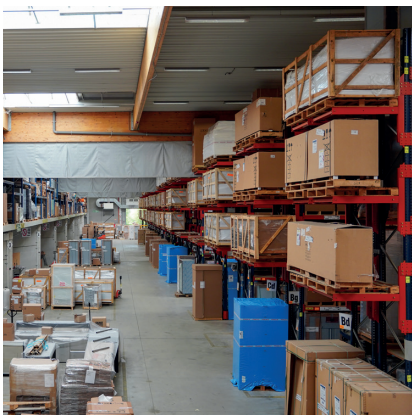
2025 2026 GOLD

Diamond

DE/IT







PARTENZE QUOTIDIANE PER TUTTO IL MONDO

Il partenariato Diamond® è il concetto che consentirà di dinamizzare la tua attività. Potrai rispondere favorevolmente alle legittime aspettative dei tuoi clienti grazie a una strategia di integrazione di nuovi partner e a servizi consolidati.

Diamond® propone una ricca gamma di attrezzatura per la ristorazione, la refrigerazione e la lavanderia. La produzione in fabbriche di fama internazionale e l'approvvigionamento diretto garantiscono l'affidabilità e la competitività delle nostre attrezzature.

Essere partner Diamond® offre il vantaggio di ridurre i termini di approvvigionamento grazie ad acquisti centralizzati, il che si traduce in una gestione semplificata, più efficace e più economica.

Diamond® desidera assistere i propri partner nel lungo termine ben oltre gli aspetti tecnici e sviluppare regolarmente l'offerta per adattarsi al contesto economico attuale in costante evoluzione.

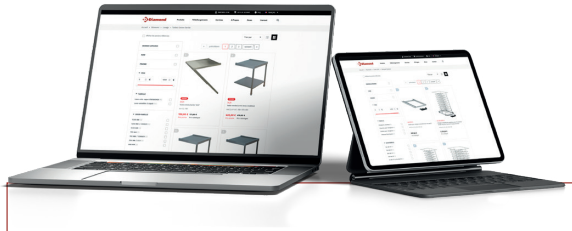
TÄGLICHE AUSLIEFERUNGEN IN ALLE WELT

Mit der Diamond® Partnerschaft bringen Sie Ihr Geschäft in Schwung. Sie hilft Ihnen, die legitimen Erwartungen Ihrer Kunden zu erfüllen, dank etablierter Dienstleistungen und einer Strategie zur Integration neuer Partner.

Diamond® bietet eine breite Palette an Gastronomie-, Kühl- und Wäschereitechnik. Die Fertigung in international renommierten Fabriken und die direkte Beschaffung gewährleisten die Zuverlässigkeit und Wettbewerbsfähigkeit unserer Anlagen.

Diamond® Partner profitieren von kürzeren Beschaffungszeiten durch den zentralen Einkauf und damit von einer einfacheren, effizienteren und kostengünstigeren Abwicklung.

Diamond® legt Wert darauf, seine Partner auch über die technischen Aspekte hinaus langfristig zu begleiten und sein Angebot kontinuierlich weiterzuentwickeln, um sich an die sich ständig ändernden wirtschaftlichen Rahmenbedingungen anzupassen.



Sul nostro sito è disponibile
la lista completa dei nostri prodotti
www.diamond-eu.com

Eine vollständige Liste unserer Produkte
finden Sie auf unserer Website.
www.diamond-eu.com

Diamond

GOLD 2025 - 2026

Kochgeräte
Cottura — 3

- Modular Cooking 700+ — 4
- Modular Cooking 900+ — 35
- Drop In Cooking Units — 75
- Boiling & Braising Pans — 76
- Conveyor Toasters — 87
- Hot Food Displays & Cabinets — 89
- Convection Ovens — 90

Spülung
Lavaggio — 97

- Glasswashers — 98
- Dishwashers — 100
- Dishwashers CROSSOVER — 105
- Hood Dishwashers — 107
- Hood Dishwashers CROSSOVER — 110
- Options & Accessories — 112
- Utensil Washers — 117
- Dishwasher Traction Baskets — 122
- Cutlery Polishers — 132

Kühlung
Refrigerazione — 135

- Blast Chillers & Shock Freezers — 136
- Refrigerator-Freezer Cabinets — 142
- Refrigeration & Freezing Counters — 147
- Ice machines — 160
- Display Counters — 174
- Refrigerated & Freezer Islands — 176
- Wall Refrigerated Cabinets — 177
- Bar Counters — 187
- Bottle Coolers — 190
- Showcases & Wine Cellars — 193
- Positive & negative Showcases — 202

Ice cream
Ice cream — 211

- Cream Whippers — 212
- Vertical & Batch Freezers — 213
- Pasteurizers — 216
- Combi Freezers — 218
- Cream Cookers — 220

Konditorei - Bäckerei
Pasticceria - Panetteria — 223

- Bakery & Pastry Ovens — 224
- Refrigerator-Freezer Cabinets — 230
- Fermentation Cabinets — 233
- Refrigeration & Freezing Tables — 236
- High-Base Planetary Mixers — 252
- Dough Sheeters — 257
- Dough Kneaders — 266
- Plumbing Arms Mixers — 268
- Automatic Planetary Mixers — 271

Pizza - Pasta
Pizza - Pasta — 277

- Electric Pizza Ovens — 278
- Gas Pizza Ovens — 284
- Conveyor Pizza Ovens — 287
- Wood & Gaz Pizza Ovens — 295
- Spiral Mixers — 297
- Forming Machines — 302
- Dough Dividers & Rounders — 304
- Pasta Machines — 306

Selfs-Service - Buffets
Selfs-Service - Buffet — 319

- Self-Service Units Drop In+ — 320
- Self-Service Units 800 — 335
- Heated Display Cases — 352

Coffee bar - Tea room
Coffee bar - Tea room — 355

- Espresso Machines — 356
- Coffee Grinders — 358
- Citrus Juicers — 359

Dynamische Vorbereitung
Preparazione Dinamica — 363

- Slicing Machines — 364
- Horizontal Cutters — 371
- Bowl Cutters — 372
- Meat Mincers — 375
- Meat Mixers — 384
- Sausage Stuffers — 386
- Bone Saws — 389
- Chopping Blocks & Cutting Boards — 392

Visitez notre site • Bezoek onze website
www.diamond-eu.com

Vacuum Packaging Machines 394
Vacuum Bags 411

STA. Vorbereitung - Hygiene
Preparazione Statica - Igiene 413

Work Top Cupboards 414
Hot Cupboards 418
Wall Cupboards 420
Storage Cabinets 422

Lüftung - Ventilation
Aspirazione - Ventilazione 425

Wall Hoods 426
Central Hoods 428
Balanced Flux Central Hoods 430
Balanced Flux Wall Hoods 432
Extraction Units 433
Speed Variators 440

Diamond

Kochgeräte
Cottura

MAXIMA 1700

(DE) Gasherde

- Aus Edelstahl AISI 304 gefertigt, gestanztes "Top" (15/10 mm) mit abgedichteter Flüssigkeitsauffangwanne, verstellbare Edelstahlfüße (150/200 mm).
- Backofen aus Edelstahl AISI 430, abgerundete Ecken, Boden aus emailliertem Stahl, Struktur abnehmbar, doppelwandige Tür, ausbalancierte Federscharniere, Version in -TOP-, regulierbare Fußspindel, Edelstahlgriff.
- Brenner und Krone aus Messing mit sehr hoher Leistung, Technologie "Flower Flame", Regulierung durch Gasventil, Gitter aus emailliertem Gusseisen, (385x285 mm).
- Glühplatte aus Gusseisen (30 mm) mit abnehmbarem Zentralring, Gasaufheizung durch zentralen Brenner. Isolierte Backkammer. Regulierung durch Gasventil.
- Gasbackofen, Aufheizung durch Brenner aus Edelstahl mit stabilisierter Flamme, Regulierung von 110°C bis 270°C, Ausstattung 1 Gitter.
- Elektrobackofen, Aufheizung durch Widerstandselemente aus Edelstahl im Gewölbe und unter dem Backofenboden. ON/OFF Schalter, Regulierung von 110°C bis 285°C.

(IT) Cucine a gas

- Realizzato in acciaio inossidabile AISI 304, "Top" stampato (15/10 mm) con vaschetta di raccolta liquidi sigillata, piedini regolabili in acciaio inox (150/200 mm).
- Forno in acciaio inox AISI 430, angoli arrotondati, suolo in acciaio smaltato, struttura amovibile, porta a doppia parete, cerniera a molla contrabilanciato, impugnatura inox.
- Bruciatori e corone in ottone ad altissimo rendimento, tecnologia "Flower Flame", regolazione con una valvola gas, griglie in ghisa smaltata, (385x285 mm).
- Tuttapiastra in ghisa (30 mm) con anello centrale amovibile, riscaldamento gas con un bruciatore centrale. Camera di combustione isolata. Regolazione per una valvola gas.
- Forno a gas, riscaldamento per bruciatori inox a fiamma stabilizzata, regolazione da 110°C a 270°C, in dotazione 1 griglia.
- Forno elettrico, riscaldamento per resistenze inox, messe nella volta e sotto il suolo del forno. Interruttore ON/OFF, regolazione da 110°C a 285°C.





G17/2F4T-N

1 305, Eur

(DE) **Gasherd, 2 Brenner, 2x 5,5 kW -TOP-**
- 2 Brenner (2x 5,5 kW).

(IT) **Cucina a gas 2 fuochi, 2x 5,5 kW -TOP-**
- 2 bruciatori (2x 5,5 kW).

400x700xh250/320 mm

9460 kcal

27 kg

0.22 m3





G17/4F8T-N

2 006, Eur

(DE) **Gasherd 4 Brenner, 4x 5,5 kW -TOP-**
- 4 Brenner (4x 5,5 kW).

(IT) **Cucina a gas 4 fuochi, 4x 5,5 kW -TOP-**
- 4 bruciatori (4x 5.5 KW).

800x700xh250/320 mm

18920 kcal

45 kg

0.4 m3

VORTEILE

FLOWER FLAME: Kraft und Präzision in der Kontrolle, die noch nie zuvor erreicht wurde! Exklusives Patent, das es der Brennerflamme ermöglicht, sich automatisch an den Durchmesser der Töpfe (10 bis 40 cm) anzupassen.

VANTAGGI

FLOWER FLAME: Una potenza e una precisione nella regolazione mai raggiunte! Un brevetto esclusivo permette alla fiamma del bruciatore di adattarsi automaticamente al diametro delle casseruole (10 a 40 cm).

1000 kcal/h = 1,16 kW • 230/3 50-60Hz (On request)





G17/6F12T-N

2 738,Eur

1200x700xh250/320 mm

(DE) **Gasherd 6 Brenner, 6x 5,5 kW -TOP -**
- 6 Brenner (6x 5,5 kW).

28380 kcal

(IT) **Cucina a gas 6 fuochi, 6x 5,5 kW -TOP -**
- 6 bruciatori (6x 5.5 KW).

55 kg

0.6 m3





G17/4BF8-N

3 928,Eur

800x700xh850/920 mm

(DE) **Gasherd 4 Brenner 5,5 kW, Gasbackofen GN 2/1**
- 4 Brenner (4x 5,5 kW).
- Backofen GN 2/1, Dimensionen 540x650xh300mm

24080 kcal

(IT) **Cucina 4 fuochi, 5,5 kW, forno a gas GN 2/1**
- 4 bruciatori (4x 5,5 kW).
- Forno GN 2/1, dimensioni 540x650xh300mm

95 kg

0.75 m3





G17/4BFE8-N

4 444,Eur

800x700xh850/920 mm

(DE) **Gasherd 4 Brenner 5,5 kW, Elektrobackofen GN 2/1**
- 4 Brenner (4x 5,5 kW).
- Backofen GN 2/1, Dimensionen 540x650xh300 mm (6 kW).

6 kW

18920 kcal

400/3N 50-60Hz

(IT) **Cucina 4 fuochi 5,5 kW, forno elettrico GN 2/1**
- 4 bruciatori (4x 5,5 kW).
- Forno GN 2/1, dimensioni 540x650xh300 mm (6 kW).

95 kg

0.75 m3





G17/6BFA12-N

5 116,Eur

1200x700xh850/920 mm

(DE) **Gasherd 6 Brenner, Gasbackofen GN2/1, neutraler Unterbau**
- 6 Brenner (6x 5,5 kW).
- Backofen GN 2/1, Dimensionen 540x650xh300 mm (6 kW).
- Neutraler Unterbau GN 1/1, Dimensionen 330x640xh380 mm.

33540 kcal

130 kg

1.05 m3

(IT) **Cucina 6 fuochi, forno a gas GN 2/1, mobile neutro**
- 6 bruciatori (6x 5,5 kW).
- Forno GN 2/1, dimensioni 540x650xh300 mm (6 kW).
- Mobile neutro GN 1/1, dimensionsi 330x640xh380 mm.

1000 kcal/h = 1,16 kW • 230/3 50-60Hz (On request)

MAXIMA 1700





G17/TF8-N

4 379,Eur

800x700xh850/920 mm

(DE) **Glühplatte, Gasbackofen GN 2/1**
- Glühlatte, Abmessungen 800x700 mm (10,5 kW).
- GN 2/1 Ofen, Abmessungen 575x700xh300 mm (6 kW).

14190 kcal

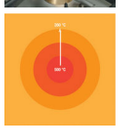
(IT) **Cucina "tuttapiastra", forno a gas GN 2/1**
- Tuttapiastra, dimensioni 800x700 mm (10,5 kW).
- Forno GN 2/1, dimensioni 575x700xh300 mm (6 kW).

130 kg

0.75 m3







G17/T2BFA12-N

6 018,Eur

1200x700xh850/920 mm

(DE) **Gasherd 2 Brenner, 1 Glühplatte, Gasofen GN 2/1, neutraler Unterbau**
- 2 Brenner (2x 2,5 kW). Glühplatte (690x590 mm) (7 kW).
- Backofen GN 2/1, Dimensionen 540x650xh300 mm (6 kW).
- Neutraler Unterbau GN 1/1 (330x640xh380 mm).

20640 kcal

(IT) **Cucina 2 fuochi, 1 tuttapiastra, forno a gas GN 2/1, mobile neutro**
- 2 bruciatori (2x 2,5 kW).Tuttapiastra (690x590 mm) (7 kW).
- Forno GN 2/1 dimensioni 540x650xh300 mm (6 kW).
- Mobile neutro GN 1/1 (330x640xh380 mm).

160 kg

1.05 m3

1000 kcal/h = 1,16 kW • 230/3 50-60Hz (On request)

(DE) Elektroherde Induktion

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, tiefgezogene Oberseite (15/10mm), höhenverstellbare Füße, Wasserdichtheit IPX4. Ceran Induktionsfeld (6mm), Durchmesser des Kochfeldes 230mm, Leistungsregler.
- INDUKTIONSprinzip: Die Wärme wird durch ein magnetisches Feld im Inneren des Appatrates erzeugt, dieses Feld wird elektronisch erzeugt, es ist kein Heizelement nötig, hierdurch ist es sehr sicher. Kein Wärmeverlust, es ist die effektivste Zubereitungsweise, durch wegnehmen des Kochgeschirrs wird der Kochvorgang gestoppt. 3 Bereiche sind hiervon betroffen: A) die Energieübertragung vom Induktor zum Kochgeschirr ist elektromagnetisch. B)Die Umwandlung von elektrischer Energie in Wärme durch den Joule Effekt. C) Die Übertragung von Wärme aus dem Behälter zu dem Nahrungsmittel durch Wärmeleitung. NB geeignet für jedes Kochgeschirr (beschichtet, Gusseisen, Edelstahl), das mit dem Hinweis "Induktion" gekennzeichnet ist.

(IT) Cucine elettriche ad induzione

- Realizzazione in acciaio inox AISI 304, "Top" imbottito (15/10), piedi regolabili, impermeabile all'acqua "IPX4". Piastra a induzione in vetroceramica (6 mm). Diametro del focolare 230 mm, regolatore di energia.
- Principio dell' INDUZIONE: Il caldo è prodotto direttamente da un campo magnetico dentro al recipiente, questi campi sono creati elettronicamente, non c'è di elemento riscaldante, ciò che gli conferisce una grande sicurezza. La cottura si effettua praticamente senza nessuna perdita di caldo; è la tecnologia più economica, il ritiro del recipiente basta a fermare la cottura. NB accetta ogni recipiente in lamiera smaltata, fusione o acciaio inossidabile, munito della sigla "Induzione".



E17/2ID4T-N

5 965, Eur

(DE) **Elektroherd, 2 Induktionskochfelder -TOP-**
- 2 unabhängige Ø 230 mm Kamine (2x 3,5 kW).

(IT) **Cucina elettrica, 2 placche a induzione -TOP-**
- 2 placche Ø 230 mm indipendenti (2x 3,5 kW).

400x700xh250/320 mm

7 kW

400/3N 50-60Hz

34 kg

0.22 m3



E17/4ID8T-N

10 889, Eur

(DE) **Elektroherd, 4 Induktionskochfelder -TOP-**
- 4 Kochfelder Ø 230 mm unabhänig (4x 3,5 kW).

(IT) **Cucina elettrica, 4 placche a induzione -TOP-**
- 4 placche Ø 230 mm indipendenti (4x 3,5 kW).

800x700xh250/320 mm

14 kW

400/3N 50-60Hz

65 kg

0.4 m3

VORTEILE

Die mit Abstand effizienteste und umweltfreundlichste. Technologie-50% Einsparung beim Energieverbrauch. 25% schneller als Gas (0 bis 100°C in 10 Sekunden). Keine Wärmeabstrahlung, keine Verbrennungsgefahr, kalte Kochfläche. 90% der verbrauchten Energie, wiederhergestellt in Wirkleistung. Wartungsfreundlich.

VANTAGGI

Una tecnologia di gran lunga più efficiente ed ecologica, con un risparmio del 50% nel consumo energetico. 25% più veloce del gas (da 0 a 100°C in 10 secondi). Nessuna emissione di calore, nessun rischio di ustioni, piano di cottura a freddo. 90% dell'energia utilizzata, ripristinata in potenza reale. Di facile manutenzione.

230/3 50-60Hz (On request)

(DE) Elektroherde

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, "Top" gestanzt (15/10mm dick), regulierbare Füße aus Edelstahl (150/200 mm), Version in -TOP-, regulierbare Fußspindel, wasserdicht "IPX4".
- Backofen aus Edelstahl AISI 430, abgerundete Ecken, Boden aus Stahl, Struktur abnehmbar, doppelwandige Tür, ausbalancierte Federscharniere, Edelstahlgriff.
- Kochplatten aus Gusseisen mit wasserdichtem Rand aus Edelstahl.
- Regulierung durch Schalter mit 7 Positionen.
- Elektrobackofen, Aufheizung durch Widerstandselemente aus Edelstahl im Gewölbe und unter dem Backofenboden.
- ON/OFF Schalter, Regulierung von 140°C bis 300°C durch Thermostat.
- Ausstattung 1 Gitter.

(IT) Cucine elettriche

- Realizzazione in acciaio inox AISI 304, "top" imbottito (15/10 mm), piedi regolabili (150/200 mm), impermeabile all'acqua "IPX4".
- Forno in acciaio inox AISI 430, angoli arrotondati, suolo in acciaio, struttura amovibile, porta a doppia parete, cerniera a molla contrabalanzata, impugnatura inox.
- Piastra in ghisa, con un bordo d'impermeabilità in acciaio inox.
- Regolazione per commutatore a 7 posizioni.
- Forno elettrico, riscaldamento per resistenze inox, messe nella volta e sotto il suolo del forno.
- Interruttore ON/OFF, regolazione da 140°C à 300°C, per termostato.
- In dotazione 1 griglia.



E17/2P4T-N

1 170,Eur

(DE) **Elektro Plattenherd mit 2 runde Kochplatten -TOP-**
- 2 Platten Ø 230 mm, unabhängig (2x 2,6 kW).

(IT) **Cucina elettrica, 2 piastre rotonde -TOP-**
- 2 piastre Ø 230 mm, indipendenti (2x 2,6 kW).

400x700xh250/320 mm
5.2 kW
400/3N 50-60Hz
25 kg
0.22 m3



E17/4P8T-N

1 748,Eur

(DE) **Elektro Plattenherd mit 4 runde Kochplatten -TOP-**
- 4 Platten Ø 230 mm, unabhängig (4x 2,6 kW).

(IT) **Cucina elettrica, 4 piastre rotonde -TOP-**
- 4 piastre Ø 230 mm, indipendenti (4x 2,6 kW).

800x700xh250/320 mm
10.4 kW
400/3N 50-60Hz
37 kg
0.4 m3



E17/4PQ8T-N

3 441,Eur

(DE) **Elektro Plattenherd mit 4 rechteckige Kochplatten -TOP-**
- 4 Platten 230x230 mm, unabhängig (4x 2,6 kW).

(IT) **Cucina elettrica, 4 piastre quadrate -TOP-**
- 4 piastre 230x230 mm, indipendenti (4x 2,6 kW).

800x700xh250/320 mm
10.4 kW
400/3N 50-60Hz
45 kg
0.4 m3

230/3 50-60Hz (On request)



E17/4PF8-N

3 962,Eur

(DE) **Elektro Plattenherd mit 4 Kochplatten, Elektrobackofen GN 2/1**
- 4 Platten Ø 230 mm, unabhängig (4x 2,6 kW).
- GN 2/1 Ofen, Abmessungen 540x650xh300 mm (6 kW).

(IT) **Cucina elettrica 4 piastre rotonde, forno elettrico GN 2/1**
- 4 piastre Ø 230 mm, indipendenti (4x 2,6 kW).
- Forno GN 2/1, dimensioni 540x650xh300 mm (6 kW).

800x700xh850/920 mm

16.4 kW

400/3N 50-60Hz

95 kg

0.75 m3



E17/4PQF8-N

5 340,Eur

(DE) **Elektro Plattenherd mit 4 rechteckige Kochplatten, Elektrobackofen GN 2/1**
- 4 Platten 230x230 mm, unabhängig (4x 2,6 kW).
- GN 2/1 Ofen, Abmessungen 540x650xh300 mm (6 kW).

(IT) **Cucina elettrica 4 piastre quadrate, forno elettrico GN 2/1**
- 4 piastre 230x230 mm, indipendenti (4x 2,6 kW).
- Forno GN 2/1, dimensioni 540x650xh300 mm (6 kW).

800x700xh850/920 mm

16.4 kW

400/3N 50-60Hz

100 kg

0.75 m3

230/3 50-60Hz (On request)

MAXIMA 1700

(DE) Elektro "Ceran" Herde

- Aus Edelstahl AISI 304 gefertigt, gestanztes "top" (15/10 mm), -TOP-Versionen, verstellbare Zylinder.
- Ceran (6 mm) mit Wärmekochfelder, Ø 300 mm. Die Cerankochflächen zeichnen sich durch ihren schnellen Temperaturanstieg aus. Die Wärmeleistung kann für jede Kochfläche graduell reguliert werden.
- Elektrobackofen, Aufheizung durch Widerstandselemente aus Edelstahl im Gewölbe und unter dem Backofenboden. ON/OFF Schalter, Regulierung von 140°C bis 300°C durch Thermostat, Ausstattung 1 Gitter.

(IT) Cucine elettriche "vetroceramica"

- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304, "top" stampato (15/10 mm), versioni -TOP-, piedini regolabili.
- Vetroceramica (6 mm), con focolari radianti diametro 300 mm. Le piastre in vetroceramica si caratterizzano per una messa in temperatura rapida. Regolatore d'enerdia graduato per ogni focolare.
- Forno elettrico, riscaldamento per resistenze inox, messe nella volta e sotto il suolo del forno. Interruttore ON/OFF, regolazione da 140°C à 300°C, per termostato, in dotazione 1 griglia.





E17/2VC4T-N

2 160,Eur

(DE) **Elektroherd 2 Cerankochflächen -TOP-**
- 2 Kamine Ø 230 mm, unabhängig (2x 2,2 kW).

(IT) **Cucina elettrica vetroceramica, 2 zone -TOP-**
- 2 focolari Ø 230 mm, indipendenti (2x 2,2 kW).

400x700xh250/320 mm
4.4 kW
400/3N 50-60Hz
35 kg
0.22 m3





E17/4VC8T-N

3 777,Eur

(DE) **Elektroherd 4 Cerankochflächen -TOP-**
- 4 Kamine Ø 230 mm, unabhängig (4x 2,2 kW).

(IT) **Cucina elettrica vetroceramica, 4 zone -TOP-**
- 4 focolari Ø 230 mm, indipendenti (4x 2,2 kW).

800x700xh250/320 mm
8.8 kW
400/3N 50-60Hz
50 kg
0.4 m3





E17/4VCF8-N

5 153,Eur

(DE) **Elektroherd 4 Cerankochflächen, Elektrobackofen GN 2/1**
- 4 Kamine Ø 230 mm, unabhängig (4x 2,2 kW).
- GN 2/1 Ofen, Abmessungen 540x650xh300 mm (6 kW).

(IT) **Cucina 4 piastre in vetroceramica elettriche + forno elettrico**
- 4 focolari Ø 230 mm indipendenti (4x 2,2 kW).
- Forno GN 2/1, dimensioni 540x650xh300 mm (6 kW).

800x700xh850/920 mm
14.8 kW
400/3N 50-60Hz
105 kg
0.75 m3

230/3 50-60Hz (On request)

(DE) Salzbecken

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, "Top" gestanzt (15/10mm dick), regulierbare Füße.
- Gestanztes Becken aus Edelstahl AISI 316 mit abgerundeten Ecken und doppeltem Boden perforiert ermöglicht das Abtropfen der Lebensmittel. Kapazität GN 1/1, h150mm.
- Elektrische Aufheizung durch Widerstandselemente aus Glaskeramik im oberen Gewölbe des Gerätes. ON/OFF Schalter mit Kontrollleuchte.

(IT) Vasca di salatura

- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304, "top" imbottito (15/10 mm), piedi regolabili.
- Bacino imbottito in acciaio inossidabile AISI 316 con angoli rotondi e doppio fondo perforato che permette di sgrondare gli alimenti. Capacità GN 1/1 h150 mm.
- Riscaldamento elettrico, volta con resistenza in ceramica messe sopra l'apparecchio. Interruttore ON/OFF con spia luminosa.



E17/SFL4T-N

2 131, Eur

(DE) **Elektro Salzbecken -TOP-**
- Beckendimensionen, 306x510xh156 mm.

400x700xh250/320 mm

1 kW

(IT) **Vasca di salatura elettrica -TOP-**
- Dimensioni del bacino 306x510xh156 mm.

230/1N 50-60Hz

27 kg

0.22 m3

MAXIMA 1700

(DE) Elektrische Kochplatte "Solid Top"

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, tiefgezogene Oberseite (15/10mm), verstellbare Füße.
- Kochoberfläche Wasserdichtheit IPX4.
- Platte (15mm) aus Stahl "Thermo Verteilung", Aufheizen durch Heizelemente unter der Platte.
- Brennkammer thermisch mit Glaswolle isoliert.
- Einstellung mittels Schalter, 9 Stufen (für jede Zone separat), mit Kontrolllämpchen.

(IT) Piastre elettriche " Solid Top"

- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304, "Top stampato" (15/10 mm) piedini regolabili.
- Piano di cottura, impermeabilità all'acqua "IPX4."- Plancia (15 mm)in acciaio "termo-diffusore", riscaldamento per resistenze posizionate sotto.
- Camera di combustione isolata termicamente per la lana di vetro.
- Regolazione per commutatore a 9 posizioni, ogni focolare, con lampada testimone.





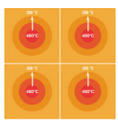
E17/ST4T-N — **2 975,Eur**

(DE) **Elektrische Kochplatte "1/2 Modul" -TOP-**
- Platte (370x585mm) mit 2 Kochzonen (2x2.5kW).

(IT) **Piastra elettrica "1/2 modulo" -Top-**
- Piastra (370x585) con 2 fuochi (2x 2,5 kW)

	400x700xh250/320 mm
	5 kW
	400/3N 50-60Hz
	60 kg
	0.22 m3





E17/ST8T-N — **4 605,Eur**

(DE) **Elektrische Kochplatte "1 Modul" -TOP-**
- Platte (770x585 mm) mit 4 Kochzonen (4 x2.5kW).

(IT) **Piastra elettrica "1 modulo" -Top-**
- Piastra (770x585) con 2 fuochi (4x 2,5 kW)

	800x700xh250/320 mm
	10 kW
	400/3N 50-60Hz
	100 kg
	0.44 m3

VORTEILE

Eine einzige große Platte, aber mit separaten Kaminen, die jeweils eine "differenzierter" Temperatur von (+/-) 80°C bis 400°C aufweisen, ideal zum Kochen. Aufrechterhaltung des Betriebs der Feuerstellen auch ohne Nutzung (ohne Behälter) Eine volle Platte (einteilig) für "gleichzeitiges" Kochen auf Bratpfannen, Pfannen,... verschiedener Größen, einfaches Umsetzen von Pfannen, Töpfen, etc... keine Anstrengungen mehr, kein Heben mehr!

VANTAGGI

Un'unica grande piastra, ma con caminetti separati, ciascuno con una temperatura "differenziata" da (+/-) 80°C a 400°C, ideale per la cottura a fuoco lento. Mantenimento del funzionamento dei caminetti, anche senza uso (senza recipiente). Una piastra intera (un pezzo unico) per cucinare "simultanee" su padelle, pentole di diverse dimensioni, facile trasferimento di brasiere, marmitte, ecc. Basta sforzi, basta sollevamenti!

230/3 50-60Hz (On request)

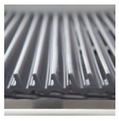
(DE) Gas Lavasteingrills

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, "Top" gestanzt (15/10 mm dick).
- Umlaufende Seitenkante, abnehmbar.
- Grillfläche aus Gusseisen abnehmbar, 2 Flächen, eine für Fleisch, die andere für Fisch, Gemüse...
- Gasaufheizung durch Brenner aus Edelstahl AISI 304 mit stabilisierter Flamme (2 Rampen je 1/2 Module). Regulierung durch Gasventil.

(IT) Griglie a pietra lavica gas

- Realizzazione in acciaio inox AISI 304, "top" imbottito (15/10 mm).
- Bordo periferico amovibile.
- Griglia di cottura amovibile in ghisa, 2 lati, uno per la carne, l'altro per pesci, verdura...
- Riscaldamento a gas, per bruciatori inox AISI 304 a fiamma stabilizzata (2 rampe per 1/2 modulo). Regolazione con una valvola gas.





FCM
(Food Contact Material)
Régulation
EC 1935/2004

G17/GPL4T-NG

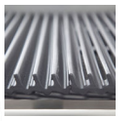
2 394, Eur

(DE) **Gas Lavasteingrill, Grillfläche aus Gusseisen 1/2 Mod -TOP-**
- Guss-Kochgitter, Abmessungen 330x540 mm 17,82 dm2.

(IT) **Griglia a pietra lavica gas, griglia in ghisa 1/2 mod -TOP-**
- Griglia di cottura in ghisa, dimensioni 330x540 mm 17,82 dm2.

400x700xh250/320 mm	
6020 kcal	
39 kg	
0.22 m3	





FCM
(Food Contact Material)
Régulation
EC 1935/2004

G17/GPL8T-NG

3 686, Eur

(DE) **Gas Lavasteingrill, Grillfläche aus Gusseisen 1 Mod. -TOP-**
- Guss-Kochgitter, Abmessungen 730x540 mm 39,42 dm2.
- 2 unabhängige Module.

(IT) **Griglia a pietra lavica gas, griglia in ghisa 1 mod -TOP-**
- Griglia di cottura in ghisa, dimensioni 730x540 mm 39,42 dm2.
- 2 moduli indipendenti.

800x700xh250/320 mm	
12040 kcal	
78 kg	
0.4 m3	

1000 kcal/h = 1,16 kW

(DE) Elektro Grillplatten

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304. "Top" gestanzt (15/10mm dick), regulierbare Füße, wassergeschützt "IPX5".
- Schrägstehende Kochmulde aus gebürstetem, behandeltem Stahl (Zertifiziert für Lebensmittel gemäß der europäischen Verordnung CE n.1935/2004) mit großer Wärmeleitfähigkeit, hergestellt aus einem Stück inkl. Top, Hygiene zu 100% garantiert. Auffangschublade für Bratflüssigkeit.
- Elektrische Aufheizung durch Widerstandselemente aus Edelstahl unterhalb der Grilllatte. Temperaturregler von 120°C bis 280°C, Sicherheitsthermostat per 1/2 Modul.

(IT) Piastre di cottura elettriche

- Realizzazione in acciaio inossidabile 18/10 AISI 304, "Top" imbottito (15/10), piedi regolabili, impermeabilità all'acqua "IPX5."- Piastra inclinato in acciaio trattato spazzolato (Alimenti certificati secondo il regolamento europeo CE n.1935/2004) ad alta conduttività termica, realizzazione in un solo stampo col TOP stesso dell'apparecchio, igiene assicurata al 100%. Cassetto di recupero del succo di cottura.
- Riscaldamento elettrico per resistenze in acciaio inossidabile, messe sotto la piastra. Regolazione da 120°C a 280°C, termostato di sicurezza per 1/2 modulo.



FCM Régulation EC 1935/2004

E17/PL4T-NE

2 157,- Eur

(DE) **Elektro Grillplatte, glatt -TOP-**
- Nutzmaß der Grillfläche 330x540 mm, 17,82 dm2.

(IT) **Piastra di cottura elettrica liscia -TOP-**
- Dimensioni utili della superficie di cottura 330x540 mm, 17,82 dm2.

400x700xh250/320 mm
4.5 kW
400/3N 50-60Hz
47 kg
0.22 m3



FCM Régulation EC 1935/2004

E17/PLCD4T-N

2 541,- Eur

(DE) **Elektro Grillplatte, glatt aus Hartchrom -TOP-**
(IT) **Piastra di cottura elettrica, liscia, cromo duro -TOP-**

400x700xh250/320 mm
4.5 kW
400/3N 50-60Hz
47 kg
0.22 m3



FCM Régulation EC 1935/2004

E17/PR4T-NE

2 392,- Eur

(DE) **Elektro Grillplatte, gerillt -TOP-**
- Nutzmaß der Grillfläche 330x540 mm, 17,82 dm2.

(IT) **Piastra di cottura elettrica, scanalata -TOP-**
- Dimensioni utili della superficie di cottura 330x540 mm, 17,82 dm2.

400x700xh250/320 mm
4.5 kW
400/3N 50-60Hz
47 kg
0.22 m3

230/3 50-60Hz (On request)



FCM Régulation EC 1935/2004

E17/PL8T-NE

3 289,Eur

(DE) **Elektro Grillplatte, glatt -TOP-**
- Nutzmaß der Grillfläche 730x540 mm, 39,42m2.
- 2 unabhängige Grillzonen.

(IT) **Piastra di cottura elettrica, liscia -TOP-**
- Superficie di cottura 730x540 mm, 39,42 m2.
- 2 zone di cottura indipendenti.

800x700xh250/320 mm
9 kW
400/3N 50-60Hz
84 kg
0.4 m3



FCM Régulation EC 1935/2004

E17/PLCD8T-N

3 812,Eur

(DE) **Elektro Grillplatte, glatt aus Hartchrom -TOP-**
(IT) **Piastra di cottura elettrica, liscia cromata -TOP-**

800x700xh250/320 mm
9 kW
400/3N 50-60Hz
84 kg
0.4 m3



FCM Régulation EC 1935/2004

E17/PM8T-NE

3 541,Eur

(DE) **Elektro Grillplatte, 2/3 glatt - 1/3 gerillt -TOP-**
- Nutzmaß der Grillfläche 730x540 mm, 39,42 dm2.
- 2 unabhängige Grillzonen.

(IT) **Piastra di cottura elettrica, 2/3 liscia - 1/3 scanalata -TOP-**
- Superficie di cottura 730x540 mm, 39,42 dm2.
- 2 zone di cottura indipendenti.

800x700xh250/320 mm
9 kW
400/3N 50-60Hz
84 kg
0.4 m3



FCM Régulation EC 1935/2004

E17/PMCD8T-N

3 985,Eur

(DE) **Elektro Grillplatte, 2/3 glatt - 1/3 gerillt aus Hartchrom -TOP-**
(IT) **Piastra di cottura elettrica, 2/3 liscia, 1/3 scanalata al cromo duro -TOP-**

800x700xh250/320 mm
9 kW
400/3N 50-60Hz
84 kg
0.4 m3

VORTEILE

Die Behandlung der Hartchromplatte garantiert Ihnen: 1) einwandfreie Hygiene. 2) einfache Wartung. 3) eine Dämpfung des Wärmeschlags für den Bediener.

VANTAGGI

Il trattamento della piastra in cromo duro garantisce: 1) igiene ineccepibile. 2) facile manutenzione. 3) attenuazione del riverbero di calore verso l'operatore.

230/3 50-60Hz (On request)

(DE) Gas Grillplatten

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304. "Top" gestanzt (15/10mm dick), regulierbare Füße.
- Schrägstehende Kochmulde aus gebürstetem, behandeltem Stahl (Zertifiziert für Lebensmittel gemäß der europäischen Verordnung CE n.1935/2004) mit großer Wärmeleitfähigkeit, hergestellt aus einem Stück inkl. Top, Hygiene zu 100% garantiert. Auffangschublade für Bratflüssigkeit.
- Aufheizung durch Gasbrenner aus Edelstahl mit stabilisierter Flamme. Regulierung von 100°C bis 280°C (Chrom Version, Regulierung von 130°C bis 300°C).

(IT) Piastre di cottura a gas liscie

- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304, "Top" imbottito (15/10), piedi di collocamento a livello.
- Piastra inclinato in acciaio trattato spazzolato (Alimenti certificati secondo il regolamento europeo CE n.1935/2004) ad alta conduttività termica, realizzazione in un solo stampo col TOP stesso dell'apparecchio, igiene assicurata al 100%. Cassetto di recupero del succo di cottura.
- Riscaldamento gas, per bruciatori in acciaio inossidabile a fiamma stabilizzata. Regolazione da 100°C a 280°C (versione cromo, regolazione da 130°C a 300°C).



FCM Régulation EC 1935/2004

G17/PL4T-NE

2 398,Eur

(DE) **Gas Grillplatte, glatt -Top-**
- Nutzmaß der Grillfläche 330x540 mm, 17,82 dm2.

(IT) **Piastra di cottura a gas, liscia - TOP-**
- Dimensioni utili della superficie di cottura 330x540 mm, 17,82 dm2.

400x700xh250/320 mm

6020 kcal

47 kg

0.22 m3



FCM Régulation EC 1935/2004

G17/PLCD4T-N

2 758,Eur

(DE) **Gas Grillplatte glatt aus Hartchrom -TOP-**

(IT) **Piastra di cottura a gas, liscia cromo duro -TOP-**

400x700xh250/320 mm

6020 kcal

47 kg

0.22 m3



FCM Régulation EC 1935/2004

G17/PR4T-NE

2 463,Eur

(DE) **Gas Grillplatte, gerillt -Top-**
- Nutzmaß der Grillfläche 330x540 mm, 17,82 dm2.

(IT) **Piastra cottura gas, scanalata - TOP-**
- Dimensioni utili della superficie di cottura 330x540 mm, 17,82 dm2.

