным насосом

# ACCESSORI LAVAGGIO



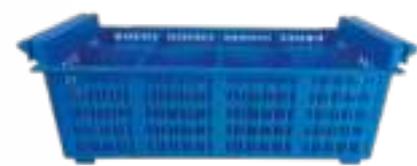
ACLAVCTSUP35



ACLAVCTSUP40



ACLAVGN11



CP8



ACLAVCQ35



ACLAVCQ40



B9



B16

	ACLAVCQ35	ACLAVCQ40	BV	ACLAVGN11	ACLAVCT35	ACLAVCT40	ACLAVCTSUP35	ACLAVCTSUP40
	Cesto quadrato Square basket Panier carré Cesta cuadrada Viereckiger Korb Квадратная корзина			Cesto per Teglie Pans Basket Panier pour Plaques Korb für Backbleche Cesta para bandejas Корзина для противней	Cesto tondo Round basket Panier rond Cesta redonda Runder Korb Круглый корзина		Supporto per cesto tondo Round basket holder Porte-panier rond Soporte para cestas redondas Runder Korbalter Опора для круглой корзины	
	350 x 350 x 150(h) mm	400 x 400 x 130(h) mm	500 x 500 x 106(h) mm	4 x GN 1/1	Ø 350 x 160(h) mm	Ø 400 x 180(h) mm	350 x 350 mm	400 x 400 mm

	ACLAVPP	ACLAVPPOS	CP8	BP	BA	BVM
	Inserto porta piattini 12 posti Saucer Holder 12 places Support pour petites assiettes 12 emplacements Porta Platillos 12 plazas Halterung Fur Kleine Teller 12 Platze Вставка для блюдца 12 мест	Inserto porta posate quadrato Square Cutlery Holder Insert Insert pour porte-couverts carré Portacubiertos Cuadrada Einsatz Besteckhalter Quadratisch Квадратная вставка для лотка для столовых приборов	Inserto porta posate 8 scomparti 8 compartment Cutlery Holder Insert Insert pour porte-couverts à 8 compartiments Einsatz Besteckhalter 8 Fächer Portacubiertos 8 compartimientos Вставка для лотка для столовых приборов 8 отделений	Base piatti 18 piani - 12 fondi Dishes Rack - 18 Dinner Plates - 12 Soup Plates Panier à vaisselle 18 assiettes à dîner 12 assiettes creuses Cesta Platos 18 Platos Llanos 12 Platos Hondos Tellerkorb 18 Flache Teller 12 Tiefe Teller Основание для тарелок 18 обеденных тарелок 12 суповых тарелок	Base vassoi 9 vassoi Trays Rack 9 Trays Panier à plateaux 9 plateaux Cesta Bandejas 9 Bandejas Tablettkorb 9 Tablets Основание для лотков 9 лотков	Base posate Cutlery Rack Panier à couverts Cesta Cubiertos Besteckkorb Основание для столовых приборов
	290 x 90 x 75(h) mm	113 x 113 x 89(h) mm	430 x 200 x 120(h) mm		500 x 500 x 106(h) mm	



ACLAVPP



ACLAVPPOS



ACLAVCT40



ACLAVCT35

	B9	B16	B25	B36	B49
<b>BASE PER BICCHIERI CON SEPARATORI COMPRESI - GLASSES BASE WITH SPACERS SUPPORT POUR VERRES AVEC SÉPARATEURS - GLÄSERKORB MIT TRENNWÄNDE CESTA POR VASOS CON SEPARADORES INCLUIDOS - ОСНОВАНИЕ СТАКАН СО ПЕРЕГОРОДКА</b>					
	SEPARATORE / COMPARTMENT DIVIDER / SÉPARATEUR COMPARTIMENTS / SEPARADOR / TRENNWAND FÄCHER / ПЕРЕГОРОДКА ОТДЕЛЕНИЙ				
	n. 9	n. 16	n. 25	n. 36	n. 49
	max Ø 150 mm	max Ø 110 mm	max Ø 89 mm	max Ø 73 mm	max Ø 62 mm

# ACCESSORI LAVAGGIO



	RIA9	RIA16	RIA25	RIA36	RIA49	RIAU	COPCEST
<b>RIALZO BICCHIERI CON SEPARATORI COMPRESI EXTENDER FOR GLASSES WITH SPACERS PROLONGE POUR VERRES AVEC SÉPARATEURS INCLUS GLÄSER-AUFSATZ MIT TRENNWÄNDE REALCE POR VASOS CON SEPARADORES INCLUIDOS ЛОТОК ЧАШИ СО ПЕРЕГОРОДКА</b>							
<b>SEPARATORE / COMPARTMENT DIVIDER / SÉPARATEUR COMPARTIMENTS / SEPARADOR / TRENNWAND FÄCHER / ПЕРЕГОРОДКА ОТДЕЛЕНИЙ</b>							
n. 9      n. 16      n. 25      n. 36      n. 49							
max Ø 150 mm      max Ø 110 mm      max Ø 89 mm      max Ø 73 mm      max Ø 62 mm							
	500 x 500 x 50(h) mm					500 x 500 x 50(h) mm	500 x 500 x 25(h) mm

## NOT FOR SALE IN EXCE COUNTRY

	< 15°F		>15°F		
	ACLAVDETS		ACLAVBRILLS		
	CONFEZIONI / PACKS FOR SALE		ACLAVDETH		ACLAVBRILLH
	2x5 Kg	2x6 Kg	2x5 Kg	2x6 Kg	
Detergente liquido igienizzante per lavastoviglie adatto per acque dolci	Brillantante-additivo risciacquo per lavastoviglie adatto per acque dolci	Detergente liquido igienizzante per lavastoviglie adatto per acque medie e dure	Brillantante-additivo risciacquo per lavastoviglie adatto per acque medie e dure		
Sanitising liquid dishwasher detergent suitable for fresh water	Rinse additive rinse aid for dishwashers suitable for fresh water	Sanitising liquid dishwasher detergent suitable for medium to hard water	Rinse additive rinse aid for dishwashers suitable for medium to hard water		
Déturgent liquide assainissant pour lave-vaisselle, adapté à l'eau douce	Additif de rinçage pour lave-vaisselle adapté à l'eau douce	Déturgent liquide assainissant pour lave-vaisselle, adapté aux eaux moyennes et dures	Additif de rinçage pour lave-vaisselle, adapté aux eaux moyennes et dures		
Sanitisierendes flüssiges Geschirrspülmittel für Süßwasser geeignet	Klarspülerzusatz / Klarspüler für Geschirrspüler geeignet für Süßwasser	Sanitisierendes flüssiges Geschirrspülmittel geeignet für mittleres und hartes Wasser	Klarspülerzusatz / Klarspüler für Geschirrspüler geeignet für mittleres und hartes Wasser		
Detergente líquido higienizante para lavavajillas, apto para agua dulce	Aditivo de aclarado para lavavajillas apto para agua dulce	Detergente líquido higienizante para lavavajillas, apto para aguas medias y duras	Aditivo de aclarado para lavavajillas apto para aguas medias y duras		



DOWNLOAD SDS  
SCHEDE DATI DI SICUREZZA  
SAFETY DATA SHEET SEARCH

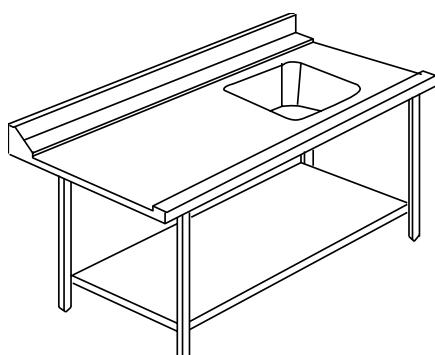
Per modelli / only for models  
LAPI50C / LAPI50CPL