400x700xh250/320 mm

6020 kcal

47 kg

0.22 m3

1000 kcal/h = 1,16 kW



FCM
Régulation
EC 1935/2004

G17/PL8T-NE

3 503,Eur

800x700xh250/320 mm

(DE) **Gas Grillplatte, glatt -TOP-**
• Nutzmaß der Grillfläche 730x540 mm, 39,42 dm2.

(IT) **Piastra di cottura a gas, liscia -TOP-**
• Dimensioni utili della superficie di cottura 730x540 mm, 39,42 dm2.

12040 kcal
84 kg
0.4 m3



FCM
Régulation
EC 1935/2004

G17/PLCD8T-N

3 985,Eur

800x700xh250/320 mm

(DE) **Gas Grillplatte, glatt aus Hartchrom -TOP-**
(IT) **Piastra di cottura a gas, liscia cromo duro -TOP-**

12040 kcal
84 kg
0.4 m3



FCM
Régulation
EC 1935/2004

G17/PM8T-NE

3 790,Eur

800x700xh250/320 mm

(DE) **Gas Grillplatte, 2/3 glatt, 1/3 gerillt -TOP-**
• Nutzmaß der Grillfläche 730x540 mm, 39,42 dm2.

(IT) **Piastra di cottura a gas, 2/3 liscia, 1/3 scanalata -TOP-**
• Dimensioni utili della superfice di cottura 730x540 mm, 39,42 dm2.

12040 kcal
84 kg
0.4 m3



FCM
Régulation
EC 1935/2004

G17/PMCD8T-N

4 034,Eur

800x700xh250/320 mm

(DE) **Gas Grillplatte, 2/3 glatt, 1/3 gerillt aus Hartchrom -TOP-**
(IT) **Piastra di cottura gas, 2/3 liscia, 1/3 scanalata, cromo duro -TOP-**

12040 kcal
84 kg
0.4 m3

VORTEILE

Die Behandlung der Hartchromplatte garantiert Ihnen: 1) einwandfreie Hygiene. 2) einfache Wartung. 3) eine Dämpfung des Wärmeschlags für den Bediener.

VANTAGGI

Il trattamento della piastra in cromo duro garantisce: 1) igiene ineccepibile. 2) facile manutenzione. 3) attenuazione del riverbero di calore verso l'operatore.

1000 kcal/h = 1,16 kW

MAXIMA 1700

(DE) Elektro Friteusen

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304. "Top" gestanzt (15/10mm dick), regulierbare Füße aus Edelstahl (150/200 mm), -TOP- Version, regulierbare Fußspindel, wassergeschützt "IPX4".
- Becken gestanzt in "Y" Form mit abgerundeten Ecken und Kaltzone. Hergestellt aus Edelstahl AISI 304. Ablasshahn (kugelförmig). Serienmäßig mit Edelstahldeckel.
- Elektrische Aufheizung durch Heizelemente im Becken, Regulierung von 105°C bis 185°C, Sicherheitsthermostat.
- Elektrische Aufheizung für Becken in "Y" Form durch Heizelemente unterhalb des Beckens, Regulierung von 105°C bis 185°C, Sicherheitsthermostat.

(IT) Friggitrici elettriche

- Realizzazione in acciaio inox AISI 304, "top" imbottito (15/10 mm), piedi inox regolabili (150/200 mm), impermeabilità all'acqua "IPX4".
- Vasca imbottita in "Y" con angoli rotondi, dotato di una zona fredda. Realizzazione in acciaio inox AISI 304. Rubinetto di scarico (a sfera). Coperchio in acciaio inox.
- Riscaldamento elettrico per elementi messi nella vasca, regolazione da 105°C a 185°C, termostato di sicurezza.
- Riscaldamento elettrico vasca in "Y", per elementi radianti, messi sotto la vasca, regolazione da 105°C a 185°C, termostato di sicurezza.





E17/F74T-N

2 423,Eur

(DE) **Elektro Friteuse, Becken in "Y" Form, 7 L, externe Heizelemente -TOP-**
- Beckenmaße 240x380xh235 mm.
- Verwendbare Ölmenge, min. 5,5 Liter, max. 7 Liter.
- 1 Korb aus Chromstahl, Dimensionen 225x325xh90 mm.

(IT) **Friggitrice elettrica, vasca in "Y" 7 litri, elementi esterni -TOP-**
- Dimensioni della vasca 240x380xh235 mm.
- Quantità d'olio all'uso, min. 5,5 lit. max. 7 lit.
- 1 cestello in aciaio cromato, dimensioni 225x325xh90 mm.

400x700xh250/320 mm
5.4 kW
400/3N 50-60Hz
25 kg
0.22 m3



E17/F2V54T-N

3 725,Eur

(DE) **Elektro Friteuse, 2x 5 Liter -TOP-**
- Beckenmaße 110x420xh235 mm.
- Verwendbare Ölmenge, min. 4 Liter, max. 5 Liter.
- 2 Körbe aus Chromstahl, Dimensionen 100x325xh125 mm.

(IT) **Friggitrice elettrica, 2x 5 litri-TOP-**
- Dimensioni delle vasche 110x420xh235 mm.
- Quantità d'olio all'uso, min. 4 litri, max. 5 litri.
- 2 cesti in acciaio cromato, dimensioni 100x325xh125 mm.

400x700xh250/320 mm
9 kW
400/3N 50-60Hz
28 kg
0.22 m3



E17/F14A4-N

2 790,Eur

(DE) **Elektro Friteuse 14 Liter auf Unterbau**
- Beckenmaße 240x380xh285 mm.
- Verwendbare Ölmenge, min. 12 Liter, max. 14 Liter.
- 1 Korb aus Chromstahl, Dimensionen 225x325xh125 mm.

(IT) **Friggitrice elettrica 14 litri, su mobile**
- Dimensioni della vasca 240x380xh285 mm.
- Quantità d'olio all'uso, min. 12 litri, max. 14 litri.
- 1 cestello in acciaio cromato, dimensioni 225x325xh125 mm.

400x700xh850/920 mm
8.7 kW
400/3N 50-60Hz
64 kg
0.36 m3

230/3 50-60Hz (On request)



E17/F28A8-N

4 624,Eur

800x700xh850/920 mm

17.4 kW

400/3N 50-60Hz

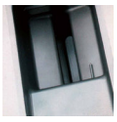
101 kg

0.75 m3

(DE) **Elektro Friteuse 2x 14 Liter auf Unterbau**
- Beckenmaße 240x380xh285 mm.
- Verwendbare Ölmenge, min. 12 Liter, max. 14 Liter.
- 1 Korb aus Chromstahl je Becken, Dimensionen 225x325xh125 mm.

(IT) **Friggitrice elettrica 2x 14 litri, su mobile**
- Dimensioni delle vasche 240x380xh285 mm.
- Quantità d'olio all'uso, min. 12 litri, max.14 litri.
- 1 cesto in acciao cromato per vasca, dimensioni 225x325xh125 mm.





E17/F15A4-N

3 962,Eur

400x700xh850/920 mm

10 kW

400/3N 50-60Hz

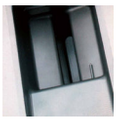
64 kg

0.36 m3

(DE) **Elek. Friteuse, "Y" Becken, 15L, externe Heizelemente auf Unterbau**
- Beckenmaße 240x380xh505 mm.
- Verwendbare Ölmenge, min. 13 Liter, max. 15 Liter.
- 1 Korb aus Chromstahl, Dimensionen 225x325xh125 mm.

(IT) **Friggitrice elettrica vasca in "Y" 15 litri, elementi esterni su mobile**
- Dimensioni della vasca 240x380xh505 mm.
- Quantità d'olio all'uso, min.13 litri, max.15 litri.
- 1 cestello in acciaio cromato, dimensioni 225x325xh125 mm.





E17/F30A8-N

6 854,Eur

800x700xh850/920 mm

20 kW

400/3N 50-60Hz

101 kg

0.75 m3

(DE) **Elek. Friteuse, "Y" Becken, 2x 15L, externe Heizelemente auf Unterbau**
- Beckenmaße 240x380xh505 mm.
- Verwendbare Ölmenge, min. 13 Liter, max. 15 Liter.
- 1 Korb aus Chromstahl je Becken, Dimensionen 225x325xh125 mm.

(IT) **Friggitrice elettrica vasca in "Y" 2x 15 litri, elementi esterni su mobile**
- Dimensioni delle vasche 240x380xh505 mm.
- Quantità d'olio all'uso, min.13 litri, max. 15 litri.
- 1 cesto in acciaio cromato per vasca, dimensioni 225x325xh125 mm.

230/3 50-60Hz (On request)

(DE) Gas Friteusen

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304. "Top" gestanzt (15/10mm dick), regulierbare Füße aus Edelstahl (150/200 mm), -TOP- Version, regulierbare Fußspindel.
- Becken gestanzt in "Y" Form mit abgerundeten Ecken und Kaltzone. Hergestellt aus Edelstahl AISI 304. Ablasshahn (kugelförmig) und Absetzbecken für Öl. Serienmäßig mit Edelstahldeckel.
- Gasaufheizung durch Brenner aus Edelstahl mit horizontaler Flamme unterhalb des Beckens. Regulierung von 120°C bis 190°C.

(IT) Friggitrici a gas

- Realizzazione in acciaio inox AISI 304, "Top" imbottito (15/10), piedi inox regolabili (150/200 mm).
- Vasca imbottita in "Y" con angoli rotondi, dotato di una zona fredda.Realizzazione in acciaio inox AISI 304. Rubinetto di scarico (a sfera) e vasca per decantazione dell'olio. Coperchio in acciaio inox.
- Riscaldamento a gas, per bruciatori inox a fiamma orizzontale messi sotto la vasca. Regolazione da 120°C a 190°C.



G17/F74T-N

2 694,Eur

400x700xh250/320 mm

(DE) **Gas Friteuse, Becken in "Y" Form, 7 Liter, externer Brenner -TOP-**

- Beckenmaße 240x300xh235 mm.
- Verwendbare Ölmenge, min. 5,5 Liter, max. 7 Liter.
- 1 Korb aus Chromstahl, Dimensionen 225x325xh90 mm.

6020 kcal

37 kg

0.22 m3

(IT) **Friggitrice a gas, vasca in "Y" 7 litri, bruciatori esterni -TOP-**

- Dimensioni della vasca 240x300xh235 mm.
- Quantità d'olio all'uo, min. 5,5 lit. max. 7 lit.
- 1 cestello in acciaio cromato, dimensioni 225x325xh90 mm.



G17/F15A4-N

3 446,Eur

400x700xh850/920 mm

(DE) **Gas Friteuse, Becken in "Y" Form, 15 L, externer Brenner, auf Unterbau**

- Beckenmaße 240x380xh505 mm.
- Verwendbare Ölmenge, min. 13 Liter, max. 15 Liter.
- 1 Korb aus Chromstahl, Dimensionen 225x325xh125 mm.

12040 kcal

64 kg

0.4 m3

(IT) **Friggitrice a gas, vasca in "Y" 15 litri, bruciatori esterni, su mobile**

- Dimensioni della vasca 240x380xh505 mm.
- Quantità d'olio all'uso, min. 13 lit. max. 15 lit.
- 1 cestello in acciaio cromato, dimensioni 225x325xh125mm.



G17/F30A8-N

6 137,Eur

800x700xh850/920 mm

(DE) **Gas Friteuse, 2 Becken in "Y" Form, 2x 15 L, externer Brenner, auf Unterbau**

- Beckenmaße 240x380xh505 mm.
- Verwendbare Ölmenge, min. 13 Liter, max. 15 Liter.
- 1 Korb aus Chromstahl je Becken, Dimensionen 225x325xh125 mm.

24080 kcal

101 kg

0.75 m3

(IT) **Friggitrice a gas 2 vasche in "Y" 2x 15 litri, bruciatori esterni, su mobile**

- Dimensioni deila vasca 240x380xh505 mm.
- Quantità d'olio all'uso, min. 13 lit. max. 15 lit.
- 1 cesto in acciaio cromato per vasca, dimensioni 225x325xh125 mm.

1000 kcal/h = 1,16 kW

(DE) Elektro Bain-Marie

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304. "Top" gestanzt (15/10mm dick), regulierbare Füße, wassergeschützt "IPX4".
- Becken mit abgerundeten Ecken aus Edelstahl AISI 304.
- Ablasshahn.
- Elektrische Aufheizung durch gepanzerte Widerstandselemente aus Edelstahl AISI 304 unter dem Becken. ON/OFF Schalter, Regulierung von 30°C bis 90°C.

(IT) Bagnomaria elettrici

- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304, "Top" imbottito (15/10), piedi regolabili, impermeabilittà all'acqua "IPX4".
- Vasca in acciaio inox AISI 304 con angoli rotondi.
- Rubinetto di scarico.
- Riscaldamento elettrico per resistenze corazzate in acciaio inossidabile AISI 304, messe sotto la vasca. Interruttore ON/OFF, regolazione da 30°C a 90°C.





E17/BM4T-N

1 495,Eur

(DE) **Elektro Bain-Marie GN 1/1 Tiefe 150 mm -TOP-**
- Becken: 306x510xh156 mm, GN bis 150 mm.
- Lieferung ohne Gastronorm Behälter.

(IT) **Bagnomaria elettrico GN 1/1 profondità 150 mm -TOP-**
- Vasca: 306x510xh156 mm, pour vasche GN fino a 150mm.
- NB: consegnato senza vasche gastronorm.

400x700xh250/320 mm
1.5 kW
230/1N 50-60Hz
27 kg
0.22 m3





E17/BM8T-N

2 261,Eur

(DE) **Elektro Bain-Marie GN 2/1 Tiefe 150 mm -TOP-**
- Becken: 630x510xh156 mm, GN bis 150 mm.
- Lieferung ohne Gastronorm Behälter.

(IT) **Bagnomaria elettrico GN 2/1 profondità 150 mm -TOP-**
- Vasca: 630x510xh156 mm, per vasche GN fino a 150 mm.
- NB: consegnato senza vacshe gastronorm.

800x700xh250/320 mm
3 kW
400/3N 50-60Hz
40 kg
0.4 m3

230/3 50-60Hz (On request)

(DE) Gas Nudelkocher

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304. "Top" gestanzt (15/10mm), regulierbare Füße(150/200 mm), wassergeschützt "IPX5".
- Becken mit abgerundeten Ecken aus Edelstahl AISI 316, ausgestattet mit einem Überlauf. Wasserhahn zum auffüllen des Beckens, Ablasshahn (kugelförmig).
- Gasaufheizung durch Gasbrenner mit horizontaler Flamme unterhalb des Beckens. Elektrische Piezozündung. Regulierung der Flamme durch Gasventil.

(IT) Cuocipasta a gas

- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304, "Top" imbottito spessore 15/10, piedi regolabili in acciaio inossidabile (150/200 mm), impermeabilità all'acqua "IPX5".
- Vasca, con angoli rotondi, in acciaio inossidabile AISI 316, dotato di un troppo pieno. Rubinetto di acqua per il riempimento, valvola di scarico (a sfera).
- Riscaldamento gas, per bruciatori a fiamma orizzontale, messe sotto la vasca. Accensione piezo-elettrica. Regolazione per una valvola gas.



G17/CPA4-N

2 915,Eur

(DE) **Gas Nudelkocher 24,5 Liter auf Unterbau (ohne Körbe)**
- Becken 250x400xh300 mm, Kapazität 24,5 Liter.

(IT) **Cuocipasta a gas 24.5 l su mobile (senza cesti)**
- Vasca 250x400xh300 mm, capacità 24,5 litri.

400x700xh850/920 mm	
9890 kcal	
60 kg	
0.36 m3	



G17/CPA8-N

5 137,Eur

(DE) **Gas Nudelkocher 2x 24,5 Liter mit Unterbau (ohne Körbe)**
- 2 Becken 250x400xh300 mm, Kapazität 2x24,5 Liter.

(IT) **Cuocipasta a gas 2x 24,5 litri, su mobile (senza cesti)**
- 2 vasche dim 250x400xh300 mm, capacità 2x 24,5 litri.

800x700xh850/920 mm	
19780 kcal	
105 kg	
0.75 m3	

VORTEILE

Energiesteuergerät "Power control", das Leistung und Geschwindigkeit garantiert und gleichzeitig Energie spart. Tiefgezogener Tank mit abgerundeten Ecken, Heizelemente außerhalb des Tanks.

VANTAGGI

Dispositivo di controllo dell'energia "Power control", che garantisce potenza e velocità risparmiando energia. Vasca stampata con angoli arrotondati, elementi riscaldanti esterni alla vasca.

1000 kcal/h = 1,16 kW

(DE) Elektro Nudelkocher

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304. "Top" gestanzt (15/10 mm), regulierbare Füße (150/200 mm), wassergeschützt "IPX5".
- Becken mit abgerundeten Ecken aus Edelstahl AISI 316, ausgestattet mit einem Überlauf. Wasserhahn zum auffüllen des Beckens, Ablasshahn (kugelförmig).
- Elektrische Aufheizung durch Infrarot Heizelemente für einen schnellen Temperaturanstieg, Energieregulierung.

(IT) Cuocipasta elettrici

- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304, "Top" imbottito spessore 15/10 , piedi regolabili in acciaio inossidabile, 150/200 mm, impermeabilità all'acqua "IPX5".
- Vasca, con angoli arrotondati, in acciaio inossidabile AISI 316, munito di un troppo pieno per gli amidi. Rubinetto di acqua per il riempimento, la valvola di scarico, a biglia.
- Riscaldamento elettrico per infrarossi, messa in temperatura rapida, regolatore di energia.



E17/CPA4-N

3 532,Eur

(DE) **Elektro Nudelkocher 24,5 Liter auf Unterbau (ohne Korb)**
- Becken 250x400xh300 mm, Kapazität 24,5 Liter.

(IT) **Cuocipasta elettrico 24,5 l su mobile (senza cesti)**
- Dimensioni della vasca 250x400xh300 mm, capacità 24,5 litri.

400x700xh850/920 mm
6 kW
400/3N 50-60Hz
60 kg
0.36 m3



E17/CPA8-N

5 838,Eur

(DE) **Elektro Nudelkocher 2x 24,5 Liter mit Unterbau (ohne Korb)**
- 2 Becken 250x400xh300 mm, Kapazität 2 x 24,5 Liter.

(IT) **Cuocipasta elettrico 2x 24,5 litri, su mobile (senza cesti)**
- 2 vasche dimensioni 250x400x300 00, capacità 2 x 24,5 litri.

800x700xh850/920 mm
12 kW
400/3N 50-60Hz
105 kg
0.75 m3

VORTEILE

Energiesteuergerät "Power control", das Leistung und Geschwindigkeit garantiert und gleichzeitig Energie spart. Tiefgezogener Tank mit abgerundeten Ecken, Heizelemente außerhalb des Tanks.

VANTAGGI

Dispositivo di controllo dell'energia "Power control", che garantisce potenza e velocità risparmiando energia. Vasca stampata con angoli arrotondati, elementi riscaldanti esterni alla vasca.

230/3 50-60Hz (On request)

MAXIMA 1700

(DE) Automatischer Heber für Körbe

- Obere Fläche tiefgezogen (15/10 mm).
- 2 Hebelarme aus Edelstahl.
- Möglichkeit zur Befestigung rechts oder links, einen auf jeder Seite (Version 4 Körbe).
- 9 Programme zur Wahl "speicherbar" oder manuell.
- Wassergeschützt IPX4.
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, 2 regulierbare Füße aus Edelstahl (150/200 mm).

(IT) Sollevamento automatico dei cesti

- Top superiore stampato, 15/10 mm.
- 2 braccia di sollevamento in acciaio inossidabile.
- Posizionamento destra o sinistro, uno per ogni lato, versione 4 cesti.
- 9 programmi a scelta "memorizzabile" o manuale.
- Grado di protezione all'acqua IPX4.
- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304, 2 piedi acciai inossidabili regolabili, 150/200 mm.



E17/RP7-N — 3 827,Eur

(DE) **Modul automatischer Heber für Körbe (doppelt)**
(IT) **Modulo sollevamento automatico dei cestelli (doppio)**

200x700xh850 mm
0.2 kW
230/1N 50-60Hz
30 kg
0.15 m3

VORTEILE

Sie möchten Ihre Speisekarte mit köstlichen Nudeln abwechslungsreich gestalten. Um sie schnell und immer perfekt "al dente" servieren zu können, hier ist das automatische Hebemodul Diamond für Sie, dank dieser 9 Programme Ihrer Wahl können Sie Pasta aller Art und "gleichzeitig" servieren. Sie benötigen kein zusätzliches Personal, Ihr Team bleibt gleich. PASTA CONCEPT bietet eine sehr hohe Produktivität und eine sehr schnelle Rentabilität.

VANTAGGI

Volete diversificare il vostro menu con paste deliziose? Poterle servire rapidamente e sempre perfette "al dente"? Ecco il modulo di sollevamento automatico Diamond che fa per voi. Grazie a questi 9 programmi a scelta, potete servire paste di tutte le varietà e in "simultanea". Non c'è bisogno di assumere personale, il vostro team rimane lo stesso. PASTA CONCEPT: una produttività molto elevata e una redditività molto rapida.



A17/SM-16-2 — 256,Eur

(DE) Struktur 2 Körbe A17/ST-2x 1/6-MOD.E17/RP7-N
(IT) Struttura 2 cesti A17/ST-2x 1/6-MOD.E17/RP7-N

0.01 m3
3 kg



A17/ST-2X22 — 331,Eur

(DE) Set 2 Kochkörbe 24,5Liter, 2 Griffe (2x GN 1/2)
(IT) Set 2 cestI di cottura 24,5lit., 2 impugnature (2x GN 1/2)

220x170xh265 mm
0.02 m3
3 kg



A17/ST-2X16 — 431,Eur

(DE) Set 2 Körbe, Kocher 24,5LT (2xGN 1/6)
(IT) Set 2 cesti, cuocipasta 24,5LT (2xGN 1/6)

105x105xh265 mm
0.01 m3
2 kg

(DE) Elektro Bräter-Kocher Multifunktion

- Top gestanzt, Dicke (15/10mm). Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, regulierbare Füße aus Edelstahl (150/200 mm). Wassergeschützt IPX5.
- Becken aus Edelstahl AISI 316 "Compound", hohe Wärmeleitfähigkeit. Serienmäßig mit Stecker und Verlängerungsstück für Entladung.
- Elektrische Aufheizung: gepanzerte Widerstandselemente aus Edelstahl unterhalb des Beckens, Regulierung von 120°C bis 300°C. Sicherheitsvorrichtung für Überhitzung.

(IT) Brasiere elettriche multifunzione

- Top imbottito spessore (15/10 mm). Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304, piedi inox regolabili (150/200 mm). Grado di protezione all'acqua IPX5.
- Vasca in acciaio inossidabile AISI 316 "Compound", ad alta conduttività termica. Tappo e prolunga per scarico, consegnata di serie.
- Riscaldamento elettrico: resistenze blindate in acciaio inossidabile, posizionate sotto la vasca, regolazione da 120°C a 300°C. Dispositivo di sicurezza in caso di surriscaldamento.



FCM Régulation EC 1935/2004

E17/SCEA4-N — **4 457,Eur**

(DE) **Elektro Bräter-Kocher Multifunktion Becken "Compound" 11 Liter**
- Becken 306x510xh110 mm, Nutzfläche 15,8 dm2.

(IT) **Brasiera elettrica multifunzione, vasca "Compound"11 litri**
- Vasca 306x510xh110 mm, superficie 15,8 dm2.

400x700xh850/920 mm
5 kW
400/3N 50-60Hz
40 kg
0.43 m3



FCM Régulation EC 1935/2004

E17/SCEA8-N — **6 255,Eur**

(DE) **Elektro Bräter-Kocher Multifunktion Becken "Compound" 22 Liter**
- Becken 630x510xh110 mm, Nutzfläche 32,1 dm2.

(IT) **Brasiera elettrica multifunzione, vasca "Compound" 22 litri**
- Vasca 630x510xh110 mm, superficie 32,1 dm2.

800x700xh850/920 mm
10 kW
400/3N 50-60Hz
75 kg
0.78 m3

VORTEILE

Ideal für "trockenes" Kochen wie z.B. Kochfelder, "Langsamer Kocher" zum Braten, "Fritteuse" zum Braten, zum leichten Braten, "Temperaturerhaltung" für Bain-Marie (GN-Kapazität 100 mm) ...

VANTAGGI

Ideale per cotture "a secco" come i piani cottura, "Slow cooker" per soffriggere, "Fryer" per friggere, per fritture leggere, "mantenimento della temperatura" per il bagnomaria (capacità GN 100 mm).

230/3 50-60Hz (On request)

(DE) Gas Bräter-Kocher Mulitfunktion

- Top gestanzt, Dicke (15/10mm). Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, regulierbare Füße aus Edelstahl. Wassergeschützt IPX5.
- Becken aus Edelstahl AISI 316 "COMPOUND", hohe Wärmeleitfähigkeit. Serienmäßig mit Stecker und Verlängerungsstück für Entladung.
- Gasaufheizung: Brenner aus Edelstahl mit stabilisierter Flamme, Regulierung von 100°C bis 250°C, elektrische Piezo-Zündung. Sicherheitsvorrichtung für Überhitzung.

(IT) Brasiere a gas multifunzione

- Top imbottito spessore (15/10 mm). Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304, piedi inox regolabili. Grado di protezione all'acqua IPX5.
- Vasca in acciaio inossidabile AISI 316 "COMPOUND", ad alta conduttività termica. Tappo e prolunga per scarico, consegnati di serie.
- Riscaldamento gas: bruciatori in acciaio inossidabile a fiamma stabilizzata, regolazione da 100°C a 250°C, accensione piezoelettrica. Dispositivo di sicurezza in caso di surriscaldamento.



FCM
Régulation
EC 1935/2004

G17/SCGA4-N

4 843,Eur

400x700xh850/920 mm

(DE) **Gas Bräter-Kocher Multifunktion Becken "Compound" 11 Liter**
- Becken 306x510xh110 mm, Nutzfläche 15,8 dm2.

6020 kcal

45 kg

(IT) **Brasiera a gas multifunzione, vasca "Compound" 11 litri**
- Vasca 306x510xh110 mm, superficie 15,8 dm2.

0.43 m3



FCM
Régulation
EC 1935/2004

G17/SCGA8-N

6 656,Eur

800x700xh850/920 mm

(DE) **Gas Bräter-Kocher Multifunktion Becken "Compound" 22 Liter**
- Becken 306x510xh110 mm, Nutzfläche: 32,1 dm2.

12040 kcal

75 kg

(IT) **Brasiera a gas multifunzione, vasca "Compound" 22 litri**
- Vasca 630x510xh110 mm, superficie 32,1 dm2.

0.78 m3

VORTEILE

Ideal für "trockenes" Kochen wie z.B. Kochfelder, "Langsamer Kocher" zum Braten, "Fritteuse" zum Braten, zum leichten Braten, "Temperaturerhaltung" für Bain-Marie (GN-Kapazität 100 mm) ...

VANTAGGI

Ideale per cotture "a secco" come i piani cottura, "Slow cooker" per soffriggere, "Fryer" per friggere, per fritture leggere, "mantenimento della temperatura" per il bagnomaria (capacità GN 100 mm).

1000 kcal/h = 1,16 kW

(DE) Elektro Kippbratpfannen

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, regulierbare Füße aus Edelstahl (150/200 mm).
- Wasserhahn ermöglicht das auffüllen des Beckens.
- Oberer Beckendeckel "gestanzt", Scharniere mit "Torsionsfeder" ermöglichen eine graduelle Schließung und Öffnung.
- Becken aus "DUOMAT" mit hoher Wärmeleitfähigkeit oder aus Edelstahl, Kippfunktion durch manuelles Steuerrad.
- Elektrische Aufheizung durch Infrarot Heizelemente unterhalb des Beckens, schneller Temperaturanstieg. Regulierung von 90°C bis 290°C.

(IT) Brasiere elettriche ribaltabili

- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304, grandi piedi regolabili in acciaio inossidabile.
- Rubinetto di acqua che permette il riempimento della vasca.
- Coperchio superiore della vasca "stampata", cerniere con "molla a torsione" che permette una chiusura ed un'apertura graduale.
- Vasca "DUOMAT" ad alta conducibilità termica, ribaltamento della vasca per un volante manuale.
- Riscaldamento elettrico, per resistenze blindate in acciaio inossidabile, posizionato sotto alla vasca. Regolazione di 90°C a 290°C.



FCM (Food Contact Material)
Régulation EC 1935/2004



E17/BRI8-N

6 507,- Eur

(DE) **Elektro Kippbratpfanne, Becken aus "Duomat" 60 Liter auf Unterbau**

- Becken 720x450xh200 mm, Grillfläche 35 dm2, Kippfunktion durch manuelles Steuerrad.

(IT) **Brasiera elettrica ribaltabile, vasca "Duomat" 60 litri, su mobile**

- Vasca 720x450xh200 mm, superficie 35 dm2, ribaltimento della vasca con un volante manuale.

800x700xh850/920 mm
9.75 kW
400/3N 50-60Hz
120 kg
0.75 m3

(DE) Gas Kippbratpfannen

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, regulierbare Füße aus Edelstahl (150/200 mm).
- Wasserhahn ermöglicht das auffüllen des Beckens.
- Oberer Beckendeckel "gestanzt", Scharniere mit "Torsionsfeder" ermöglichen eine graduelle Schließung und Öffnung.
- Becken mit hoher Wärmeleitfähigkeit aus "DUOMAT", Kippfunktion durch manuelles Steuerrad.
- Gasaufheizung durch Gasbrenner aus Edelstahl mit stabilisierter Flamme, Regulierung von 120°C bis 300°C.

(IT) Brasiere a gas ribaltabile

- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304, grandi piedi regolabili in acciaio inossidabile.
- Rubinetto di acqua che permette il riempimento della vasca.
- Coperchio superiore della vasca "stampata", cerniere con "molla a torsione" che permette una chiusura ed un'apertura graduale.
- Vasca "DUOMAT" ad alta conducibilità termica, ribaltimento della vasca con un volante manuale.
- Riscaldamento gas, per i bruciatori in acciaio inossidabile a fiamma stabilizzata, regolazione di 120°C a 300°C.



FCM (Food Contact Material)
Régulation EC 1935/2004



G17/BRI8-N

6 588,- Eur

(DE) **Gas Kippbratpfanne, Becken aus "Duomat" 60 Liter auf Unterbau**

- Becken 720x450xh200 mm, Grillfläche 35 dm2, Kippfunktion durch manuelles Steuerrad.

(IT) **Brasiera a gas ribaltabile, vasca "Duomat" 60 litri, su mobile**

- Vasca 720x450xh200 mm, superficie 35 dm2, ribaltimento della vasca con un volante manuale.

800x700xh850/920 mm
13760 kcal
120 kg
0.75 m3

1000 kcal/h = 1,16 kW • 230/3 50-60Hz (On request)

MAXIMA 1700

(DE) Gas Kochkessel Gas und elektrisches

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, tiefgezogenes " Top " (15/10 mm), verstellbare Edelstahlfüße (150/200 mm), wasserdicht "IPX5".
- Tiefgezogener Tank aus Edelstahl AISI 316 (Lebensmittelzertifiziert gemäß europäischer Verordnung CE Nr. 1935/2004), Boden 30/10 mm dick, Seitenwände 20/10 mm dick, beständig gegen Salzkorrosion und Verschleiß, ausgestattet mit einem abnehmbaren Sieb zum Schutz des Ablassventils. Wasserhahn zum Befüllen des Tanks.
- Tiefgezogener Deckel aus Edelstahl AISI 316 mit doppelwandigen Scharnieren mit "verstärkter Kante" und "Torsionsfeder" zum stufenweisen Schließen und Öffnen.
- Indirekte Beheizung, doppelwandiger Tank, manuelle Wasserbefüllung. Zwei Hähne auf der Frontplatte des Gerätes, der erste für die Öffnung, der zweite für den Überlauf. Überprüfung des Drucks des Doppelmantels durch ein Ventil bei 0,5 bar mit einem Manometer.
- Gasheizung, durch Brenner aus Edelstahl AISI 304 mit stabilisierter Flamme, Regulierung durch Ventil.
- Elektrische Beheizung durch Tauchwiderstände im Doppelmantel, geregelt durch einen 4-Positionsschalter.

(IT) Marmitte rotonde gas ed elettriche

- Realizzato in acciaio inox AISI 304, top "imbutito" (15/10 mm), piedini regolabili in acciaio inox (150/200 mm), impermeabilità "IPX5".
- Vasca "stampata" in acciaio inox AISI 316 (Certificato per uso alimentare secondo la normativa europea CE n.1935/2004), fondo spessore 30/10 mm, pareti laterali spesse 20/10 mm, resistenti alla corrosione salina e all'usura, dotate di un filtro estraibile per proteggere la valvola di scarico. Rubinetto previsto per il riempimento della vasca.
- Coperchio "imbutito", realizzato in acciaio inox AISI 316 con doppia parete "bordo rinforzato" con cerniere a "molla di torsione" ad apertura e chiusura graduale.
- Riscaldamento indiretto, serbatoio a doppia incamiciatura, riempimento manuale dell'acqua. Due rubinetti posti sul pannello frontale dell'unità, il primo per l'apertura, il secondo per il troppo pieno. Controllo della pressione della doppia camicia mediante una valvola a 0,5 bar, con manometro.
- Riscaldamento a gas, con bruciatori in acciaio inox AISI 304 a fiamma stabilizzata, regolazione a valvola.
- Riscaldamento elettrico tramite resistenze ad immersione nella doppia camicia, regolazione mediante un interruttore a 4 posizioni.

INDIRECT WARMING



FCM
Régulation EC 1935/2004



G17/M60I8-N

7 599,Eur

(DE) **Gas Kochkessel 60 Liter, indirekt beheizt, auf Unterbau**
- Kesseldurchmesser 420 mm, Tiefe 485 mm.
- Ablassventil 1",1/2.

(IT) **Marmitta rotonda a gas, 60 litri, riscaldamento indiretto, su armario**
- Diametro della vasca 420 mm, profondità 485 mm.
- Rubinetto di scarico 1",1/2.

800x700xh850/920 mm
0.2 kW
12040 kcal
230/1N 50-60Hz
115 kg
0.75 m3



FCM
Régulation EC 1935/2004



E17/M60I8-N

7 773,Eur

(DE) **Elektro Kochkessel 60 Liter, indirekt beheizt, auf Unterbau**
- Kesseldurchmesser 420 mm, Tiefe 485 mm.
- Ablassventil 1",1/2.

(IT) **Marmitta rotonda elettrica, 60 litri, riscaldamento indiretto, su armario**
- Diametro della vasca 420 mm, profondità 485 mm.
- Rubinetto di scarico 1",1/2.

800x700xh850/920 mm
9.4 kW
400/3N 50-60Hz
115 kg
0.75 m3

1000 kcal/h = 1,16 kW • 230/3 50-60Hz (On request)



N17/PT1

1 257,Eur

250x700xh850(920) mm

17 kg

0.18 m3

(DE) **Neutrales Arbeitselement 250mm**

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, "Top" geprägt mit einer Dicke von 15/10 mm, höhenverstellbare Edelstahlbeine (150/200 mm), Wasserdichtigkeit "IPX5".

(IT) **Elemento neutro di lavoro 250mm**

- Realizzato in acciaio inox AISI 304, "top" stampato con uno spessore di 15/10 mm, piedini regolabili in acciaio inox (150/200 mm), tenuta stagna all'acqua "IPX5".



N17/PT2

1 276,Eur

300x700xh850(920) mm

19 kg

0.21 m3

(DE) **Neutrales Arbeitselement 300mm**

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, "Top" geprägt mit einer Dicke von 15/10 mm, höhenverstellbare Edelstahlbeine (150/200 mm), Wasserdichtigkeit "IPX5".

(IT) **Elemento neutro di lavoro 300mm**

- Realizzato in acciaio inox AISI 304, "top" stampato con uno spessore di 15/10 mm, piedini regolabili in acciaio inox (150/200 mm), tenuta stagna all'acqua "IPX5".



N17/PT3

1 325,Eur

350x700xh850(920) mm

22 kg

0.24 m3

(DE) **Neutrales Arbeitselement 350mm**

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, "Top" geprägt mit einer Dicke von 15/10 mm, höhenverstellbare Edelstahlbeine (150/200 mm), Wasserdichtigkeit "IPX5".

(IT) **Elemento neutro di lavoro 350mm**

- Realizzato in acciaio inox AISI 304, "top" stampato con uno spessore di 15/10 mm, piedini regolabili in acciaio inox (150/200 mm), tenuta stagna all'acqua "IPX5".



N17/PT4T-N

675,Eur

400x700xh250/320 mm

(DE) **Neutrales Arbeitselement -TOP-**
• Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, verstellbare Füße.

(IT) **Elemento neutro di lavoro -TOP-**
• Realizzazione in acciaio inox AISI 304, piedi regolabili.

18 kg

0.11 m3



N17/PTC4T-N

1 157,Eur

400x700xh250/320 mm

(DE) **Neutrales Arbeitselement mit Schublade -TOP-**
• Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, verstellbare Füße.
• Schublade auf Teleskopschienen.

21 kg

(IT) **Elemento neutro di lavoro, con cassetto -TOP-**
• Realizzazione in acciaio inox AISI 304, piedi regolabili.
• Cassetto su cerniere telescopiche.

0.11 m3



N17/PT8T-N

826,Eur

800x700xh250/320 mm

(DE) **Neutrales Arbeitselement -TOP-**
• Hergestellt aus Edelstahl 18/10 AISI 304, verstellbare Füße.

(IT) **Elemento neutro di lavoro -TOP-**
• Realizzazione in acciao inox 18/10 AISI 304, piedi regolabili.

30 kg

0.24 m3



N17/BA4-N

466,Eur

400x550xh600 mm

(DE) **Offener Unterbau, 400 mm, Edelstahl AISI 304**
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, verstellbare Edelstahlfüße (150/200 mm).

17 kg

(IT) **Base aperta, 400 mm, acciao inox AISI 304**
- Realizzazione in aciaio inox AISI 304, piedi inox regolabili.

0.2 m3



N17/BA8-N

490,Eur

800x550xh600 mm

(DE) **Offener Unterbau, 800 mm, Edelstahl AISI 304**
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, verstellbare Edelstahlfüße

25 kg

(IT) **Base aperta, 800 mm, acciao inox AISI 304**
- Struttura in acciaio inox AISI 304, piedini regolabili in acciaio inox

0.4 m3



N17/BA12-N

601,Eur

1200x550xh600 mm

(DE) **Offener Unterbau, 1200 mm, Edelstahl AISI 304**
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, verstellbare Edelstahlfüße

31 kg

(IT) **Base aperta, 1200 mm, acciao inox AISI 304**
- Struttura in acciaio inox AISI 304, piedini regolabili in acciaio inox

0.55 m3

A22/PAS-N — 213,Eur



393x60xh680 mm

DE Tür 400 mm links oder rechts
IT Porta 400 mm destra o sinistra

A17/KCHE — 585,Eur



DE Wärme Kit für Unterbau
IT Kit riscaldante per armadio

N17/2TBN-N — 1 375,Eur



DE 2 Schubladen für Unterbau Mod. 400 mm
IT 2 cassetti per base mod. 400 mm

A17/SCK — 88,Eur



DE Zentrale Fixierungsstütze für Türen, Schubladen,... (Mod. 800 & 1200)
IT Supporto centrale per porte, cassetti,... (mod. 800 & 1200)

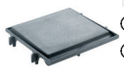
A17/PCF1 — 197,Eur



300x340xh50 mm

DE Brandschutzplatte glatt, 1 Brenner
IT Tuttapiastra liscia, 1 fuoco

A17/PL1 — 281,Eur



320x330 mm

DE Fortkochplatte glatt, 1 Brenner
IT Piastra di cottura liscia, 1 fuoco

A17/PR1 — 194,Eur



320x330 mm

DE Fortkochplatte gerillt, 1 Brenner
IT Piastra di cottura scanalata, 1 fuoco

A22/GG2/1 — 41,Eur



530x650 mm

DE Verchromtes Ofenrost GN 2/1
IT Griglia cromata per forno GN 2/1

A17/ACW — 84,Eur



DE Verlängerung für Wasserhahn 700 (Monoblock)
IT Estensione per colonna d'acqua 700 (Monoblock)

A17/CLWT — 675,Eur



DE Wasserhahn (TOP Modul)
IT Colonna d'acqua (modulo a TOP)

A17/DP — 334,Eur



DE Ablaufverlängerung für HP-Elektrogrill
IT Prolunga di scarico per griglia elettrica HP

A17/GD1/1-N — 391,Eur



DE Einsatzstruktur 4x GN1/1 (Mod. 400 mm)
IT Struttura 4x GN1/1 (mod. 400 mm)

A17/PF-7 — 63,Eur



225x325x90 mm

DE Korb für Friteuse 7 Liter
• NB: COMPLEMENTARY
IT Cesto per friggitrice 7 lit.

A17/PF1/2-12 — 119,Eur



100x325x125 mm

DE Körbe, Friteuse 5+5 Liter
• NB: COMPLEMENTARY
IT Coppia di cesti, friggitrice 5+5 lit.

A22/PF-15 — 56,Eur



225x325xh125 mm

DE Korb für Friteusen 15 Liter
IT Cesto per friggitrici 15 litri

A22/PF1/2-15 — 119,Eur



105x325xh125 mm

DE Korb für Friteusen (2x1/2) 15 Liter
IT Cesto per friggitrici (2x1/2) 15 litri

A22/DD15 — 113,Eur



228x6xh668 mm

DE Abfuhr für Friteusen 15 Liter
IT Gambo per scarico friggitrice 15 litri

A22/TDH-P — 78,Eur



30x400xh30 mm

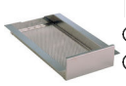
DE Anschluss für Ölablass nach außen hin (15 Liter)
IT Raccordo per lo scarico esterno dell'olio (15 litri)

A17/DFL-15 — 172,Eur



(DE) Friteusen Deflektor 15 Liter (für das Braten mit Mehl)
(IT) Deflettore friggitrici 15 lit. (per fritti con farina)

A17/FAH — 191,Eur



(DE) Fettfilter für Auffangbecken für Friteuse
(IT) Filtro a olio per vasca di raccolto, per friggitrice

A17/1X35 — 238,Eur



220x350xh265 mm
(DE) Kochkorb 24,5L, 2 seitl. Griffe (1x GN 1/1)
(IT) Cesto di cottura 24,5lit., 2 impugnature lat. (1x GN 1/1)

A17/ST-2X14 — 247,Eur



105x160xh265 mm
(DE) Set 2 Kochkörbe 24,5 LT (2x GN 1/4)
(IT) Set 2 cesti di cottura 24,5 LT (2x GN 1/4)

A17/ST-2X22 — 331,Eur



220x170xh265 mm
(DE) Set 2 Kochkörbe 24,5Liter, 2 Griffe (2x GN 1/2)
(IT) Set 2 cestI di cottura 24,5lit., 2 impugnature (2x GN 1/2)

A17/ST-2X35 — 322,Eur



105x350xh265 mm
(DE) Set 2 Kochkörbe 24,5Liter, Frontalgriff (2x GN 1/2)
(IT) Set 2 cesti di cottura 24,5lit., impugnatura frontale (2x GN 1/2)

A17/ST-2X16 — 431,Eur



105x105xh265 mm
(DE) Set 2 Körbe, Kocher 24,5LT (2xGN 1/6)
(IT) Set 2 cesti, cuocipasta 24,5LT (2xGN 1/6)

A17/SF24 — 47,Eur



230x360xh25 mm
(DE) Beckenbodenrost 24,5 LT (für A17/ST-2X16)
(IT) Griglia fondo vasca 24,5 LT (per A17/ST-2X16)

A17/SM-16-2 — 256,Eur



(DE) Struktur 2 Körbe A17/ST-2x 1/6-MOD.E17/RP7-N
(IT) Struttura 2 cesti A17/ST-2x 1/6-MOD.E17/RP7-N

A65/RAS-FT-N — 76,Eur



530x15xh7 mm
(DE) Schaber mit Klinge für Kochplatten
(IT) Raschiatoio a lama per piastra di cottura

A65/10L-RAS-N — 26,Eur



15xh7 mm
(DE) Set 10 Klingen für Schaber
(IT) Kit di 10 lame per raschiatoio

A17/PFDX-GX — 381,Eur



(DE) Seitlenblenden (rechts & links)
(IT) Coppia di zoccoli laterali (destra e sinistra)

A22/PF2 — 141,Eur



200x20xh150 mm
(DE) Frontblende aus Edelstahl 200 mm
(IT) Zoccolo frontale inox 200 mm

A22/PF4 — 166,Eur



400x20xh150 mm
(DE) Frontblende aus Edelstahl 400 mm
(IT) Zoccolo frontale inox 400 mm

A22/PF8 — 184,Eur



800x20xh150 mm
(DE) Frontblende aus Edelstahl 800 mm
(IT) Zoccolo frontale inox 800 mm

A22/PF12 — 216,Eur



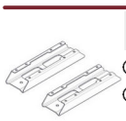
1200x20xh150 mm
(DE) Frontblende aus Edelstahl 1200 mm
(IT) Zoccolo frontale inox 1200 mm

A22/PF16 — 253,Eur



1600x20xh150 mm
(DE) Frontblende aus Edelstahl 1600 mm
(IT) Zoccolo frontale inox 1600 mm

A22/KR-L4 — 384,Eur



400 mm
(DE) Träger für Räder, Module 400 mm
(IT) Longheroni di sostegno per le ruote, modulo 400 mm

A22/KR-L8 — 485,- Eur



800 mm

DE Träger für Räder, Module 800 mm
IT Longheroni di sostegno per le ruote, modulo 800 mm

A22/KR-L12 — 585,- Eur



1200 mm

DE Träger für Räder, Module 1200 mm
IT Longheroni di sostegno per le ruote, modulo 1200 mm

A22/KR-L16 — 738,- Eur



1600 mm

DE Träger für Räder, Module 1600 mm
IT Longheroni di sostegno per le ruote, modulo 1600 mm

A22/KR-L20 — 891,- Eur



2000 mm

DE Träger für Räder, Module 2000 mm
IT Longheroni di sostegno per le ruote, modulo 2000 mm

A22/KA2 — 34,- Eur



DE Kit Anti-Umfallen, Fixierung am Boden, 2 Füsse
IT Kit antiribaltamento (fissaggio al suolo 2 piedi)

A22/KR2F-N — 403,- Eur



100 mm

DE Kit 4 Räder (2 mit Bremsen)
IT Kit di 4 ruote (2 con freni)

(DE) Gasherde

- Aus Edelstahl AISI 304, tiefgezogenes "Top" (20/10 mm) mit wasserdichtem Flüssigkeitssammelbecken, Nivellierzylindern, wasserdicht "IPX5".
- Brenner und Krone aus Messing mit hoher Wärmeleitfähigkeit, "Flower Flame" Technologie, Regulierung durch Gasventil.
- Roste aus emailliertem Gusseisen (450x350 mm).

(IT) Cucine a gas

- Realizzazione in acciaio inox AISI 304, "top" imbutito (20/10 mm) con vaschetta di raccolta liquidi impermeabile, piedini di livellamento, impermeabile "IPX5".
- Bruciatori e corone in ottone ad altissimo rendimento, tecnologia "Flower Flame", regolazione con una valvola gas.
- Griglie in ghisa smaltata (450x350 mm).



G22/2B4T-N

1 829,Eur

(DE) **Gasherd 2 Brenner -TOP-**
- 2 Brenner (2x 6 kW).

(IT) **Cucina 2 fuochi aperti a gas -TOP-**
- 2 bruciatori (2x 6 kW).

400x900xh250/320 mm

10320 kcal

43 kg

0.28 m3



G22/2B4TPW-N

2 013,Eur

(DE) **Gasherd 2 Brenner -TOP- "POWERFUL"**
- 2 Brenner (2x 10 kW).

(IT) **Cucina 2 fuochi aperti a gas -TOP- "POWERFUL"**
- 2 bruciatori (2x 10 kW).

400x900xh250/320 mm

17200 kcal

43 kg

0.28 m3

FULL 10 KW



G22/4B8T-N

2 961,Eur

(DE) **Gasherd 4 Brenner -TOP-**
- 4 Brenner (1x10 kW & 3x 6 kW).

(IT) **Cucina 4 fuochi aperti a gas -TOP-**
- 4 bruciatori (1x10 kW e 3x 6 kW).

800x900xh250/320 mm

24080 kcal

79 kg

0.5 m3

1000 kcal/h = 1,16 kW

MAXIMA 2200



FULL 10 KW

G22/4B8TPW-N

3 227,Eur

800x900xh250/320 mm

(DE) **Gasherd 4 Brenner -TOP- "POWERFUL"**
• 4 Brenner (4x 10 kW).

(IT) **Cucina 4 fuochi aperti a gas -TOP- "POWERFUL"**
• 4 bruciatori (4x 10 kW).

34400 kcal
79 kg
0.5 m3





G22/6B12T-N

3 945,Eur

1200x900xh250/320 mm

(DE) **Gasherd 6 Brenner -TOP-**
• 6 Brenner (2x 10 kW & 4x 6 kW).

(IT) **Cucina 6 fuochi aperti a gas -TOP-**
• 6 bruciatori (2x 10 kW e 4x 6 kW).

37840 kcal
110 kg
0.72 m3







FULL 10 KW

G22/6B12TPW-N

4 478,Eur

1200x900xh250/320 mm

(DE) **Gasherd 6 Brenner -TOP- "POWERFUL"**
• 6 Brenner (6x 10 kW).

(IT) **Cucina 6 fuochi aperti a gas -TOP- "POWERFUL"**
• 6 bruciatori (6x 10 kW).

51600 kcal
110 kg
0.72 m3

VORTEILE

Kraft und Präzision in der Steuerung, die es noch nie gegeben hat! Exklusives Patent, das es der Brennerflamme ermöglicht, sich automatisch an den Durchmesser der Töpfe (10 bis 40 cm) anzupassen.

VANTAGGI

Potenza e precisione nel controllo mai raggiunte prima d'ora! Brevetto esclusivo che permette alla fiamma del bruciatore di adattarsi automaticamente al diametro delle pentole (da 10 a 40 cm).

1000 kcal/h = 1,16 kW

(DE) Gasherde

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, "Top" gestanzt (20/10mm) mit Auffangschale für Flüssigkeiten, wasserdicht, regulierbare Füße aus Edelstahl (150/200 mm), wassergeschützt "IPX5".
- Backofen aus Edelstahl AISI 430, abgerundete Ecken, Boden aus Gusseisen, abnehmbare Struktur, isolierte doppelwandige Tür, ausbalancierte Federscharniere, Edelstahlgriff.
- Brenner und Krone aus Messing mit hoher Wärmeleitfähigkeit, "Flower Flame" Technologie, Regulierung durch Gasventil. Roste aus emailliertem Gusseisen (450x350 mm).
- Gasbackofen, Aufheizung durch Gasbrenner aus Edelstahl mit stabilisierter Flamme, Regulierung von 120°C bis 280°C, Ausstattung 1 Gitter.
- Elektrobackofen, Aufheizung durch Widerstandselemente aus Edelstahl im Gewölbe und unterhalb des Backofenbodens. Ein/Aus Schalter, Regulierung von 110°C bis 285°C.

(IT) Cucine a gas

- Realizzazione in acciaio inox AISI 304, "top" imbottito (20/10 mm) con vasca di raccolto liquidi impermeabile, piedi inox regolabili (150/200 mm). impermeabilità all'acqua "IPX5".
- Forno in acciaio inox AISI 430, angoli arrotondati, suolo in ghisa, struttura amovibile, porta a doppio pareti isolate, cerniera a molla contrabalanzata, impugnatura inox. Griglie in ghisa smaltata (450x350 mm).
- Bruciatori e corone in ottone ad altissimo rendimento, tecnologia "Flower Flame", regolazione con una valvola gas.
- Forno a gas, riscaldamento per bruciatori inox a fiamma stabilizzata, regolazione da 120°C a 280°C, in dotazione 1 griglia.
- Forno elettrico, riscaldamento per resistenze inox, messe nella volta e sotto il suolo del forno. Interruttore ON/OFF, regolazione da 110°C a 285°C.





G22/4BF8-N

4 858,Eur

800x900xh850/920 mm

(DE) **Gasherd 4 Brenner auf Gasbackofen GN 2/1**
- 4 Brenner (1x 10 kW & 3x 6 kW).
- Backofen GN 2/1, Dimensionen 575x700xh300 mm (8,5 kW).

31390 kcal

(IT) **Cucina a gas 4 fuochi aperti, forno a gas GN 2/1**
- 4 bruciatori (1x 10 kW e 3x 6 kW).
- Forno GN 2/1, dimensioni 575x700xh300 mm (8,5 kW).

155 kg

1.03 m3



FULL 10 KW



G22/4BF8PW-N

5 413,Eur

800x900xh850/920 mm

(DE) **Gasherd 4 Brenner auf Gasbackofen GN 2/1 "POWERFUL"**
- 4 Brenner (4x 10 kW).
- Backofen GN 2/1, Dimensionen 575x700xh300 mm (8,5 kW).

41710 kcal

(IT) **Cucina a gas 4 fuochi aperti, forno a gas GN 2/1 "POWERFUL"**
- 4 bruciatori (4x 10 kW).
- Forno GN 2/1, dimensioni 575x700xh300 mm (8,5 kW).

155 kg

1.03 m3





G22/4BFE8-N

5 353,Eur

800x900xh850/920 mm

(DE) **Gasherd 4 Brenner auf Elektro Backofen GN 2/1-**
- 4 Brenner (1x 10 kW & 3x 6 kW).
- Elektrobackofen GN 2/1 575x700xh300 mm (6 kW).

6 kW

31390 kcal

400/3N 50-60Hz

(IT) **Cucina a gas 4 fuochi aperti, forno elettrico GN 2/1-**
- 4 bruciatori (1x 10 kW e 3x 6 kW).
- Forno elettrico GN 2/1 575x700xh300 mm (6 kW).

155 kg

1.03 m3

1000 kcal/h = 1,16 kW • 230/3 50-60Hz (On request)

MAXIMA 2200



G22/6BFA12-N

6 486,Eur

1200x900xh850/920 mm

(DE) **Gasherd 6 Brenner auf Gasbackofen GN2/1, neutraler Unterbau**
- 6 Brenner (2x 10 kW & 4x 6 kW).
- Backofen GN 2/1, Dimensionen 575x700xh300 mm (8,5 kW).
- Neutraler Unterbau GN 1/1, Dimensionen 350x730xh530 mm.

45150 kcal

203 kg

1.38 m3

(IT) **Cucina 6 fuochi aperti, forno a gas GN 2/1, armadio neutro**
- 6 bruciatori (2x 10 kW e 4x 6 kW).
- Forno GN 2/1, dimensioni 575x700xh300 mm (8,5 kW).
- Armadio neutro GN 1/1, dimensioni 350x730xh530 mm.



FULL 10 KW

G22/6BFA12PW-N

6 340,Eur

1200x900xh850/920 mm

(DE) **Gasherd 6 Brenner (Power) + auf Gasbackofen GN2/1, neutraler Unterbau**
- 6 Brenner (6x 10 kW).
- Backofen GN 2/1, Dimensionen 540x650xh300 mm (8,5 kW).
- Neutraler Unterbau GN 1/1, Dimensionen 330x640xh380 mm.

58910 kcal

203 kg

1.4 m3

(IT) **Cucina 6 fuochi (Power) + forno a gas GN 2/1, armadio neutro**
- 6 bruciatori (6x 10 kW).
- Forno GN 2/1, dimensioni 540x650xh300 mm (8,5 kW).
- Armadio neutro GN 1/1, dimensioni 330x640xh380 mm.



G22/8BF16-N

8 997,Eur

1600x900xh850/920 mm

(DE) **Gasherd 8 Brenner auf 2 Gasbacköfen GN 2/1**
- 8 Brenner (2x 10 kW & 6x 6 kW).
- 2 Backöfen GN 2/1, Dimensionen 575x700xh300 mm (2x 8,5 kW).

62780 kcal

300 kg

1.87 m3

(IT) **Cucina a gas 8 fuochi aperti, 2 forni a gas GN 2/1**
- 8 bruciatori (2x 10 kW e 6x 6 kW).
- 2 forni GN 2/1, dimensioni 575x700xh300 mm (2x 8,5 kW).

VORTEILE

Kraft und Präzision in der Steuerung, die es noch nie gegeben hat! Exklusives Patent, das es der Brennerflamme ermöglicht, sich automatisch an den Durchmesser der Töpfe (10 bis 40 cm) anzupassen.

VANTAGGI

Potenza e precisione nel controllo mai raggiunte prima d'ora! Brevetto esclusivo che permette alla fiamma del bruciatore di adattarsi automaticamente al diametro delle pentole (da 10 a 40 cm).

1000 kcal/h = 1,16 kW • 230/3 50-60Hz (On request)

(DE) Elektroherde

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, "Top" gestanzt (20/10mm) mit Auffangschale für Flüssigkeiten, wasserdicht, regulierbare Füße aus Edelstahl (150/200 mm), wassergeschützt "IPX5".
- Backofen aus Edelstahl AISI 430, abgerundete Ecken, Boden aus Gusseisen, abnehmbare Struktur, isolierte doppelwandige Tür, ausbalancierte Federscharniere, Edelstahlgriff.
- Rechteckige Kochplatten aus Gusseisen, 300x300 mm, mit einer Dichtkante aus Edelstahl. Regulierung durch Schalter mit 7 Positionen.
- Glaskeramik (6 mm), Kochfeld mit Strahlungsheizung Ø 300 mm, schneller Temperaturanstieg, Regulierung der Wärmeleistung für jedes Kochfeld.
- Elektrobackofen, Aufheizung durch Widerstandselemente aus Edelstahl im Gewölbe und unterhalb des Backofenbodens. ON/OFF Schalter, Regulierung von 110°C bis 285°C, Ausstattung 1 Gitter.

(IT) Cucine elettriche

- Realizzazione in acciaio inox AISI 304, "top" stampato (20/10 mm) con vasca di raccolto liquidi impermeabile, piedi inox regolabili (150/200 mm). impermeabilità all'acqua "IPX5".
- Forno in acciaio inox AISI 430, angoli arrotondati, suolo in ghisa, struttura amovibile, porta a doppio pareti isolate, cerniera a molla contrabalanzata, impugnatura inox.
- Piastre quadrate in ghisa, 300x300 mm, bordo di tenuta in acciaio inox. Regolazione per commutatore a 7 posizioni.
- Vetroceramica (6mm), con focolari radianti diametro 300 mm, messa in temperatura rapida, regolatore di energia graduato per ogni focolare.
- Forno elettrico, riscaldamento per resistenze inox, messe nella volta e sotto il suolo del forno. Interruttore ON/OFF, regolazione da 110°C a 285°C, in dotazione 1 griglia.



E22/2PQ4T-N

2 352, Eur

(DE) **Elektro Plattenherd mit 2 Kochplatten -TOP-**
- 2 individuelle Kochplatten (2x 4 kW).

(IT) **Cucina 2 piastre elettriche -TOP-**
- 2 piastre indipendenti (2x 4 kW).

400x900xh250/320 mm
8 kW
400/3N 50-60Hz
35 kg
0.28 m3



E22/4PQ8T-N

3 907, Eur

(DE) **Elektroherd 4 Kochplatten -TOP-**
- 4 individuelle Kochplatten (4x 4 kW).

(IT) **Cucina 4 piastre elettriche -TOP-**
- 4 piastre indipendenti (4x 4 kW).

800x900xh250/320 mm
16 kW
400/3N 50-60Hz
69 kg
0.5 m3



E22/4PQF8-N

6 442, Eur

(DE) **Elektro Plattenherd mit 4 Kochplatten auf Elektrobackofen**
- 4 individuelle Kochplatten (4x 4 kW).
- Backofen GN 2/1, Dimensionen 575x700xh300 mm (6 kW).

(IT) **Cucina 4 piastre elettriche, forno elettrico**
- 4 piastre indipendenti (4x 4 kW).
- Forno GN 2/1, dimensioni 575x700xh300 mm (6 kW).

800x900xh850/920 mm
22 kW
400/3N 50-60Hz
145 kg
1.03 m3

230/3 50-60Hz (On request)

MAXIMA 2200



E22/2VC4T-N

3 151,Eur

(DE) **Elektroherd 2 Cerankochflächen -TOP-**
• 2 Kochfelder Ø 300 mm unabhängig (2x 3,4 kW).

(IT) **Cucina elettrica vetroceramica 2 zone -TOP-**
• 2 focolari Ø 300 mm indipendenti (2x 3,4 kW).

400x900xh250/320 mm
6.8 kW
400/3N 50-60Hz
35 kg
0.28 m3



E22/4VC8T-N

5 131,Eur

(DE) **Elektroherd 4 Cerankochflächen -TOP-**
• 4 unabhängige Kochfelder (4x 4 kW).

(IT) **Cucina elettrica vetroceramica 4 zone -TOP-**
• 4 piastre indipendenti (4x 4 kW).

800x900xh250/320 mm
13.6 kW
400/3N 50-60Hz
69 kg
0.5 m3

230/3 50-60Hz (On request)

(DE) Elektro Induktionsherde

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, tiefgezogene Oberseite (20/10mm), höhenverstellbare Füße, Wasserdichtheit IPX5.
- Ceran-Induktionsfeld (6mm), Durchmesser der Kochzone 280mm, mit Regler.
- INDUKTIONSprinzip: die Wärme direkt durch ein magnetisches Feld in den Kochbehälter übertragen, das Magnetfeld wird elektrisch erzeugt. Im Gerät befindet sich kein Heizelement, was dieses sehr sicher macht. Beinah kein Wärmeverlust, die kosteneffizienteste Kochtechnologie. Durch Herunternehmen des Kochgeschirrs von der Platte wird der Kochvorgang umgehend gestoppt. 3 Unterscheide zu herkömmlichen Methoden:A) die Energieübertragung vom Induktionsmodul zum Kochgeschirr ist elektromagnetisch.B) durch den "Joule-Effekt" wird elektrische Energie in Wärme umgewandelt.C) Die Wärmeübertragung geschieht durch Thermogleitung. NB: für alle Behälter, aus Gusseisen, rostfreiem Stahl sind oder mit "Induktion" gekennzeichnet.

(IT) Cucine ad induzione

- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304, "Top" stampato (20/10), piedini di collocamento a livello, impermeabilità all'acqua "IPX5."- Placche ad induzione in vetroceramica, 6 mm. Diametro della zona 280 mm, regolatore di energia.
- Principio di INDUZIONE: Il caldo è prodotto direttamente da un campo magnetico dentro al recipiente, questi campi sono creati elettronicamente, non c'è elemento riscaldante, ciò che gli conferisce una grande sicurezza. La cottura si effettua praticamente senza nessuna perdita di calore; è la tecnologia più economica, il ritiro del recipiente basta a fermare la cottura. Tre fenomeni fisici sono dunque successivamente messi in gioco:A, Il trasferimento di energia dell'induttore al recipiente per via elettromagnetica.B, La trasformazione dell'energia elettrica in calore nel recipiente per effetto Joule.C, La trasmissione del caldo del recipiente all'alimento per conduzione termica.NB accetta ogni recipiente in lamiera smaltata, fusione o acciaio inossidabile, munito della sigla "Induzione".



E22/2ID4T-N

7 198,Eur

(DE) **Elektroherd 2 Induktionskochfelder -TOP-**
- 2 unabhängige Kochfelder (2 x 5kW)

(IT) **Cucina elettrica 2 zone a induzione -TOP-**
- 2 focolari indipendenti (2x 5 kW).

400x900xh250/320 mm	
10 kW	
400/3N 50-60Hz	
40 kg	
0.28 m3	



E22/4ID8T-N

13 268,Eur

(DE) **Elektroherd 4 Induktionskochfelder -TOP-**
- 4 individuelle Kochplatten (4x 5 kW).

(IT) **Cucina elettrica 4 focolari a induzione -TOP-**
- 4 focolari indpendenti (4x 5 kW).

800x900xh250/320 mm	
20 kW	
400/3N 50-60Hz	
75 kg	
0.5 m3	

VORTEILE

Umweltfreundliche und mit Abstand effizienteste Technologie. 50% Einsparung beim Energieverbrauch. 25% schneller als Gas (0 bis 100°C in 10 Sekunden). Keine Wärmeabstrahlung, keine Verbrennungsgefahr, kalte Kochfläche. 90% der verbrauchten Energie, wiederhergestellt in Wirkleistung. Einfache Wartung.

VANTAGGI

Rispettoso dell'ambiente e con una tecnologia molto efficiente. 50% di risparmio energetico. 25% più veloce del gas (da 0 a 100°C in 10 secondi). Nessuna emissione di calore, nessun rischio di ustioni, piano di cottura freddo. 90% dell'energia utilizzata, ripristinata in potenza reale. Facile manutenzione.

230/3 50-60Hz (On request)

MAXIMA 2200

(DE) Elektrische Kochplatte "Solid Top"

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, "gestanzte Oberseite" (20/10mm), einstellbare Füße.
- Kochoberfläche, Wasserdichtheit.
- Platte (15mm) aus Stahl "Wärme verbreitend", Aufheizen durch Heizelemente unter der Platte.
- Brennkammer mit Glaswolle thermisch isoliert.
- Einstellung mittels Schalter mit 8 Stufen (für jede Zone), mit Kontrolllämpchen.

(IT) Piastre elettriche "Solid Top"

- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304, "Top stampato", 20/10 mm, piedini regolabili
- Piano di cottura, impermeabilità all'acqua.
- Placca, 15 mm)en acciaio "termo-diffusore", riscaldamento per le resistenze posizionate sotto.
- Camera di combustione isolata termicamente per la lana di vetro.
- Regolazione per commutatore a 8 posizioni, ogni focolare, con lampada testimone,





E22/ST4T-N — **3 788,Eur**

(DE) **Elektrische Kochplatte "1/2 Module" Top**
- Kochplatte (360x715mm), mit 2 Kochzonen (2 x 3.5kW)

(IT) **Piastra elettrica "1/2 modulo" top**
- Placca, 360x715 mm, con 2 focolari (2x 3,5 kW)

	400x900xh250/320 mm
	7 kW
	400/3N 50-60Hz
	78 kg
	0.28 m3

VORTEILE

Verschiedenen Zonen ausgestattet, T° (+/-) 80°C bis 400°C, ideal zum Fortkochen. Die Platten halten die Temperatur selbst dann, wenn sie nicht in Gebrauch sind. Eine vollwertige Kochplatte, die es erlaubt gleichzeitig mit Kochgeschirr unterschiedlichster Ausführung und Größe zu arbeiten, ohne die mühselig von Platte zu Platte zu heben.

VANTAGGI

Focolari distinti, T° (+ / -) 80°C fino a 400°C, ideale per cuocere a fuoco lento. Mantenimento in funzione, anche senza recipiente. Permettendo di cuocere in "simultanea" su stufe, casseruole.... delle differenti taglie, trasferimento agevole, finito con gli sforzi, più bisogno di sollevare!

230/3 50-60Hz (On request)

(DE) Elektro Grillplatten

- Hergestellt aus Edelstahl 18/10 AISI 304, "Top" gestanzt (20/10mm dick), regulierbare Füße, wassergeschützt "IPX5".
- Geneigte Kochplatte aus gebürstetem, behandeltem Stahl (Zertifiziert für Lebensmittel gemäß der europäischen Verordnung CE n.1935/2004) mit hoher Wärmeleitfähigkeit, Ausführung in einem Stück mit dem TOP selbst des Geräts, 100%ige Hygiene gewährleistet. Schublade zum Auffangen des Kochsaftes.
- Elektrische Aufheizung durch Widerstandselemente aus Edelstahl unterhalb der Grilllatte.
- Temperaturregler von 120°C à 280°C, Sicherheitsthermostat.

(IT) Piastre di cottura elettriche

- Realizzazione in acciaio inossidabile 18/10 AISI304. "Top" imbottito (20/10), piedi inox regolabili, impermeabilità all'acqua IPX5.".
- Piastra di cottura inclinata in acciaio trattato spazzolato (Alimenti certificati secondo il regolamento europeo CE n.1935/2004) ad alta conducibilità termica, realizzata in un unico pezzo con il TOP stesso, igiene garantita al 100%. Cassetto di recupero del succo di cottura.
- Riscaldamento elettrico per resistenze inox, messe sotto la piastra.
- Regolazione da 120°C a 280°C, termostato di sicurezza.



FCM Régulation EC 1935/2004

E22/PL4T-NE

2 663,Eur

(DE) **Elektro Grillplatte glatt -TOP-**
- Grillfläche 330x700 mm, 23,10 dm2.

(IT) **Piastra di cottura elettrica, liscia -TOP-**
- Dimensioni utili della superficie di cottura 330x700 mm, 23,10 dm2.

400x900xh250/320 mm
7.5 kW
400/3N 50-60Hz
65 kg
0.25 m3



FCM Régulation EC 1935/2004

E22/PLCD4T-N

3 202,Eur

(DE) **Elektro Grillplatte glatt, Hartchrom -TOP-**
(IT) **Piastra di cottura elettrica, liscia, cromo duro -TOP-**

400x900xh250/320 mm
7.5 kW
400/3N 50-60Hz
55 kg
0.28 m3



FCM Régulation EC 1935/2004

E22/PR4T-NE

2 693,Eur

(DE) **Elektro Grillplatte gerillt -TOP-**
- Grillfläche 330x700 mm, 23.10 dm2.

(IT) **Piastra di cottura elettrica, scanalata -TOP-**
- Dimensioni utili della superficie di cottura 330x700 mm, 23.10 dm2.

400x900xh250/320 mm
7.5 kW
400/3N 50-60Hz
65 kg
0.25 m3

230/3 50-60Hz (On request)

MAXIMA 2200



FCM
Régulation
EC 1935/2004

E22/PL8T-NE

3 974,Eur

800x900xh250/320 mm

15 kW

400/3N 50-60Hz

105 kg

0.5 m3

(DE) **Elektro Grillplatte glatt -TOP-**
- Grillfläche 730x700 mm, 51.10 dm2.
- 2 unabhängige Grillzonen.

(IT) **Piastra di cottura elettrica, liscia -TOP-**
- Superficie di cottura 730x700 mm, 51.10 dm2.
- 2 zone di cottura indipendenti.



FCM
Régulation
EC 1935/2004

E22/PLCD8T-N

4 722,Eur

800x900xh250/320 mm

15 kW

400/3N 50-60Hz

105 kg

0.5 m3

(DE) **Elektro Grillplatte glatt, Hartchrom -TOP-**

(IT) **Piastra di cottura elettrica, liscia, cromo duro -TOP-**



FCM
Régulation
EC 1935/2004

E22/PM8T-NE

4 037,Eur

800x900xh250/320 mm

15 kW

400/3N 50-60Hz

100 kg

0.5 m3

(DE) **Elektro Grillplatte 2/3 glatt und 1/3 gerillt -TOP-**
- Grillfläche 730x700, 51.10 dm2- 2 unabhängige Grillzonen.

(IT) **Piastra di cottura elettrica, 2/3 liscia 1/3 scanalata -TOP-**
- Superficie di cottura 730x700, 51.10 dm2- 2 zone di cotura indipendenti.



FCM
Régulation
EC 1935/2004

E22/PMCD8T-N

4 882,Eur

800x900xh250/320 mm

15 kW

400/3N 50-60Hz

105 kg

0.5 m3

(DE) **Elektro Grillplatte 2/3 glatt und 1/3 gerillt, Hartchrom -TOP-**

(IT) **Piastra di cottura elettrica, 2/3 liscia 1/3 scanalata, cromo duro -TOP-**

VORTEILE

Die Behandlung der Hartchromplatte garantiert: einwandfreie Hygiene, einfache Wartung,Dämpfung des Wärmeschlags gegenüber dem Bediener.

VANTAGGI

Il trattamento della piastra in cromo duro garantisce: igiene ineccepibile, facile manutenzione,attenuazione del riverbero termico verso l'operatore.

230/3 50-60Hz (On request)

(DE) Gas Grillplatten

- Hergestellt aus Edelstahl 18/10 AISI 304, "Top" gestanzt, (20/10mm dick), regulierbare Füße, wassergeschützt "IPX5".
- Platte aus gebürstetem, behandeltem Stahl (Zertifiziert für Lebensmittel gemäß der europäischen Verordnung CE n.1935/2004) mit hoher Wärmeleitfähigkeit, Ausführung in einem Stück mit dem TOP selbst des Geräts, 100%ige Hygiene gewährleistet.
- Schublade zum Auffangen des Kochsaftes.
- Gasaufheizung durch Brenner (4 Rampen je 1/2 Modul) aus Edelstahl mit stabilisierter Flamme.
- Regulierung von 90°C bis 270°C (Version: verchromt, regulierbar von 130°C bis 300°C).

(IT) Piastre di cottura a gas

- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI304. "Top" imbottito (20/10), piedi regolabili, impermeabilità all'acqua "IPX5.".
- Piastra d'acciaio trattata con spazzole (Alimenti certificati secondo il regolamento europeo CE n.1935/2004) ad alta conducibilità termica, realizzata in un unico pezzo con il TOP stesso, igiene garantita al 100%.
- Cassetto di recupero del succo di cottura.
- Riscaldamento gas, per bruciatori (4 rampe per 1/2 modulo) in acciaio inossidabile a fiamma stabilizzata.
- Regolazione da 90°C a 270°C (versione cromo, regolazione da 130°C a 300°C).



FCM Régulation EC 1935/2004

G22/PL4T-NE

2 896,Eur

(DE) **Gas Grillplatte glatt -TOP-**
- Grillfläche 330x700 mm, 23.10 dm2.

(IT) **Piastra di cottura a gas, liscia -TOP-**
- Superficie di cottura 330x700 mm, 23.10 dm2.

400x900xh250/320 mm	
8600 kcal	
57 kg	
0.27 m3	



FCM Régulation EC 1935/2004

G22/PLCD4T-N

3 454,Eur

(DE) **Gas Grillplatte glatt, Hartchrom -TOP-**
(IT) **Piastra di cottura a gas, liscia, cromo duro -TOP-**

400x900xh250/320 mm	
8600 kcal	
55 kg	
0.28 m3	



FCM Régulation EC 1935/2004

G22/PR4T-NE

2 977,Eur

(DE) **Gas Grillplatte gerillt -TOP-**
- Grillfläche 330x700 mm, 23.10 dm2.

(IT) **Piastra di cottura a gas, scanalata -TOP-**
- Superficie di cottura 330x700 mm, 23.10 dm2.

400x900xh250/320 mm	
8600 kcal	
54 kg	
0.27 m3	

1000 kcal/h = 1,16 kW

MAXIMA 2200



FCM Régulation EC 1935/2004

G22/PL8T-NE

4 435,Eur

800x900xh250/320 mm

(DE) **Gas Grillplatte glatt -TOP-**
- Grillfläche 730x700 mm, 51,10 dm2.
- 2 unabhängige Kochzonen.

17200 kcal

105 kg

0.5 m3

(IT) **Piastra di cottura a gas, liscia -TOP-**
- Superficie di cottura 730x700 mm, 51,10 dm2.
- 2 zone di cottura indipendenti.





FCM Régulation EC 1935/2004

G22/PLCD8T-N

5 028,Eur

800x900xh250/320 mm

(DE) **Gas Grillplatte glatt, Hartchrom -TOP-**

(IT) **Piastra di cottura a gas, liscia, cromo duro -TOP-**



17200 kcal

105 kg

0.5 m3



FCM Régulation EC 1935/2004

G22/PM8T-NE

4 541,Eur

800x900xh250/320 mm

(DE) **Gas Grillplatte 2/3 glatt und 1/3 gerillt -TOP-**
- Grillfläche 730x700 mm, 51,10 dm2.
- 2 unabhängige Kochzonen.

17200 kcal

105 kg

0.5 m3

(IT) **Plancia di cottura a gas, 2/3 liscia 1/3 scanalata -TOP-**
- Superficie di cottura 730x700 mm, 51,10 dm2.
- 2 zone di cottura indipendenti.





FCM Régulation EC 1935/2004

G22/PMCD8T-N

5 139,Eur

800x900xh250/320 mm

(DE) **Gas Grillplatte 2/3 glatt und 1/3 gerillt, Hartchrom -TOP-**

(IT) **Plancia di cottura a gas, 2/3 liscia 1/3 scanalata, cromo duro -TOP-**



17200 kcal

105 kg

0.5 m3

1000 kcal/h = 1,16 kW

(DE) Gas Friteusen

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, "Top" gestanzt (20/10mm dick), regulierbare Füße aus Edelstahl (150/200mm), wassergeschützt "IPX5".
- Gestanztes Becken in "Y" Form mit abgerundeten Ecken und Kaltzone. Hergestellt aus Edelstahl AISI 304.
- Inkl. Ablasshahn (kugelförmig) und Absetzbecken für Öl. Serienmäßig mit Edelstahldeckel.
- Gasaufheizung durch Brenner aus Edelstahl mit horizontaler Flamme unterhalb des Beckens. Regulierung von 120°C bis 190°C.

(IT) Friggitrici a gas

- Realizzazione in acciaio inox AISI 304, top" imbottito (20/10 mm) con vasca di raccolto liquidi impermeabile, piedi inox regolabili (150/200 mm). impermeabilità all'acqua "IPX5".
- Vasca imbottita in "Y" con angoli rotondi, dotato di una zona fredda. Realizzazione in acciaio inox AISI 304.
- Rubinetto di scarico (a sfera) e vasca per decantazione dell'olio. Coperchio in acciaio inox di serie.
- Riscaldamento a gas, per bruciatori inox a fiamma orizzontale messi sotto la vasca. Regolazione da 120°C a 190°C.



G22/F15A4-N

4 579,Eur

400x900xh850/920 mm

(DE) **Gas Friteuse 1 Becken "Y" 15 L, externe Brenner, auf Unterschrank**

- Beckenmaße 240x380xh505 mm.
- Verwendbare Ölmenge, min.13 Liter, max. 15 Liter.
- 1 Korb aus Chromstahl, Dimensionen 225x325xh125 mm.

12040 kcal

50 kg

0.56 m3



(IT) **Friggitrice a gas 1 vasca "Y" 15 litri, bruciatori esterni, su mobile**

- Dimensioni della vasca 240x380xh505 mm.
- Quantità d'oli all'uso, min. 13 lit. max. 15 lit.
- 1 cesto in acciao cromato, dimensioni 225x325xh125 mm.