# TAVOLI ENTRATA E USCITA

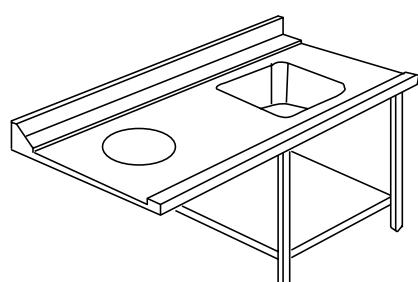
IN AND OUTLET TABLES  
TABLE D'ENTRÉE ET SORTIE  
EIN- UND AUSLAUFTISCHE  
MESAS DE ENTRADA Y SALIDA  
ТАБЛИЦЫ ВХОДОВ И ВЫХОДОВ



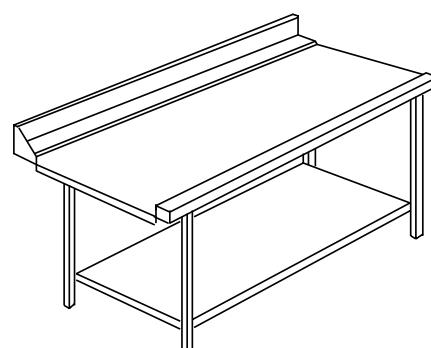
	ACTAVOUT80 (DX O SX)	ACTAVOUT100 (DX O SX)	ACTAVOUT120 (DX O SX)
TAVOLO USCITA SENZA ALZATINA - OUTLET TABLE WITHOUT BACKSPLASH			
40x40 cm	810 x 640 x 850/900(h) mm	1010 x 640 x 850/900(h) mm	1210 x 640 x 850/900(h) mm
NET Kg	31 Kg	36 Kg	42 Kg
GROSS Kg	34 Kg	40 Kg	46,5 Kg
mm	900 x 700 x 1100(h) mm	1100 x 700 x 1100(h) mm	1300 x 700 x 1100(h) mm
m³	0,57 m³	0,70 m³	0,84 m³



ACTAVINV



ACTAVINCV



ACTAVOUT100

	ACTAVINV (DX O SX)
40x40 cm	TAVOLO ENTRATA CON VASCA CON ALZATINA INLET TABLE WITH BOWL WITH BACKSPLASH TABLE D'ENTRÉE AVEC BAC ET DOSSERET EINLAUFTISCH MIT BECKEN UND AUFKANTUNG
mm	1210 x 780 x 850/900(h) mm
NET Kg	41 Kg
GROSS Kg	45 Kg
mm	1300 x 800 x 1100(h) mm
m³	1,06 m³

	ACTAVINCV (DX O SX)
40x40 cm	TAVOLO ENTRATA CERNITA CON VASCA CON ALZATINA INLET TABLE WITH BOWL WASTE HOLE AND BACKSPLASH TABLE D'ENTRÉE AVEC CUVE TROU DE VIDANGE ET DOSSERET ZULAUFTISCH MIT BECKEN ABFALLÖFFUNG UND AUFKANTUNG
mm	1210 x 780 x 850/900(h) mm
NET Kg	41 Kg
GROSS Kg	45 Kg
mm	1300 x 800 x 1100(h) mm
m³	1,06 m³



AL MOMENTO DELL'ORDINE SPECIFICARE SE AGGANCIO A SINISTRA O A DESTRA PER ENTRAMBI I TAVOLI  
PLEASE SPECIFY WHEN ORDERING IF LEFT OR RIGHT FASTENING FOR BOTH TABLES  
LORS DE LA COMMANDE, Veuillez PRÉCISER POUR LES DEUX TABLES SI L'ACCROCHAGE DOIT SE FAIRE À GAUCHE OU À DROITE  
AL HACER EL PEDIDO, INDIQUE PARA AMBAS MESAS SI SE REQUIERE LA FIJACIÓN A LA IZQUIERDA O A LA DERECHA  
BITTE GEBEN SIE BEI DER BESTELLUNG FÜR BEIDE TISCHE AN, OB DIE BEFESTIGUNG LINKS ODER RECHTS SEIN SOLL  
ПРИ ЗАКАЗЕ, ПОЖАЛУЙСТА, УКАЖИТЕ ДЛЯ ОБОИХ СТОЛОВ, ТРЕБУЕТСЯ ЛИ ЛЕВОЕ ИЛИ ПРАВОЕ КРЕПЛЕНИЕ

# GH20A-GH20W GH30A-GH30W



GH20A

Fabbricatori di ghiaccio  
cubetto pieno 18 gr.

ICE CUBE MAKER  
MACHINES À GLAÇONS  
FABRICADORES DE HIELO

**forcar®**

	GH20A - GH20W	GH30A - GH30W
	0,45 kW	
	230V/50Hz	
	R452A	
	20 Kg 苍 21°C - Δ 15°C	30 Kg 苍 21°C - Δ 15°C
	6 Kg	10 Kg
	W = Raffreddamento ad acqua - Water cooled A = Raffreddamento ad aria - Air cooled	
	meccanico / mechanical	
	365 x 495 x 600(h) mm	365 x 495 x 690(h) mm
	32 Kg	34 Kg
	36 Kg	38,5 Kg
	420 x 560 x 760(h) mm	420 x 560 x 860(h) mm
	0.178 m³	0.202 m³

**IT** Fabbricatori di ghiaccio a cubetto pieno da 18 gr - struttura completamente in acciaio inox. La formazione dei cubetti avviene attraverso l'aspersione d'acqua su di un evaporatore orizzontale in rame il quale, raffreddandosi, forma dei cubetti di ghiaccio ad alta densità puri e cristallini; il cubetto pieno è il più indicato per il raffreddamento prolungato di qualsiasi bevanda. Disponibili nella versione con raffreddamento ad acqua, ad incasso, (GH20W-GH30W) oppure ad aria (GH20A-GH30A) - piedini regolabili 0-20 mm.

**EN** 18 gr solid cube ice makers - entirely made of stainless steel. The ice cube is formed by water being sprinkled onto a horizontally mounted copper evaporator which, as it cools, forms pure, crystal-clear, high-density ice cubes; the full cube is the most suitable for prolonged cooling of any beverage. Available in water-cooled, built-in (GH20W-GH30W) or air-cooled version (GH20A-GH30A) - adjustable feet 0-20 mm.

**FR** Machines à glaçons à cube plein de 18 gr - carrosserie en acier inoxydable. La formation des cubes de glace se fait par projection d'eau sur un évaporateur horizontal en cuivre lequel, en se refroidissant, forme des cubes de glace à haute densité purs et cristallins; le cube plein est le plus indiqué pour un refroidissement prolongé de n'importe quelle boisson. Disponible en version à condensation par eau, intégrée (GH20W-GH30W) ou en version à condensation par air (GH20A-GH30A) - pieds réglables 0-20 mm.

**ES** Fabricadores de hielo macizo de 18 gr - construidos completamente en acero inoxidable. Los cubitos se forman mediante la aspersión del agua sobre un evaporador horizontal de cobre que, al enfriarse, crea cubitos de hielo puros y cristalinos de alta densidad. El cubito de hielo macizo es el tipo de cubito más indicado para el enfriamiento prolongado de todas las bebidas. Disponible en versión con enfriamiento por agua, integrado (GH20W-GH30W) o en versión con enfriamiento por aire para (GH20A-GH30A) - pies ajustables 0-20 mm.

# GH40A-GH40W GH50A-GH50W



GH40A

Fabbricatori di ghiaccio  
cubetto pieno 18 gr.

ICE CUBE MAKER  
MACHINES À GLAÇONS  
FABRICADORES DE HIELO

IT	Fabbricatori di ghiaccio a cubetto pieno da 18 gr - struttura completamente in acciaio inox. La formazione dei cubetti avviene attraverso l'aspersione d'acqua su di un evaporatore orizzontale in rame il quale, raffreddandosi, forma dei cubetti di ghiaccio ad alta densità puri e cristallini; il cubetto pieno è il più indicato per il raffreddamento prolungato di qualsiasi bevanda. Disponibili nella versione con raffreddamento ad acqua, ad incasso (GH40W-GH50W) oppure ad aria (GH40A-GH50A) - piedini regolabili 0-20 mm.		
EN	18 gr solid cube ice makers - entirely made of stainless steel. The ice cube is formed by water being sprinkled onto a horizontally mounted copper evaporator which, as it cools, forms pure, crystal-clear, high-density ice cubes; the full cube is the most suitable for prolonged cooling of any beverage. Available in water-cooled, built-in, (GH40W-GH50W) or air-cooled version (GH40A-GH50A) - adjustable feet 0-20 mm.		
FR	Machines à glaçons à cube plein de 18 gr - carrosserie en acier inoxydable. La formation des cubes de glace se fait par projection d'eau sur un évaporateur horizontal en cuivre lequel, en se refroidissant, forme des cubes de glace à haute densité purs et cristallins; le cube plein est le plus indiqué pour un refroidissement prolongé de n'importe quelle boisson. Disponible en version à condensation par eau, intégrée (GH40W-GH50W) ou en version à condensation par air (GH40A-GH50A) - pieds réglables 0-20 mm.		
ES	Fabricadores de hielo macizo de 18 gr - construidos completamente en acero inoxidable. Los cubitos se forman mediante la aspersión del agua sobre un evaporador horizontal de cobre que, al enfriarse, crea cubitos de hielo puros y cristalinos de alta densidad. El cubito de hielo macizo es el tipo de cubito más indicado para el enfriamiento prolongado de todas las bebidas. Disponible en versión con enfriamiento por agua, integrado, (GH40W-GH50W) o en versión con enfriamiento por aire (GH40A-GH50A) - pies ajustables 0-20 mm.		
		GH40A - GH40W	GH50A - GH50W
		0,57 kW	0,75 kW
		230V/50Hz	
		R452A	
		40 Kg △ 21°C - Δ 15°C	50 Kg △ 21°C - Δ 15°C
		15 Kg	25 Kg
		W = Raffreddamento ad acqua - Water cooled A = Raffreddamento ad aria - Air cooled	
		meccanico / mechanical	
		500 x 585 x 685(h) mm	500 x 585 x 795(h) mm
		45 Kg	49 Kg
		52,5 Kg	56,5 Kg
		575 x 640 x 850(h) mm	575 x 640 x 950(h) mm
		0.312 m³	0.349 m³

# GC100A GC100W



GC100A



Fabbricatori di ghiaccio  
a scaglie granulari

ICE CUBE MAKER  
MACHINES À GLAÇONS  
FABRICADORES DE HIELO

**forcar®**

	GC100A	GC100W
	0,70 kW	
	230V/50Hz	
	R452A	
	100 Kg △ 21°C - Δ 15°C	
	15 Kg	
		W = Raffreddamento ad acqua - Water cooled A = Raffreddamento ad aria - Air cooled
	meccanico / mechanical	
	500 x 670 x 696(h) mm	
	58 Kg	
	65,5 Kg	
	580 x 750 x 850(h) mm	
	0,369 m³	

# G-VGP420BT G-VGP420TN



G-VGP420BT



G-VGP420TN

PASTRY DISPLAY CASE  
VITRINE PÂTISSERIE  
VITRINA PARA REPOSTERÍA

Vetrine Pasticceria  
4 lati - made in italy

forcar®

IT	Vetrine espositive ideali per l'inserimento di prodotti di pasticceria o gelateria. Quattro lati espositivi con triplo vetro camera - panoramica di tutti i prodotti - efficienza termica - luce interna al LED. La versione con temperatura negativa (G-VGP420BT) è provvista di sbrinamento manuale ed evaporazione dell'acqua tramite vasca di raccolta, dotata di 5 ripiani fissi ed una griglia. La versione con temperatura positiva (G-VGP420TN) è provvista di sbrinamento automatico ed evaporazione dell'acqua automatica, dotata di 5 ripiani regolabili in altezza.	G-VGP420BT	G-VGP420TN
EN	Display windows ideal for pastry or ice cream products. Four display sides with triple glazing - overview of all products - thermal efficiency - internal LED light. The version with negative temperature (G-VGP420BT) is equipped with manual defrosting and water evaporation through a collection tray, with 5 fixed shelves and a grid. The version with positive temperature (G-VGP420TN) has automatic defrosting and automatic water evaporation, equipped with 5 height-adjustable shelves.	-15°C / -24°C 700 x 650 x 1900(h) mm 420 L +30°C / 60%HR statica / static manuale / manual R290 vasca di raccolta / collecting basin elettronico / electronic triplo vetro / triple glazing 0,65 kW 220V/50Hz alluminio anodizzato aluminum no led 5 ripiani fissi / fixed shelves 52 x 44 cm + 1 griglia / grid 53 x 45 cm 177 Kg 197 Kg 760 x 730 x 2150(h) mm 1,193 m³	-2°C / +15°C 420 L ventilata / ventilated automatico / automatic R290 automatica / automatic electronic triplo vetro / triple glazing 0,55 kW 220V/50Hz aluminum no led 5 ripiani regolabili in altezza 5 adjustable shelves 53 x 45 cm 172 Kg 192 Kg 760 x 730 x 2150(h) mm 1,193 m³
FR	Vitrines pour la présentation de produits de pâtisserie ou de glaces. Quatre faces vitrées avec triple isolation thermique - vue d'ensemble de tous les produits - efficacité thermique - éclairage interne par LED. La version à température négative (G-VGP420BT) dispose d'un dégivrage manuel et d'une évaporation de l'eau par un bac de récupération, équipé de 5 étagères fixes et d'une grille. La version à température positive (G-VGP420TN) dispose d'un dégivrage automatique et d'une évaporation automatique de l'eau, équipée de 5 étagères réglables en hauteur.		
ES	Vitrinas ideales para productos de pastelería o heladería. Cuatro caras de exposición con triple acristalamiento - visión general de todos los productos - eficiencia térmica - luz LED interna. La versión con temperatura negativa (G-VGP420BT) está equipada con deshielo manual y evaporación de agua a través de un depósito de recogida, con 5 estantes fijos y una grilla. La versión con temperatura positiva (G-VGP420TN) tiene deshielo automático y evaporación automática del agua, equipada con 5 estantes ajustables en altura.		