G22/F23A4-S

5 082,Eur

400x900xh850/920 mm

(DE) **Gas Friteuse 1 Becken "Y" 23 L, externe Brenner, auf Unterschrank**

- Beckenmaße 340x400xh575 mm.
- Verwendbare Ölmenge, min.21 Liter, max. 23 Liter.
- 2 korbe 1/2 modul. Dimensionen 140x330x150 mm.

18060 kcal

75 kg

0.51 m3



(IT) **Friggitrice a gas 1 vasca "Y" 23 litri, bruciatori esterni, su mobile**

- Dimensioni della vasca 340x400xh575 mm.
- Quantità d'olio all'uso, min. 21 lit. max. 23 lit.
- 2 cestelli 1/2 modulo, dimensioni 140x330x150 mm.



G22/F30A8-N

7 802,Eur

800x900xh850/920 mm

(DE) **Gas Friteuse 2 Becken "Y" 15 L, externe Brenner, auf Unterschrank**

- Beckenmaße 240x380xh505 mm.
- Verwendbare Ölmenge, min.13 Liter, max. 15 Liter.
- 1 Korb aus Chromstahl je Becken, Dimensionen 225x325xh125 mm.

24080 kcal

86 kg

1.03 m3



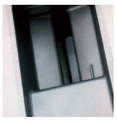
(IT) **Friggitrice a gas 2 vasche "Y" 15 litri, bruciatori esterni, su mobile**

- Dimensioni del vasche 240x380xh505 mm.
- Quantità d'olio all'uso, min. 13 lit. max. 15 lit.
- 1 cesto per vasca in acciao cromato, dimensioni 225x325xh125 mm.

1000 kcal/h = 1,16 kW

MAXIMA 2200





G22/F46A8-S

8 710,Eur

800x900xh850/920 mm

36115 kcal

130 kg

0.95 m3

(DE) **Gas Friteuse 2 Becken "Y" 23 L, externe Brenner, auf Unterschrank**

- Beckenmaße 340x400xh575 mm.
- Verwendbare Ölmenge, min.21 Liter, max. 23 Liter.
- 2 Körbe 1/2 Modul pro Tank, Abmessungen 140x330xh150 mm.

(IT) **Friggitrice a gas 2 vasche "Y" 23 litri, bruciatori esterni, su mobile**

- Dimensioni del vasche 340x400xh575 mm.
- Quantità d'olio all'uso, min. 21 lit. max. 23 lit.
- 2 cestelli 1/2 modulo per serbatoio, dimensioni 140x330xh150 mm.

1000 kcal/h = 1,16 kW

(DE) Elektrofriteusen

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, "Top" gestanzt (20/10mm dick), regulierbare Füße aus Edelstahl (150/200mm), wassergeschützt "IPX5".
- Gestanztes Becken in "Y" Form mit abgerundeten Ecken und Kaltzone. Hergestellt aus Edelstahl AISI 304.
- Inkl. Ablasshahn (kugelförmig) und Absetzbecken für Öl.
- Serienmäßig mit Edelstahldeckel.
- Elektrische Aufheizung durch Heizelemente unterhalb des Beckens, Regulierung von 105° bis 185°C, Sicherheitsthermostat.

(IT) Friggitrici elettriche

- Realizzazione in acciaio inox AISI 304, "top" imbottito (20/10 mm), piedi inox regolabili (150/200 mm). impermeabilità all'acqua "IPX5".
- Vasca imbottita in "Y" con angoli arrotondato, dotato di una zona fredda. Realizzazione in acciaio inox AISI 304.
- Rubinetto di scarico (a sfera) e vasca per decantazione dell'olio.
- Coperchio in acciaio inox di serie.
- Riscaldamento elettrico, per elementi radianti, messi sotto la vasca, regolazione da 105°C a 185°C. Termostato di sicurezza.



E22/F15A4-N

4 408,Eur

(DE) **Elek. Friteuse 1 Becken "Y" 15 L, externe Brenner, auf Unterschrank**
- Beckenmaße 240x380xh505 mm.
- Verwendbare Ölmenge, min.13 Liter, max. 15 Liter.
- 1 Körbe aus Chromstahl, Dimensionen 225x325xh125 mm.



(IT) **Friggitrice elettrica 1 vasca "Y" 15 litri, bruciatori esterni, su mobile**
- Dimensioni della vasca 240x380xh505 mm.
- Quantità d'olio all'uso, min. 13 lit. max. 15 lit.
- 1 cesto in acciaio cromato, dimensioni 225x325xh125 mm.

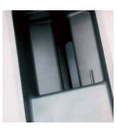
400x900xh850/920 mm
10 kW
400/3N 50-60Hz
50 kg
0.56 m3



E22/F23A4-S

5 278,Eur

(DE) **Elek. Friteuse 1 Becken "Y" 23 L, externe Brenner, auf Unterschrank**
- Beckenmaße 340x400xh575 mm.
- Verwendbare Ölmenge, min.21 Liter, max. 23 Liter.
- 2 korbe 1/2 Modul, Abmessungen 140x320x150 mm.



(IT) **Friggitrice elettrica 1 vasca "Y" 23 litri, bruciatori esterni, su mobile**
- Dimensioni della vasca 340x400xh575 mm.
- Quantità d'olio all'uso, min. 21 lit. max. 23 lit.
- 2 cestielli 1/2 modulo, dimensioni 140x320x150 mm.

400x900xh850/920 mm
18 kW
400/3N 50-60Hz
70 kg
0.51 m3



E22/F30A8-N

7 060,Eur

(DE) **Elek. Friteuse 2 Becken "Y" je 15 L, externe Brenner, auf Unterschrank**
- Beckenmaße 240x380xh505 mm.
- Verwendbare Ölmenge, min.13 Liter, max. 15 Liter.
- 1 Korb aus Chromstahl je Becken, Dimensionen 225x325xh125 mm.



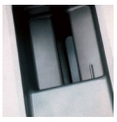
(IT) **Friggitrice elettrica 2 vasche "Y" 15 litri, bruciatori esterni, su mobile**
- Dimensioni del vasche 240x380xh505 mm.
- Quantità d'olio all'uso, min. 13 lit. max. 15 lit.
- 1 cesto in acciao cromato per vasca, dimensioni 225x325xh125 mm.

800x900xh850/920 mm
20 kW
400/3N 50-60Hz
86 kg
1.03 m3

230/3 50-60Hz (On request)

MAXIMA 2200





E22/F46A8-S

9 084,Eur

(DE) **Elek. Friteuse 2 Becken "Y" je 23 L, externe Brenner, auf Unterschrank**

- Beckenmaße 340x400xh575 mm.
- Verwendbare Ölmenge, min.21 Liter, max. 23 Liter.
- 2 körbe1/2 Modul pro Tank, Abmessungen 140x320xh150 mm.

(IT) **Friggitrice elettrica 2 vasche "Y" 23 litri, bruciatori esterni, su mobile**

- Dimensioni del vasche 340x400xh575 mm.
- Quantità d'olio all'uso, min. 21 lit. max. 23 lit.
- 2 cestelli 1/2 modulo per vasca, dimensioni 140x320xh150 mm.

800x900xh850/920 mm
36 kW
400/3N 50-60Hz
120 kg
0.95 m3

230/3 50-60Hz (On request)

(DE) Gas und Elektrofriteusen "DIGIT"

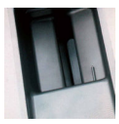
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, "Top" gestanzt (20/10mm dick), regulierbare Füße (150/200mm), wassergeschützt "IPX5".
- Beckenmaße 340x400xh575 mm.
- Verwendbare Ölmenge, min. 21 Liter max. 23 Liter.
- 2 Körbe aus Chromstahl, Dimensionen 140x320xh150 mm.
- Gestanztes Becken in "Y" Form mit abgerundeten Ecken und Kaltzone. Hergestellt aus Edelstahl AISI 304. Inkl. Ablasshahn (kugelförmig) und Absetzbecken für Öl. Serienmäßig mit Edelstahldeckel.
- Gasaufheizung durch Brenner aus Edelstahl unterhalb des Beckens. Regulierung von 120°C bis 190°C.
- Elektrische Aufheizung durch Heizelemente unterhalb des Beckens, Regulierung von 105° bis 185°C.
- Digitales Bedienfeld programmierbar (5 Programme speicherbar). Anzeige der Garzeit und der Temperatur. Funktion "Melting Cycle" langsames erwärmen für tierische und pflanzliche Fette.

(IT) Friggitrici gas & elettriche "DIGIT"

- Realizzazione in acciaio inox AISI 304, "top" imbottito (20/10 mm), piedi inox regolabili (150/200 mm). impermeabilità all'acqua "IPX5".
- Dimensioni della vasca 340x400xh575 mm.
- Quantità d'olio all'utilizzazione, min. 21 lit. max. 23 lit.
- 2 cesti in acciaio cromato, dimensioni 140x320xh150 mm.
- Vasca imbottita in "Y" con angoli arrotondati, dotato di una zona fredda. Realizzazione in acciaio inox AISI 304. Rubinetto di scarico (a sfera) e vasca per decantazione dell'olio. Coperchio in acciaio inox di serie.
- Riscaldamento a gas, per bruciatori inox messi sotto la vasca, regolazione da 120°C a 190°C.
- Riscaldamento elettrico per elementi radianti, messi sotto la vasca, regolazione da 105°C a 185°C.
- Quadro di comando digitale programmabile (5 programmi memorizzabili). Visualizzazione del tempo di cottura, della temperatura. Dunzione "Melting Cycle" preriscaldamanento lento per i grassi animali o vegetal







E22/F23CEA4-S

6 864,Eur

(DE) **Elek. Friteuse 1 Becken "Y" 23 L, auf Unterschrank, "DIGIT"**
- Version mit 5 vorinstallierten Programmen.

(IT) **Friggitrice elettrica 1 vasca in "Y" 23 litri, su mobile, "DIGIT"**
- Versione di base 5 programmi.

400x900xh850/920 mm	
18 kW	
400/3N 50-60Hz	
108 kg	
0.69 m3	



AUTOMATIC FILTERING





E22/F23CEHA4-S

8 193,Eur

(DE) **Elek. Friteuse 1 Becken "Y" 23 L, auf Unterschrank, "DIGIT"**
- Mit automatischer Ölfilterung.

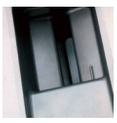
(IT) **Friggitrice elettrica 1 vasca in "Y" 23 litri, su mobile, "DIGIT"**
- Con filtraggio automatico dell'olio.

400x900xh850/920 mm	
18 kW	
400/3N 50-60Hz	
100 kg	
0.64 m3	



AUTOMATIC LIFTING





E22/F23CFSA4-AC

10 420,Eur

(DE) **Elektrische Fritteuse 23 Liter Tank S/ARM " Ölfilterung" + Lift+Automatikkochen, "DIGIT"**
- Mit automatischer Ölfilterung, automatischer Korbhebung und AUTO COOK.

(IT) **Friggitrice elettrica 23 litri S/ARM " Filtraggio olio" + ascensore+auto cook, "DIGIT"**
- Con filtraggio automatico dell'olio, dispositivo di sollevamento automatico a cestello e AUTO COOK.

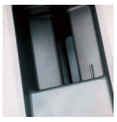
400x900xh850/920 mm	
18 kW	
400/3N 50-60Hz	
100 kg	
0.64 m3	

1000 kcal/h = 1,16 kW • 230/3 50-60Hz (On request)

MAXIMA 2200







G22/F23CEA4-S

6 890,Eur

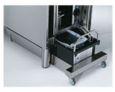
(DE) **Gas Friteuse 1 Becken "Y" 23 L, auf Unterschrank, "DIGIT"**
• Version mit 5 vorinstallierten Programmen.

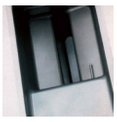
(IT) **Friggitrice a gas 1 vasca in "Y" 23 litri, su mobile, "DIGIT"**
• Versione di base 5 programmi.

400x900xh850/920 mm
0.03 kW
22360 kcal
230/1N 50-60Hz
108 kg
0.69 m3



AUTOMATIC FILTERING





G22/F23CEHA4-S

8 440,Eur

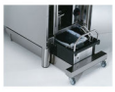
(DE) **Gas Friteuse 1 Becken "Y" 23 L, auf Unterschrank, "DIGIT"**
• Mit automatischer Ölfilterung.

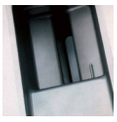
(IT) **Friggitrice a gas 1 vasca in "Y" 23 litri, su mobile, "DIGIT"**
• Con filtraggio automatico dell'olio.

400x900xh850/920 mm
0.03 kW
22360 kcal
230/1N 50-60Hz
108 kg
0.69 m3



AUTOMATIC LIFTING





G22/F23CFSA4-AC

10 628,Eur

(DE) **Gasfritteuse. Tank 23 lt. S/armG. "Ölfilterung" + Aufzug+ Autokocher, "DIGIT"**
• Mit automatischer Ölfilterung, automatischer Korbhebung und AUTO COOK.

(IT) **Friggitrice a gas serbatoio 23 lt. S/armG. "filtraggio dell'olio" + ascensore+ autocottura, "DIGIT"**
• Con filtraggio automatico dell'olio. dispositivo di sollevamento automatico a cestello e AUTO COOK.

400x900xh850/920 mm
22355 kcal
108 kg
0.69 m3

PLUS

Patentierte Lösung zur Verringerung der Risiken bei unsachgemäßer Verwendung (Kochen mit niedrigem Ölstand oder Ablassen von heißem Öl); einfaches Zurücksetzen des Sicherheitsthermostats; einfache Bedienung (niedrigere Temperatur an den Außenblenden); verbesserter Widerstand gegen das Eindringen von Fett; verstärktes Hebesystem; für Papierfilter und Ölablass vorgesehen; automatische Lastausgleichsprogramme.

PLUS

Soluzione brevettata che riduce i rischi in caso di uso improprio (cottura a basso livello di olio o scarico dell'olio caldo); facile ripristino del termostato di sicurezza; facilità d'uso (T° più bassa sui pannelli esterni); maggiore resistenza alle infiltrazioni di grasso; sistema di sollevamento rinforzato; predisposizione per filtro di carta e accessorio per lo scarico dell'olio; programmi di compensazione automatica del carico.

1000 kcal/h = 1,16 kW • 230/3 50-60Hz (On request)

(DE) Elektro Bain-Marie

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, "Top" gestanzt (20/10 mm dick), regulierbare Füße, wassergeschützt "IPX5".
- Becken mit abgerundeten Ecken aus Edelstahl AISI 304, inkl. Rost mit perforiertem Boden und einer Überlaufvorrichtung.
- Für eine automatische Wasserversorgung siehe A17/CLWT.
- Elektrische Aufheizung durch gepanzerte Widerstandselemente aus Edelstahl AISI 304 unterhalb des Beckenbodens. ON/OFF Schalter, Regulierung von 30°C bis 90°C.

(IT) Bagnomaria elettrici

- Realizzazione in acciaio inox AISI 304, "top" imbottito (20/10 mm), piedi regolabili, impermeabilità all'acqua "IPX5".
- Vasca, con angoli arrotondati, in acciaio inox AISI 304 dotato di una griglia perforata di fondo e di un tubo di troppo pieno.
- Per l'alimentazione automatica in acqua, vedere A17/CLWT.
- Riscaldamento elettrico per reistenze corazzate in acciaio inox AISI 304, messe sotto il fondo della vasca. Interruttore ON/OFF, regolazione da 30°C a 90°C.





E22/BM4T-N

2 330,Eur

(DE) **Elektro Bain-Marie, 4 GN 1/3 h150 mm -TOP-**
- Beckenmaße: 350x685xh160 mm, für GN Behälter bis 150 mm.
- NB: Lieferung ohne Gastronorm Behälter.

(IT) **Bagnomaria elettrico, 4 GN 1/3 h150 mm -TOP-**
- Dimensioni vasca : 350x685xh160 mm, per vasche GN fino a 150mm.
- NB: consegnato senza vasche gastronorm.

400x900xh250/320 mm
2.2 kW
230/1N 50-60Hz
32 kg
0.28 m3





E22/BM8T-N

3 267,Eur

(DE) **Elektro Bain-Marie, 8 GN 1/3 h150 mm -TOP-**
- Beckenmaße: 700x685xh160 mm, für GN Behälter bis 150 mm.
- NB: Lieferung ohne Gastronorm Behälter.

(IT) **Bagnomaria elettrico, 8 GN 1/3 h150 mm -TOP-**
- Dimensioni vasca: 700x685xh160 mm, per vasche GN fino a 150mm.
- NB: consegnato senza vasche gastronorm.

800x900xh250/320 mm
4.4 kW
400/3N 50-60Hz
45 kg
0.5 m3

230/3 50-60Hz (On request)

(DE) Gas Bain-Marie

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, "Top" gestanzt (20/10 mm dick), regulierbare Füße (150/200 mm), wassergeschützt "IPX5".
- Becken mit abgerundeten Ecken aus Edelstahl AISI 304, inkl. Rost mit perforiertem Boden und einer Überlaufvorrichtung.
- Für eine automatische Wasserversorgung siehe A17/CLWT.
- Gasaufheizung durch Brenner aus Edelstahl AISI 304 mit stabilisierter Flamme, Regulierung von 30°C bis 90°C.

(IT) Bagnomaria a gas

- Realizzazione in acciaio inox AISI 304, "top" imbottito (20/10 mm), piedi inox regolabili, impermeabilità all'acqua "IPX5".
- Vasca, con angoli arrotondati, in acciaio inox AISI 304 dotato di una griglia perforata di fondo e di un tubo di troppo pieno.
- Per l'alimentazione automatica in acqua, vedere A17/CLWT.
- Riscaldamento gas per bruciatori in acciaio inox AISI 304 a fiamma stabilizzata, regolazione da 30°C a 90°C.





G22/BM4T-N

2 777,Eur

400x900xh250/320 mm

2580 kcal

32 kg

0.28 m3

(DE) **Gas Bain-Marie 4 GN 1/3 h150 mm -TOP-**

- Beckenmaße: 350x685xh160 mm, für GN Behälter bis 150 mm.
- NB: Lieferung ohne Gastronorm Behälter.

(IT) **Bagnomaria a gas, 4 GN 1/3 h150 mm -TOP-**

- Dimensioni vasca: 350x685xh160 mm, per vasche GN fino a 150mm.
- NB: consegnato senza vasche gastronorm.





G22/BM8T-N

3 237,Eur

800x900xh250/350 mm

5332 kcal

45 kg

0.5 m3

(DE) **Gas Bain-Marie 8 GN 1/3 h150 mm -TOP-**

- Beckenmaße: 700x685xh160 mm, für GN Behälter bis 150 mm.
- NB: Hinweis: Lieferung ohne Gastronorm Behälter.

(IT) **Bagnomaria a gas, 8 GN 1/3 h150 mm -TOP-**

- Dimensioni vasca: 700x685xh160 mm, per vasche GN fino a 150mm.
- NB: consegnato senza vasche gastronorm.

1000 kcal/h = 1,16 kW

(DE) Gas Dampf Direktgrills

- Hergestellt aus Edelstahl 18/10 AISI 304,, Oberseite gestanzt (20/10mm), einstellbare Edelstahlfüße , (Front- und Seitenverkleidung aus rostfreiem Stahl: auf Anfrage), Wasserdichtelevel: "IPX5".
- Spritzschutzwand herausnehmbar, aus Edelstahl, Rost aus Gusseisen, abnehmbar, beidseitig benutzbar, eine Seite Fleisch, die andere für Fisch, Gemüse etc.
- Unten mit Wasserauffangschale aus rostfreiem Stahl, doppelt funktionell: zum einem zum Auffangen des Wassers, zum anderen wird hier Dampf erzeugt.
- Gaserhitzung durch Edelstahlbrenner (AISI 304) mit stabilisierter Flamme (3 Brenner pro ½ Modul), abgedeckt mit Edelstahldeckel. Temperaturregelung durch thermostatischen Gashahn.

(IT) Griglie a gas vapore

- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304, "Top" stampato, 20/10 mm, grandi piedi regolabili in acciaio inossidabile (frontale e laterale in acciaio inossidabile): Su domanda, impermeabilità all'acqua "IPX5."- Bordo periferico amovibile in acciaio inossidabile.
- Griglia di cottura in ghisa amovibile, 2 facce, una per la carne, l'altro per pesci, verdure...
- Vaschette per acqua inferiore in acciaio inossidabile, doppia funzioni,: 1 raccogliere i succhi delle cotture, 2 liberare dal vapore.
- Riscaldamento gas per bruciatori in acciaio inossidabile AISI 304 a fiamma stabilizzata, 3 griglie 1/2 modulo, protetti per una "calotta" in acciaio inossidabile. Regolazione per valvola gas.



FCM Régulation EC 1935/2004

G22/GPLP4-NE

3 186,Eur

400x900xh850/920 mm

(DE) **Gas Vapogrill - Standgerät**
- Grillfläche aus Gusseisen, Dimensionen 316x640 mm 20,22 dm2.

8598 kcal

66 kg

0.58 m3

(IT) **Griglia a vapore, griglia in ghisa, su mobile**
- Griglia di cottura in ghisa, dimensioni 316x640 mm 20,22 dm2.



FCM Régulation EC 1935/2004

G22/GPLP8-NE

4 622,Eur

800x900xh850/920 mm

(DE) **Gas Vapotgrill - Standgerät**
- Grillfläche aus Gusseisen, Dimensionen 631x640 mm 40,38 dm2.
- 2 unabhängige Module.

17197 kcal

113 kg

1.04 m3

(IT) **Grilglia a gas, su piedini**
- Griglia di cottura in ghisa, dimensioni 631x640 mm 40,38 dm2.
- 2 moduli indipendenti.

VORTEILE

Sie können auch saftige und weiche Grillgerichte genießen, dank des VAPOR GRILL, kein Austrocknen mehr, keine wichtigen Rauchentwicklung mehr, während des Kochens, die untere Wasserwanne ermöglicht es Ihnen, Dampf für ein bemerkenswertes Kochen freizusetzen und gleichzeitig die Säfte aus dem Kochen zu sammeln und so den Rauch zu reduzieren!

VANTAGGI

Grazie al VAPOR GRILL potrete anche preparare delle grigliate succulente e soffici. Niente più essiccazione, niente più emissioni di fumi durante la cottura. La vaschetta dell'acqua inferiore vi permetterà di rilasciare vapore per una cottura notevole e allo stesso tempo raccogliere i liquidi di cottura, riducendo così i fumi !

1000 kcal/h = 1,16 kW

MAXIMA 2200

(DE) Gas grill HIGH POWER

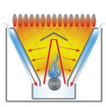
- Konstruktion aus Edelstahl AISI 304, "Top" gepresst (20/10 mm), Wasserdichtheit "IPX5".
- Abnehmbarer Umfangsrand aus Edelstahl.
- Antihaft-Gusseisen-Grillrost.
- Gasheizung durch Brenner aus Edelstahl AISI 304 mit stabilisierter Flamme.
- Regelung durch Gasventil.
- Abnehmbare Deflektoren und Strahler.
- Herausziehbare und abnehmbare Fettauffangschublade(n).

(IT) Grilglia a gas HIGH POWER

- Realizzazione in acciaio inox AISI 304, "Top" stampato (20/10 mm), impermeabilità "IPX5".
- Bordo perimetrale removibile in acciaio inox.
- Griglia di cottura in ghisa antiaderente.
- Riscaldamento a gas mediante bruciatori in acciaio inox AISI 304 con fiamma stabilizzata.
- Regolazione tramite valvola del gas.
- Deflettori e radianti, removibili.
- Cassetto/i di recupero grasso estraibile/i e removibile/i.

HIGH POWER





FCM (Food Contact Material)
Régulation EC 1935/2004

G22/GPLP1-HP

5 147,Eur

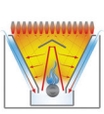
400x900xh250(320) mm

(DE) Gas grill HP 400mm - TOP
- Grillfläche aus Gusseisen, Dimensionen 371x644 mm, 23,89 dm2.

(IT) Grilglia a gas HP 400mm - TOP
- Griglia di cottura in ghisa, dimensioni 371x644 mm, 23,89 dm2.

9028 kcal
66 kg
0.19 m3





FCM (Food Contact Material)
Régulation EC 1935/2004

G22/GPLP2-HP

6 475,Eur

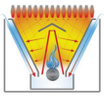
800x900xh250(320) mm

(DE) Gas grill HP 800mm - TOP
- Grillfläche aus Gusseisen, Dimensionen 742x644 mm, 47,78 dm2.
- 2 unabhängige Module.

(IT) Grilglia de gas HP 800mm - TOP
- Griglia di cottura in ghisa, dimensioni 742x644 mm, 47,78 dm2.
- 2 moduli indipendenti.

18056 kcal
113 kg
0.5 m3





FCM (Food Contact Material)
Régulation EC 1935/2004

G22/GPLP3-HP

7 830,Eur

1200x900xh250(320) mm

(DE) Gas grill HP 1200mm - TOP
- Grillfläche aus Gusseisen, Dimensionen 1113x644 mm, 71,67 dm2.
- 3 unabhängige Module.

(IT) Grilglia a gas HP 1200mm - TOP
- Griglia di cottura in ghisa, dimensioni 1113x644 mm, 71,67 dm2.
- 3 moduli indipendenti.

27085 kcal
164 kg
0.76 m3

1000 kcal/h = 1,16 kW

(DE) Elektrischer Grill HIGH POWER

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, "Top" gestanzt (20/10 mm).
- Abnehmbarer umlaufender Rand aus Edelstahl.
- Grill in "U"-Form aus 2 mm dickem Edelstahl.
- Entfern- und austauschbare Roste und Deflektoren für eine einfache Wartung.
- Untere Wasserschale aus Edelstahl (doppelte Funktion): 1. zum Sammeln von Kochsäften, 2. zum Freisetzen von Dampf.
- Ein Wasserhahn zur Befüllung des Tanks ist oben angebracht.
- Wasserablauf über den Überlauf (mit Filter).
- Elektrische Beheizung durch Widerstandsheizungen in Edelstahl, reguliert durch einen Thermostat.
- Die Heizungen können um 90°C angehoben werden.
- Geräte werden unter Einhaltung der geltenden (CE) Standards gebaut.

(IT) Grill elettrico HIGH POWER

- Realizzato in acciaio inox AISI 304, "Top" stampato (20/10 mm).
- Bordo perimetrale rimovibile in acciaio inox.
- Griglia di cottura a forma di "U" in acciaio inox spessa 2 mm.
- Griglie e deflettori rimovibili per una manutenzione facile.
- Vasca inferiore in acciaio inox (doppia funzione): 1ª per raccogliere i succhi di cottura, 2ª per rilasciare vapore.
- Un rubinetto dell'acqua per riempire la vasca è fissato sulla parte superiore.
- Scarico dell'acqua tramite lo sfiato (con filtro).
- Riscaldamento elettrico mediante resistenze blindate in acciaio inox, regolato da un termostato.
- Le resistenze possono essere sollevate a 90°C.
- Apparecchi costruiti nel rispetto delle normative (CE) vigenti.

HIGH POWER





FCM
Régulation
EC 1935/2004

E22/GPLP1-HP

4 508,Eur

(DE) Elektrischer Grill HP 400mm - TOP
- Kochfläche 345x600 mm (1 Rost), 20,70 dm2.
- Tankkapazität: 6,7 Liter.

(IT) Grill elettrico HP 400 mm - TOP
- Superficie di cottura 345x600 mm (1 griglia), 20,70 dm2.
- Capacità della vasca: 6,7 litri.

400x900xh250(320) mm
5.8 kW
400/3N 50-60Hz
75 kg
0.2 m3





FCM
Régulation
EC 1935/2004

E22/GPLP2-HP

6 919,Eur

(DE) Elektrischer Grill HP 800mm - TOP
- Kochfläche 690x600 mm (2 Roste), 41,40 dm2.
- Tankkapazität: 13 Liter.

(IT) Grill elettrico HP 800mm - TOP
- Superficie di cottura 690x600 mm (2 griglie), 41,40 dm2.
- Capacità della vasca: 13 litri.

800x900xh250(320) mm
11.6 kW
400/3N 50-60Hz
105 kg
0.35 m3





FCM
Régulation
EC 1935/2004

E22/GPLP3-HP

8 615,Eur

(DE) Elektrischer Grill HP 1200mm - TOP
- Kochfläche 1030x600 mm (3 Roste), 61,80 dm2.
- Tankkapazität: 20 Liter.

(IT) Grill elettrico HP 1200mm - TOP
- Superficie di cottura 1030x600 mm (3 griglie), 61,80 dm2.
- Capacità della vasca: 20 litri.

1200x900xh250(320) mm
17.4 kW
400/3N 50-60Hz
160 kg
0.51 m3

230/3 50-60Hz (On request)

(DE) Gas Nudelkocher

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304. "Top" gestanzt (20/10 mm dick), regulierbare Füße aus Edelstahl (150/200 mm), wassergeschützt "IPX5".
- Becken mit abgerundeten Ecken aus Edelstahl AISI 316, ausgestattet mit einem Überlauf.
- Wasserhahn zum auffüllen des Beckens, Ablasshahn (kugelförmig).
- Gasaufheizung durch Brenner mit horizontaler Flamme unterhalb des Beckens. Elektrische Piezo-Zündung. Regulierung durch Gasventil.

(IT) Cuocipasta a gas

- Realizzazione in acciaio inossidabile 18/10 AISI 304, "Top" stampato spessore 20/10, piedi regolabili in acciaio inossidabile, 150/200 mm, impermeabilità all'acqua "IPX5".
- Vasca, con angoli arrotondati, in acciaio inossidabile AISI 316, resistente alla corrosione del sale ed al consumo, munito di un troppo pieno per gli amidi.
- Rubinetto di acqua per il riempimento e la valvola di scarico, a biglia.
- Riscaldamento gas per i bruciatori a fiamma orizzontale, collocata dietro la vasca. Accensione elettronica. Regolazione per valvola gas.





G22/CPA4-N

4 587,Eur

400x900xh850/920 mm

(DE) **Gas Nudelkocher 1 Becken GN 1/1 auf Unterschrank (ohne Körbe)**

- Becken GN 1/1, 300x520xh260 mm, Kapazität 40 Liter.

14025 kcal

62 kg

0.56 m3

(IT) **Cuocipasta a gas, 1 vasca GN 1/1, su mobile (senza cesti)**

- Vasca GN 1/1 300x520xh260 mm, capacità 40 litri.





G22/CPA8-N

7 618,Eur

800x900xh850/920 mm

(DE) **Gas Nudelkocher 2 Becken GN 1/1 auf Unterschrank (ohne Körbe)**

- 2 Becken GN 1/1 300x520xh260 mm, Kapazität 40 Liter.

28050 kcal

115 kg

1.03 m3

(IT) **Cuocipasta a gas, 2 vasche GN 1/1, su mobile (senza cesti)**

- 2 vasche GN 1/1 300x520xh260 mm,, capacità 40 litri.

VORTEILE

"Power control", guaranteeing power (16.5 kW) and speed, while saving energy. Deep-drawn tank, heating elements outside the tank. No electrical connection!

VANTAGGI

"Power control", che garantisce potenza (16,5 kW) e velocità, risparmiando energia. Vasca stampata, resistenze esterne alla vasca. Nessun raccordo elettrico!

1000 kcal/h = 1,16 kW

(DE) Elektro Nudelkocher

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304. "Top" gestanzt (20/10mm dick), regulierbarer Füße (150/200 mm), wassergeschützt "IPX5".
- Becken mit abgerundeten Ecken aus Edelstahl AISI 316, ausgestattet mit einem Überlauf. Wasserhahn zum auffüllen des Beckens, Ablasshahn (kugelförmig).
- Elektrische Aufheizung durch Heizelemente Typ Infrarot außerhalb des Beckens, Energieregulierung.

(IT) Cuocipasta elettrici

- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304, "top" stampato, 20/10 mm, piedi regolabili in acciaio inossidabile, 150/200 mm, impermeabilità all'acqua "IPX5."- Vasca con angoli arrotondati in acciaio inossidabile AISI 316, munito di un troppo pieno per gli amidi. Rubinetto di acqua per il riempimento, valvola di scarico, a biglia.
- Riscaldamento elettrico per resistenze blindate in acciaio inossidabilie18/10 collocati all'esterno della vasca, regolatore di energia.





E22/CPA4-N

4 484, Eur

(DE) **Elek. Nudelkocher 1 Becken GN 1/1 auf Unterschrank (ohne Körbe)**
- Becken GN1/1, 300x520xh260 mm, Kapazität 40 Liter.

(IT) **Cuocipasta elettrico, 1 vasca GN 1/1, su basamento (senza cesti)**
- Vasca GN1/1 300x520xh260 mm, capacità 40 litri.

400x900xh850/920 mm
10 kW
400/3N 50-60Hz
62 kg
0.56 m3





E22/CPA8-N

7 499, Eur

(DE) **Elek. Nudelkocher 2 Becken GN 1/1 auf Unterschrank (ohne Körbe)**
- 2 Becken GN 1/1, 300x520xh260 mm, Kapazität 40 Liter.

(IT) **Cuocipasta elettrico, 2 vasche GN 1/1, su mobile (senza cesti)**
- 2 Vasche GN 1/1 300x520xh260 mm, capacità 40 litri.

800x900xh850/920 mm
20 kW
400/3N 50-60Hz
115 kg
1.03 m3

230/3 50-60Hz (On request)

MAXIMA 2200

(DE) Automatischer Heber für Körbe

- Obere Fläche gestanzt (15/10 mm).
- 3 Hebelarme aus Edelstahl.
- Möglichkeit zur Befestigung rechts oder links, einen auf jeder Seite (6Version 4 Körbe).
- 9 Programme zur Wahl "speicherbar" oder manuell.
- Wassergeschützt IPX4.
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, 2 regulierbare Füße aus Edelstahl (150/200 mm).

(IT) Sollevamento automatico dei cesti

- Top superiore stampato, 15/10 mm.
- 3 braccia di sollevamento in acciaio inossidabile.
- Posizionamento destra o sinistro, uno per ogni lato, versione 6 cesti.
- 9 programmi a scelta "memorizzabile" o manuale.
- Grado di protezione all'acqua IPX4.
- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304, 2 piedi acciai inossidabili regolabili, 150/200 mm.



E22/RP9-N — 4 494,Eur

(DE) **Modul automatischer Heber für Körbe (dreifach)**
(IT) **Modulo sollevamento automatico dei cesti (triplo)**

200x900xh850/920 mm
0.2 kW
230/1N 50-60Hz
40 kg
0.2 m3

VORTEILE

Sie wollen ein Menü mit Top-Pasta, schnell zubereitet, immer perfekt "al dente" Mit diesem lift von Diamond können Sie mit Hilfe 9 verschiedener Programme verschiedene Pastasorten gleichzeitig zubereiten. Kein personeller Mehraufwand nötig, Ihr Team bleibt das gleiche. PASTA CONCEPT sehr produktiv, dadurch sehr produktiv

VANTAGGI

Volete diversificare il vostro menù con le succulente paste. Potere servirle velocemente e sempre perfettamente " al dente", ecco per voi il modulo di sollevamento automatico Diamond, grazie ad una scelta di questi 9 programmi, potrete servire delle paste di ogni varietà ed in " simultanea." Meno necessità di personale, la vostra equipe resta lo stessa. PASTA Concept una produttività molto elevata e per di più una redditività crescente.



A22/ST-3X13 — 419,Eur

(DE) Set 3 Körbe 40 Lt (3x GN 1/3) für Nudelkocher
(IT) Set 3 cestelli 40 Lt (3x GN 1/3) per cuocipasta

275x150xh210 mm
0.03 m3
6 kg



A22/SM-16-2 — 256,Eur

(DE) Struktur 2 Körbe A22/ST-2X16 - Modul E22/RP9-N
(IT) Struttura 2 cesti A22/ST-2X16 - modulo E22/RP9-N

0.01 m3
4 kg



A22/ST-2X16 — 381,Eur

(DE) Set 2 Körbe Kocher 40 Lt (2x GN 1/6)
(IT) Set 2 cestelli cuoci 40 Lt (2x GN 1/6)

130x130xh215 mm
0.03 m3
6 kg

(DE) Bräter-Kocher Multifunktion

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, "Top" gestanzt (20/10mm dick), regulierbare Füße aus Edelstahl (150-200 mm), wassergeschützt "IPX5".
- Becken aus Edelstahl AISI 316 "COMPOUND", hohe Wärmeleitfähigkeit.
- Serienmäßig mit Stecker und Verlängerungsstück für Entladung.
- Elektrische Aufheizung: gepanzerte Widerstandselemente aus Edelstahl unterhalb des Beckens, Regulierung von 120°C bis 300°C.
- Gasaufheizung: Brenner aus Edelstahl mit stabilisierter Flamme, Regulierung von 100°C bis 250°C, elektrische Piezo-Zündung.
- Sicherheitsvorrichtung für Überhitzung.

(IT) Brasiera-cucina multifunzione

- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304, "top" imbottito, 20/10 mm, piedi regolabili in acciaio inossidabile, 150-200 mm. Grado di protezione all'acqua IPX5.
- Vasca in acciaio inossidabile AISI 316 "COMPOUND", ad alta conducibilità termica.
- Tappo ed prolunga per scarico, consegnata di serie.
- Riscaldamento elettrico: resistenze blindate in acciaio inossidabile, posizionato sotto alla vasca, regolazione di 120°C a 300°C.
- Riscaldamento gas: bruciatori in acciaio inossidabile a fiamma stabilizzata, regolazione 100°C a 250°C, accensione per piézo-elettrica.
- Dispositivo di sicurezza in caso di surriscaldamento.



E22/SCEA8-N

7 375,Eur

(DE) **Elektro Bräter-Kocher Multifunktion "Compound" Becken 22 Liter**
- Becken 630x510xh110 mm, Nutzfläche 32,1 dm2.

(IT) **Brasiera-cucina elettrica multifunzione, vasca "Compound" 22 litri**
- Dimensioni vasca 630x510xh110 mm, superficie di 32,1 dm2.

800x900xh850/920 mm
10 kW
400/3N 50-60Hz
115 kg
1.03 m3



G22/SCGA8-N

7 375,Eur

(DE) **Gas Bräter-Kocher Multifunktion "Compound" Becken 22 Liter**
- Becken 630x510xh110 mm, Nutzfläche 32,1 dm2.

(IT) **Brasiera cucina a gas multifunzione, vasca "Compound " 22 litri**
- Vasca 630x510xh110 mm, superficie di 32,1 dm2.

800x900xh850/920 mm
12040 kcal
115 kg
1.03 m3

1000 kcal/h = 1,16 kW • 230/3 50-60Hz (On request)

(DE) Salzbecken

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, "Top" gestanzt (20/10 mm dick), regulierbare Füße, wassergeschützt "IPX5".
- Gestanztes Becken aus Edelstahl AISI 316 mit abgerundeten Ecken und doppeltem Boden perforiert.
- Kapazität GN 1/1, h150 mm.
- Elektrische Aufheizung durch Widerstandselemente aus Glaskeramik im oberen Gewölbe des Gerätes. ON/OFF Schalter.