G-BC1PB87  
G-BC2PS87  
G-BC3PS87



G-BC1PB87



G-BC2PB87



G-BC3PB87

Bottle Cooler h87  
ventilati

BOTTLE COOLER - VENTILATED  
REFROIDISSEUR DE BOUTEILLE - VENTILÉ  
ENFRIADOR DE BOTELLAS - VENTILADO

	G-BC1PB87	G-BC2PS87	G-BC3PS87
		+2°C / +8°C	
	600 x 535 x 870(h) mm	900 x 535 x 870(h) mm	1350 x 535 x 870(h) mm
	535 x 370 x 735(h) mm	835 x 370 x 735(h) mm	1285 x 370 x 735(h) mm
	129 L	202 L	320 L
		+32°C / 55%HR	
		ventilata / ventilated	
		a sosta / off cycle defrost	
		R600a	
		automatico / automatic	
		elettronico / electronic	
	35 mm	40 mm	40 mm
	106 W	112 W	138 W
		230V/50Hz	
		lamiera verniciata / painted tin plate + alluminio / aluminium	
		no	
		si / yes	
	2 griglie / grids 520 x 315 mm	4 griglie / grids 420 x 320 mm	2 griglie / grids 445 x 320 mm 4 griglie / grids 405 x 320 mm
	54 Kg	72 Kg	91 Kg
	75 Kg	96 Kg	118 Kg
	657 x 570 x 1200(h) mm	980 x 570 x 1200(h) mm	1405 x 570 x 1200(h) mm

# G-BD205S G-BD305S G-BD350S

Congelatori a pozzetto



G-BD205S

- Porta a ribalta / Flap door
- 1 cestello compreso / 1 basket included



G-BD305S

- Porta a ribalta / Flap door
- 1 cestello compreso / 1 basket included

DEEP FREEZERS  
CONGÉLATEURS COFFRES  
CONGELADORES

	G-BD205S	G-BD305S	G-BD350S
		≤-18	
	960 x 560 x 840(h) mm	1164 x 560 x 840(h) mm	1030 x 755 x 840(h) mm
	814 x 378 x 661(h) mm	1019 x 378 x 661(h) mm	877 x 525 x 647(h) mm
	190 L	242 L	269 L
		+38°C / 60%HR	
		statica / static	
<b>DEFROST</b>		manuale / manual	
<b>GAS</b>		R600a	
		con tubo di scarico / with drain pipe	
		meccanico / mechanical	
	64 mm	70 mm	
	56 W	61 W	64 W
		230V/50Hz	
<b>MATERIAL</b>	lamiera verniciata bianca + alluminio goffrato white painted metal sheet + embossed aluminium		
		no	
<b>STANDARD</b>	paletta di sbrinamento / defrost shovel		
<b>ENERGY CLASS</b>		F	
	39 Kg	46 Kg	52 Kg
	43 Kg	50,5 Kg	57,5 Kg
	1005 x 585 x 880(h) mm	1210 x 585 x 880(h) mm	1080 x 780 x 890(h) mm



G-BD350S

- Porta a ribalta / Flap door
- 1 cestello compreso / 1 basket included

# G-BD450S G-BD550S G-BD650S



G-BD650S

- Porta a ribalta / Flap door
- 1 cestello compreso / 1 basket included

Congelatori a pozzetto

DEEP FREEZERS  
CONGÉLATEURS COFFRES  
CONGELADORES

forcar®

	G-BD450S	G-BD550S	G-BD650S
		≤-18	
	1270 x 755 x 840(h) mm	1530 x 755 x 840(h) mm	1810 x 755 x 840(h) mm
	1117 x 525 x 647(h) mm	1377 x 525 x 647(h) mm	1657 x 525 x 647(h) mm
	354 L	439 L	537 L
		+38°C / 60%HR	
		statica / static	
		manuale / manual	
		R600a	
		con tubo di scarico / with drain pipe	
		meccanico / mechanical	
		70 mm	
	69 W	71 W	98 W
		220V/50Hz	
		lamiera verniciata bianca + alluminio goffrato white painted metal sheet + embossed aluminium	
		no	
		paletta di sbrinamento / defrost shovel	
		F	
	59 Kg	68,5 Kg	76 Kg
	65,5 Kg	75 Kg	83,5 Kg
	1320 x 780 x 890(h) mm	1580 x 780 x 890(h) mm	1860 x 780 x 890(h) mm



G-BD550S

- Apertura superiore scorrevole / Upper sliding lid
- 1 cestello compreso / 1 basket included

# G-SD100S G-SD200S G-SD320PS



G-SD100S

- Apertura superiore scorrevole / Upper sliding lid
- 1 cestello compreso / 1 basket included



G-SD200S

- Apertura superiore scorrevole / Upper sliding lid
- 1 cestello compreso / 1 basket included

Congelatori a pozzetto

DEEP FREEZERS  
CONGÉLATEURS COFFRES  
CONGELADORES

**forcar®**

	G-SD100S	G-SD200S	G-SD320PS
		≤-18	
	585 x 585 x 790(h) mm	960 x 585 x 790(h) mm	1030 x 680 x 850(h) mm
	438 x 378 x 659(h) mm	814 x 378 x 659(h) mm	880 x 525 x 608(h) mm
	97 L	197 L	245 L
		+43°C / 60%HR	
		statica / static	
<b>DEFROST</b>		manuale / manual	
<b>GAS</b>	R600a		R290
	con tubo di scarico / with drain pipe		
	meccanico / mechanical		
	64 mm		70 mm
	58 W	110 W	198 W
	220V/50Hz		
<b>MATERIAL</b>	lamiera verniciata bianca + alluminio goffrato white painted metal sheet + embossed aluminium		
	no		
<b>STANDARD</b>	paletta di sbrinamento / defrost shovel		
<b>ENERGY CLASS</b>			
	28 Kg	43,5 Kg	56,5 Kg
	30,5 Kg	47 Kg	62 Kg
	620 x 585 x 880(h) mm	1005 x 585 x 880(h) mm	1080 x 780 x 890(h) mm

G-SD320PS

- Apertura superiore scorrevole / Upper sliding lid
- 1 cestello compreso / 1 basket included

G-ERV400  
G-EFV400  
G-ERV400SS  
G-EFV400SS



G-ERV400



G-EFV400SS



REFRIGERATED CABINETS - VENTILATED  
ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES - VENTILÉES  
ARMARIOS REFRIGERADOS - VENTILADOS

Armadì refrigerati  
ventilati

**IT** Armadi refrigerati ECOVENT con refrigerazione ventilata. Struttura esterna in lamiera verniciata epossidica bianca o in acciaio inox AISI 201 - interno in PS - pannelli esterni di fondo e retro in lamiera zincata.

**EN** ECOVENT refrigerated cabinets with ventilated refrigeration. External casing in white epoxy painted plate or in stainless steel AISI 201 - internal casing in PS - external bottom and back panels in galvanised plate.

**FR** Armoires réfrigérées ECOVENT avec réfrigération ventilée. Structure externe en tôle peinte à l'époxy blanc ou en acier inox AISI 201 - intérieur en PS - panneaux extérieurs de fond et arrière en tôle galvanisée.

**ES** Armarios refrigerados ECOVENT con refrigeración ventilada. Estructura externa en chapa pintada en epoxi blanco o en acero inoxidable AISI 201 - interior en PS - fondo externo y paneles traseros en lámina galvanizada.

	G-ERV400	G-EFV400	G-ERV400SS	G-EFV400SS			
	0°C / +8°C	-18°C / -22°C	0°C / +8°C	-18°C / -22°C			
	600 x 600 x 1860(h) mm						
	460 x 460 x 1627(h) mm						
	279 L						
	+35°C / 75%HR						
	ventilata / ventilated						
<b>DEFROST</b>	automatico automatic	elettrico / electric	automatico automatic	elettrico / electric			
<b>GAS</b>	R600a	R290	R600a	R290			
	automatica / automatic						
	elettronico / electronic						
	70 mm						
	210 W	390 W	210 W	390 W			
	230V/50Hz						
<b>MATERIAL</b>	lamiera verniciata PS painted tin plate PS	acciaio Inox AISI 201 PS stainless steel AISI 201 PS					
	si / yes						
	no						
<b>ENERGY CLASS</b>	<b>D</b>						
	73 Kg	82 Kg	78 Kg	88 Kg			
	85 Kg	94 Kg	90 Kg	100 Kg			
	630 x 660 x 2003(h) mm						

## G-ERV400 - G-ERV400SS

3 ripiani / shelves 475 x 377 mm  
+ 1 ripiano / shelf 475 x 147 mm

## G-EFV400 - G-EFV400SS

4 ripiani / shelves 475 x 377 mm  
+ 1 ripiano / shelf 475 x 147 mm

G-ERV400G  
G-EFV400G  
G-ERV400GSS  
G-EFV400GSS



REFRIGERATED CABINETS - VENTILATED  
ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES - VENTILÉES  
ARMARIOS REFRIGERADOS - VENTILADOS

Armadì refrigerati  
ventilati

IT	Arredi refrigerati ECOVENT con refrigerazione ventilata. Struttura esterna in lamiera verniciata epossidica bianca o in acciaio inox AISI 201 - interno in PS - porta a vetri - pannelli esterni di fondo e retro in lamiera zincata.	G-ERV400G	G-EFV400G	G-ERV400GSS	G-EFV400GSS
EN	ECOVENT refrigerated cabinets with ventilated refrigeration. External casing in white epoxy painted plate or in stainless steel AISI 201 - internal casing in PS - glass door - external bottom and back panels in galvanised plate.	0°C / +8°C	-16°C / -18°C	0°C / +8°C	-16°C / -18°C
FR	Armoires réfrigérées ECOVENT avec réfrigération ventilée. Structure externe en tôle peinte à l'époxy blanc ou en acier inox AISI 201 - intérieur en PS - porte en verre - panneaux extérieurs de fond et arrière en tôle galvanisée.	600 x 600 x 1860(h) mm	460 x 460 x 1627(h) mm	300 L	+30°C / 55%HR
ES	Armarios refrigerados ECOVENT con refrigeración ventilada. Estructura externa en chapa pintada en epoxi blanco o en acero inoxidable AISI 201 - interior en PS - puerta de vidrio - fondo externo y paneles traseros en lámina galvanizada.	ventilata / ventilated	ventilata / ventilated	automatico automatic	elettrico / electric
		R600a	R290	R600a	R290
		H <sub>2</sub> O		automatica / automatic	
		CONTROL		elettronico / electronic	
		70 mm			
		210 W	530 W	210 W	530 W
		1 Ph		230V/50Hz	
		MATERIAL	lamiera verniciata PS + vetrocamera painted tin plate PS + insulating glass	acciaio Inox AISI 201 PS + vetrocamera stainless steel AISI 201 PS + insulating glass	
		REVERSIBLE		si / yes	
				si / yes	
		ENERGY CLASS	B	C	B
					C
		NET Kg	86 Kg	96 Kg	91 Kg
		GROSS Kg	98 Kg	108 Kg	103 Kg
		mm	630 x 660 x 2003(h) mm		

## G-ERV400G - G-ERV400GSS

3 ripiani / shelves 475 x 377 mm  
+ 1 ripiano / shelf 475 x 147 mm

## G-EFV400G - G-EFV400GSS

4 ripiani / shelves 475 x 377 mm  
+ 1 ripiano / shelf 475 x 147 mm

G-ERV600  
G-EFV600  
G-ERV600SS  
G-EFV600SS



G-ERV600



G-ERV600SS



REFRIGERATED CABINETS - VENTILATED  
ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES - VENTILÉES  
ARMARIOS REFRIGERADOS - VENTILADOS

Armadì refrigerati  
ventilati

forcar®

**IT** Armadi refrigerati ECOVENT con refrigerazione ventilata. Struttura esterna in lamiera verniciata epossidica bianca o in acciaio inox AISI 201 - interno in PS - pannelli esterni di fondo e retro in lamiera zincata.

**EN** ECOVENT refrigerated cabinets with ventilated refrigeration. External casing in white epoxy painted plate or in stainless steel AISI 201 - internal casing in PS - external bottom and back panels in galvanised plate.

**FR** Armoires réfrigérées ECOVENT avec réfrigération ventilée. Structure externe en tôle peinte à l'époxy blanc ou en acier inox AISI 201 - intérieur en PS - panneaux extérieurs de fond et arrière en tôle galvanisée.

**ES** Armarios refrigerados ECOVENT con refrigeración ventilada. Estructura externa en chapa pintada en epoxi blanco o en acero inoxidable AISI 201 - interior en PS - fondo externo y paneles traseros en lámina galvanizada.

	G-ERV600	G-EFV600	G-ERV600SS	G-EFV600SS		
	0°C / +8°C	-18°C / -22°C	0°C / +8°C	-18°C / -22°C		
	775 x 750 x 1860(h) mm					
	635 x 460 x 1627(h) mm					
	509 L					
	+35°C / 75%HR					
	ventilata / ventilated					
<b>DEFROST</b>	automatico automatic	elettrico / electric	automatico automatic	elettrico / electric		
<b>GAS</b>	R600a	R290	R600a	R290		
	automatica / automatic					
	elettronico / electronic					
	70 mm					
	280 W	480 W	280 W	480 W		
	230V/50Hz					
<b>MATERIAL</b>	lamiera verniciata - PS painted tin plate - PS		acciaio Inox AISI 201 PS stainless steel AISI 201 PS			
	si / yes					
	no					
<b>ENERGY CLASS</b>	<span style="color:red; font-size:2em;">D</span>					
	92 Kg	102 Kg	98 Kg	108 Kg		
	112 Kg	122 Kg	118 Kg	128 Kg		
	805 x 815 x 2003(h) mm					

## G-ERV600 - G-ERV600SS

3 ripiani / shelves 650 x 527 mm  
+ 1 ripiano / shelf 650 x 297 mm

## G-EFV600 - G-EFV600SS

4 ripiani / shelves 650 x 527 mm  
+ 1 ripiano / shelf 650 x 297 mm

G-ERV600G  
G-EFV600G  
G-ERV600GSS  
G-EFV600GSS



G-ERV600G



G-ERV600GSS



REFRIGERATED CABINETS - VENTILATED  
ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES - VENTILÉES  
ARMARIOS REFRIGERADOS - VENTILADOS

Armadì refrigerati  
ventilati

forcar®

<b>IT</b>	Arredi refrigerati ECOVENT con refrigerazione ventilata. Struttura esterna in lamiera verniciata epossidica bianca o in acciaio inox AISI 201 - interno in PS - porta in vetro - pannelli esterni di fondo e retro in lamiera zincata.		G-ERV600G	G-EFV600G	G-ERV600GSS	G-EFV600GSS
<b>EN</b>	ECOVENT refrigerated cabinets with ventilated refrigeration. External casing in white epoxy painted plate or in stainless steel AISI 201 - internal casing in PS - glass door - external bottom and back panels in galvanised plate.		0°C / +8°C	-16°C / -18°C	0°C / +8°C	-16°C / -18°C
<b>FR</b>	Armoires réfrigérées ECOVENT avec réfrigération ventilée. Structure externe en tôle peinte à l'époxy blanc ou en acier inox AISI 201 - intérieur en PS - porte en verre - panneaux extérieurs de fond et arrière en tôle galvanisée.		775 x 750 x 1860(h) mm			
<b>ES</b>	Armarios refrigerados ECOVENT con refrigeración ventilada. Estructura externa en chapa pintada en epoxi blanco o en acero inoxidable AISI 201 - interior en PS - puerta de vidrio - fondo externo y paneles traseros en lámina galvanizada.		635 x 460 x 1627(h) mm			
			538 L			
			+30°C / 55%HR			
			ventilata / ventilated			
		<b>DEFROST</b>	automatico automatic	elettrico / electric	automatico automatic	elettrico / electric
		<b>GAS</b>	R600a	R290	R600a	R290
			automatica / automatic			
				elettronico / electronic		
			70 mm			
			280 W	480 W	280 W	630 W
			230V/50Hz			
		<b>MATERIAL</b>	lamiera verniciata PS + vetrocamera painted tin plate PS + insulating glass	acciaio Inox AISI 201 PS + vetrocamera stainless steel AISI 201 PS + insulating glass		
			si / yes			
			si / yes			
		<b>ENERGY CLASS</b>				
			110 Kg		115 Kg	
			130 Kg		135 Kg	
			805 x 815 x 2003(h) mm			

## G-ERV600G - G-ERV600GSS

3 ripiani / shelves 650 x 527 mm  
+ 1 ripiano / shelf 650 x 297 mm

## G-EFV600G - G-EFV600GSS

4 ripiani / shelves 650 x 527 mm  
+ 1 ripiano / shelf 650 x 297 mm

**HLA-HLC  
HLE-HLF**

Lampade riscaldanti



HLECB

HLFA

HLEBD

HLEN

HEATING LAMPS  
LAMPES CHAUFFANTES  
LÁMPARAS DE CALEFACCIÓN

IT Lampade riscaldanti a infrarossi a sospensione - disponibili in diverse forme come da foto, nei colori nero, argento, oro e rame.