(IT) Vasca di salatura

- Realizzazione in acciaio inox AISI 304, "top" imbottito (20/10 mm), piedi inox regolabili, impermeabilità all'acqua "IPX5".
- Vasca imbottita in acciaio inox AISI 316, angoli arrotondati e doppio fondo perforato.
- Capacità GN 1/1 h150 mm.
- Riscaldamento elettrico, volta con resistenza in ceramica messa sopra l'apparecchio. Interruttore ON/OFF.



E22/SF4T-N

2 135, Eur

(DE) **Elektro Salzbecken -Top-**
- Beckenmaße, 306x510xh175 mm.

(IT) **Vasca di salatura elettrica -TOP-**
- Dimensioni vasca 306x510xh175 mm.

	400x900xh250/320 mm
	1 kW
	230/1N 50-60Hz
	28 kg
	0.28 m3

(DE) Gas Kippbratpfannen

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, tiefgezogener "Deckel" (20/10 mm), verstellbare Edelstahlfüße (150-200 mm), wasserdicht "IPX5".
- Wasserhahn zum Befüllen des Tanks.
- Obere Abdeckung des "tiefgezogenen" Tanks, Scharniere mit "Drehfeder", allmähliches Schließen und Öffnen.
- Hochleitfähiger Stahlbehälter "Duomat".
- Umschaltung durch manuelle oder "automatische" Handrad-Motorvorrichtung.
- Gasbeheizung durch Edelstahlbrenner mit stabilisierter Flamme, Energieregler 120°C bis 300°C.
- Sicherheitsvorrichtung zur Betriebsunterbrechung während des Anhebens des Standardbehälters.

(IT) Brasiere ribaltabili a gas

- Realizzazione in acciaio inossidabile 18/10 AISI 304, "Top" stampato spessore 20/10, grandi piedi regolabili in acciaio inossidabile (150-200 mm), impermeabilità all'acqua "IPX5."- Rubinetto di acqua che permette il riempimento della vasca.
- Coperchio superiore della vasca "stampato", cerniere con "molla a torsione" che permette una chiusura ed un'apertura graduale.
- Vasca "Duomat" in acciaio altamente conduttivo.
- Commutazione tramite dispositivo manuale o "automatico" motorizzato a volantino.
- Riscaldamento gas per bruciatori in acciaio inossidabile a fiamma stabilizzata, regolazione per regolatore di energia 120°C a 300°C,
- Dispositivo di sicurezza per l'interruzione del funzionamento durante la risalita della vasca di serie.





FCM (Food Contact Material)
Régulation EC 1935/2004

G22/BM8C-N

9 831,Eur

(DE) **Gas Kippbratpfanne, "Duomat" Becken 80 Liter auf Unterbau**
- Becken 730x615xh200 mm, Grillfläche 45 dm2, manuelle Kippfunktion.

(IT) **Brasiera ribaltabile a gas, vasca "Duomat" 80 litri, su base aperta**
- Vasca 730x615xh200 mm, superficie di 45 dm2, basculamento manuale.

800x900xh850/920 mm	
0.25 kW	
18060 kcal	
230/1N 50-60Hz	
150 kg	
1.03 m3	



MOTORISED



FCM (Food Contact Material)
Régulation EC 1935/2004

G22/BA8C-N

11 517,Eur

(DE) **Auto. Gas Kippbratpfanne, "Duomat" Becken 80 L auf Unterbau**
- Becken 730x615xh200 mm, Grillfläche 45 dm2, motorisierte Kippfunktion.

(IT) **Brasiera ribaltabile a gas autom., vasca "Duomat" 80 L., su base aperta**
- Vasca 730x615xh200 mm, superficie di 45 dm2, basculamento motorizzato.

800x900xh850/920 mm	
0.25 kW	
18060 kcal	
230/1N 50-60Hz	
150 kg	
1.03 m3	





FCM (Food Contact Material)
Régulation EC 1935/2004

G22/BM12C-N

11 126,Eur

(DE) **Gas Kippbratpfanne, "Duomat" Becken 100 Liter auf Unterbau**
- Becken 930x640xh200 mm, Grillfläche 59,5 dm2, manuelle Kippfunktion.

(IT) **Brasiera ribaltabile a gas, vasca "Duomat" 100 litri, su base aperta**
- Vasca 930x640xh200 mm, superficie di 59,5 dm2, basculamento manuale.

1000x900xh850/920 mm	
0.25 kW	
23220 kcal	
230/1N 50-60Hz	
180 kg	
1.38 m3	

1000 kcal/h = 1,16 kW

MAXIMA 2200



MOTORISED



FCM
Régulation
EC 1935/2004

G22/BA12C-N

12 666,Eur

(DE) **Auto. Gas Kippbratpfanne, "Duomat" Becken 100 Liter auf Unterbau**

- Becken 930x640xh200 mm, Grillfläche 59,5 dm2, motorisierte Kippfunktion.

(IT) **Brasiera ribaltabile a gas autom., vasca "Duomat" 100 litri, su base aperta**

- Vasca 930x640xh200 mm, superficie di 59,5 dm2, basculamento motorizzato.

1000x900xh850/920 mm
0.25 kW
23220 kcal
230/1N 50-60Hz
180 kg
1.38 m3

1000 kcal/h = 1,16 kW

(DE) Elektro Kippbratpfannen

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, tiefgezogener "Deckel" (20/10 mm), verstellbare Edelstahlfüße (150-200 mm), wasserdicht "IPX5".
- Wasserhahn zum Befüllen der Behälter.
- Obere Abdeckung des "tiefgezogenen" Behälters, Scharniere mit "Drehfeder", allmähliches Schließen und Öffnen.
- Hochwärmeleitfähiger Stahlbehälter "Duomat". Umschaltung durch manuelle oder "automatische" Handrad-Motorvorrichtung.
- Infrarot-Elektroheizung unter dem Behälter, Schnellheizung, Regelung von 120°C bis 300°C.
- Sicherheitsvorrichtung zur Betriebsunterbrechung während des Anhebens des Standardbehälters.

(IT) Brasiere elettriche ribaltabili

- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304, "top" imbottito (20/10 mm), piedi inox regolabili (150-200 mm), impermeabilità all'acqua "IPX5."- Rubinetto d'acqua che permette il riempimento della vasca.
- Coperchio superiore della vasca "imbottito", cerniere con "molla a torsione", chiusura ed apertura graduali.
- Vasca "Duomat" in acciaio ad alta conducibilità termica. Commutazione tramite dispositivo manuale o "automatico" motorizzato a volantino.
- Riscaldamento elettrico, per resistenze corazzate in acciaio inossidabile, messe sotto la vasca.
- Regolazione della temperatura da 120°C a 300°C.
- Dispositivo di sicurezza per l'interruzione del funzionamento durante la risalita della vasca di serie.





FCM (Food Contact Material)
Régulation EC 1935/2004

E22/BM8C-N

9 573,Eur

800x900xh850/920 mm

13 kW

400/3N 50-60Hz

150 kg

1.03 m3

(DE) **Elektro Kippbratpfanne, "Duomat" Becken 80 Liter auf Unterbau**

- Becken 730x615xh200 mm, Grillfläche 45 dm2, manuelle Kippfunktion.

(IT) **Brasiera elettrica ribaltabile, vasca "Duomat" 80 litri, su base aperta**

- Vasca 730x615xh200 mm, superficie di 45 dm2, ribaltimento manuale.



MOTORISED



FCM (Food Contact Material)
Régulation EC 1935/2004

E22/BA8C-N

11 311,Eur

800x900xh850/920 mm

13 kW

400/3N 50-60Hz

150 kg

1.03 m3

(DE) **Auto. Elek. Kippbratpfanne, "Duomat" Becken 80 L auf Unterbau**

- Becken 730x615xh200 mm, Grillfläche 45 dm2, motorisierte Kippfunktion.

(IT) **Brasiera elettrica ribaltabile autom., vasca "Duomat" 80 L., su base aperta**

- Vasca 730x615xh200 mm, superficie di 45 dm2, ribaltimento motorizzato.





FCM (Food Contact Material)
Régulation EC 1935/2004

E22/BM12C-N

10 990,Eur

1000x900xh850/920 mm

17 kW

400/3N 50-60Hz

180 kg

1.38 m3

(DE) **Elektro Kippbratpfanne, "Duomat" Becken 100 Liter auf Unterbau**

- Becken 930x640xh200 mm, Grillfläche 59,5 dm2, manuelle Kippfunktion.

(IT) **Brasiera elettrica ribaltabile, vasca "Duomat" 100 litri, su base aperta**

- Vasca 930x640xh200 mm, superficie di 59.5 dm2, ribaltimento manuale.

230/3 50-60Hz (On request)

MAXIMA 2200



MOTORISED



FCM
(Food Contact Material)
Régulation
EC 1935/2004

E22/BA12C-N

	12 650,Eur
(DE) **Auto. Elek. Kippbratpfanne, "Duomat" Becken 100 L auf Unterbau** • Becken 930x640xh200 mm, Grillfläche 59,5 dm2, motorisierte Kippfunktion.	1000x900xh850/920 mm
	17 kW
	400/3N 50-60Hz
(IT) **Brasiera elettrica ribaltabile autom., vasca "Duomat" 100 L., su base aperta** • Vasca 930x640xh200 mm, superficie di 59.5 dm2, ribaltimento motorizzato.	180 kg
	1.38 m3

230/3 50-60Hz (On request)

(DE) Elektro Kochkessel

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, "Top" gestanzt (20/10mm dick), regulierbare Füße aus Edelstahl (150-200 mm), wassergeschützt "IPX5".
- Kessel "gestanzt" hergestellt aus Edelstahl AISI 316.
- Wasserhahn zum auffüllen des Kessels.
- Deckel "gestanzt" hergestellt aus Edelstahl AISI 316, doppelwandig "verstärkte Seiten".
- Indirekte Beheizung, doppelt ummantelter Kessel, mit Wassereinlaufventil und Überlauf um den Wasserstand zu überprüfen.
- Wasserdruckregler in der Außenwand über Ventil mit 0,5 bar, mit Manometer.
- Elektrische Aufheizung durch Widerstandselement versenkt in der Außenwand, inkl. Energieregler, Sicherheitsthermostat.

(IT) Marmitte elettriche

- Realizzato in acciaio inossidabile AISI 304, "top" stampato (20/10 mm), piedini regolabili in acciaio inox (150-200 mm), resistenza all'acqua "IPX5".
- Vasca "stampata" realizzata in acciaio inox AISI 316.
- Rubinetto per il riempimento della vasca.
- Coperchio "stampato" in acciaio inox AISI 316 a doppia parete con "bordi rinforzati".
- Riscaldamento indiretto, vasca a doppia parete, riempimento dell'acqua tramite un rubinetto, un secondo rubinetto funge da troppo pieno per monitorare il completamento del riempimento.
- Controllo della pressione della doppia parete tramite una valvola di sicurezza a 0,5 bar con manometro.
- Riscaldamento elettrico tramite resistenze a immersione nella doppia parete, dotato di regolatore di energia e termostato di sicurezza.

INDIRECT WARMING





FCM
Régulation EC 1935/2004

E22/M100I8-N

8 989,- Eur

(DE) **Elektro Kochkessel 100 Liter, indirekt beheizt, auf Unterbau**
- Kesseldurchmesser 600 mm, Tiefe 400 mm. Ablassventil 2".

(IT) **Marmitta elettrica 100 litri, riscaldamento indiretto**
- Diametro vasca 600, profondità 400 mm. Rubinetto di scarico di 2".

800x900xh850/920 mm
21.5 kW
400/3N 50-60Hz
135 kg
1.2 m3





FCM
Régulation EC 1935/2004

E22/M150I8-N

9 688,- Eur

(DE) **Elektro Kochkessel 150 Liter, indirekt beheizt, auf Unterbau**
- Tankdurchmesser 600, Tiefe 530 mm. 2" Ablassventil.

(IT) **Marmitta elettrica 150 litri, riscaldamento indiretto, su base aperta**
- Diametro vasca 600, profondità 530 mm. Rubinetto di scarico da 2".

800x900xh850/920 mm
21.5 kW
400/3N 50-60Hz
145 kg
1.2 m3

1000 kcal/h = 1,16 kW • 230/3 50-60Hz (On request)

Diamond

MAXIMA 2200

(DE) Gas Kochkessel

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, "Top" gestanzt (20/10mm dick), regulierbare Füße aus Edelstahl (150-200 mm), wassergeschützt "IPX5".
- Kessel "gestanzt" hergestellt aus Edelstahl AISI 316.
- Wasserhahn zum auffüllen des Kessels.
- Deckel "gestanzt" hergestellt aus Edelstahl AISI 316, doppelwandig "verstärkte Seiten".
- Indirekte Beheizung, doppelt ummantelter Kessel, mit Wassereinlaufventil und Überlauf um den Wasserstand zu überprüfen. Wasserdruckregler in der Außenwand über Ventil mit 0,5 bar, mit Manometer.
- Gasaufheizung durch Brenner aus Edelstahl mit stabilisierter Flamme, Regulierung durch Ventil.

(IT) Marmitte a gas

- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304, "top" stampato (20/10 mm), piedini regolabili in acciaio inox (150-200 mm), resistenza all'acqua "IPX5".
- Vasca "stampata" realizzata in acciaio inox AISI 316.
- Rubinetto per il riempimento della vasca.
- Coperchio "stampato" in acciaio inox AISI 316 a doppia parete con "bordi rinforzati".
- Riscaldamento indiretto, vasca a doppia parete, riempimento dell'acqua tramite un rubinetto, un secondo rubinetto funge da troppo pieno per monitorare il riempimento. Controllo della pressione della doppia parete tramite una valvola di sicurezza a 0,5 bar con manometro.
- Riscaldamento a gas con bruciatori in acciaio inox a fiamma stabilizzata, regolati da una valvola.



FCM Régulation EC 1935/2004

G22/M1008-N

7 697,Eur

(DE) **Gas Kochkessel 100 Liter, direkt beheizt, auf Unterbau**
- Kesseldurchmesser 600 mm, Tiefe 400 mm. Ablassventil 2".

(IT) **Marmitta a gas 100 litri, riscaldamento diretto, su base aperta**
- Diametro vasca 600, profondità 400 mm. Rubinetto di scarico di 2".

800x900xh850/920 mm
0.25 kW
18060 kcal
230/1N 50-60Hz
135 kg
1.2 m3



FCM Régulation EC 1935/2004

G22/M1508-N

7 979,Eur

(DE) **Gas Kochkessel 150 Liter, direkt beheizt, auf Unterbau**
- Tankdurchmesser 600, Tiefe 530 mm. 2" Ablassventil.

(IT) **Marmitta a gas 150 litri, riscaldamento diretto, su base aperta**
- Diametro vasca 600, profondità 530 mm. Rubinetto di scarico da 2".

800x900xh850/920 mm
0.25 kW
20640 kcal
230/1N 50-60Hz
135 kg
1.2 m3





FCM Régulation EC 1935/2004

INDIRECT WARMING

G22/M150I8-N

10 812,Eur

(DE) **Gas Kochkessel 150 Liter, indirekt beheizt, auf Unterbau**
- Tankdurchmesser 600, Tiefe 530 mm. Ablaufventil 2 Zoll.

(IT) **Marmitta a gas 150 litri, riscaldamento indiretto, su base aperta**
- Diametro vasca 600, profondità 530 mm. Rubinetto di scarico da 2".

800x900xh850/920 mm
0.25 kW
23220 kcal
230/1N 50-60Hz
135 kg
1.2 m3

1000 kcal/h = 1,16 kW • 230/3 50-60Hz (On request)



N22/PT2T-N

664,Eur

200x900xh250/320 mm

(DE) **Neutrales Arbeitselement -TOP-**
• Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, regulierbare Füße.

(IT) **Elemento neutro di lavoro -TOP-**
• Realizzazione in acciaio inox 18/10 AISI 304, piedi regolabili.

10 kg

0.08 m3



N22/PT4T-N

723,Eur

400x900xh250/320 mm

(DE) **Neutrales Arbeitselement -TOP-**
• Hergestellt aus Edelstahl 18/10 AISI 304, verstellbare Zylinder.

(IT) **Elemento neutro di lavoro -TOP-**
• Realizzato in acciaio inox 18/10 AISI 304, piedini regolabili.

20 kg

0.15 m3



N22/PT8T-N

1 011,Eur

800x900xh250/320 mm

(DE) **Neutrales Arbeitselement -TOP-**
• Hergestellt aus Edelstahl 18/10 AISI 304, verstellbare Zylinder.

(IT) **Elemento neutro di lavoro -TOP-**
• Realizzato in acciaio inox 18/10 AISI 304, piedini regolabili.

44 kg

0.28 m3



N22/BA4-N

523, Eur

400x773xh600 mm

(DE) **Offener Unterbau 400 mm**
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, regulierbare Füße aus Edelstahl.

(IT) **Mobile di supporto aperto 400 mm**
- Realizzazione in acciaio inox AISI 304, piedi inox regolabili.

20 kg

0.3 m3



N22/BA8-N

677, Eur

800x773xh600 mm

(DE) **Offener Unterbau 800 mm**
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, verstellbare Füße aus Edelstahl.

(IT) **Mobile di supporto aperto 800 mm**
- Realizzato in acciaio inox AISI 304, piedini regolabili in acciaio inox.

29 kg

0.5 m3



N22/BA12-N

780, Eur

1200x773xh600 mm

(DE) **Offener Unterbau 1200 mm**
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, verstellbare Füße aus Edelstahl.

(IT) **Mobile di supporto aperto 1200 mm**
- Realizzato in acciaio inox AISI 304, piedini regolabili in acciaio inox.

45 kg

0.8 m3



N22/BR2T12-R2

7 630,Eur

1200x900xh600 mm

0.4 kW

230/1N 50Hz

138 kg

1.13 m3

(DE) **Kühlunterbau mit 2 Schubladen**

- 2 Schubladen auf Teleskopschienen.
- Auffangschale für Kondenswasser unterhalb des Gerätes.
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304.
- Regulierbare Füße aus Edelstahl.

(IT) **Base refrigerata a 2 cassetti**

- 2 cassetti su guide telescopiche.
- Vasca di recupero dell'acqua di condensa sotto l'apparecchio.
- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304.
- Piedi inox regolabili.





N22/SDT12-R2

9 506,Eur

1200x900xh630 mm

0.55 kW

230/1N 50-60Hz

161 kg

1.38 m3

(DE) **Kühl- oder Gefrierunterbau mit 2 Schubladen**

- 2 Schubladen auf Teleskopschienen.
- Auffangschale für Kondenswasser unterhalb des Gerätes.
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304.
- Regulierbare Füße aus Edelstahl.

(IT) **Base refrigerata o di congelazione a 2 cassetti**

- 2 cassetti su guide telescopiche.
- Vasca di recupero dell'acqua di condensa sotto l'apparecchio.
- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304.
- Piedi inox regolabili.



BI-TEMPERATURE

Diamond

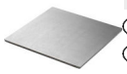
A22/PAS-N — 213,Eur



393x60xh680 mm

DE Tür 400 mm links oder rechts
IT Porta 400 mm destra o sinistra

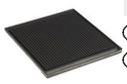
A22/PCF1 — 147,Eur



350x350xh60 mm

DE Fortkochplatte glatt (1 Brenner)
IT Tuttapiastra liscia (1 fuoco)

A22/PR1 — 228,Eur



350x400xh60 mm

DE Fortkochplatte gerillt (1 Brenner)
IT Piastra scanalata (1 fuoco)

A22/GG2/1 — 41,Eur



530x650 mm

DE Verchromtes Ofenrost GN 2/1
IT Griglia cromata per forno GN 2/1

A22/2TBN-N — 1 169,Eur



400x690xh470 mm

DE 2 Schubladen für Unterbau 400 mm
IT 2 cassetti per armadio 400 mm

A22/GD1/1 — 578,Eur



DE Einfahrschienen für Unterbau 400 mm
IT Guide per armadio 400 mm

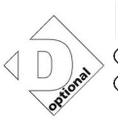
A22/MC11 — 91,Eur



500x50xh30 mm

DE Zentrale Unterstützung x Türen, Schubladen, ... (Mod. 800 & 1200)
IT Appoggio centrale per porte, cassetti (mod. 800 & 1200)

A22/ACW-9 — 84,Eur



DE Verlängerung für Wasserhahn 900 Monoblock)
IT Estensione per colonna d'acqua 900 (monoblocco)

A22/PF1/2-15 — 119,Eur



105x325xh125 mm

DE Korb für Friteusen (2x1/2) 15 Liter
IT Cesto per friggitrici (2x1/2) 15 litri

A22/PF-15 — 56,Eur



225x325xh125 mm

DE Korb für Friteusen 15 Liter
IT Cesto per friggitrici 15 litri

A22/DD15 — 113,Eur



228x6xh668 mm

DE Abfuhr für Friteusen 15 Liter
IT Gambo per scarico friggitrice 15 litri

A22/PF1/2-23 — 178,Eur



140x330xh150 mm

DE Korb für Friteusen (2x1/2) 23 Liter
IT Cestello per friggitrici (2x1/2) 23 litri

A22/PF-23 — 219,Eur



285x352xh148 mm

DE Korb für Friteusen 23 Liter
IT Cestello per friggitrici 23 litri

A22/DD23 — 113,Eur



125x6xh781 mm

DE Abfuhr für Friteusen 23 Liter
IT Sturafriggitrice 23 litri

A22/BRHFN — 447,Eur



230x400xh50 mm

DE Ölfilter aus Edelstahl für Friteusen 23 Lt.
IT Filtro olio in acciaio inox per friggitrici 23 Lt

A22/1XGN11 — 281,Eur



275x480xh210 mm

DE Korb für Nudelkocher 40 Lt (GN 1/1)
IT Cestello per cuocipasta 40 Lt (GN 1/1)

A22/ST-2X12 — 356,Eur



275x230xh210 mm

DE Set 2 Körbe 40 Lt (2x GN 1/2) für Nudelkocher
IT Set 2 cestelli 40 Lt (2x GN 1/2) per cuocipasta

A22/ST-2X16 — 381,Eur



130x130xh215 mm

DE Set 2 Körbe Kocher 40 Lt (2x GN 1/6)
IT Set 2 cestelli cuoci 40 Lt (2x GN 1/6)

A22/SS16 — 63,Eur



290x505xh80 mm

DE Bodenstruktur 40LT (für A22/ST-2X16)
IT Struttura inferiore 40LT (per A22/ST-2X16)

A22/SM-16-2 — 256,Eur



DE Struktur 2 Körbe A22/ST-2X16 - Modul E22/RP9-N
IT Struttura 2 cesti A22/ST-2X16 - modulo E22/RP9-N

A22/ST-3X13 — 419,Eur



275x150xh210 mm

DE Set 3 Körbe 40 Lt (3x GN 1/3) für Nudelkocher
IT Set 3 cestelli 40 Lt (3x GN 1/3) per cuocipasta

A22/ST-3XD17 — 281,Eur



170x170xh180 mm

DE Set 3 Körbe 40 Lt (3x Ø 170 mm) für Nudelkocher
IT Set 3 cestelli 40 Lt (3x Ø 170 mm) per cuocipasta

A22/ST-6XD13 — 481,Eur



135x135xh115 mm

DE Set 6 Körbe 40 Lt (6x Ø 135 mm) für Nudelkocher
IT Set 6 cestelli 40 Lt (6x Ø 135 mm) per cuocipasta

A22/SPC — 366,Eur



330x535xh10 mm

DE Anti-kipp Struktur 6 Körbe Ø 135 mm
IT Struttura antiribaltamento 6 cestelli Ø 135 mm
• FOR : A22/ST-6XD13 (In alternative A22/SFPR)

A22/SFPR — 56,Eur



290x500xh115 mm

DE Gestellrahmen (runde Körbe) 40 Liter
IT Struttura di fondo (cestelli rotondi) 40 litri
• COMPULSORY FOR : A22/ST-3XD17 & A22/ST-6XD13

A22/TDH — 247,Eur



30x400xh30 mm

DE Anschluss für Ölablass nach außen hin (23 Liter)
IT Raccordo per lo scarico esterno dell'olio (23 litri)

A22/TDH-P — 78,Eur



30x400xh30 mm

DE Anschluss für Ölablass nach außen hin (15 Liter)
IT Raccordo per lo scarico esterno dell'olio (15 litri)

A65/RAS-FT-N — 76,Eur



530x15xh7 mm

DE Schaber mit Klinge für Kochplatten
IT Raschiatoio a lama per piastra di cottura

A65/10L-RAS-N — 26,Eur



15xh7 mm

DE Set 10 Klingen für Schaber
IT Kit di 10 lame per raschiatoio

A17/KCHE — 585,Eur



DE Wärme Kit für Unterbau
IT Kit riscaldante per armadio

A17/CLWT — 675,Eur



DE Wasserhahn (TOP Modul)
IT Colonna d'acqua (modulo a TOP)

A22/KR-L12 — 585,Eur



1200 mm

DE Träger für Räder, Module 1200 mm
IT Longheroni di sostegno per le ruote, modulo 1200 mm

A22/KR-L16 — 738,Eur



1600 mm

DE Träger für Räder, Module 1600 mm
IT Longheroni di sostegno per le ruote, modulo 1600 mm

A22/KR-L20 — 891,Eur



2000 mm

DE Träger für Räder, Module 2000 mm
IT Longheroni di sostegno per le ruote, modulo 2000 mm

A22/KR-L4 — 384,Eur



400 mm

DE Träger für Räder, Module 400 mm
IT Longheroni di sostegno per le ruote, modulo 400 mm

A22/KR-L8 — 485,Eur



800 mm

DE Träger für Räder, Module 800 mm
IT Longheroni di sostegno per le ruote, modulo 800 mm

A22/PFDX-GX — 272,Eur



900x20xh150 mm

(DE) Set 2 Seitenblenden rechts und links
(IT) Set di 2 zoccoli laterali destra e sinistra

A22/PF2 — 141,Eur



200x20xh150 mm

(DE) Frontblende aus Edelstahl 200 mm
(IT) Zoccolo frontale inox 200 mm

A22/PF4 — 166,Eur



400x20xh150 mm

(DE) Frontblende aus Edelstahl 400 mm
(IT) Zoccolo frontale inox 400 mm

A22/PF8 — 184,Eur



800x20xh150 mm

(DE) Frontblende aus Edelstahl 800 mm
(IT) Zoccolo frontale inox 800 mm

A22/PF12 — 216,Eur



1200x20xh150 mm

(DE) Frontblende aus Edelstahl 1200 mm
(IT) Zoccolo frontale inox 1200 mm

A22/PF16 — 253,Eur



1600x20xh150 mm

(DE) Frontblende aus Edelstahl 1600 mm
(IT) Zoccolo frontale inox 1600 mm

A22/KA2 — 34,Eur



(DE) Kit Anti-Umfallen, Fixierung am Boden, 2 Füsse
(IT) Kit antiribaltamento (fissaggio al suolo 2 piedi)

A22/KR2F-N — 403,Eur



100 mm

(DE) Kit 4 Räder (2 mit Bremsen)
(IT) Kit di 4 ruote (2 con freni)

(DE) Professionelle Induktionsplatten zum Einbauen -DROP IN-

- Schwarze Glaskeramikplatte, hohe Temperatur, 100% wasserdicht.
- Gehäuse "zum Einbauen" aus Edelstahl AISI 304 (30/10mm dick).
- Steuerung über Glastastatur mit Touch-Tasten (erkennt die Anwesenheit des Fingers), mit Digitalanzeige, bestehend aus: Ein-/Ausschalter, 12-stufigem Leistungswahlschalter, 3 vorgewählten Power-Tasten (6/10/12), 0-99 Minuten-Timer mit optischer Anzeige und akustischem Signal.
- Waschbarer Filter, serienmäßig im Lieferumfang enthalten.

(IT) Placche ad induzione professionali ad incastro -DROP IN-

- Placca in vitroceramica nera, alta temperatura, il 100% impermeabile.
- Telaio "encastrable" in acciaio inossidabile AISI 304 (30/10).
- Comandi da tastiera in vetro con tasti a sfioramento (rileva la presenza del dito), con display digitale, composto da: interruttore On/Off, selettore di alimentazione a 12 posizioni, 3 tasti di accensione preselezionati (6/10/12), timer 0-99 minuti con display visivo e segnale acustico.
- Filtro lavabile, fornito di serie.

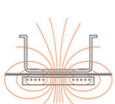


IND-36IB/M

2 711,Eur
440x580xh70 mm
3 kW
230/1N 50-60Hz
12 kg
0.05 m3

(DE) **Induktionsplatte "zum Einbauen" 3,6 kW, Touch-Tasten**

- Platte, 4 mm, Stellfläche 342x425 mm.
- Doppelter Induktor Ø 180 und 280 mm (mit automatischer Auswahl).
- "Booster" Funktion Gesamtleistung (3600 W) verteilt auf den Doppelinduktor.



(IT) **Placca ad induzione "incastrabile" 3,6 kW, tasti tattili**

- Placca di 4 mm, superficie utile 342x425 mm.
- Induttore doppio di 180 e 280 mm, (con selezione automatica).
- Funzione "Booster" totale potenza, 3600 W, ripartiti sul doppio induttore.

VORTEILE

50% Einsparung beim Energieverbrauch.25% schneller als Gas (0-100°C in 10 Sekunden).Keine Wärmeabgabe, kein Risiko von Verbrennungen.90% der verbrauchten Energie werden genutzt.

VANTAGGI

50% di economia in consumo energetico.il 25% più veloci del gas (da 0 a 100°C in 10 secondi).Nessuna emissione di calo, nessuno rischio di bruciature.il 90% dell'energia utilizzata, restituita in potenza reale.

RONDO

(DE) Elektro Kochkessel

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, verstellbare Füße aus Edelstahl. Abdeckung: aus Edelstahl AISI 304 (10/10 mm dick). Arbeitsfläche: aus Edelstahl AISI 304 (15/10 mm dick).
- " Tiefgezogener " Tank, Boden aus poliertem Edelstahl AISI 316 (20/10 mm dick), Wand aus Edelstahl 304 (20/10 mm dick), beständig gegen Salzkorrosion und Verschleiß, ausgestattet mit einem abnehmbaren Sieb zum Schutz des Ablassventils. Wasserhahn zum Befüllen des Kessels, 2" Ablassventil.
- Tiefgezogener" Deckel, Scharniere ermöglichen ein stufenloses Schließen und Öffnen.
- Indirekte Beheizung, doppelwandiger Kessel, Wasserfüllung, Doppelmantel-Druckregelung über ein 0,45 bar Ventil, mit Manometer und Vakuumventil.
- Elektrische Beheizung durch Tauchwiderstände in der Doppelhülle, geregelt durch einen Schalter.
- Sicherheitsdruckschalter, sowie ein Sicherheitsthermostat.
- Betriebstemperatur bis zu 100°C.

(IT) Pentole rotonde elettriche

- Realizzato in acciaio inox AISI 304, piedini regolabili in acciaio inox. Rivestimento: in acciaio inox AISI 304 (spessore 10/10 mm). Piano di lavoro: in acciaio inox AISI 304 (spessore 15/10 mm).
- Vasca stampata, fondo in acciaio inox AISI 316 lucidato (spessore 20/10 mm), parete in acciaio inox 304 (spessore 20/10 mm), resistente alla corrosione provocata da sale e usura, dotato di un filtro amovibile per proteggere la valvola di scarico. Rubinetto d'acqua che permette di riempire la vasca, rubinetto di scarico di 2".
- Copperchio "imbottito", cerniere che permette una chiusura e un'apertura graduali.
- Riscaldamento indiretto, vasca a doppia parete, riempimento d'acqua, controllo della pressione della doppia parete grazie ad una valvola a 0,45 bar, con manometro e valvola di depressione.
- Riscaldamento elettrico per resistenze ad immersione nella doppia parete, regolazione con commutatore.
- Pressostato di sicurezza, termostato di sicurezza.
- Temperatura di lavoro fino a 100°C.



FCM Régulation EC 1935/2004

EMM/100I

10 267,Eur

(DE) **Elektro Kochkessel 100 Liter, indirekt beheizt**
- Kesseldurchmesser 600 mm, Tiefe 420 mm.

(IT) **Pentola rotonda elettrica 100 litri, riscaldamento indiretto**
- Diametro della vasca 600 mm, profondità 420 mm.

850x850xh900 mm	
12 kW	
400/3N 50-60Hz	
155 kg	
1.6 m3	



FCM Régulation EC 1935/2004

EMM/150I

10 602,Eur

(DE) **Elektro Kochkessel 150 Liter, indirekt beheizt**
- Kesseldurchmesser 600 mm, Tiefe 540 mm.

(IT) **Pentola rotonda elettrica 150 litri, riscaldamento indiretto**
- Diametro della vasca 600 mm, profondità 540 mm.

850x850xh900 mm	
16 kW	
400/3N 50-60Hz	
175 kg	
1.6 m3	



FCM Régulation EC 1935/2004

EMM/200I

14 889,Eur

(DE) **Elektro Kochkessel 200 Liter, indirekt beheizt**
- Kesseldurchmesser 760 mm, Tiefe 500 mm.

(IT) **Pentola rotonda elettrica 200 litri, riscaldamento indiretto**
- Diametro della vasca 760 mm, profondità 500 mm.

1000x1000xh900 mm	
24 kW	
400/3N 50-60Hz	
195 kg	
2.1 m3	

Stoom version & 230/3 50-60Hz on request



FCM
Régulation
EC 1935/2004

EMM/300I

16 922,- Eur

(DE) **Elektro Kochkessel 300 Liter, indirekt beheizt**
• Kesseldurchmesser 960 mm, Tiefe 500 mm.

(IT) **Pentola rotonda elettrica 300 litri, riscaldamento indiretto**
• Diametro della vasca 960, profondità 500 mm.

1200x1200xh900 mm	
36 kW	
400/3N 50-60Hz	
265 kg	
2.9 m3	



FCM
Régulation
EC 1935/2004

EMM/500I

22 953,- Eur

(DE) **Elektro Kochkessel 500 Liter, indirekt beheizt**
• Kesseldurchmesser 1060 mm, Tiefe 600 mm.

(IT) **Pentola rotonda elettrica 500 litri, riscaldamento indiretto**
• Diametro della vasca 1060 mm, profondità 600 mm.

1300x1300xh1000 mm	
48 kW	
400/3N 50-60Hz	
315 kg	
3.5 m3	

Stoom version & 230/3 50-60Hz on request

RONDO

(DE) Gas Kochkessel

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, verstellbare Füße aus Edelstahl. Abdeckung: aus Edelstahl AISI 304 (10/10 mm dick). Arbeitsfläche: aus Edelstahl AISI 304 (15/10 mm dick).
- " Tiefgezogener " Tank, Boden aus poliertem Edelstahl AISI 316 (20/10 mm dick), Wand aus Edelstahl 304 (20/10 mm dick), beständig gegen Salzkorrosion und Verschleiß, ausgestattet mit einem abnehmbaren Sieb zum Schutz des Ablassventils. Wasserhahn zum Befüllen des Kessels, 2" Ablassventil.
- Tiefgezogener" Deckel, Scharniere ermöglichen ein stufenloses Schließen und Öffnen.
- Indirekte Beheizung, doppelwandiger Kessel, Wasserfüllung, Doppelmantel-Druckregelung über ein 0,45 bar Ventil, mit Manometer und Vakuumventil.
- Gasheizung durch Edelstahlbrenner mit stabilisierter Flamme, Regelung durch Ventil.
- Sicherheitsthermostat.
- Betriebstemperatur bis zu 100°C.

(IT) Pentole rotonde a gas

- Realizzato in acciaio inox AISI 304, piedini regolabili in acciaio inox. Rivestimento: in acciaio inox AISI 304 (spessore 10/10 mm). Piano di lavoro: in acciaio inox AISI 304 (spessore 15/10 mm).
- Vasca stampata, fondo in acciaio inox AISI 316 lucidato (spessore 20/10 mm), parete in acciaio inox 304 (spessore 20/10 mm), resistente alla corrosione provocata da sale e usura, dotato di un filtro amovibile per proteggere la valvola di scarico. Rubinetto d'acqua che permette di riempire la vasca, rubinetto di scarico di 2".
- Copperchio "imbottito", cerniere che permette una chiusura e un'apertura graduali.
- Riscaldamento indiretto, vasca a doppia parete, riempimento d'acqua, controllo della pressione della doppia parete grazie ad una valvola a 0,45 bar, con manometro e valvola di depressione.
- Riscaldamento gas con bruciatori in acciao inossidabile a fiamma stabilizzata, regolazione per valvola.
- Termostato di sicurezza.
- Temperatura di lavoro fino a 100°C.



FCM
Régulation
EC 1935/2004

GMM/100I

10 647,Eur

(DE) **Gas Kochkessel 100 Liter, indirekt beheizt**
- Kesseldurchmesser 600 mm, Tiefe 420 mm.

(IT) **Marmita rotonda a gas 100 litri, riscaldamento indiretto**
- Diametro della vasca 600 mm, profondità 420 mm.

850x850xh900 mm	
20640 kcal	
155 kg	
1.6 m3	



FCM
Régulation
EC 1935/2004

GMM/150I

11 244,Eur

(DE) **Gas Kochkessel 150 Liter, indirekt beheizt**
- Kesseldurchmesser 600 mm, Tiefe 540 mm.

(IT) **Pentola rotonda a gas 150 litri, riscaldamento indiretto**
- Diametro della vasca 600 mm, profondità 540 mm.

850x850xh900 mm	
20640 kcal	
175 kg	
1.6 m3	



FCM
Régulation
EC 1935/2004

GMM/200I

15 038,Eur

(DE) **Gas Kochkessel 200 Liter, indirekt beheizt**
- Kesseldurchmesser 760 mm, Tiefe 500 mm.

(IT) **Pentola rotonda a gas 200 litri, riscaldamento indiretto**
- Diametro della vasca 760 mm, profondità 500 mm.

1000x1000xh900 mm	
30960 kcal	
225 kg	
2.1 m3	

1000 kcal/h = 1,16 kW • Stoom version (On request)



FCM
Régulation
EC 1935/2004

GMM/300I

17 773,Eur

1200x1200xh900 mm

(DE) **Gas Kochkessel 300 Liter, indirekt beheizt**
• Kesseldurchmesser 960 mm, Tiefe 500 mm.

41280 kcal

(IT) **Pentola rotonda a gas 300 litri, riscaldamento indiretto**
• Diametro della vasca 960 mm, profondità 500 mm.

320 kg

2.9 m3



FCM
Régulation
EC 1935/2004

GMM/500I

24 253,Eur

1300x1300xh1000 mm

(DE) **Gas Kochkessel 500 Liter, indirekt beheizt**
• Kesseldurchmesser 1060 mm, Tiefe 600 mm.

47300 kcal

(IT) **Pentola rotonda a gas 500 litri, riscaldamento indiretto**
• Diametro della vasca 1060 mm, profondità 600 mm.

380 kg

3.5 m3

1000 kcal/h = 1,16 kW • Stoom version (On request)

RONDO

(DE) Elektro und Gas Kippkochkessel

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, Sockel aus Edelstahl. Abdeckung: aus Edelstahl AISI 304 (10/10 mm dick). Arbeitsfläche: aus Edelstahl AISI 304 (15/10 mm dick).
- " Tiefgezogener " Tank, Boden aus poliertem Edelstahl AISI 316 (20/10 mm dick) Wand aus Edelstahl 304 (15/10 mm dick), beständig gegen Salzkorrosion und Verschleiß. Wasserhahn zum auffüllen des Kessels.
- Motorisierte Kippfunktion des Kessels. Bedienfeld an der Vorderseite.
- Deckel "gestanzt", Scharniere ermöglichen eine graduelle Öffnung und Schließung.
- Indirekte Beheizung, doppelt ummantelter Kessel, Wassereinlaufventil. Wasserdruckregler in der Außenwand über Ventil mit 0,45 bar, mit Manometer und Druckventil.
- Elektrische Aufheizung durch Widerstandselement versenkt in der Außenwand, Regulierung Schalter.
- Gasaufheizung durch Brenner aus Edelstahl mit stabilisierter Flamme, Regelventil.
- Sicherheitspressostat verhindert den Betrieb, Sicherheitsthermostat.
- Arbeitstemperatur bis 100°C.

(IT) Pentole elettriche e gas ribaltabili

- Realizzato in acciaio inox AISI 304, versione su colonne in acciaio inox AISI 304 (fornita con kit di fissaggio a pavimento). Rivestimento: in acciaio inox AISI 304 (spessore 10/10 mm). Piano di lavoro: in acciaio inox AISI 304 (spessore 15/10 mm).
- Vasca stampata, fondo in acciaio inox AISI 316 lucidato (spessore 20/10 mm), parete in acciaio inox 304 (spessore 15/10 mm), resistente alla corrosione provocata da sale e usura. Rubinetto d'acqua che permette di riempire la vasca.
- Ribaltamento della vasca motorizzato. Comando sulla parte anteriore.
- Copperchio "imbottito", cerniere che permette una chiusura e un'apertura graduali.
- Riscaldamento indiretto, vasca a doppia parete, riempimento d'acqua, controllo della pressione della doppia parete grazie ad una valvola a 0,45 bar, con manometro e valvola di depressione.
- Riscaldamento elettrico per resistenze ad immersione nella doppia parete, regolazione con commutatore.
- Riscaldamento gas con bruciatori in acciao inossidabile a fiamma stabilizzata, regolazione per valvola.
- Pressostato di sicurezza, termostato di sicurezza.
- Temperatura di lavoro fino a 100°C.



FCM (Food Contact Material) Régulation EC 1935/2004

EMB/50I

17 292,Eur

(DE) **Elektro Kippkochkessel 50 Liter, indirekt beheizt**
- Kesseldurchmesser 400 mm, Tiefe 465 mm.

(IT) **Pentola elettrica ribaltabile 50 litri, riscaldamento indiretto**
- Diametro della vasca 400 mm, profondità 465 mm.

	800x900xh900 mm
	6.2 kW
	400/3N 50-60Hz
	205 kg
	1.3 m3



FCM (Food Contact Material) Régulation EC 1935/2004

GMB/50I

17 575,Eur

(DE) **Gas Kippkochkessel 50 Liter, indirekt beheizt**
- Kesseldurchmesser 400 mm, Tiefe 465 mm.

(IT) **Pentola ribaltabile a gas 55 litri, riscaldamento indiretto**
- Diametro della vasca 400 mm, profondità 465 mm.

	800x900xh900 mm
	0.2 kW
	8600 kcal
	400/3N 50Hz
	205 kg
	1.3 m3

1000 kcal/h = 1,16 kW • Stoom version & 230/3 50-60Hz (On request)

(DE) Elektro Kippkochkessel

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, Ausführung auf Säulen aus Edelstahl AISI 304 (Lieferung mit Bodenbefestigungskit). Abdeckung: aus Edelstahl AISI 304 (10/10 mm dick). Arbeitsfläche: aus Edelstahl AISI 304 (15/10 mm dick).
- " Tiefgezogener " Tank, Boden aus poliertem Edelstahl AISI 316 (20/10 mm dick), beständig gegen Salzkorrosion und Verschleiß. Wasserhahn zum auffüllen des Kessels.
- Motorisierte Kippfunktion des Kessels. Bedienfeld an der Vorderseite.
- Deckel "gestanzt", Scharniere ermöglichen eine graduelle Öffnung und Schließung.
- Indirekte Beheizung, doppelt ummantelter Kessel, Wassereinlaufventil. Wasserdruckregler in der Außenwand über Ventil mit 0,45 bar, mit Manometer und Druckventil.
- Elektrische Aufheizung durch Widerstandselement versenkt in der Außenwand, Regulierung Schalter.
- Sicherheitspressostat, Sicherheitsthermostat.
- Arbeitstemperatur bis 100°C.

(IT) Pentole elettriche ribaltabili

- Realizzato in acciaio inox AISI 304, versione su colonne in acciaio inox AISI 304 (fornita con kit di fissaggio a pavimento). Rivestimento: in acciaio inox AISI 304 (spessore 10/10 mm). Piano di lavoro: in acciaio inox AISI 304 (spessore 15/10 mm).
- Vasca stampata, fondo in acciaio inox AISI 316 lucidato (spessore 20/10 mm), parete in acciaio inox 304 (spessore 20/10 mm), resistente alla corrosione provocata da sale e usura. Rubinetto d'acqua che permette di riempire la vasca.
- Ribaltamento della vasca motorizzato. Comando sulla parte anteriore.
- Copperchio "imbottito", cerniere che permette una chiusura e un'apertura graduali.
- Riscaldamento indiretto, vasca a doppia parete, riempimento d'acqua, controllo della pressione della doppia parete grazie ad una valvola a 0,45 bar, con manometro e valvola di depressione.
- Riscaldamento elettrico per resistenze ad immersione nella doppia parete, regolazione con commutatore.
- Pressostato di sicurezza, termostato di sicurezza.
- Temperatura di lavoro fino a 100°C.



FCM (Food Contact Material) Régulation EC 1935/2004

EMB/100l

20 067,- Eur

(DE) Elektro Kippkochkessel 100 Liter, indirekt beheizt
- Kesseldurchmesser 600 mm, Tiefe 420 mm.

(IT) Pentola elettrica ribaltabile 100 litri, riscaldamento indiretto
- Diametro della vasca 600 mm, profondità 420mm.

1600x850xh1050 mm	
12.2 kW	
400/3N 50-60Hz	
315 kg	
2.7 m3	



FCM (Food Contact Material) Régulation EC 1935/2004

EMB/150l

21 089,- Eur

(DE) Elektro Kippkochkessel 150 Liter, indirekt beheizt
- Kesseldurchmesser 600 mm, Tiefe 540 mm.

(IT) Pentola elettrica ribaltabile 150 litri, riscaldamento indiretto
- Diametro della vasca 600 mm, profondità 540 mm.

1600x850xh1050 mm	
16.2 kW	
400/3N 50-60Hz	
360 kg	
2.7 m3	

1000 kcal/h = 1,16 kW • Stoom version & 230/3 50-60Hz (On request)

RONDO



FCM (Food Contact Material) Régulation EC 1935/2004

EMB/200l

24 242,- Eur

(DE) **Elektro Kippkochkessel 200 Liter, indirekt beheizt**
• Kesseldurchmesser 760 mm, Tiefe 500 mm.

(IT) **Pentola elettrica ribaltabile 200 litri, riscaldamento indiretto**
• Diametro della vasca 760 mm, profondità 500 mm.

1750x1000xh1050 mm
24.5 kW
400/3N 50-60Hz
455 kg
3.4 m3



FCM (Food Contact Material) Régulation EC 1935/2004

EMB/300l

28 248,- Eur

(DE) **Elektro Kippkochkessel 300 Liter, indirekt beheizt**
• Kesseldurchmesser 960 mm, Tiefe 500 mm.

(IT) **Pentola elettrica ribaltabile 300 litri, riscaldamento indiretto**
• Diametro della vasca 960 mm, profondità 500 mm.

1950x1200xh1150 mm
36.5 kW
400/3N 50-60Hz
495 kg
4.9 m3



FCM (Food Contact Material) Régulation EC 1935/2004

EMB/500l

37 864,- Eur

(DE) **Elektro Kippkochkessel 500 Liter, indirekt beheizt**
• Kesseldurchmesser 1060 mm, Tiefe 600 mm.

(IT) **Pentola elettrica ribaltabile 500 litri, riscaldamento indiretto**
• Diametro della vasca 1060 mm, profondità 600 mm.

2050x1300xh1200 mm
48.5 kW
400/3N 50-60Hz
610 kg
5.5 m3

1000 kcal/h = 1,16 kW • Stoom version & 230/3 50-60Hz (On request)

(DE) Gas Kippkochkessel

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, Ausführung auf Säulen aus Edelstahl AISI 304 (Lieferung mit Bodenbefestigungskit). Abdeckung: aus Edelstahl AISI 304 (10/10 mm dick). Arbeitsfläche: aus Edelstahl AISI 304 (15/10 mm dick).
- " Tiefgezogener " Tank, Boden aus poliertem Edelstahl AISI 316 (20/10 mm dick), Wand aus Edelstahl 304 (20/10 mm dick), beständig gegen Salzkorrosion und Verschleiß. Wasserhahn zum auffüllen des Kessels.
- Motorisierte Kippfunktion des Kessels. Bedienfeld an der Vorderseite.
- Deckel "gestanzt", Scharniere ermöglichen eine graduelle Öffnung und Schließung.
- Indirekte Beheizung, doppelt ummantelter Kessel, Wassereinlaufventil, Wasserdruckregler in der Außenwand über Ventil mit 0,45 bar, mit Manometer und Druckventil.
- Gasaufheizung durch Brenner aus Edelstahl mit stabilisierter Flamme, Regelventil.
- Sicherheitspressostat, Sicherheitsthermostat.
- Arbeitstemperatur bis 100°C.

(IT) Pentole a gas ribaltabili

- Realizzato in acciaio inox AISI 304, versione su colonne in acciaio inox AISI 304 (fornita con kit di fissaggio a pavimento). Rivestimento: in acciaio inox AISI 304 (spessore 10/10 mm). Piano di lavoro: in acciaio inox AISI 304 (spessore 15/10 mm).
- Vasca stampata, fondo in acciaio inox AISI 316 lucidato (spessore 20/10 mm), parete in acciaio inox 304 (spessore 20/10 mm), resistente alla corrosione provocata da sale e usura. Rubinetto d'acqua che permette di riempire la vasca.
- Ribaltamento della vasca motorizzato. Comando sulla parte anteriore.
- Copperchio "imbottito", cerniere che permette una chiusura e un'apertura graduali.
- Riscaldamento indiretto, vasca a doppia parete, riempimento d'acqua, controllo della pressione della doppia parete grazie ad una valvola a 0,45 bar, con manometro e valvola di depressione.
- Riscaldamento gas con bruciatori in acciaio inossidabile a fiamma stabilizzata, regolazione per valvola.
- Pressostato di sicurezza, termostato di sicurezza.
- Temperatura di lavoro fino a 100°C.



FCM (Food Contact Material) Régulation EC 1935/2004

GMB/100I

20 949,Eur

(DE) **Gas Kippkochkessel 100 Liter, indirekt beheizt**
- Kesseldurchmesser 600 mm, Tiefe 420 mm.

(IT) **Pentola a gas ribaltabile 100 litri, riscaldamento indiretto**
- Diametro della vasca 600 mm, profondità 420 mm.

1600x850xh1050 mm	
0.2 kW	
20640 kcal	
400/3N 50-60Hz	
360 kg	
2.7 m3	



FCM (Food Contact Material) Régulation EC 1935/2004

GMB/150I

22 112,Eur

(DE) **Gas Kippkochkessel 150 Liter, indirekt beheizt**
- Kesseldurchmesser 600 mm, Tiefe 540 mm.

(IT) **Pentola a gas ribaltabile 150 litri, riscaldamento indiretto**
- Diametro della vasca 600 mm, profondità 540 mm.

1600x850xh1050 mm	
0.2 kW	
20640 kcal	
400/3N 50-60Hz	
445 kg	
2.7 m3	

1000 kcal/h = 1,16 kW • Stoom version (On request)

RONDO



FCM Régulation EC 1935/2004

GMB/200I

25 759,Eur

(DE) **Gas Kippkochkessel 200 Liter, indirekt beheizt**
• Kesseldurchmesser 760 mm, Tiefe 500 mm.

(IT) **Pentola a gas ribaltabile 200 litri, riscaldamento indiretto**
• Diametro della vasca 760 mm, profondità 500 mm.

1750x1000xh1050 mm
0.5 kW
33540 kcal
400/3N 50-60Hz
485 kg
3.4 m3



FCM Régulation EC 1935/2004

GMB/300I

27 931,Eur

(DE) **Gas Kippkochkessel 300 Liter, indirekt beheizt**
• Kesseldurchmesser 960 mm, Tiefe 500 mm.

(IT) **Pentola a gas ribaltabile 300 litri, riscaldamento indiretto**
• Diametro della vasca 960 mm, profondità 500 mm.

1950x1200xh1150 mm
0.5 kW
41280 kcal
400/3N 50-60Hz
510 kg
4.9 m3



FCM Régulation EC 1935/2004

GMB/500I

37 192,Eur

(DE) **Gas Kippkochkessel 500 Liter, indirekt beheizt**
• Kesseldurchmesser 1060 mm, Tiefe 600 mm.

(IT) **Pentola a gas ribaltabile 500 litri, riscaldamento indiretto**
• Diametro della vasca 1060 mm, profondità 600 mm.

2050x1300xh1200 mm
0.5 kW
47300 kcal
400/3N 50Hz
615 kg
5.5 m3

1000 kcal/h = 1,16 kW • Stoom version (On request)

(DE) Elektro Kippkochkessel mit Rührwerk

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, Ausführung auf Säulen aus Edelstahl AISI 304 (Lieferung mit Bodenbefestigungskit). Abdeckung: aus Edelstahl AISI 304 (10/10 mm dick). Arbeitsfläche: aus Edelstahl AISI 304 (15/10 mm dick).
- " Tiefgezogener " Tank, Boden aus poliertem Edelstahl AISI 316 (25/10 mm dick), Wand aus Edelstahl 304 (20/10 mm dick), beständig gegen Salzkorrosion und Verschleiß. Wasserhahn zum auffüllen des Kessels.
- Rührwerk im Kessel integriert für ein homogenes Kochen.
- Motorisierte Kippfunktion des Kessels. Bedienfeld an der Vorderseite.
- Deckel "gestanzt", Scharniere ermöglichen eine graduelle Öffnung und Schließung.
- Indirekte Beheizung, doppelt ummantelter Kessel, Wassereinlaufventil, Wasserdruckregler in der Außenwand über Ventil mit 0,45 bar, mit Manometer und Druckventil.
- Elektrische Aufheizung durch Widerstandselement versenkt in der Außenwand, Regulierung Schalter.
- Sicherheitspressostat, Sicherheitsthermostat.
- Arbeitstemperatur bis 100°C.

(IT) Pentole elettriche ribaltabili con mescolatore

- Realizzato in acciaio inox AISI 304, versione su colonne in acciaio inox AISI 304 (fornita con kit di fissaggio a pavimento). Rivestimento: in acciaio inox AISI 304 (spessore 10/10 mm). Piano di lavoro: in acciaio inox AISI 304 (spessore 15/10 mm).
- Vasca stampata, fondo in acciaio inox AISI 316 lucidato (spessore 25/10 mm), parete in acciaio inox 304 (spessore 20/10 mm), resistente alla corrosione provocata da sale e usura. Rubinetto d'acqua che permette di riempire la vasca.
- Mescolatore nella vasca per una cottura omogenea.
- Ribaltamento della vasca motorizzato. Comando sulla parte anteriore.
- Copperchio "imbottito", cerniere che permette una chiusura e un'apertura graduali.
- Riscaldamento indiretto, vasca a doppia parete, riempimento d'acqua, controllo della pressione della doppia parete grazie ad una valvola a 0,45 bar, con manometro e valvola di depressione.
- Riscaldamento elettrico per resistenze ad immersione nella doppia parete, regolazione con commutatore.
- Pressostato di sicurezza, termostato di sicurezza. -Temperatura di lavoro fino a 100°C.



FCM (Food Contact Material) Régulation EC 1935/2004

EXB/200I

49 601,Eur

(DE) **Elektro Kippkochkessel mit Rührwerk, 200 L. indirekt beheizt**
- Kesseldurchmesser 760 mm, Tiefe 500 mm.

(IT) **Pentola ribaltabile con mescolatore elettrico 200 L., riscaldamento indiretto**
- Diametro della vasca 760 mm, profondità 500 mm.

1600x1450xh1050 mm
24.5 kW
400/3N 50Hz
780 kg
3.15 m3



FCM (Food Contact Material) Régulation EC 1935/2004

EXB/300I

55 077,Eur

(DE) **Elektro Kippkochkessel mit Rührwerk, 300 L., indirekt beheizt**
- Kesseldurchmesser 960 mm, Tiefe 500 mm.

(IT) **Pentola ribaltabile con mescolatore elettrico 300 L., riscaldamento indiretto**
- Diametro della vasca 960 mmm, profondità 500 mm.

1670x1550xh1500 mm
37 kW
400/3N 50Hz
950 kg
4.9 m3

Stoom version & 230/3 50-60Hz (On request)

Boiling & Braising Pans

AMA/51 — 1 079,Eur



350x350xh365 mm
(DE) Korb 1 Sektor 50 Liter
(IT) Cestello 1 settore 50 litri

AMA/101 — 2 006,Eur



520x520xh325 mm
(DE) Korb 1 Sektor 100 Liter
(IT) Cestello 1 settore 100 litri

AMA/151 — 2 068,Eur



520x520xh405 mm
(DE) Korb 1 Sektor 150 Liter
(IT) Cestello 1 settore 150 litri

AMA/102 — 2 081,Eur



520x520xh325 mm
(DE) Korb 2 Sektoren 100 Liter
(IT) Cestello 2 settori 100 litri

AMA/152 — 2 282,Eur



520x520xh405 mm
(DE) Korb 2 Sektoren 150 Liter
(IT) Cestello 2 settori 150 litri

AMA/202 — 2 973,Eur



680x680xh415 mm
(DE) Korb 2 Sektoren 200 Liter
(IT) Cestello 2 settori 200 litri

AMA/302 — 3 033,Eur



860x860xh440 mm
(DE) Korb 2 Sektoren 300 Liter
(IT) Cestello 2 settori 300 litri

AMA/304 — 5 167,Eur



860x860xh440 mm
(DE) Korb 4 Sektoren 300 Liter
(IT) Cestello 4 settori 300 litri

AMA/100LT — 1 071,Eur



(DE) Zubehör zum Kochen der Milch 100 Liter
(IT) Accessorio per far bollire il latte 100 litri

AMA/150LT — 1 219,Eur



(DE) Zubehör zum Kochen der Milch 150 Liter
(IT) Accessorio per far bollire il latte 150 litri

AMA/200LT — 1 451,Eur



(DE) Zubehör zum Kochen der Milch 200 Liter
(IT) Accessorio per far bollire il latte 200 litri

AMA/300LT — 1 910,Eur



(DE) Zubehör zum Kochen der Milch 300 Liter
(IT) Accessorio per far bollire il latte 300 litri

AMA/100CC — 2 965,Eur



(DE) Zubehör für Couscous 100 Liter
(IT) Accessorio per couscous 100 litri

AMA/150CC — 3 116,Eur



(DE) Zubehör für Couscous 150 Liter
(IT) Accessorio per couscous 150 litri

AMA/C90 — 5 070,Eur



900x700xh800 mm
(DE) Kippbarer Wagen 160 Lit.
(IT) Carrello basculante 160 litri



DQ-40

3 472,Eur

368x451xh378 mm

1.8 kW

230/1N 50-60Hz

22 kg

0.07 m3

(DE) **Toaster mit horizontalem Förderband 360 Scheiben/Std.**

- Konstruktion aus Edelstahl. Unabhängige Steuerung der Ober- und Unterheizung. Energiesparvorrichtung.
- Öffnungshöhe: 51 mm. Isolierung und interner Lüfter garantieren eine totale "Athermie".
- Produktivität 6 Scheiben/Minute. Maximale Brotgröße: 244x44 mm.
- Auffangbehälter aus Aluminium.

(IT) **Tostapane nastro trasportatore orizontale 360 fette/ora**

- Costruzione in acciaio inox. Controllo indipendente del riscaldamento superiore/inferiore. Dispositivo di risparmio energetico.
- Altezza di apertura: 51 mm. L'isolamento e il ventilatore interno garantiscono una totale "atermia".
- Produttività 6 fette/minuto. Dimensione massima del pane: 244x44 mm.
- Cestino di raccolta in alluminio.



DQ-80H

4 184,Eur

368x578xh422 mm

3.6 kW

230/1N 50-60Hz

24 kg

0.09 m3

(DE) **Toaster mit horizontalem Förderband 800 Scheiben/Std.**

- Konstruktion aus Edelstahl. Unabhängige Steuerung der Ober- und Unterheizung. Energiesparvorrichtung.
- Öffnungshöhe: 76 mm. Isolierung und interner Lüfter garantieren eine totale "Athermie".
- Produktivität 13 Scheiben/Minute. Maximale Brotgröße: 244x70 mm.
- Auffangbehälter aus Aluminium.

(IT) **Tosta pane 800 fette/ora**

- Costruzione in acciaio inox. Controllo indipendente del riscaldamento superiore/inferiore. Dispositivo di risparmio energetico.
- Altezza di apertura: 76 mm. L'isolamento e il ventilatore interno garantiscono una totale "atermia".
- Produttività 13 fette/minuto. Dimensione massima del pane: 244x70 mm.
- Cestino di raccolta in alluminio.



DV-72

5 676,Eur

445x448xh838 mm

4 kW

230/1N 50-60Hz

35 kg

0.17 m3

(DE) **Toaster mit vertikalem Förderband 720 Scheiben/Std.**

- Konstruktion aus Edelstahl. Energiesparvorrichtung.
- Geschwindigkeitsregulierung. Komplettes "athermisches" Gerät.
- Aufbewahrung, um sie warm und knusprig zu halten.
- Belüftung im oberen Teil. Maximale Dicke der Scheiben: 32 mm.
- Abmessungen des Brothalters: 254x117 mm. Produktivität pro Minute: 12 Scheiben.

(IT) **Tostapane nastro trasportatore orizontale 720 fette/ora**

- Costruzione in acciaio inox. Dispositivo di risparmio energetico.
- Regolazione della velocità. Dispositivo completamente "atermico".
- Conservazione per tenerli caldi e croccanti.
- Ventilazione sulla parte superiore.Spessore massimo delle fette: 32 mm.
- Dimensioni del portapane: 254x117 mm. Produttività al minuto: 12 fette.



DSH-6

9 020,Eur

645x749xh816 mm

1.69 kW

230/1N 50-60Hz

80 kg

0.4 m3

(DE) **Warmhalteschrank, Glastür, 6 Level**

- Hergestellt aus extrudiertem Aluminium und Edelstahl, Wände und Abdeckung sind aus lackiertem Stahl, sehr robuste Konstruktion.
- Große "athermische" Glastür. Abnehmbare Schlitten, leicht zu warten.
- Temperatur- und Feuchtigkeitsregulierung.
- Isolierte, "athermische" Seitenwände.
- Große multidirektionale Lenkrollen, Durchmesser 102 mm, mit Bremse.

(IT) **Vetrina riscaldata, porta vetrata, 6 livelli**

- Realizzati in alluminio estruso e acciaio inox, le pareti e il rivestimento sono in acciaio verniciato, costruzione molto robusta.
- Grande porta in vetro "atermico". Guide rimovibili, di facile manutenzione.
- Regolazione della temperatura e dell'umidità.
- Pareti laterali "atermiche" isolate.
- Ruote girevoli multidirezionali di grandi dimensioni, diametro 102 mm, con freno.



DLVM-1

4 135,Eur

492x530xh727 mm

1.47 kW

230/1N 50-60Hz

36 kg

0.23 m3

(DE) **Pizzavitrine 4 rotierende Roste**

- Tür- und Glaswände "athermisch". Innenbeleuchtung.
- 4 rotierende Stufen. Temperatur- und Feuchtigkeitsregulierung.
- Wassertank aus Edelstahl, Inhalt 2 Liter.
- Sicherheitsvorrichtung, für den Wasserstand.

(IT) **Vetrina calda da banco, 4 griglie rotativi**

- Porta e pareti in vetro "atermico". Illuminazione interna.
- 4 livelli rotanti. Regolazione della temperatura e dell'umidità.
- Serbatoio acqua in acciaio inox, capacità 2 litri.
- Dispositivo di sicurezza, per il livello dell'acqua.

(DE) Konvektionsofen, mit Luftbefeuchter

- Innere Konstruktion aus rostfreiem Stahl AISI 304 und äußere Konstruktion aus rostfreiem Stahl AISI 430, thermische Isolierung aus Keramikfaser.
- Edelstahlbeine.
- Garraum: vollständig verschweißt, abgerundete Ecken und Kanten. Dichtungsgummi an der Vorderseite des Garraums befestigt. Gestanzter Boden sammelt Kondensation zur Ableitung. Plattenhalterstruktur leicht abnehmbar. Wärmeableiter leicht abnehmbar. Großzügig dimensionierte Oura, seitliche Beleuchtung.
- Doppelt verglaste Tür, innere Glasscheibe auf Scharnieren, ergonomischer und hitzebeständiger Griff, automatischer Verschluss, abnehmbare Dichtung. Mikroschalter für die Abschaltung des Ventilators beim Öffnen.
- Integrierte Auffangschale für Kondenswasser, direkt mit der Ableitung verbunden.
- Befeuchter: automatische Befeuchtung.
- Gasheizung: "Heizung durch atmosphärische Brenner mit Flammenlöschvorrichtung. Hauptbrenner mit Zündbrenner und Piezo-Zündung".
- Elektrische Heizung: rostfreie Heizwiderstände hinter den Lüftungsschirmen.
- Bedienfeld: frontale Zugänglichkeit, einfache und schnelle Wartung, Wasserdichtigkeit "IPX5". Bestehend aus einem Wahlschalter für den Grad der Befeuchtigung, Thermostat von 30°C bis 300°C, Timer von 1 bis 120 Minuten.
- Wird ohne Gitter geliefert.

(IT) Forni a convezione, con umidificatore

- Costruzione interna in acciaio inossidabile AISI 304 ed esterna in acciaio inossidabile AISI 430, isolamento termico in fibra ceramica.
- Piedi in acciaio inossidabile.
- Camera di cottura: completamente saldata, angoli e spigoli arrotondati. Guarnizione sigillante fissata sulla parte anteriore della camera di cottura. Fondo stampato che raccoglie la condensa verso lo scarico. Struttura della porta della piastra facilmente rimovibile. Diffusori di calore facilmente smontabili. Oura (regolabile) di dimensioni generose. Illuminazione laterale.
- Porta a doppio vetro, vetro interno su cerniere, maniglia ergonomica e termoresistente, chiusura automatica, guarnizione sigillante (rimovibile). Microinterruttore per spegnere la ventola durante l'apertura.
- Vaschetta di raccolta del condensato integrata, collegata direttamente allo scarico.
- Umidificatore: umidificazione automatica.
- Riscaldamento a gas: "Riscaldamento mediante bruciatori atmosferici con dispositivo di spegnimento della fiamma. Bruciatore principale con fiamma pilota e accensione piezoelettrica".
- Riscaldamento elettrico: resistenze blindate in acciaio inossidabile poste dietro i deflettori della ventola.
- Pannello di controllo: accessibilità frontale, facilità e rapidità per l'assistenza post-vendita, resistenza all'acqua "IPX5". Composto da un selettore del grado di umidificazione, termostato da 30°C a 300°C, timer da 1 a 120 minuti.
- Fornito senza griglie.

CROSSWISE
GN1/1 or GN 2/1



CFE61/N

5 345, Eur

(DE) **Elektro-Konvektionsofen 6x GN 1/1, mit Luftbefeuchter**
- Backofen "CROSSWISE" für das Beladen von GN 1/1-Blechen.
- Seitliche Strukturen im Abstand von 60 mm, "kippgesichert".

860x746xh633 mm

7.7 kW

400/3N 50Hz

(IT) **Forno elettrico a convezione 6x GN 1/1, umidificatore automatico**
- Forno "CROSSWISE" caricamento vassoi GN 1/1.
- Strutture laterali di passo 60 mm "antibascolante".

88 kg

0.8 m3

VORTEILE

Die Konvektion ermöglicht das einheitliche Kochen und ist schneller als herkömmliche Öfen. Kein Warten mehr, die Konvektionsöfen ermöglichen simultanes Kochen mehrerer Gerichte ohne Geschmacksvermischung.Dank des Befeuchters wird das Austrocken von Fleisch vermieden und Sie erhalten den vollen Geschmack und die Geschmeidigkeit.Automatische Befeuchtung (30% Sättigung), einstellbar auf 6 Regulierstufen.Kerntemperaturfühler (Auf Anfrage).Doppelt verglaste Türen bieten eine bessere Sicht und ermöglichen Einsparungen durch eine verbesserte Isolierung!

VANTAGGI

La convezione consente una cottura uniforme e più veloce dei forni tradizionali. Niente più attese, i forni a convezione permettono la cottura contemporanea di diversi piatti senza mescolare i gusti. Con l'umidificatore, si evita di seccare la carne, in modo da mantenere tutto il loro sapori e morbidezza.Umidificatore automatico (30% di saturazione), con 6 livelli di regolazione dell'umidificazione.Sonda al cuore (Su richiesta).Le porte con doppio vetro offrono una migliore visibilità e consentono di risparmiare grazie a un'isolamento migliorato!

1000 kcal/h = 1,16 kW • 230/3 50-60Hz (On request)



CFG61/N

6 037,Eur

(DE) **Gas-Konvektionsofen, 6x GN 1/1, mit Luftbefeuchter**
- Backofen "CROSSWISE" für das Beladen von GN 1/1-Blechen.
- Seitliche Strukturen im Abstand von 60 mm, "kippgesichert".

(IT) **Forno gas a convezione, 6x GN 1/1, umidificatore automatico**
- Forno "CROSSWISE" caricamento vassoi GN 1/1.
- Strutture laterali di passo 60 mm "antibascolante".

860x746xh701 mm
0.35 kW
7310 kcal
230/1N 50Hz
98 kg
0.8 m3



CFE101/N

6 617,Eur

(DE) **Elektro-Konvektionsofen 10x GN 1/1, mit Luftbefeuchter**
- Backofen "CROSSWISE" für das Beladen von GN 1/1-Blechen.
- Seitliche Strukturen im Abstand von 60 mm, "kippgesichert".

(IT) **Forno elettrico a convezione 10x GN 1/1, umidificatore automatico**
- Forno "CROSSWISE" caricamento vassoi GN 1/1.
- Strutture laterali di passo 60 mm "antibascolante".

890x900xh970/1020 mm
17.3 kW
400/3N 50Hz
140 kg
1.2 m3



CFG101/N

7 424,Eur

(DE) **Gas Konvektionsofen 10x GN 1/1, mit Luftbefeuchter**
- Backofen "CROSSWISE" für das Beladen von GN 1/1-Blechen.
- Seitliche Strukturen im Abstand von 60 mm, "kippgesichert".

(IT) **Forno gas a convezione, 10x GN 1/1, umidificatore automatico**
- Forno "CROSSWISE" caricamento vassoi GN 1/1.
- Strutture laterali di passo 60 mm "antibascolante".

890x900xh970/1020 mm
0.35 kW
15910 kcal
230/1N 50Hz
156 kg
1.2 m3



CFE102/N

7 672,Eur

(DE) **Elektro Konvektionsofen 10x GN 2/1, mit Luftbefeuchter**
- Backofen "CROSSWISE" für das Beladen von GN 2/1 (oder GN 1/1).
- Seitliche Strukturen im Abstand von 60 mm, "kippgesichert".

(IT) **Forno elettrico a convezione 10 x GN 2/1 (o GN 1/1), umidificatore automatico**
- Forno "CROSSWISE" caricamento vassoi GN 1/1 (o GN 1/1).
- Strutture laterali di passo 60 mm "antibascolante".

890x1215xh970/1020 mm
24.5 kW
400/3N 50Hz
175 kg
1.5 m3

1000 kcal/h = 1,16 kW • 230/3 50-60Hz (On request)



CFG102/N

8 531,Eur

(DE) **Gas Konvektionsofen, 10x GN 2/1, mit Luftbefeuchter**
- Backofen "CROSSWISE" für das Beladen von GN 2/1 (oder GN 1/1).
- Seitliche Strukturen im Abstand von 60 mm, "kippgesichert".

(IT) **Forno gas a convezione, 10x GN 2/1, umidificatore automatico**
- Forno "CROSSWISE" caricamento vassoi GN 1/1 (o GN 1/1).
- Strutture laterali di passo 60 mm "antibascolante".

890x1215xh970/1020 mm
0.5 kW
21500 kcal
230/1N 50Hz
182 kg
1.5 m3



CFE201/N

14 458,Eur

(DE) **Elektro Konvektionsofen 20x GN 1/1, mit Luftbefeuchter**
- Backofen "CROSSWISE" für das Beladen von GN 1/1-Blechen.
- Seitliche Strukturen im Abstand von 60 mm, "kippgesichert".

(IT) **Forno elettrico a convezione 20 GN 1/1, umidificatore automatico**
- Forno "CROSSWISE" caricamento vassoi GN 1/1.
- Strutture laterali di passo 60 mm "antibascolante".

890x900xh1700 mm
34.5 kW
400/3N 50Hz
236 kg
1.9 m3



CFG201/N

15 239,Eur

(DE) **Gas Konvektionsofen 20x GN1/1, mit Luftbefeuchter**
- Backofen "CROSSWISE" für das Beladen von GN 1/1-Blechen.
- Seitliche Strukturen im Abstand von 60 mm, "kippgesichert".

(IT) **Forno gas a convezione, 20x GN 1/1, umidificatore automatico**
- Forno "CROSSWISE" caricamento vassoi GN 1/1.
- Strutture laterali di passo 60 mm "antibascolante".

890x900xh1700 mm
0.5 kW
30100 kcal
230/1N 50Hz
285 kg
2.01 m3



CFE202/N

16 203,Eur

(DE) **Elektro Konvektionsofen 20x GN 2/1 - 40x GN 1/1, mit Luftbefeuchter**
- Ofen " CROSSWISE" Geschirrkorb GN 2/1 (oder GN 1/1).
- 1 Servierwagen und 1 herausnehmbarer Frontlader von 60 mm "Anti-Kipp-System".

(IT) **Forno elettrico a convezione 20GN 2/1 (o 40 GN1/1), umidificatore automatico**
- Forno "CROSSWISE" caricamento vassoi GN 2/1 (o GN 1/1).
- 1 carrello di trasferimento ed 1 caricatore mobile di passo 60 mm "antibascolante".

890x1215xh1700 mm
48.9 kW
400/3N 50Hz
271 kg
2.62 m3

1000 kcal/h = 1,16 kW • 230/3 50-60Hz (On request)



CFG202/N

17 375,Eur

890x1215xh1700 mm

1 kW

43000 kcal

230/1N 50Hz

324 kg

2.62 m3

(DE) **Gas Konvektionsofen 20x GN2/1 - 40x GN1/1, mit Luftbefeuchter**

- Ofen " CROSSWISE" Geschirrkorb GN 2/1 (oder GN 1/1).
- 1 Servierwagen und 1 herausnehmbarer Frontlader von 60 mm "Anti-Kipp-System".

(IT) **Forno gas a convezione, 20x GN2/1 - 40x GN1/1 , umidificatore automatico**

- Forno "CROSSWISE" caricamento vassoi GN 2/1 (o GN 1/1).
- 1 carrello di trasferimento ed 1 caricatore mobile di passo 60 mm "antibascolante".

1000 kcal/h = 1,16 kW • 230/3 50-60Hz (On request)

Diamond

SF61 — 1 044,Eur



860x625xh890 mm

(DE) Untergestell aus Edelstahl für Ofen 6x GN1/1

(IT) Basamento inox, forni 6x GN 1/1

SF101 — 1 151,Eur



880x770xh820 mm

(DE) Untergestell aus Edelstahl für Ofen 10x GN 1/1

(IT) Basamento inox, forni 10x GN 1/1

SF102 — 1 345,Eur



880x1085xh820 mm

(DE) Untergestell aus Edelstahl für Ofen 10x GN 2/1

(IT) Basamento inox, forni 10x GN 2/1

DO-E — 257,Eur



(DE) Handbrause für Ofen, Seitenbefestigung (alle Modelle)

(IT) Doccetta per forno, fissazione laterale (tutti i modelli)

DO-R — 641,Eur



241x302xh115 mm

(DE) Handbrause mit Rolling (6x 10x GN1/1 - 10x GN2/1)

(IT) Doccetta con raccoglitore, (6x 10x GN1/1 - 10x GN2/1)

CS102 — 837,Eur



(DE) Kit Kernfühler ofen 10x GN 2/1

(IT) Kit sonda a cuore, forni 10x GN 2/1

GC61 — 417,Eur



(DE) Rostführung für Untergestell SF61

(IT) Struttura per vassoi, basamento SF61

CS61-101 — 718,Eur



(DE) Kit Kernfühler ofen 6x GN 1/1 - 10x GN 1/1

(IT) Kit sonda a cuore, forni 6x GN 1/1 - 10x GN 1/1

CS201-202 — 961,Eur



(DE) Kit Kernfühler, ofen 20x GN 1/1 - 20x GN 2/1

(IT) Kit sonda a cuore, forni 20x GN 1/1 - 20x GN 2/1

GC101 — 417,Eur



(DE) Rostführung für Untergestell SF101

(IT) Struttura per vassoi, basamento SF101

GC102 — 516,Eur



(DE) Rostführung für Untergestell SF102

(IT) Struttura per vassoi, basamento SF102

PG1/1-I — 119,Eur



530x325xh40 mm

(DE) Kit 2 Roste GN 1/1 aus Edelstahl

(IT) Kit 2 griglie GN 1/1 in acciaio inox

PG2/1-I — 171,Eur

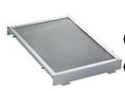


530x650xh40 mm

(DE) Kit 2 Roste GN 2/1 aus Edelstahl

(IT) Kit 2 griglie GN 2/1 in acciaio inox

FG61 — 180,Eur



460x55xh331 mm

(DE) Fettfilter für Ofen 6x GN 1/1

(IT) Filtro grassi, forno 6x GN 1/1

FG101-2 — 257,Eur



460x70xh582 mm

(DE) Fettfilter für Ofen 10x GN 1/1 - 10x GN 2/1

(IT) Filtro grassi, forno 10x GN 1/1 - 10x GN 2/1

FG2201-2 — 478,Eur



460x70xh582 mm

(DE) Fettfilter für Ofen 20x GN 1/1 - 20x GN 2/1

(IT) 2 filtri grassi, forno 20x GN 1/1 - 20x GN 2/1

CC201 — 3 507,Eur



650x667xh1689 mm

(DE) Wagen für Hordengestell 20x GN 1/1

(IT) Carrello per caricatore mobile, 20x GN 1/1

CC202 — 3 917,Eur



650x976xh1689 mm

(DE) Wagen für Hordengestell 20x GN 2/1

(IT) Carrello per caricatore mobile, 20x GN 2/1

SG6201 — 1 808,- Eur



568x424xh1328 mm

(DE) Roll-In-Hordengestell für Ofen 20x GN 1/1 (60 mm)
(IT) Caricatore mobile, forno 20x GN 1/1 (60 mm)

SG6202 — 2 327,- Eur



568x681xh1328 mm

(DE) Roll-In-Hordengestell für Ofen 20x GN 2/1 (60 mm)
(IT) Caricatore mobile, forno 20x GN 2/1 (60 mm)

SG8201 — 1 737,- Eur



568x424xh1328 mm

(DE) Roll-In-Hordengestell für Ofen 20x GN 1/1 (80 mm)
(IT) Caricatore mobile, forno 20x GN 1/1 (80 mm)

SG8202 — 2 231,- Eur



568x681xh1328 mm

(DE) Roll-In-Hordengestell für Ofen 20x GN 2/1 (80 mm)
(IT) Caricatore mobile, forno 20x GN 2/1 (80 mm)

PF101-2 — 163,- Eur



h150/230 mm

(DE) 4 höhenverstellbare Füße für Ofen 6 & 10x GN1/1-GN 2/1
(IT) 4 regolabili piedi, forno 6 & 10x GN1/1-GN 2/1

Diamond



FRAGEN SIE IHR EXEMPLAR AN...