EN Infrared hanging heating lamps - available in different shapes as shown in the picture, in black, silver, gold and copper.

FR Lampes chauffantes à infrarouge à suspension - disponibles en différentes formes comme indiqué sur la photo, en noir, argent, or et cuivre.

DE Infrarot-Heizlampen zum Aufhängen - erhältlich in verschiedenen Formen, wie auf dem Bild gezeigt, in Schwarz, Silber, Gold und Kupfer.

	HLAN nero / black	HLAA argento / silver	HLEBD oro / gold	HLEBB rame / copper
			250 W	
			230V/50-60 Hz	
			+30° +90°C	
			Ø 175 mm	

	HLFN nero / black	HLFA argento / silver	HLEFD oro / gold	HLEBB rame / copper
			250 W	
			230V/50-60 Hz	
			+30° +90°C	
			Ø 270 mm	

	HLCN nero / black	HLCA argento / silver	HLECD oro / gold	HLECB rame / copper
			250 W	
			230V/50-60 Hz	
			+30° +90°C	
			Ø 270 mm	

	HLEN nero / black	HLEA argento / silver	HLEED oro / gold	HLEEB rame / copper
			250 W	
			230V/50-60 Hz	
			+30° +90°C	
			Ø 290 mm	

# SUVN SUVN2P



SUVN2P



SUVN

**Sterilizzatori universali**  
a raggi UV

UNIVERSAL UV STERILISERS  
STÉRILISATEURS UV UNIVERSELS  
UNIVERSAL-UV-ENTKEIMUNGSGERÄTE

**forcar®**

**IT** Armadietto sterilizzatore universale a raggi UV costruito in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Adatto per utensilerie varie - funzionamento con lampada germicida con griglia di protezione - portina in plexiglas trasparente con microinterruttore - temporizzatore 60' e lampada spia di funzionamento - cavo con spina. Disponibili ad uno o due scomparti.

**EN** Universal UV steriliser cabinet made of stainless steel with Scotch Brite finish. Ideal for various tools - germicidal lamp operation with protection grid - clear Plexiglas door with microswitch - 60' timer and indicator lamp - cable with plug. Available with one or two compartments.

**FR** Armoire stérilisateur UV universelle en acier inox avec finition Scotch Brite. Indiqué pour divers ustensiles - fonctionnement avec lampe germicide avec grille de protection - porte en plexiglas transparent avec microinterrupteur - minuteur 60' et indicateur lumineux de fonctionnement - câble avec fiche. Disponible avec une ou deux compartiment.

**DE** UV-Sterilisationsschrank aus Scotch Brite Edelstahl. Geeignet für verschiedene Utensilien - Funktionsweise mit keimtötender Lampe mit Schutzgitter - klare Plexiglastür mit Mikroschalter - 60'-Timer und Anzeigelampe - Kabel mit Stecker. Erhältlich mit einem oder zwei Einlegeböden.

	SUVN	SUVN2P
	0,16 kW	0,16 x 2 kW
	230V/50Hz	
	510 x 280 x 350(h) mm	510 x 280 x 700(h) mm
	7,5 Kg	
	9 Kg	
	550 x 450 x 550(h) mm	680 x 400 x 900(h) mm
	0.136 m³	0.244 m³

# LP800-LP850 LP1000-LP1050



NUOVI COLORI DISPONIBILI  
NEW COLORS AVAILABLE



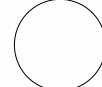
LP800CA



CARBON  
CHARCOAL GRAY



LP800B



BIANCO  
WHITE



LP800CE



CENERE  
ASH GRAY



WOODEN SERVICE TROLLEYS  
CHARIOTS DE SERVICE EN BOIS  
SERVICEWAGEN AUS HOLZ

Carrelli di servizio  
in legno

**IT** Carrelli di servizio in legno. Struttura in legno massello - ripiani in nobilitato di betulla - ruote multidirezionali cromate ø 100 mm. Telaio e cupola dello stesso colore acquistabile a parte e facilmente applicabile. Colorazioni a poro aperto disponibili in: bianco, cenere e carbon.

**EN** Wooden service trolleys. Solid wood structure - birch multi-layered wood shelves - multidirectional chrome-plated wheels ø 100 mm. Easy to assemble frame and dome in the same colour, to be separately purchased. Open pore finishes available in: white, ash and carbon.

**FR** Chariots de service en bois. Structure en bois massif - étagères en bouleau mélaminé -roues multidirectionnelles chromées ø 100 mm. Cadre et dôme de la même couleur vendus séparément et facilement applicables. Couleurs à pores ouverts disponibles en : blanc, cendré et carbone.

**DE** Servicewagen aus Holz. Struktur aus Massivholz - Ablagefläche aus Birkenfurnierholz - Mehrweg-Chromräder ø 100 mm. Gestell und Deckel der gleichen Farbe sind separat erhältlich und leicht anzubringen. Offenporige Farbgebung in den Farben: Weiß, Aschgrau und Carbon.



LP800B+A1238

	LP800CA carbon/charcoal gray	LP800CE cenere/ash gray	LP800B bianco/white	LP850CA carbon/charcoal gray	LP850CE cenere/ash gray	LP850B bianco/white
			81 x 55 x 108(h) cm			
		2			3	
			80 Kg			

	TELAIO + CUPOLA / FRAME + DOME / GESTELL + DECKEL / CADRE + DÔME		
	A1236 for model LP800/850CA	A1237 for model LP800/850CE	A1238 for model LP800/850B
	70 x 50 x 22(h) cm		

	LP1000CA carbon/charcoal gray	LP1000CE cenere/ash gray	LP1000B bianco/white	LP1050CA carbon/charcoal gray	LP1050CE cenere/ash gray	LP1050B bianco/white
				115 x 55 x 108(h) cm		
		2			3	
			80 Kg			

	TELAIO + CUPOLA / FRAME + DOME / GESTELL + DECKEL / CADRE + DÔME		
A1233 for model LP1000/1050CA	A1234 for model LP1000/1050CE	A1235 for model LP1000/1050B	
90 x 50 x 22(h) cm			



CARBON  
CHARCOAL GRAY



CENERE  
ASH GRAY



BIANCO  
WHITE



A1235



A1234



# ML3202SS ML3204SS



NUOVI COLORI DISPONIBILI  
NEW COLORS AVAILABLE



ML3202SSCE



ML3202SSCA



CARBON  
CHARCOAL GRAY



ML3204SSCE



CENERE  
ASH GRAY

WOOD SERVICE FURNITURE  
MEUBLES DE SERVICE EN BOIS  
SERVICEMÖBEL AUS HOLZ

Mobili di servizio  
in legno

IT	Mobili di servizio in legno. Mobili di servizio bassi doppi - struttura e pannelli in nobilitato - 2 cassetti portaposate di cui 1 con separatore - 2 sportelli - ruote multidirezionali ø 50 mm. Colorazioni a poro aperto disponibili in: cenere e carbon.		ML3202SSCA carbon/charcoal gray	ML3202SSCE cenere/ash gray
EN	Wooden service cabinets. Low double service cabinets - melamine structure and panels - 2 cutlery drawers, 1 with separator - 2 doors - multidirectional wheels ø 50 mm. Open pore finishes available in: ash and carbon.		90 x 48 x 95(h) cm	2 sportelli - 2 cassetti 2 doors - 2 drawers

FR Meubles de service en bois. Meubles bas de service double - structure et panneaux en mélaminé - 2 tiroirs à couverts dont 1 avec séparateur - 2 portes - roues multidirectionnelles ø 50 mm. Couleurs à pores ouverts disponibles en : cendré et carbone.