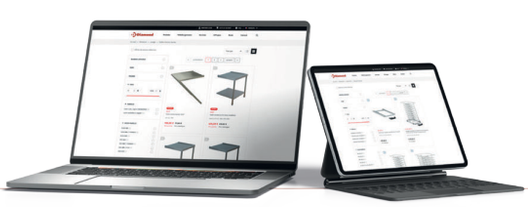
Diamond Europe hat es sich zur Aufgabe gemacht, innovative und leistungsstarke Lösungen für professionelle Anwender zur Verfügung zu stellen. Wir sind stolz darauf, Ihnen heute unsere drei neuen Kataloge zu präsentieren: Silver, Gold und Platinum.

Mit diesen Katalogen wird eine neue Ära für die Marke Diamond® eingeläutet. Entdecken Sie eine sorgfältig zusammengestellte Auswahl an Geräten, die mit derselben Leidenschaft für Exzellenz und Innovation allen Ihren Anforderungen gerecht werden.
Diamond Europe, Ihr Partner seit 1985.

RICHIEDI IL TUO...

Diamond Europe s'impegna a offrire soluzioni innovative e performanti per i professionisti. Oggi siamo fieri di presentare i nostri tre nuovi cataloghi: Silver, Gold e Platinum.

Questi cataloghi segnano l'inizio di una nuova era per il brand Diamond®. Scopri una selezione di materiale elaborato con cura per rispondere a tutte le esigenze, sempre con la stessa passione per l'eccellenza e l'innovazione.
Diamond Europe, il tuo partner dal 1985.



Alle unsere Produkte und Zubehörteile finden Sie auf unserer Website
www.diamond-eu.com

Troverai tutti i nostri prodotti e accessori sul nostro sito
www.diamond-eu.com

Diamond

Spülung
Lavaggio

ACTIVE WASH

(DE) Gläserspülmaschine Körb 400x400 mm "Doppelwandige"

- Ab 60 bis 24 Körbe/Std., Zyklus 60"-120"- 50".
- Spül-und Wascharm (oben und unten), rotierend (unten aus Edelstahl).
- Selbstreinigende Düsen.
- Tür mit "eingestanzten" Doppelwänden und "herausnehmbarer" Dichtung.
- Herausnehmbare Steuerung. Automatisches Auffüllen des Tanks.
- Rückschlagventil. Spülung von warmen Wasser (Wasserverbrauch 2 Lit. Pro Zyklus), Boiler (mit Druck) aus Edelstahl (2,6 Lit., 2,65 kW).Mikroschalter beim Öffnen der Tür. Sicherheitsthermostat.Ausführung : aus Edelstahl AISI 304. In Ausstattung : 2 Körbe, 1 Halterung für " kleine Teller ", 1 Becher.

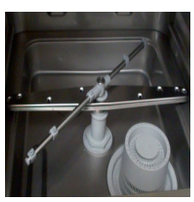
(IT) Lavabicchieri cesto 400x400 mm "doppia parete"

- Da 60 a 24 cesti / ora, cicli 60"-120"-150".
- Bracci di lavaggio e risciacquo (superiore e inferiore) rotativi (inferiore in acciaio inox).
- Spruzzatori autopulenti.
- Porta doppia parete "stampata" guarnizione d'impermeabilità "amovibile."- Quadro comandi estraibile.
- Riempimento automatico della vasca. Valvola anti-ritorno.
- Risciacquatura acqua calda (consumo d'acqua 2 litri per ciclo), boiler (a pressione) in inox (2,6 Litri, 2,65 kW).
- Micro-interruttore all'apertura della porta. Termostato di sicurezza.
- Realizzazione: in acciaio inossidabile AISI 304.
- Dotazione: 2 cesti, 1 supporto "piccoli piatti", 1 contenitore.



DOUBLE SKIN

HACCP



VORTEILE

Kompletter Tank eingestanzt (8 Lit., 0,6 kW). kompletter Tankfilter, aus "gegossenem" Edelstahl "peristaltischer" Dosierer für Flüssigwaschmittel und Set für Ablasspumpe. eingestanzte Schiebekörbe, keine Unebenheiten und keine Kalkablagerung patentierter Pumpenfilter ermöglicht das Waschwasser bei richtiger Temperatur zu erhalten. Waschpumpe (Doppelabfluss)) mit hoher Leistung garantiert wichtige Energieeinsparungen. CSD Digitalsteuerung (Soft Touch). EED Energieeinsparung. TCD Vorrichtung garantiert eine Spülung bei 85°C. Selbstreinigender Zyklus (halbreinigend). DRD Beschleunigungsstufe bei der Vorwärmung. DID Selbstdiagnose bei Anomalien. ADD Temperatur-Anzeige des Tanks und des Boilers (norme HACCP). CID Tür mit automatischer Schließung "soft contact" (teilweise Schließung zum Entweichen von Dampf). NB: Geräte sind für die Nutzung von "Osmose"- Wasser geeignet.

VANTAGGI

Tino integralmente imbottito (8 litri, 0,6 kW). Filtro in vasca "integrale", in acciaio inox "modellato". Dispenser "peristaltico" brillantante fornito in serie. A richiesta: kit detersivi e kit pompa di scarico liquido "peristaltico". Guide cesti imbottite, senza asperità né incrostazione di calcare. Filtro pompa" "brevettato" che permette di conservare l'acqua di lavaggio più a lungo e alla buona temperatura. Pompa di lavaggio ad alto rendimento che garantisce grandi economie di energie. CSD quadro comandi digitale (soft touch). EED economizzatore di energia. TCD dispositivo che assicura sempre una risciacquatura a 85°C. DRD fase accelerata di preriscaldamento. DID autodiagnosi in caso di anomalia. ADD affissione T° del tino e del boiler (norma HACCP). CID porta a chiusura automatica "soft contact" (apertura parziale per evacuazione della condensa). NB: macchine garantite per alimentazione di acqua "osmosi".



D281/6

2 050,Eur

(DE) Gläserspülmaschine Quadrat Körb 400x400 mm

- Doppelwandige Version, thermisch isoliert.
- Einschubhöhe für Gläser 300 mm.

(IT) Lavabicchieri cesto quadrato 400x400 mm

- Realizzazione in "doppia parete"
- Altezza del carico bicchieri 300 mm

	465x550xh710 mm
	3.4 kW
	230/1N 50Hz
	36 kg
	0.25 m3

Water max 55°C, softened 5°Fr, water pressure 3 to 4 bar.



D281/6-A

2 364,Eur

465x550xh710 mm

3.4 kW

230/1N 50Hz

36 kg

0.25 m3

(DE) **Gläserspülmaschine für Quadrat Körbe 400x400 mm + Entkalker**

- Eingebautem Enthärter.
- Doppelwandige Version, thermisch isoliert.
- Einschubhöhe für Gläser: 300 mm.

(IT) **Lavabicchieri cesto quadrato 400x400 mm + addolcitore**

- Addolcitore d'acqua incorporato.
- Realizzazione in "doppia parete".
- Altezza del carico bicchieri 300 mm.

ACTIVE WASH

RETTET DEN PLANETEN

Geräte der letzten Generation, bahnbrechende Technologien, umweltfreundlich, niedriger Energie-, Wasser- und Waschmittelverbrauch, dank größerem Fassungsvermögen und dem patentierten Filter, der ermöglicht Waschwasser bei einer konstanten Temperatur zu erhalten, sowie eine Waschpumpe, die eine hohe Leistungskraft erzielt. (doppelter Durchfluss)

SALVATE IL PIANETA

Ultima generazione di macchine, tecnologie all'avanguardia rispettose del pianeta, a bassa energia, basso consumo di acqua e detersivo, grazie ad un serbatoio più contenuto e ha il suo filtro "brevettato" per mantenere l'acqua di lavaggio a temperatura ed una pompa di lavaggio ad alta efficienza (doppio flusso).



D281/6-PS

2 273,Eur

465x550xh710 mm

3.4 kW

230/1N 50Hz

36 kg

0.25 m3

(DE) **Gläserspülmaschine für Quadrat Körbe 400x400 mm + Ablaufpumpe**

- Eingebauter Ablaufpumpe.
- Doppelwandige Version, thermisch isoliert.
- Einschubhöhe für Gläser: 300 mm.

(IT) **Lavabicchieri cesto quadrato 400x400 mm + pompa di scarico**

- Pompa di scarico incorporata.
- Realizzazione in "doppia parete".
- Altezza del carico bicchieri 300 mm.

Spülung • Lavaggio



D281/6B

2 401,Eur

465x550xh710 mm

3.4 kW

230/1N 50Hz

36 kg

0.25 m3

(DE) **Gläserspülmaschine für Quadrat Körbe 400x400 mm + Anti-Verschmutzungssystem Typ AB (Break Tank)**

- Mit Anti-Verschmutzungssystem Typ AB (Break Tank), integriert Klarspülpumpe (Boiler). Standard mit Laugenpumpe.

(IT) **Lavabicchieri cesto quadrato 400x400 mm + dispositivo anti-inquinamento di tipo AB (Break Tank)**

- Con dispositivo anti inquinamento di type AB (Break Thank), comprendente la pompa di scarico(caldaia atmosferica). Con pompa di scarico di serie

Water max 55°C, softened 5°Fr, water pressure 3 to 4 bar.

ACTIVE WASH

(DE) Geschirrspülmaschine Korb 500x500 mm

- Von 40 bis 24 Körbe/Stunde, Zyklen 90''-150''.
- Rotierende obere und untere Wasch-und Nachspülarme (untere aus Edelstahl).
- Selbstreinigende Düsen.
- Doppelwandige, "tiefgezogene" Tür mit "abnehmbarer" Dichtung.
- Ausziehbares Bedienfeld für die Steuerung.
- Automatisches Füllen des Behälters.
- Rückschlagventil.
- Warmwasserspülung (Wasserverbrauch pro Zyklus 2,4 Liter), Boiler (Druckkessel) aus Edelstahl (6 Lit., 3 kW).
- Mikroschalter beim Öffnen der Tür.
- Thermostat mit Sicherheitsfunktion.
- Ausführung aus Stahl AISI 304.
- Zur Ausstattung gehören: 2 Körbe, 1 Besteckkorb.

(IT) Lavastoviglie cesto 500x500 mm

- 40-24 cesti/ora, Cicli 90''-150''.
- Bracci di lavaggio e risciacquo (superiore e inferiore) girevoli (inferiori in acciaio inox).
- Spruzzatori autopulenti.
- Porta doppia parete "imbottita" guarnizione d'impermeabilità "amovibile."
- Quadro comandi estraibile.
- Riempimento automatico del tino.
- Valvola anti-ritorno.
- Risciacquo con acqua calda (consumo di acqua per ciclo 2,4 litri), caldaia (a pressione) in acciaio inox (6 Lit 3kW).
- Micro-interruttore all'apertura della porta.
- Termostato di sicurezza.
- Realizzazione: in acciaio inossidabile AISI 304.
- Dotazione: 2 cesti, 1 bicchiere.



DOUBLE SKIN



PLUS

Vollständig "geprägter" Tank (15 Liter, 2,1 kW). Geprägte Korbschienen, keine Rauheiten, keine Kalkablagerungen. Vollständiger "Composite"-Tankfilter. "Peristaltische" Klarspülerdosierung serienmäßig enthalten. Auf Anfrage: "Peristaltische" Flüssigreinigerdosierung und Ablaufpumpenset. "Patentierter" Pumpenfilter, der das Spülwasser länger und bei richtiger Temperatur hält. CID-Tür mit automatischer "Soft Contact"-Schließung (teilweise Öffnung zur Dampfableitung). "TCD"-Vorrichtung gewährleistet eine Spültemperatur von immer 85°C. Halbautomatischer Selbstreinigungszyklus. Hochleistungsspülpumpe (Doppelstrom) für erhebliche Energieeinsparungen. NB: Maschinen für die Versorgung mit "Osmose"-Wasser garantiert.

PLUS

Vasca completamente "stampata" (15 Lit., 2,1 kW). Guide cesti stampate, senza asperità e senza incrostazioni di calcare. Filtro vasca integrale in "Composito". Dosatore "peristaltico" di brillantante fornito di serie. Su richiesta: Kit dosatore "peristaltico" di detergente liquido e kit pompa di scarico. Filtro pompa "brevettato" che consente di mantenere l'acqua di lavaggio più a lungo e alla giusta temperatura. Porta CID a chiusura automatica "Soft Contact" (apertura parziale per evacuazione del vapore). Dispositivo "TCD" che garantisce un risciacquo sempre a 85°C. Ciclo di auto-pulizia (semi-automatico). Pompa di lavaggio (doppio flusso) ad alta efficienza che garantisce notevoli risparmi energetici. NB: Macchine garantite per l'alimentazione con acqua "osmosizzata".



051D/6M

2 743,Eur

(DE) **Geschirrspüler Korb 500x500mm**
- Doppelwandige Version, thermisch isoliert.
- Tellerhöhe bis 390 mm (Glashöhe 355 mm)

(IT) **Lavastoviglie cesto 500x500mm**
- Realizzazione in "doppia parete".
- Altezza carico piatti 390 mm (altezza vetro 355 mm)

600x630xh830 mm
3.5 kW
230/1N 50Hz
64 kg
0.48 m3

Water max 55°C, softened 5°Fr, water pressure 3 to 4 bar.



051D/6M-A

3 102, Eur

600x630xh830 mm

3.5 kW

230/1N 50Hz

64 kg

0.48 m3

(DE) **Geschirrspüler Korb 500x500mm + Enthärter**
- Eingebauten Entkalker.
- Doppelwandige Version, thermisch isoliert.
- Tellerhöhe bis 390 mm (Glashöhe 355 mm)

(IT) **Lavastoviglie cesto 500x500mm + addolcitore**
- Addolcitore d'acqua incorporato.
- Realizzazione in "doppia parete".
- Altezza carico piatti 390 mm (altezza vetro 355 mm)



051D/6M-PS

3 066, Eur

600x630xh830 mm

3.5 kW

230/1N 50Hz

64 kg

0.48 m3

(DE) **Geschirrspüler Korb 500x500mm + Ablaufpumpe**
- Eingebauter Laugenpumpe.
- Doppelwandige Version, thermisch isoliert.
- Tellerhöhe bis 390 mm (Glashöhe 355 mm)

(IT) **Lavastoviglie cesto 500x500mm + pompa di scarico**
- Pompa di scarico incorporata.
- Realizzazione in "doppia parete".
- Altezza carico piatti 390 mm (altezza vetro 355 mm).

RETTET DEN PLANETEN

Geräte der letzten Generation, bahnbrechende Technologien, umweltfreundlich, niedriger Energie-, Wasser- und Waschmittelverbrauch, dank größerem Fassungsvermögen und dem patentierten Filter, der ermöglicht Waschwasser bei einer konstanten Temperatur zu erhalten, sowie eine Waschpumpe, die eine hohe Leistungskraft erzielt. (doppelter Durchfluss).

SALVATE IL PIANETA

Ultima generazione di macchine, tecnologie all'avanguardia rispettose del pianeta, a bassa energia, basso consumo di acqua e detersivo, grazie ad un serbatoio più contenuto e ha il suo filtro "brevettato" per mantenere l'acqua di lavaggio a temperatura ed una pompa di lavaggio ad alta efficienza (doppio flusso).

Water max 55°C, softened 5°Fr, water pressure 3 to 4 bar.

ACTIVE WASH

(DE) Geschirrspülmaschine Korb 500x500 mm

- Von 60 bis 24 Körbe/Stunde, 60''-120"-150 '' und kontinuierliche Zyklen.
- Rotierende Wasch- und Nachspülarme (oben und unten) (unten aus Edelstahl)
- Selbstreinigende Düsen.
- Doppelwandige, "tiefgezogene" Tür mit "abnehmbarer" Dichtung.
- Ausziehbares Bedienfeld für die Steuerung.
- Automatische Befüllung des Behälters.
- Ventil gegen den Rückfluss. Warmwasserspülung (Wasserverbrauch pro Zyklus 2,4 Liter), Boiler (Druckkessel) aus Edelstahl (6 Lit., 6 kW)
- Waschpumpe 230V/1N 50Hz.
- Mikroschalter beim Öffnen der Tür.
- Sicherheitsthermostat.
- Aus AISI 304 Stahl hergestellt.
- Ausstattung: 2 Körbe, 1 Becher.

(IT) Lavastoviglie cesto 500x500 mm

- Da 60 a 24 cesti / ora, cicli:60''-120"-150 '' e continuo.
- Bracci di lavaggio e risciacquo (superiore e inferiore) girevoli (inferiori in acciaio inox).
- Ugelli autopulenti.
- Porta a doppia parete "stampata" guarnizione stagna "mobile".
- Pannello di controllo estraibile.
- Riempimento automatico della vasca.
- Valvola di non ritorno.
- Risciacquo con acqua calda (consumo di acqua per ciclo 2,4 litri), caldaia (a pressione) in acciaio inox (6 Lit 6kW).
- Pompa di lavaggio in 230V/1N 50Hz
- Micro-interruttore per l'apertura della porta.
- Termostato di sicurezza.
- Realizzazione in acciaio inox AISI 304.
- Dotazione di serie: 2 cesti, 1 contenitore



DOUBLE SKIN

HACCP





D86/6 — 3 020,Eur

(DE) Geschirrspülmaschine Korb 500x500 mm
- Doppelwandige Version.
- Einschubhöhe für Teller: 390 mm (Glashöhe 355 mm).

(IT) Lavastoviglie cesto 500x500 mm
- Realizzazione in "doppia parete".
- Altezza carico piatti 390 mm (altezza vetro 355 mm).

600x630xh830 mm
6.5 kW
400-230/3N 50Hz
64 kg
0.48 m3



D86/6M — 3 110,Eur

(DE) Geschirrspülmaschine Korb 500x500 mm (230/1N)
(IT) Lavastoviglie cesto 500x500 mm (230/1N)

600x630xh830 mm
4.5 kW
230/1N 50Hz
64 kg
0.48 m3

Water max 55°C, softened 5°Fr, water pressure 3 to 4 bar.



D86/6-A

3 409,Eur

600x630xh830 mm

6.5 kW

400-230/3N 50Hz

64 kg

0.48 m3

(DE) **Geschirrspülmaschine für Körbe 500x500 mm + Entkalker**
- Version mit Entkalker.
- Doppelwandige Version.
- Einschubhöhe für Teller: 390 mm (Glashöhe 355 mm)

(IT) **Lavastoviglie cesto 500x500 mm + addolcitore**
- Addolcitore d'acqua incorporato.
- Realizzazione in "doppia parete".
- Altezza carico piatti 390 mm (altezza vetro 355 mm)

PLUS

Kompletter Tank eingestanzt (15 Lit., 2,1 kW). Patentierter Pumpenfilter ermöglicht das Waschwasser bei richtiger Temperatur zu erhalten. Kompletter Tankfilter, aus "gegossenem" Edelstahl. "Peristaltischer" Dosierer für Flüssigwaschmittel und Set für Ablasspumpe. Eingestanzte Schiebekörbe, keine Unebenheiten und keine Kalkablagerung. Waschpumpe (Doppelabfluss)) mit hoher Leistung garantiert wichtige Energieeinsparungen. CSD Digitalsteuerung (Soft Touch). EED Energieeinsparung. TCD Vorrichtung garantiert eine Spülung bei 85°C. Selbstreinigender Zyklus (halbreinigend). DRD Beschleunigungsstufe bei der Vorwärmung. DID Selbstdiagnose bei Anomalien. ADD Temperatur. Anzeige des Tanks und des Boilers (norme HACCP). CID Tür mit automatischer Schließung "soft contact" (teilweise Schließung zum Entweichen von Dampf). Selbstreinigungszyklus (halbautomaisch). NB: Geräte sind für die Nutzung von "Osmose". Wasser geeignet.

PLUS

Vasca interamente "stampata" (Lit 15 2.1 kW). Guide cesti stampate, senza asperità e senza incrostazioni di calcare. Filtro in vasca integralmente din acciaio stampato. Dispenser "peristaltico" brillantante fornito in serie. Su richiesta: kit dosatore "peristaltico" kit detergente liquido e kit pompa di scarico. Filtro pompa "brevettato" per mantenere più a lungo l'acqua di lavaggio alla giusta temperature. Pompa di lavaggio (doppio flusso) alta efficienza garantisce notevoli risparmi energetici. CSD pannello ci controllo digitale (soft touch). EED economizzatore di energia. "TCD" dispositivo che fornisce sempre un risciacquo a 85 ° C. DRD fase rapida di preriscaldamento. DID autodiagnosi in caso di malfunzionamento. ADD Indicatore della T° della vasca e della caldaia (norma HACCP). CID chiusura automatica della porta "soft touch" (apertura parziale per lo scarico della condensa). Ciclo di auto-pulizia (semiautomatico). NB: Macchine garantire per l'approvvigionamento idrico "osmosi".



D86/6-PS

3 373,Eur

600x630xh830 mm

6.5 kW

400-230/3N 50Hz

64 kg

0.48 m3

(DE) **Geschirrspülmaschine für Körbe 500x500 mm + Ablaufpumpe**
- Ablaufpumpe.
- Doppelwandige Version.
- Einschubhöhe für Teller: 390 mm (Glashöhe 355 mm).

(IT) **Lavastoviglie cesto 500x500 mm + pompa di scarico**
- Addolcificatore d'acqua incorporato.
- Realizzazione in "doppia parete".
- Altezza carico piatti 390 mm (altezza vetro 355 mm).



D86/6B

3 459,Eur

600x630xh830 mm

6.5 kW

400-230/3N 50Hz

64 kg

0.48 m3

(DE) **Geschirrspülmaschine Körbe 500x500mm + Break Tank**
- Mit anti-verschmutzungs system type AB (Break Tank), integriert Klarspülpumpe (atmosphärischer Boiler).
- Mit Laugenpumpe eingebaut.

(IT) **Lavastoviglie cesto 500x500mm + Break Tank**
- Con dispositivo anti inquinamento di type AB (Break Thank), comprendente la pompa di scarico(caaldaia atmosferica).
- Con pompa di scarico di serie.

Water max 55°C, softened 5°Fr, water pressure 3 to 4 bar.

Diamond

ACTIVE WASH



D86/6B-AC

3 769,Eur

600x630xh830 mm

6.5 kW

400-230/3N 50Hz

64 kg

0.48 m3

(DE) **Geschirrspülmaschine Körbe 500x500mm + Break Tank + kontinuierliche Entkalkung**

- Eingebauten Entkalker.
- Mit Anti- Verschmutzungssystem Typ AB Break Tank, integriert Klarspülpumpe (atmosphärischer Boiler).
- Mit eingebauter Laugenpumpe

(IT) **Lavastoviglie cesto 500x500mm + Break Tank + Addolcitore continuo**

- Addolcitore d'acqua incorporato- Con dispositivo anti inquinamento di type AB (Break Thank), comprendente la pompa di scarico(caaldaia atmosferica).
- Con pompa di scarico di serie.

Continuous Water Softener

Der kontinuierliche Entkalker bietet eine konstante Entkalkung, unabhängig von der Anzahl Waschzyklen, für eine ausgezeichnete Waschleistung. Der Vorteil ist dass die Maschine nicht unterbrochen werden muss für die Harzregeneration. Ganz kurze Pausen im Waschzyklus reichen aus um den Harz regenerieren zu lassen während der maschine ununterbrochen weiterspült

Continuous Water Softener

L'addolcitore continuo mantiene costantemente acqua addolcita, indipendentemente dal numero di cicli di lavaggio, per risultati perfetti, e offre il vantaggio di non dover fermare la lavastoviglie per permettere la rigenerazione delle resine. Durante il ciclo di lavaggio dei micro interruttori permettono di rigenerare le resine, pur continuando a lavare!

Water max 55°C, softened 5°Fr, water pressure 3 to 4 bar.

(DE) Geschirrspülmaschine, Teller 600x400 CROSSOVER

- 60-24 Körbe/Stunde, Zyklen 60"-120"-150" oder durchgehend.
- Drehender Wasch-und Spülarm (oben und unten, unten aus Edelstahl).
- Selbstreinigende Düsen.
- Tank (23 Lt., 2,1 kW) mit abgerundeten Kanten, "eingestanzter" Boden.
- Doppelwandige, gestanzte Tür mit "austauschbaren" Dichtungen.
- Abnehmbares Bedienfeld- Automatische Befüllung der Waschkammer.
- Rückschlagventil.
- Spülung mit warmem Wasser (2,5 Lt. Wasserverbrauch pro Waschgang), Boiler (Druck) aus Edelstahl (7 Lt., 6/8 kW).
- selbstreinigende- und entleerbare Waschpumpe 230V/1N 50HZ.
- Mikroschalter beim Türöffnen.
- Sicherheitsthermostat.
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304.
- Ausstattung : 1 Besteckkorb 500x600, 1 Korb 500x500, 1 Becher.
- NB Geneigte Struktur, für Platten (auf Anfrage)

(IT) Lavastoviglie cesto, piatti 600x400 CROSSOVER

- 60-24 cesto/ora, cicli 60"-120"-150" o continuo.
- Braccia di lavaggio e risciacquatura (superiore e inferiore) rotativi (inferiore acciaio inossidabile).
- Vasca (23 Lit., 2,1 kW) con bordi arrotondati, fondo"stampato ".
- Spruzzatori autopulenti.
- Porta doppia parete "imbottita" guarnizione d'impermeabilità "amovibile.".
- Quadro comandi estraibile.
- Riempimento automatico del tino. Valvola anti-ritorno.
- Risciacquatura acqua calda (consumo d'acqua per ciclo 2,5 litri), boiler (a pressione) (7 Litri, 6/8 kW), in acciaio inossidabile.
- Pompa di lavaggio auto-svuotante ed autopulente in 230V/1N 50Hz.
- Micro-interruttore all'apertura della porta.
- Termostato di sicurezza.
- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304.
- Dotazione : 1 cesto per piatti 500x600, 1 cesto generico 500x500, 1 bicchiere.
- NB struttura inclinata per teglies (A Richiesta)



DOUBLE SKIN

HACCP

CROSSOVER by Diamond



ACTIVE WASH

Spülung • Lavaggio



03D/6S

3 477, Eur

(DE) Spülmaschinen & utensilien, Fächer 600x400, korben 500x600 mm

- Niedrige Version, Einbaumöglichkeit unter dem Spülbecken.
- "Doppelwandige"Ausführung.
- Stehhöhe 405 mm. (Tellerhöhe Ø 380mm)

(IT) Lavastoviglie e lavaoggetti, vassoi 600x400, cesti 500x600 mm

- Versione bassa, possibilità di incastro sotto lo scolapiatti dei lavelli.
- Realizzazione in "doppia parete".
- Altezza carico 405 mm. (altezza del piatto Ø 380mm)

600x695xh850 mm
6.7 kW
400-230/3N 50Hz
77 kg
0.57 m3

Water max 55°C, softened 5°Fr, water pressure 3 to 4 bar.

Dishwashers CROSSOVER



03D/6H

4 029,Eur

600x695xh1280 mm

8.7 kW

400-230/3N 50Hz

85 kg

0.8 m3

(DE) **Spülmaschinen & utensilien, fächer 600x400, korben 500x600 mm**

- Hohe Version, einfacheres Befüllen/Entleeren der Körbe.
- "Doppelwandige Ausführung".
- Stehhöhe 405 mm (Tellerhöhe Ø 380mm).

(IT) **Lavastoviglie e lavaoggetti, vassoi 600x400, cesti 500x600 mm**

- Versione alta, più facilità di carico / scarico cesti.
- Realizzazione in "doppia parete".
- Altezza carico 405 mm (altezza del piatto Ø 380mm).

PLUS

Gestanzte Schienen für Korb, ohne Unebenheiten und Kalk- und Schmutzablagerungen. Filter als "vollständiger" Tank, aus "eingegossenem" Edelstahl. In der Serie mitgeliefert: "Peristaltischer" Dosierer für Klarspüler. Auf Nachfrage: Set für peristaltischer Dosierer für flüssiges Waschmittel und Ablaufpumpen-Set. "patentierter" Pumpenfilter. Der hohe Leistungsgrad der Waschpumpe (doppelter Durchfluss) sorgt für wichtige Energieeinsparungen, mit "Soft-Start" -Vorrichtung. CSD: Digitales Bedienfeld (soft touch). EED zur Verbrauchsoptimierung. TCD garantiert eine konstante Temperatur von 80C° während des gesamten Wachprogrammes. CAD Automatischer Reinigungsvorgang (halbautomatisch). DRD beschleunigtes Aufheizen. DID System zur Selbstdiagnose bei Anomalien. ADD Anzeige von Boiler- und Tank-Temperatur (HACCP konform). CID Tür mit automatischer Schließung "soft contact". NB alle Maschinen können mit OSMOSE Wasser betrieben werden.

PLUS

Guide stampate, senza asperità né incrostazione di calcare. Filtro in tino "integrale", in acciaio inossidabile "stampato". Dispenser "peristaltico" brillantante fornito in serie. A richiesta: kit detersivi e kit pompa di scarico liquido "peristaltico" Filtro pompa" "brevettato". Pompa di lavaggio (doppio flusso) ad alto rendimento che garantisce importanti economie di energia, con dispositivo "Soft Start". CSD quadro comandi digitale (soft touch). EED economizzatore di energia. TCD dispositivo che assicura sempre una risciacquatura a 80°C. CAD Ciclo di auto pulizia (semi-automatico) DRD Fase accelerata di preriscaldamento. DID autodiagnosi in caso di anomalia. ADD affissione T° del tino e del boiler (norma HACCP). CID porta a chiusura automatica (Soft Contact). NB: macchine garantite per alimentazione di acqua "osmosi."

Water max 55°C, softened 5°Fr, water pressure 3 to 4 bar.

(DE) Durchschubspülmaschine Korb 500x500 mm

- Von 60 bis 24 Körbe/Stunde, 3 Zyklen: 60''-110''-150'' oder kontinuierlich.
- Öffnungs- und Schließvorrichtung an Pleuelstangen.
- Hocheffiziente Waschpumpe (Doppelstrom), die eine erhebliche Energieeinsparung garantiert.
- Rotierende Wasch- und Spülarme (oben und unten) (alle aus Edelstahl).
- Selbstreinigende Düsen.
- Verstellbare Edelstahlfüße (160-220 mm).
- Frontseitiges Bedienfeld.
- Automatische Befüllung des Tanks.
- Rückschlagventil.
- Warmwasserspülung (Wasserverbrauch pro Zyklus 2,6 Liter), Edelstahlkessel, isoliert (12 Liter, 8 kW).
- Mikroschalter beim Öffnen der Abdeckung.
- Sicherheitsthermostat.
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304.
- Inklusive: 2 Körbe, 1Besteckbehälter.

(IT) Lavastoviglie cesto 500x500 mm

- Da 60 a 24 cestelli/ora, 3 cicli: 60''-110''-150''' o continuo.
- Dispositivo di apertura e chiusura sulle bielle.
- Pompa di lavaggio ad alta efficienza (doppio flusso) che garantisce un notevole risparmio energetico.
- Bracci rotanti di lavaggio e risciacquo (superiore e inferiore) (tutti in acciaio inox).
- Ugelli autopulenti.
- Piedini regolabili in acciaio inox (160-220 mm).
- Pannello di controllo frontale.
- Riempimento automatico del serbatoio.
- Valvola di non ritorno.
- Risciacquo con acqua calda (consumo d'acqua per ciclo 2,6 litri), caldaia in acciaio inox, coibentata (12 litri, 8 kW).
- Microinterruttore sull'apertura del coperchio.
- Termostato di sicurezza.
- Realizzato in acciaio inox AISI 304.
- Incluso: 3 cestini, 1 acciaio inossidabile AISI 304
- Dotazione : 2 cesti, 1 bicchiere.



450 mm

DOUBLE SKIN

HACCP



ACTIVE WASH

Spülung • Lavaggio



D26/6B	6 543,Eur
(DE) **Durchschubspülmaschine, Korb 500x500 mm + Break Tank** • doppelwandige Version, thermisch isoliert. • Einschubhöhe für Teller: 450 mm	710x800xh1530/2010 mm
	8.7 kW
(IT) **Lavastoviglie a cappotta, cesto 500x500 mm + Break Tank** • Realizzazione in "doppia parete" , con isolazione termica. • Altezza carico piatti 450 mm	400-230/3N 50Hz
	130 kg
	1.2 m3

Water max 55°C, softened 5°Fr, water pressure 3 to 4 bar.

ACTIVE WASH



D26/6B-AC

6 790,Eur

710x800xh1530/2010 mm

8.7 kW

400-230/3N 50Hz

130 kg

1.2 m3

(DE) **Durchschubspülmaschine, Korb 500x500 mm + Break Tank + kontinuierlicher Entkalkung**

- Wasserenthärter, arbeitet kontinuierlich, integriert.
- Doppelwandige Version, thermisch isoliert.
- Einschubhöhe für Teller: 450 mm.

(IT) **Lavastoviglie a cappotta, cesto 500x500 mm + Break Tank + Addolcitore continuo**

- Addolcitore d'acqua continuo incorporato.
- Realizzazione in "doppia parete" , con isolazione termica.
- Altezza carico piatti 450 mm.

PLUS

Vollständig "tiefgezogener" Tank (20 Lit., 2,5 kW). Integrierter Tankfilter aus Edelstahl. Peristaltischer" Dispenser zum Spülen des serienmäßigen Produkts. Auf Anfrage: Flüssigwaschmitteldosierset "peristaltisch" und Ablasspumpen-Set. Patentierte" Filterpumpe, um das Waschwasser länger und auf der richtigen Temperatur zu halten. CSD Digitales Bedienfeld (Soft Touch). EED Energieeinsparung. DRD Beschleunigte Vorwärmphase. DID Automatische Diagnose im Falle einer Anomalie. ADD Display T° Tank und Kessel (HACCP-Standard). RGD Konstante Nachspültemperatur von 85°C, stabiler Druck, über die gesamte Nachspülzeit. Selbstreinigungszyklus (halbautomatisch). BTD "Break Tank" Anti-Verschmutzungs-Vorrichtung Typ AB, einschließlich der Spülpumpe (atmosphärischer Kessel). NB: Maschinen mit Garantie für die Wasserversorgung "Osmose".

PLUS

Vasca completamente "stampata" (20 Lit., 2,5 kW). Filtro vasca integrale in acciaio inox. Dosatore "peristaltico" per il prodotto di risciacquo fornito di serie. A richiesta: kit di dosaggio detergente liquido "peristaltico" e kit pompa di scarico. Pompa filtrante "brevettata" per mantenere l'acqua di lavaggio più a lungo e alla giusta temperatura. CSD Pannello di controllo digitale (soft touch). EED Energy Saver. DRD Fase di preriscaldamento accelerato. DID Autodiagnostica in caso di anomalia. ADD Display Display T° vasca e caldaia (standard HACCP). RGD Temperatura di risciacquo costante di 85°C, pressione stabile, per tutto il periodo di risciacquo. Ciclo autopulente (semiautomatico). BTD "Break Tank" dispositivo antinquinamento tipo AB, compresa la pompa di lavaggio (caldaia atmosferica). NB: macchine garantite per l'approvvigionamento idrico "ad osmosi".







D26/6B-RC

9 344,Eur

710x800xh1520/2229 mm

8.7 kW

400-230/3N 50Hz

150 kg

1.3 m3

(DE) **Haubenspülmaschine, Körbe 500x500 mm + Dampfkondensator-Wärmerückgewinnung**

- Integrierung des "Green System H.R.S.", integrierter Abluftwärmetauscher , hohe Energieeinsparung

(IT) **Lavastoviglie a cappotta, cesti 500x500 mm + Condensatore-Recuperatore vapore**

- Integrazione del "Green System H.R.S." Condensatore-recuperatore dei vapori.

Water max 55°C, softened 5°Fr, water pressure 3 to 4 bar.







D26/6B-AC-RC

9 643,Eur

(DE) **Haubenspülmaschine, Körbe 500x500 mm, kontinuierlicher Entkalkung + Dampfkondensator-Wärmerückgewinnung**

- Wasserenthärter kontinuierlich aufgenommen.
- Integration des "Green-System H.R.S." Kondensator Dampfrückgewinnungseinheit.

(IT) **Lavastoviglie a cappotta, cesti 500x500 mm, Addolcitore continuo + Condensatore-Recuperatore vapore**

- Addolcitore d'acqua continuo incorporato.
- Integrazione del "Green System H.R.S." Condensatore-recuperatore dei vapori.

710x800xh1520/2229 mm
8.7 kW
400-230/3N 50Hz
150 kg
1.3 m3

ACTIVE WASH

VORTEILE - H.R.S.

Hitze und Dampf Wiederaufbereitungssystem bestehend aus:Speicher mit Wärmetauscher, der das kalte Wasser mit dem warmen aus der Dampfkondensation kreuzt und so aufheizt. Niedrige Betriebskosten, die Wassertemperatur steigt bis +25°C, dies führt zu einer Stromkosteneinsparung von 38% Gesünderes Arbeitsumfeld durch Verminderung der Luftfeuchtigkeit um 60%Einfache Installation, da keine Notwendigkeit mehr besteht, eine Abzugshaube zu benutzen, keine extra Wasseranschlüsse, keine extra Stromanschlüsse NB Nicht kompatibel mit Osmose.

VANTAGGI - H.R.S.

Sistema di recupero di calore e condensazione di vapore si compone: di una batteria di scambio di caldo a doppio flusso che incrociato in un senso per l'acqua fredda di alimentazione e nell'altro per il vapore che proviene dalla camera di lavaggio, ottiene la sua condensazione. Basso costo di utilizzo: la T° dell'acqua di alimentazione aumenta così di +25°C, manifestandosi in un'economia del 38% di energia elettrica. Ambiente di lavoro più sano: eliminando l'emissione di umidità nell'ambiente circostante, niente più vapore saturo di umidità a più di 60°C. Agilità di installazione: non necessita di installare una cappa aspirante per eliminare il vapore, ne di tubatura o di connessioni elettriche supplementari! NB Non compatibile con Osmose.

Spülung • Lavaggio

Water max 55°C, softened 5°Fr, water pressure 3 to 4 bar.