DE Servicemöbel aus Holz. Niedrige Doppelservicemöbel - Struktur und Blenden aus Melamin - 2 Besteckschubladen, davon 1 mit Trennwand - 2 Türen - Mehrwegräder ø 50 mm. Offenporige Farbgebung in den Farben: Aschgrau und Carbon.



CARBON  
CHARCOAL GRAY



CENERE  
ASH GRAY

IT Mobili di servizio bassi tripli - struttura e pannelli in nobilitato - 3 cassetti portaposate di cui 2 con separatore - 2 sportelli - 1 vano interno - ruote multidirezionali ø 50 mm. Colorazioni a poro aperto disponibili in: cenere e carbon.

EN Low triple service cabinets - melamine structure and panels - 3 cutlery drawers, 2 with separator - 2 doors - 1 internal compartment - multidirectional wheels ø 50 mm. Open pore finishes available in: ash and carbon.

FR Meubles bas de service triple - structure et panneaux mélaminés - 3 tiroirs à couverts, dont 2 avec séparateur - 2 portes - 1 compartiment intérieur - roues multidirectionnelles ø 50 mm. Couleurs à pores ouverts disponibles en : cendré et carbone.

DE Niedrige Trippelservicemöbel - Struktur und Blenden aus Melamin - 3 Besteckschubladen, davon 2 mit Trennwand - 2 Türen - 1 Innenfach - Mehrwegräder ø 50 mm. Offenporige Farbgebung in den Farben: Aschgrau und Carbon.

IT		ML3204SSCA carbon/charcoal gray	ML3204SSCE cenere/ash gray
EN		136 x 48 x 95(h) cm	2 sportelli - 3 cassetti - 1 vano interno 2 doors - 3 drawers - 1 internal compartment



CARBON  
CHARCOAL GRAY



CENERE  
ASH GRAY

# SV130



Cottura sous-vide

VACUUM COOKING SOUS-VIDE  
CUISSON SOUS VIDE  
VAKUUM-GÄRGERÄT SOUS-VIDE  
COCCIÓN AL VACÍO SOUS-VIDE  
ВАКУУМНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ SOUS-VIDE

**IT** Macchina per la cottura sottovuoto a bassa temperatura (sous-vide). Struttura in acciaio inox AISI 304 - capacità di scaldare tra i 20 e i 30 L di acqua - sensore di temperatura - precisione di lavorazione +/- 0,1°C - temperatura regolabile da 5 a 90° - timer da 5 minuti a 99 ore.

**EN** Low temperature vacuum cooking machine (sous-vide). Stainless steel AISI 304 casing - heating capacity between 20 and 30 L of water - temperature probe - processing precision +/- 0,1°C - temperature adjustable from 5 to 90° - timer from 5 minutes to 99 hours.

**FR** Machine de cuisson sous vide à basse température. Corps en acier inox AISI 304 - capacité de chauffer entre 20 et 30 L d'eau - sonde de température - précision de traitement +/- 0,1°C - température réglable de 5 à 90° - minuterie de 5 minutes à 99 heures.

**DE** Niedertemperatur-Vakuum-Garerät (sous-vide). Gehäuse aus Edelstahl AISI 304 - Heizvermögen zwischen 20 und 30 l Wasser - Temperaturfühler - Verarbeitungsgenauigkeit +/- 0,1°C - Temperatur einstellbar von 5 bis 90° - Zeitschaltuhr von 5 Minuten bis 99 Stunden.

**ES** Máquina de cocción al vacío a baja temperatura (sous-vide). Estructura de acero inoxidable AISI 304 - capacidad para calentar entre 20 y 30 L de agua - sensor de temperatura - precisión de procesamiento +/- 0,1°C - temperatura ajustable de 5 a 90° - temporizador de 5 minutos a 99 horas.

**RU** Машина для низкотемпературного вакуумного приготовления (sous-vide). конструкция из нержавеющей стали AISI 304 - возможность нагрева от 20 до 30 л воды - датчик температуры - точность обработки +/- 0,1°C - температура регулируется от 5 до 90° - таймер от 5 минут до 99 часов.

	SV130
	1,5 kW
	220-240V/1N/50Hz
	20 / 30 L
	71 x 146 x 340(h) mm
	1,3 Kg
	1,5 Kg
	180 x 110 x 375(h) mm
	0,0075 m³

# BH5-BH7



BH5



BH7

PLANETARY MIXER  
MÉLANGEUR PLANÉTAIRE  
PLANETENMISCHER  
AMASADORA PLANETARIA  
ПЛАНЕТАРНЫЙ ТЕСТОМЕС

Impastatrice planetaria

IT	Macchine per diversi tipi di impasto quali pizza, pane, biscotti, croissant, brioches, bignè, pan di spagna, pasta frolla, meringhe, puree, salse varie, panna montata. Struttura verniciata bianca - 1 vasca da 4,7 L per la BH5 e da 7 L per la BH7 - 3 utensili in dotazione, uncino, spatola e frusta tutti in acciaio inox - regolatore di velocità. Accessori: Vasca supplementare.		BH5	BH7
EN	Machine for different types of dough such as pizza, bread, biscuits, croissants, brioches, cream puffs, sponge cake, shortcrust pastry, meringues, purees, mayonnaise, various sauces, whipped cream, etc. White coated casing - 1 4,7 lt bowl on BH5 and 7 lt bowl on BH7 - equipped with 3 tools, hook, beater and whisk in stainless steel - speed regulator. Accessories: Additional bowl.		0,275 kW	0,3 kW
			220-240V/1N/50 Hz	
			45-270 rpm	
FR	Machine pour différents types de pâte tels que pizza, pain, biscuits, croissants, brioches, pains à la crème, gâteau éponge, pâte brisée, meringues, purées, sauces, crème fouettée. Structure peinte en blanc - 1 cuve de 4,7 L pour le BH5 et de 7 L pour le BH7- 3 outils fournis, crochet, spatule et fouet tous en inox - régulateur de vitesse. Accessoires: Cuve supplémentaire.		4,7 L	7 L
DE	Maschine für verschiedene Teigarten wie Pizza, Brot, Kekse, Croissants, Hörnchen, Beignets, Biskuitkuchen, Mürbeteig, Meringues, Pürees, verschiedene Soßen, Schlagsahne. Weiß lackiertes Gehäuse - 5-L-Schüssel für BH5 und 7-L-Schüssel für BH7- 3 Werkzeuge im Lieferumfang: Haken, Spachtel und Schneebesen alle aus Edelstahl - Geschwindigkeitsregler. Zubehör: Zusätzlichen Schüssel.		325 x 230 x 400(h) mm	400 x 250 x 410(h) mm
ES	Máquina para varios tipos de masas, como pizza, pan, galletas, croissants, brioches, petisúes, bizcocho, merengues, pureas, varias salsas, nata montada. Estructura pintada de blanco - 1 cuba de 5 L por BH5 y de 7 l por BH7- 3 utensilios incluidos, gancho, espátula y batidor todos de acero inoxidable - regulador de velocidad. Accesorios: Cuba adicional.		14 Kg	17 Kg
RU	Машина для приготовления различных видов теста, например, для пиццы, хлеба, печенья, круассанов, бисквита, песочного теста, безе, пюре, различных соусов, взбитых сливок. Белая окрашенная конструкция. 1 x 4,7 л Чаша для BH5 и 1x7 л Чаша для BH7 - 3 принадлежностей из нержавеющей стали: тестовый крючок, лопатка и виск - регулятор скорости. Аксессуары: дополнительная дежа для теста.		16 Kg	19 Kg
			440 x 330 x 490(h) mm	490 x 320 x 520(h) mm
			0,0711 m³	0,0824 m³

		V5VA	V7VA
		Vasca - Bowl - Cuve - Wanne - Depósito - Чаша объемом	
		5 L	7 L

**ET350G  
E500A**



E500A



ET350G

**Piastre  
ad induzione**

INDUCTION PLATES  
PLAQUES A INDUCTION  
INDUKTIONSPLATTE  
PLACAS DE INDUCCIÓN  
ИНДУКЦИОННЫЕ ПЛИТЫ

**IT** Macchina con sistema di cottura ad induzione di calore dalla piastra al contenitore (di tipo metallico). Struttura in acciaio inox per il modello E500A - struttura in plastica per il modello ET350G - piastra in vetroceramica - touch control - timer digitale.

**EN** Machine with induction cooking system from the plate to the container (in metal). Stainless steel casing for the E500A model - plastic casing for the ET350G model - glass ceramic plate - touch control - digital timer.

**FR** Machine avec système de cuisson à induction de la chaleur de la plaque au récipient (en métal). Corps en acier inox pour le modèle E500A - corps en plastique pour le modèle ET350G - plaque en vitrocéramique - commande tactile - minuterie numérique.

**DE** Maschine mit Induktionskochsystem von der Platte bis zum Behälter (aus Metall). Edelstahlgehäuse für das Modell E500A - Kunststoffgehäuse für das Modell ET350G - Glaskeramikplatte - Touch Control - Digitaler Timer.

**ES** Máquina con sistema de cocción por inducción de la placa al recipiente (en metal). Cuerpo de acero inoxidable para el modelo E500A - cuerpo de plástico para el modelo ET350G - placa vitrocerámica - control táctil - temporizador digital.

**RU** Машина с индукционной системой приготовления от плиты до контейнера (в металле). Корпус из нержавеющей стали для модели E500A - пластиковый корпус для модели ET350G - стеклокерамическая плита - сенсорное управление - цифровой таймер.

	ET350G	E500A
	1,8 kW + 1,70 kW	5 kW
	230V/1N/50Hz	-
	-	400V/3N/50Hz
	Ø 255 mm	Ø 218 mm
	610 x 370 x 56(h) mm	400 x 515 x 17(h) mm
	5 Kg	10 Kg
	6 Kg	11,5 Kg
	630 x 440 x 88(h) mm	600 x 472 x 223(h) mm
	0,0250 m³	0,0630 m³

**EMH450S  
EMH600S  
EMH800S**



EMH450S



EMH600S

**Salamandre**

SALAMANDERS  
SALAMANDER  
SALAMANDER  
SALAMANDRAS  
ГРИЛЬ САЛАМАНДР

**IT** Macchina per scaldare, gratinare e tostare. Struttura in acciaio inox - griglia cromata - termostati - regolazione posizione griglia superiore.

**EN** Heating, grating and toasting machine. Stainless steel casing - chromed grill plate - thermostats - upper grill position adjustment.

**FR** Machine à chauffer, griller et toaster. Corps en acier inox - plaque de gril chromée - thermostats - réglage de la position de la grille supérieure.

**DE** Heiz-, Grill- und Toastgerät. Gehäuse aus Edelstahl - verchromte Grillplatte - Thermostate - Einstellung der oberen Grillposition.

**ES** Máquina para calentar, gratinar y tostar. Carcasa de acero inoxidable - placa de parrilla cromada - termostatos - ajuste de la posición de la parrilla superior.

**RU** Аппарат для нагрева, решетки и поджаривания. Корпус из нержавеющей стали - хромированная пластина гриля - термостаты - регулировка положения верхнего гриля.

	<b>EMH450S</b>	<b>EMH600S</b>	<b>EMH800S</b>
	2,8 kW	4 kW	5,6 kW
	230V/1N/50-60Hz	-	-
	-	-	400V/3N/50Hz
	0÷140 mm		
	430 x 330 mm	590 x 330 mm	790 x 330 mm
	450 x 480 x 500(h) mm	600 x 480 x 520(h) mm	800 x 480 x 500(h) mm
	37 Kg	47 Kg	57 Kg
	39 Kg	49 Kg	59 Kg
	520 x 560 x 580(h) mm	670 x 560 x 580(h) mm	870 x 560 x 580(h) mm
	0,169 m³	0,218 m³	0,282 m³

# EG548-EG5482 EG750-EG750M



EG750



EG548



EG750M

Fry Top  
elettrici

ELECTRIC FRY-TOPS  
FRY-TOP ÉLECTRIQUE  
ELEKTRISCHE FRY TOP  
FRY TOP ELÉCTRICOS  
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

IT	Macchina elettrica per cottura a secco o ad olio. Struttura in acciaio inox - piano di cottura in acciaio liscio o misto (liscio e rigato) - termostati di regolazione temperatura 0÷300°C - cassetto raccolta residui di cottura.	EG548	EG5482	EG750	EG750M	
EN	Electric machine for dry or oil cooking. Stainless steel casing - cooking surface in smooth or mixed (smooth and ribbed) steel - temperature adjustment thermostats 0÷300°C - cooking residue collection drawer.		3 kW	6 kW		
FR	Machine électrique pour la cuisson à sec ou à l'huile. Corps en acier inox - surface de cuisson en acier lisse ou mixte (lisse et nervuré) - thermostats de réglage de la température 0÷300°C - tiroir de récupération des résidus de cuisson.		230V/1N/50-60Hz	-		
DE	Gerät zum Trocken- oder Ölkochen. Struktur aus Edelstahl - Kochfläche aus glattem oder gemischtem Stahl (glatt und gerillt) - Thermostate zur Temperatureinstellung 0÷300°C - Schublade zur Sammlung von Kochrückständen.		0÷300°C			
ES	Máquina eléctrica para cocinar en seco o en aceite. Estructura de acero inoxidable - superficie de cocción de acero liso o mixto (liso y acanalado) - termostatos de regulación de la temperatura 0÷300°C - cajón de recogida de residuos de cocción.		Liscio - Smooth Гладкий	Misto - Mixed комбинированная	Liscio - Smooth Гладкий	Misto - Mixed комбинированная
RU	Электрическая машина для сухой или масляной варки. конструкция из нержавеющей стали - варочная поверхность из гладкой или смешанной (гладкой и ребристой) стали - термостаты регулировки температуры 0÷300°C - ящик для сбора остатков пищи.		552 x 366 mm	746 x 398 mm		
			560 x 470 x 250(h) mm	750 x 520 x 310(h) mm		
			25 Kg	38 Kg		
			27 Kg	41 Kg		
			615 x 535 x 300(h) mm	800 x 580 x 340(h) mm		
			0,0980 m³	0,158 m³		