Hood Dishwashers CROSSOVER

ACTIVE WASH

(DE) Durchschubspülmaschine CROSSOVER

- Bedienfeld oben auf der Haube, digitales Display.
- Korb 600x500 mm, Kapazität 22 Teller, Behälter 600x400 (sehe Zubehörliste), Bierkörbe 600x400 bis 135 L, immer Möglichkeit 500x500 Körbe zu verwenden, 3 Zyklen 60''-110''-150'' oder kontinuierlich.
- Konstruktion auf Stangen für Öffnung und Schließung Haube. Automatische Entleerung, integriert im Bedienfeld (Manuelle Öffnung nicht nötig).
- Rotierende Wasch- und Spülarme (oben und unten) (ganz aus Edelstahl). Selbstreinigende Düsen.
- Der Tank wird automatisch nachgefüllt. Rückschlagventil.
- Spülung mit heißem Wasser Boiler aus Edelstahl 12l, 8kW).
- ein Mikro-Schalter stoppt die Maschine wenn sie geöffnet wird. Sicherheitsthermostat.
- Edelstahl AISI 304. höhenverstellbare Edelstahlfüsse (160-220mm).
- Ausstattung : 1 Korb für 22 Teller, 1 Korb normal, 1 Besteckkorb, Schläuche für Zu und Abfluss.



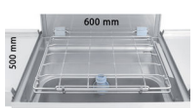
(IT) Lavastoviglie a cappotta CROSSOVER

- Pannello di controllo nella parte superiore della cappotta, display digitale- Cesto 600x500 mm, capacità 22 piatti, pvassoi 600x400 (vedi accessori), cesti a birra 600x400 fino a 135 Lt sempre possibile uso cesti 500x500 mm. 3 cicli: 60 ''-110 ''-150 '' o continua.
- Dispositivo di apertura e chiusura della cappotta su bielle. Pompa verticale di lavaggio (doppio flusso), autosvuotante e autopulente. Funzione scarico dell'acqua automatico, integrato nel pannello di controllo (non è necessario rimuovere il tappo manualmente).
- Bracci di lavaggio e risciacquo rotanti (superiore e inferiore) (tutto in acciaio inossidabile). Ugelli autopulenti.
- Riempimento automatico del serbatoio. Valvola antiritorno.
- Risciaqquo per acqua, boiler in acciaio inox (12 Lett 8kW).
- Micro interruttore all'apertura della cappotta. Termostato di sicurezza.
- Realizzazione in acciaio inox AISI 304. Piedini regolabili in acciaio inox (160-220 mm).
- Dotazione: 1 cesto 22 piatti, 1 cesto generico, 1 contenitore posate, i tubi per l'approvvigionamento idrico e di scarico.

DOUBLE SKIN

HACCP

CROSSOVER by Diamond





DCR37/6-AC	7 530,Eur
(DE) **Durchschubspülmaschine, Korb 600x500 mm + Entkalker kontinuierlich** • kontinuierlicher Entkalker eingebaut. • Doppelwandige Version, thermisch isoliert. • Einschubhöhe für Teller Durchmesser 465mm. • Klarspülpompe eingebaut (atmosphärischer Boiler).	788x835xh1565/2080 mm
	9.5 kW
(IT) **Lava-stoviglie e lavaoggetti a cappotta, cesto 600x500 mm + Addolcitore continuo** • Addolcitore d'acqua continuo incorporato. • Realizzazione "doppia parete" con isolamento termico. • Altezza carico 465 mm. • Di serie pompa di scarico (caldaia atmosferica).	400-230/3N 50Hz
	135 kg
	1.1 m3

Water max 55°C, softened 5°Fr, water pressure 3 to 4 bar.



DCR37/6-AC-RC

10 466,Eur

788x835xh1565/2265 mm

9.5 kW

400-230/3N 50Hz

160 kg

1.3 m3

(DE) **Haubenspülmaschine, Körbe 600x500 mm + Softener kontinuierlich + Dampfkondensator-Wärmerückgewinnung**

- Integration des "Green System H.R.S.". Kondensator-Rückgewinnungskondensator für Rauchgase.
- Kontinuierliche Wasserenthärtungsanlage, eingebaut.
- Doppelwandige Version, thermisch isoliert.
- Einschubhöhe für Teller Durchmesser 465mm.
- Klarspülpumpe eingebaut (atmosphärischer Boiler).

(IT) **Lava-stoviglie e lavaoggetti a cappotta, cesti 600x500 mm + Addolcitore Addolcitore continuo + Condensatore-Recuperatore vapore**

- Integrazione del "Green System H.R.S." Condensatore-recuperatore dei vapori.
- Addolcitore d'acqua continuo incorporato.
- Realizzazione "doppia parete" con isolamento termico.
- Altezza carico 465 mm.
- Di serie pompa di scarico (caldaia atmosferica).

PLUS

Komplett tiefgezogener, doppelwandig isolierter Tank (2,5 kW). Beckenfilter komplett aus Edelstahl. In der Serie mitgeliefert: Peristaltischer Dosierer für Klarspüler. Auf Nachfrage: Set für peristaltischer. Dosierer für flüssiges Waschmittel und Ablaufpumpen-Set. Der patentierte Pumpenfilter ermöglicht es, das Spülwasser länger auf der richtigen Temperatur zu halten. Vertikale Waschpumpe, automatischer Wasserablauf und Reinigung. CSD: Digitales Bedienfeld (soft touch). EED zur Verbrauchsoptimierung. DRD beschleunigtes Aufheizen. DID System zur Selbstdiagnose. ADD Anzeige von Boiler- und Tank-Temperatur(HACCP konform). RGD, garantiert einen konstanten Wasserdruck und eine konstante Spültemperatur von 85°C während des gesamten Spülvorganges.. BTD Break Tank Anti-Verschmutzungssystem vom Typ AB.

PLUS

Vasca interamente "stampata" (2,5 kW). Realizzazione della cappotta in doppia parete dotate di isolamento termico. Filtro vasca integrale in acciaio inox. Dispenser "peristaltico" brillantante fornito in serie. A richiesta: kit detersivi e kit pompa di scarico liquido "peristaltico". Filtro pompa "brevettato" per mantenere più a lungo l'acqua di lavaggio alla giusta temperatura. Pannello di controllo digitale CSD (soft touch). EED Energy Saver. DRD Fase accelerata di preriscaldamento. DID auto diagnostica in caso di anomalie. ADD T ° display T° di vasca e caldaia (HACCP). RGD T ° costante di risciacquo a 85 ° C, pressione stabile, per la durata del risciacquo. BTD "Break Tank" tipo AB dispositivo antinquinamento.

Water max 55°C, softened 5°Fr, water pressure 3 to 4 bar.

Options & Accessories

CW8002-MT — 311,Eur



350x350xh1100 mm

(DE) Geschirrbrause mit Einlochmischbatterie (MONO-Ausgang)
- Ausführung aus verchromtem Messing.
- Einloch 3/4" (Ø 29 mm).
- Wandbefestigung 135 mm.
- Schlauchlänge 1000 mm.
- Brausendurchfluss 12 Liter/Minute.

(IT) Doccetta con gruppo miscelatore (Uscita MONO)
- Realizzato in ottone cromato.
- Erogazione mono-foro 3/4" (Ø 29 mm).
- Fissaggio murale 135 mm.
- Flessibile 1000 mm di lunghezza.
- Portata della doccetta 12 litri/minuto.

CW8003-MT — 414,Eur



350x350xh1100 mm

(DE) Geschirrbrause und Schwenkhahn mit Einlochmischbatterie (MONO-Ausgang)
- Durchfluss: 18 Liter/Minute (aus dem Auslauf + Handbrause). Einloch 3/4".
- Wandbefestigung 135 mm. Schlauchlänge 1000 mm.
- Brausendurchfluss 12 Liter/Minute.

(IT) Doccetta e rubinetto con gruppo miscelatore (Uscita MONO)
- Portata: 18 litri/minuto (bocca+ doccetta).
- Erogazione mono-foro 3/4".
- Fissaggio murale 135 mm. Flessibile 1000 mm di lunghezza.
- Portata della doccetta 12 litri/minuto.

CW3007-S — 860,Eur



400x400xh1140 mm

(DE) Geschirrbrause und Schwenkhahn Einlochmischbatterie, Einhebel
- Keramikmischbatterie, großer Durchfluss : 35 Liter/Minute.
- Einloch 3/4" (Ø 29 mm).
- Wandbefestigung 115 mm.
- Schlauchlänge 1200 mm.
- Brausendurchfluss 16 Liter/Minute.

(IT) Doccetta e rubinetto con miscelatore, "Grande portata"
- Miscelatore ceramico, a grande portata: 35 litri/minuto.
- Uscita mono-foro 3/4" (Ø 29 mm).
- Fissaggio murale 115 mm.
- Flessibile 1200 mm di lunghezza.
- Portata doccetta 16 litri/minuto.

BD/F-S — 357,Eur



555x575xh557 mm

(DE) Untergestell für Spülmaschine

(IT) Basamento per lavastoviglie
- FOR: BASKET 500X500 MM

BD/F-PF — 549,Eur



595x570xh590 mm

(DE) Geschlossenes Untergestell für Geschirrspülmaschinen

(IT) Basamento chiuso per lavastoviglie
- FOR: 051D/6M, D86/6, DFS7/6

PCR/50B — 197,Eur



390x390xh615 mm

(DE) Abfallbehälter mit Deckel auf Rollen - 50 Liter

(IT) Pattumiera con coperchio su ruote - 50 litri

DLA-D8 — 639,Eur



800x715xh850/1020 mm

(DE) Ein- & auslauftisch "Rechts" (alle modelle)

(IT) Tavolo entrata/uscita "destra" (tutti i modelli)

DLA-S8 — 639,Eur



800x715xh850/1020 mm

(DE) Ein- & auslauftisch "Links" (alle modelle)

(IT) Tavolo entrata/uscita "sinistra" (tutti i modelli)

DL25 — 472,Eur



700x575xh850 mm

(DE) Ein- & Auslauftisch (alle Modelle)

(IT) Tavolo entrata/uscita (tutti i modelli)

DL120 — 738,Eur



1200x575xh850 mm

(DE) Ein- & Auslauftisch (alle Modelle)

(IT) Tavolo entrata/uscita (tutti i modelli)

DL160 — 889,Eur



1600x575xh850 mm

(DE) Ein- & Auslauftisch (alle Modelle)

(IT) Tavolo entrata/uscita (tutti i modeli)

DLV-D12 — 1 074,Eur



1200x715xh850/1000 mm

(DE) Einlauftisch "rechts" (alle Modelle)

(IT) Tavolo di prelavaggio "destro" (tutti i modelli)

DLV-S12 — 1 074,Eur



1200x715xh850/1000 mm

(DE) Einlauftisch "links" (alle Modelle)

(IT) Tavolo di prelavaggio "sinistro" (tutti i modelli)

DLVS-D12 — 1 182,- Eur



1200x715xh850/1000 mm

DE Einlauftisch "rechts" (alle Modelle)

IT Tavolo di prelavaggio "destro" (tutti i modelli)

DLVS-S12 — 1 182,- Eur



1200x715xh850/1000 mm

DE Einlauftisch "links" (alle Modelle)

IT Tavolo di prelavaggio "sinistro" (tutti i modelli)

DLVS-D16 — 1 334,- Eur



1600x715xh850/1000 mm

DE Einlauftisch "rechts" (alle Modelle)

IT Tavolo di prelavaggio "destro" (tutti modeli)

DLVS-S16 — 1 334,- Eur



1600x715xh850/1000 mm

DE Einlauftisch "links" (alle Modelle)

IT Tavolo di prelavaggio "sinistro" (tutti modeli)

DLA-D12/DCR — 1 205,- Eur



1200x770xh850/1020 mm

DE Auslauftisch "Rechts" Konfiguration 90° (Körbe 600x500)

IT Tavolo uscita "destra" configurazione 90° (cestini 600x500)

DLA-S12/DCR — 1 205,- Eur



1200x770xh850/1020 mm

DE Auslauftisch "Links" Konfiguration 90° (Körbe 600x500)

IT Tavolo uscita "sinistra" configurazione 90° (cestini 600x500)

DLA-D7/DCR — 1 082,- Eur



700x770xh850/1020 mm

DE Auslauftisch "Rechts" Konfiguration 90° (Körbe 600x500)

IT Tavolo uscita "destra" configurazione 90° (cestini 600x500)

DLA-S7/DCR — 1 082,- Eur



700x770xh850/1020 mm

DE Auslauftisch "Links" Konfiguration 90° (Körbe 600x500)

IT Tavolo uscita "sinistra" configurazione 90° (cestini 600x500)

DCB-N — 57,- Eur



500x500xh170 mm

DE Universal Korb - Polypropylene

IT Cestello universale - polipropilene

DPP-18 — 57,- Eur



500x500xh110 mm

DE Korb 18 Teller Ø 240 mm - Polypropylene

IT Cestello 18 piatti Ø 240 mm - polipropilene

DPP-15 — 79,- Eur



500x500xh130 mm

DE Korb 15 Teller Ø 280 mm - Polypropylene

IT Cestello 15 piatti Ø 280 mm - polipropilene

DCPP-9 — 91,- Eur



500x500xh130 mm

DE Korb 9 Pizzateller Ø 380 mm - Polypropylene

IT Cestello 9 piatti per pizze Ø 380 mm - polipropilene

DCPV — 93,- Eur



500x500xh110 mm

DE Korb Tabletts 530 mm aus Polypropylene

IT Cestello vassoi 530 mm in polipropilene

DCTH — 185,- Eur



500x500xh200 mm

DE Korb thermische Tabletts aus Polypropylene

IT Cestello vassoi termici in polipropilene

DCP — 56,- Eur



500x500xh110 mm

DE Korb für Besteck aus Polypropylene

IT Cestello per coperti in polipropilene

DRR-18/RZ — 82,- Eur



500x500xh150 mm

DE Korb 18 Teller Ø 240 mm - Rilsan

IT Cestello 18 piatti Ø 240 mm - Rilsan

DCB-RZ — 116,- Eur



500x500xh150 mm

DE Generic Körbe - Rilsan

IT Cestello generici - Rilsan

DCP-RZ — 128,- Eur



500x500xh120 mm

DE Besteckkorb - Rilsan

IT Cestello posate - Rilsan

Options & Accessories

DB/114-RZ — 100,Eur



500x500xh170 mm

(DE) Körb für Gläser Ø 110 mm, 500x500mm Rilsan
(IT) Cestello per bicchieri Ø 110 mm, 500x500mm Rilsan

DB/85-RZ — 116,Eur



500x500xh170 mm

(DE) Körb für Gläser Ø 80 mm, 500x500mm Rilsan
(IT) Cestello per bicchieri Ø 80 mm, 500x500mm Rilsan

DB116 — 118,Eur



500x500xh170 mm

(DE) Korb 16 Gläser Ø 113 mm, h130, Polyprop.
(IT) Cestello 16 bicchieri Ø 113 mm, h130, Polyprop.

DB125 — 125,Eur



500x500xh170 mm

(DE) Korb 25 Gläser Ø 90 mm, h130, Polyprop.
(IT) Cestello 25 bicchieri Ø 90 mm, h130, Polyprop.

DB136 — 126,Eur



500x500xh170 mm

(DE) Korb 36 Gläser Ø 73 mm, h130 mm, Polyprop.
(IT) Cestello 36 bicchieri Ø 73 mm, h130 mm, Polyprop.

DB149 — 134,Eur



500x500xh170 mm

(DE) Korb 49 Gläser Ø 63 mm, h130 mm, Polyprop.
(IT) Cestello 49 bicchieri Ø 63 mm, h130 mm, Polyprop.

DB216 — 144,Eur



500x500xh210 mm

(DE) Korb 16 Gläser Ø 113 mm, h165, Polyprop.
(IT) Cestello 16 bicchieri Ø 113 mm, h165, Polyprop.

DB225 — 153,Eur



500x500xh210 mm

(DE) Korb 25 Gläser Ø 90 mm, h165, Polyprop.
(IT) Cestello 25 bicchieri Ø 90 mm, h165, Polyprop.

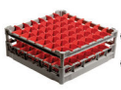
DB236 — 160,Eur



500x500xh210 mm

(DE) Korb 36 Gläser Ø 73 mm, h165, Polyprop.
(IT) Cestello 36 bicchieri Ø 73 mm, h165, Polyprop.

DB249 — 174,Eur



500x500xh210 mm

(DE) Korb 49 Gläser Ø 63 mm, h165, Polyprop.
(IT) Cestello 49 bicchieri Ø 63 mm, h165, Polyprop.

DB316 — 169,Eur



500x500xh250 mm

(DE) Korb 16 Gläser Ø 113 mm, h210, Polyp.
(IT) Cestello 16 bicchieri Ø 113 mm, h210, Polyp.

DB325 — 179,Eur



500x500xh250 mm

(DE) Korb 25 Gläser Ø 90 mm, h210, Polyp.
(IT) Cestello 25 bicchieri Ø 90 mm, h210, Polyp.

DB336 — 190,Eur



500x500xh250 mm

(DE) Korb 36 Gläser Ø 73 mm, h210, Polyp.
(IT) Cestello 36 bicchieri Ø 73 mm, h210, Polyp.

DB349 — 199,Eur



500x500xh250 mm

(DE) Korb 49 Gläser Ø 63 mm, h210, Polyp.
(IT) Cestello 49 bicchieri Ø 63 mm, h210, Polyp.

DB216/FQ — 155,Eur



500x500xh210 mm

(DE) Korb 16 Gläser Ø 113 mm, h165, Polyp.
(IT) Cestello 16 bicchieri Ø 113 mm, h165, Polyp.

DB225/FQ — 169,Eur



500x500xh210 mm

(DE) Korb 25 Gläser Ø 90 mm, h165 "schräger", Polyp.
(IT) Cestello 25 bicchieri Ø 90 mm, h165 "inclinato", Polyp.

DB316/FQ — 186,Eur



500x500xh250 mm

(DE) Korb 16 Gläser Ø 113 mm, h210 "schräger", Polyp.
(IT) Cestello 16 bicchieri Ø 113 mm, h210 "inclinato", Polyp.

DB325/FQ — 197,Eur



500x500xh250 mm

(DE) Korb 25 Gläser Ø 90 mm, h210 "schräger", Polyp.
(IT) Cestello 25 bicchieri Ø 90 mm, h210 "inclinato", Polyp.

DPP-22/DCR — 125,Eur



600x500 mm

(DE) Korb 22 Teller aus Polypropylene (CROSSOVER)
(IT) Cestello 22 piatti in polipropilene (CROSSOVER)

DCB/DCR — 125,Eur



600x500 mm

(DE) Universal Korb - Polypropylene (CROSSOVER)
(IT) Cestello universale - polipropilene (CROSSOVER)

DCPV/DCR — 126,Eur



600x500 mm

(DE) Korb 10 tabletts - Polypropylen (CROSSOVER)
(IT) Cestello 10vassoi - Polipropilene (CROSSOVER)

SPP/DCR — 99,Eur



600x500 mm

(DE) Schräger aufbau, für tabletts (CROSSOVER)
(IT) Struttura inclinata, per vassoi (CROSSOVER)

DGPC/6 — 111,Eur



490x490xh20 mm

(DE) Rostaufsatz Spülmaschinenkorb
(IT) Griglia di supporto cestelli lavastoviglie
• FOR : UTENSIL WASH & CROSSOVER

DITL-65/6 — 265,Eur



500x500xh260 mm

(DE) Edelstahleinsatz 5 Gastro Tabletts, h 65 mm
(IT) Supporto inox 5 piatti gastro, alt. 65 mm
• FOR : UTENSIL WASH & CROSSOVER

SVR-50 — 23,Eur



80x465xh200 mm

(DE) Einteilungen x Gläser, Korb 500x500 - Polypropylene
(IT) Separator x bicchieri, cesto 500x500 - Polipropilene

DIB-50 — 46,Eur



465x465xh40 mm

(DE) Schrägeinteilung für Kaffeetassen, Rilsan
(IT) Separatore inclinato per tazzine, Rilsan
• FOR: BASKET 500X500 MM

DG4 — 37,Eur



217x217xh134 mm

(DE) Besteckbehälter "4 Fächer" aus Polypropylene
(IT) Compartimento a coperti "4 settori" in polipropilene

DG-CR — 6,Eur



110x110xh140 mm

(DE) Besteckbehälter aus Polypropylene
(IT) Scomparto a posate in polipropilene

DIP-10/N — 26,Eur



305x90xh75 mm

(DE) Einsatz für 13 Untertassen - Polypropylene.
(IT) Supporto per 13 piccoli piattini - Polipropilene.

DPS-LV/7 — 246,Eur



(DE) Kit Abaufpumpe
(IT) Kit pompa di scarico
• FOR: DC502/6, 03D/6S, D604/6H

DPS-LV/8 — 246,Eur



(DE) Kit Abaufpumpe
• FOR: 051D/6M
• D86/6
• D86/6M
(IT) Kit pompa di scarico
• FOR: 051D/6M, D86/6, D86/6M

DPS-LC/4-NP — 342,Eur



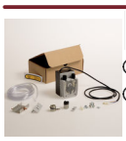
(DE) Kit Abaufpumpe.
(IT) Kit pompa di scarico.
• FOR: HOOD DISHWASHER

DD-LC/1-NP — 373,Eur



(DE) Dosiererkit für Flüssigwaschmittel "peristaltisch"
(IT) Kit dosatore deter. Liq. "peristaltico"
• FOR: HOOD, UTENSIL WASH

DD-LVB/3 — 296,Eur



(DE) Dosierer-Set " peristaltisches "
(IT) Kit "peristaltico"
• FOR: GLASS WASH & DISH WASH

DESI-IC — 65,Eur



210x270xh340 mm

(DE) Industrieller Entkruster für Boiler, Tanks - 2 BD. x 5 LT/5,5 KG
• Flüssiges, gepuffertes Entkalkungsmittel mit hoher Konzentration. Es enthält ein Korrosionsinhibitor um Kalk zu entfernen.
(IT) Disincrostante Industriale per caldaia, vasche - 2 BD. x 5 LT/5,5 KG
• Disincrostante liquido ad alta concentrazione. Contiene inibitore alla corrosione e particolari agenti per facilitare l'asportazione di calcare.

Options & Accessories

WASH-SP — 61,Eur



210x270xh340 mm

(DE) Flüssigwaschmittel Gläserspülmaschinen & Geschirrspülmaschinen - Enthärtetes Wasser - 2BDx5 LT/6KG

- Reinigungsmittel für industrielle Spülmaschinen mit geringer Leistung und Komplexbildner. Es kann bei allen Arten von Schmutz und für Maschinentypen angewendet werden.

(IT) Prodotto Lavaggio Lavastoviglie e Lavabicchieri - Acqua dolce - 2BDx5 LT/6KGG

- Detergente per lavastoviglie industriali ad alta concentrazione ed a basso potere schiumogeno, con caratteristiche sequestranti. Agisce su ogni tipo di sporco e può essere usato con qualsiasi tipo di macchina.

WASH-PL — 80,Eur



210x270xh340 mm

(DE) Flüssigwaschmittel Gläserspülmaschinen & Geschirrspülmaschinen - Hartwasser - 2 BDx5 LT/6KG

- Reinigungsmittel für industrielle Spülmaschinen mit geringer Leistung und Komplexbildner. Es kann bei allen Arten von Schmutz und für Maschinentypen angewendet werden.

(IT) Prodotto Lavaggio Lavastoviglie e Lavabicchieri - Acqua dura - 2 BDx5 LT/6KG

- Detergente per lavastoviglie industriali ad alta concentrazione ed a basso potere schiumogeno, con caratteristiche sequestranti. Agisce su ogni tipo di sporco e può essere usato con qualsiasi tipo di macchina.

WASH-RI — 46,Eur



210x270xh340 mm

(DE) Spülmittel Gläserspülmaschinen & Geschirrspülmaschinen - 2 BD. x 5 KG

- Produkt zum trockenschleudern, angepasst für alle Waschmaschinentypen. Für die Spülphase geeignet, bei der ein perfektes Trockenschleudern von Deckeln, Gläsern, Geschirr, etc. Gewährleistet wird. Kalkbildung wird verhindert, Alkalität wird neutralisiert .

(IT) Prodotto Brillantante Lavastoviglie e Lavabicchieri- 2 BD. x 5 KG

- Prodotto di risciacquo adatto per qualsiasi tipo di lavastoviglie. Usato nella fase di risciacquo assicura una perfetta asciugatura di posate, bicchieri, ecc. Evita la formazione del calcare, neutralizza l'alcalinità residua.

CAR-1M/B — 233,Eur



590x590xh800 mm

(DE) Transportwagen für Geschirrkörbe

(IT) Carrello di trasporto per cesti

CCL-5P — 432,Eur



640x600xh1840 mm

(DE) Wagen 5 Ebenen für Geschirrkörbe 500x500 mm

- Kapazität 5 Körbe 500x500mm, Abstand zwischen den Körben 300mm.
- Rohrstruktur aus rostfreiem Stahl, demontierbar.
- Stoßstangen aus grauem Gummi an den Ecken.
- Lenkrollen, Durchm. 125mm.

(IT) Carrello 5 livelli cestelli lavastoviglie 500x500 mm

- Capacità 5 cestini 500x500 mm, distanza tra i cestini 300 mm.
- Struttura tubolare in acciaio inox, sezione 20x20 mm, smontabile.
- Paracolpi in gomma grigia agli angoli.
- Ruote girevoli, diam. 125 mm.

CCL-7G — 488,Eur



640x600xh1840 mm

(DE) Wagen 7 Ebenen für Geschirrkörbe 500x500 mm

- Kapazität von 7 Körben 500x500mm, Abstand zwischen den Körben 220 mm.
- Röhrenförmige Struktur aus rostfreiem Edelstahl, demontierbar.
- Graue Stoßstange aus Gummi an den Ecke.
- Lenkrollen, Durchm. 125 mm.

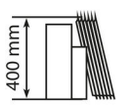
(IT) Carrello 7 livelli cestelli lavastoviglie 500x500 mm

- Capacità 7 cestelli 500x500 mm, spazio tra i cestelli di 220 mm.
- Struttura in tubolare di acciaio inox, smontabile.
- Paracolpi in gomma grigia agli angoli.
- Ruote girevoli, diam. 125 mm.

(DE) Topfspülmaschinen

- Ausführung: Doppelwandig isoliert, komplett aus Edelstahl AISI 304.
- Zyklen 120''-240''-360'' oder fortlaufend.
- Drehender Wasch- und Spülarm (Edelstahl unten).
- Selbstreinigende Düsen.
- Tank (23Lit 2.1Kw) mit "gestanzten" Wänden, "runde Ecken".
- "Integrierter Tankfilter" aus Edelstahl "geformt".
- Einstellbare Edelstahlfüße (125-190 mm).
- Abnehmbares Bedienfeld zur Erleichterung des Kundendienstes.
- Pumpe um den Wasserdruck zu erhöhen.
- Automatisches Befüllen des Tanks.
- Hocheffiziente Waschpumpe (Doppelstrom), die viel Energie spart, mit einem "Sanftanlauf".
- Rückschlagventil.
- Spülen mit Warmwasser (Wasserverbrauch pro Zyklus 2,5 Liter), isolierter Edelstahlkessel (7 Liter, 6 kW).
- Möglichkeit der Regulierung der Temperatur des Tanks und des Kessels.
- Mikroschalter beim Öffnen der Tür.
- Sicherheitsthermostat.
- Ausstattung: 1 Korb, Edelstahlhalterung für 5 Gerichte.





(IT) Lavapentole

- Realizzazione: doppia parete interamente in acciaio inox AISI 304.
- Cicli da 120''-240''-360'' o continuo.
- Bracci rotanti per lavaggio e risciacquo
- superiore e inferiore (in acciaio inox).
- Getti autopulenti.
- Serbatoio (23Lit 2.1Kw) con bordi arrotondati, fondo "stampato".
- "Filtro serbatoio integrale", in acciaio inox "stampato".
- Piedini in inox regolabili (125-190 mm).
- Pannello di comandi estraibile, che facilita il servizio post-vendita.
- Pompa che aumenta la pressione dell'acqua della rete idrica.
- Riempimento automatico del serbatoio.
- Pompa di lavaggio ad alta efficienza (doppio flusso), che consente di risparmiare molta energia, con un dispositivo "soft start".
- Valvola antiritorno.
- Risciacquo acqua calda (consumo di acqua per ciclo 2,5 litri), boiler isolato in acciaio inox (7 Lit., 6kW).
- Possibilità di regolare la temperatura del serbatoio e del boiler.
- Microinterruttore all'apertura della porta.
- Termostato di sicurezza.
- In dotazione: 1 cestello generico, supporto in inox per 5 piatti

DOUBLE SKIN

HACCP







D604/6H

5 213,Eur

(DE) **Topfspülmaschine Korb 500x600 mm + Break Tank**
- Tellerhöhe 380mm.
- Serien Spülpumpe (atmosphärischer Boiler).
- LMD gemischtes Waschen, auch Besteck und Töpfe...

(IT) **Lavapentole cesto 500x600 mm + Break Tank**
- Altezza di carico 380 mm (piastre diametro 380mm).
- Pompa di risciacquo di serie (boiler atmosferico).
- LMD Lavaggio misto, anche stoviglie, posate....

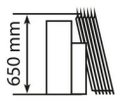
600x695xh1280 mm
6.7 kW
400-230/3N 50Hz
80 kg
0.65 m3

Water max 55°C, softened 5°Fr, water pressure 3 to 4 bar.

(DE) Batteriewaschanlage, Doppeltür mit Guillotine

- Zyklen 120"-240"-360" oder kontinuierlich.
- Rotierende Wasch-und Nachspülarme.
- Selbstreinigende Düsen.
- Tiefgezogene Seitenwände. Verstellbare Füße aus Edelstahl (160-220 mm).
- Ausziehbares Bedienfeld. Pumpe, die den Druck des Leitungswassers erhöht.
- Automatische Befüllung des Tanks.
- Vertikale, selbstentleerende und selbstreinigende Waschpumpe (600 Liter/Minute).
- Ventil mit Rückschlagventil.
- Warmwasserspülung, isolierter Edelstahlboiler (7-12 Lit., 6kW).
- Mikroschalter beim Öffnen der Tür.
- Thermostat mit Sicherheitsfunktion.
- Aus rostfreiem Stahl AISI 304. In der Ausstattung: 1 generischer Korb.



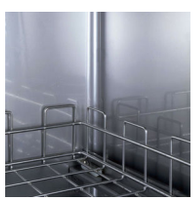


(IT) Lavapentole, doppia porta con chiusura a ghigliottina

- Cicli 120"-240"-360" o continuo.
- Bracci rotanti di lavaggio e risciacquo.
- Ugelli autopulenti.
- Pareti trafilate. Piedini regolabili in acciaio inox (160-220 mm), pannello di controllo rimovibile.
- Pompa che aumenta la pressione dell'acqua nella rete.
- Riempimento automatico della vasca.
- Pompa di lavaggio verticale, autodrenante e autopulente (600 litri/minuto).
- Valvola di non ritorno.
- Caldaia in acciaio inox coibentata (7-12 Lit., 6kW).
- Microinterruttore a porta aperta, termostato di sicurezza.
- Realizzato in acciaio inox AISI 304.
- Incluso: 1 cestino generico.

DOUBLE SKIN

HACCP







D701/8P — **7 968,Eur**

(DE) Topfspülmaschine Korb 550x610 mm + Break Tank

- Realisierung "Doppelwände".
- Einschubhöhe für Tabletts 650mm.
- Doppelte Guillotine-Tür (doppelt isolierte Wände) und Gegengewichtskorb.
- Serien Spülpumpe (atmosphärischer Boiler)

(IT) Lavapentole cesto 550x610 mm + Break tank

- Realizzazione in "doppia parete".
- Altezza del carico vassoi 650 mm.
- Doppia porta a ghigliottina (doppia parete isolata) e controbilanciata.
- Pompa risciacquo di serie (boiler atmosferico).

720x780xh1760/2030 mm	
7.5 kW	
400-230/3N 50Hz	
170 kg	
1.43 m3	

Water max 55°C, softened 5°Fr, water pressure 3 to 4 bar.

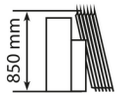
(DE) Batteriewaschanlage, Doppeltür mit Guillotine

- Zyklen 120"-240"-360" oder fortlaufend.
- Drehender Wasch- und Spülarm.
- Selbstreinigende Düsen.
- Wände "gestanzt", "runde Ecken".
- Abnehmbares Bedienfeld.
- USB" Anschluss für Software-Update.
- Pumpe um den Wasserdruck zu erhöhen.
- Automatisches Befüllen der Waschkammer.
- Vertikale Waschpumpe, automatisches Entleeren und Reinigen.
- Rückschlagventil. Heißwasserspülung, isolierter Boiler aus Edelstahl (7-12l, 6kW).
- Microschalter beim Öffnen. Sicherheitsthermostat.
- Hergestellt aus Edelstahl.
- Einstellbare Edelstahlfüße aus Edelstahl (160-220mm).
- Ausstattung : einem Korb

(IT) Lavapentole, doppia porta con chiusura a ghigliottina

- Cicli: 120"-240"-360" o continuo.
- Braccia di lavaggio e risciacquatura rotativi.
- Spruzzatori autopulenti. Pareti imbottite.
- Quadro comandi estraibile.
- Porta "USB" per l'aggiornamento software.
- Pompa che aumenta la pressione dell'acqua della rete.
- Riempimento automatico del tino.
- Pompa di lavaggio (600 litri/minuto) verticale, auto-svuotante ed autopulente.
- Risciacquatura acqua calda, boiler (7-12 Litri, 6 kW), in acciaio inossidabile.
- Micro-interruttore all'apertura della porta. Termostato di sicurezza.
- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304.
- Piedi inox regolabili (160-220 mm).
- Dotazione : 1 cesto generico.





DOUBLE SKIN

HACCP







DP7L/8P

12 706,Eur

(DE) Topfspülmaschine Korb 700x700 mm + Break Tank

- Realisierung "Doppelwände".
- Ladehöhe 850mm.
- Tür "Guillotine", doppelwandig.
- Serien Spülpumpe (atmosphärischer Boiler).

(IT) Lavapentole cesto 700x700 mm + Break tank

- Realizzazione in "doppia parete".
- Altezza del carico vassoi 850 mm.
- Doppia porta a ghigliottina (doppia parete isolata) e controbilanciata.
- Pompa risciacquo di serie (boiler atmosferico).

850x850xh1960/2280 mm
10.7 kW
400-230/3N 50Hz
205 kg
1.66 m3

Water max 55°C, softened 5°Fr, water pressure 3 to 4 bar.

Diamond



DP32L/8P

19 576,Eur

1465x850xh1960/2280 mm
15.9 kW
400-230/3N 50Hz
350 kg
3.85 m3

(DE) **Topfspülmaschine Korb 1320x700 mm + Break Tank**

- Realisierung "Doppelwände".
- Ladehöhe 850mm.
- Tür "Guillotine", doppelwandig.
- Serien Spülpumpe (atmosphärischer Boiler).

(IT) **Lavaoggetti, cesto 1320x700 mm + Break Tank**

- Realizzazione in "doppia parete".
- Altezza del carico vassoi 850 mm.
- Doppia porta a ghigliottina (doppia parete isolata) e controbilanciata.
- Pompa risciacquo di serie (boiler atmosferico).

Water max 55°C, softened 5°Fr, water pressure 3 to 4 bar.

DCLP-50 — 270,- Eur



500x600xh135 mm

DE Universal Edelstahlkorb für Topfspülmaschine
IT Cestello universale inox per lavapentole

DCLP-55 — 298,- Eur



550x610xh160 mm

DE Universal Edelstahlkorb für Topfspülmaschine
IT Cestello universale inox per lavapentole

DCLP-70 — 358,- Eur



700x700xh165 mm

DE Universal Edelstahlkorb für Topfspülmaschine
IT Cestello universale inox per lavapentole

DCLP-132 — 739,- Eur



1320x700xh165 mm

DE Universal Edelstahlkorb für Topfspülmaschine
IT Cestello universale inox per lavapentole

DBPU — 86,- Eur



150x150xh250 mm

DE Behälter für Besteck und Küchenutensilien
IT Scomparto per utensili e posate

DIPP — 64,- Eur



170x170xh250 mm

DE Edelstahleinsatz für Konditioreitrichter
IT Supporto inox per sac a poche

DGPC/6 — 111,- Eur



490x490xh20 mm

DE Rostaufsatz Spülmaschinenkorb
IT Griglia di supporto cestelli lavastoviglie
• FOR : UTENSIL WASH & CROSSOVER

DITL-65/6 — 265,- Eur



500x500xh260 mm

DE Edelstahleinsatz 5 Gastro Tabletts, h 65 mm
IT Supporto inox 5 piatti gastro, alt. 65 mm
• FOR : UTENSIL WASH & CROSSOVER

DITL-68 — 211,- Eur



500x500xh210 mm

DE Edelstahleinsatz für 8 Gastro Tabletts, h 60 mm
IT Supporto inox per 8 piatti gastro, alt. 60 mm

DPS-LV/7 — 246,- Eur



DE Kit Abaufpumpe
IT Kit pompa di scarico
• FOR: DC502/6, 03D/6S, D604/6H

Dishwasher Traction Baskets

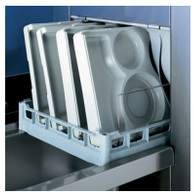
TRACTION LINE

(DE) Korbtransportspülmaschine

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, 12/10 mm und 30/10 mm dick, doppelwandig (- de 60 db), regulierbare Füße aus Edelstahl.
- Zug System mit Barren aus Edelstahl. Automatische Beförderungen der Körbe. Arbeitsmöglichkeit für Dauerdurchlauf oder Korb für Korb.
- Breite Türen, leichtes Öffnen dank dem System des "Gegengewicht", mit Abschaltung bei geöffneter Stellung. Wasserschutzstreifen auf Eingangs- und Ausgangsseite (serienmäßig).
- Gestanzter Tank, abgerundete Ecken mit Heizelement zur Temperaturerhaltung. Abnehmbare integrierte Filter aus Edelstahl AISI 304 unterhalb des Tanks. Automatische Wasserauffüllung im Tank. Das Einsparen von Spülgängen ermöglicht den Wasser-und Spülmittelverbrauch zu senken. Wasch-und Spülarme aus Edelstahl, abnehmbar und austauschbar ohne Werkzeug.
- Wasch-und Vorwaschpumpe (Doppelter Luftstrom), in Pumpe in geneigter Position "selbstentleerend" inklusive Edelstahlfilter.
- Boiler aus Edelstahl mit Wärmeisolierung. Thermostatkontrolle des Boilers bis 90°C.
- Digitales Bedienfeld "soft touch". USB-Anschluss integriert (bei der Platine).
- Sicherheit : Niedrige Voltsteuerung (24V). Sicherheitsthermostat für Boiler-Temperatur bis 110°C. Abschalt-System vor Ende des Waschgangs (serienmäßig). Mikroschalter für die Abschaltung des Gerätes beim Öffnen der Türen. Geschützte Heizelemente. Geschützte Pumpen. Zug System geschützt mit einer automatischen Abschaltung bei Anwesenheit von Fremdkörpern.
- Lieferung inkl. : 2 Körbe 18 Teller, 1 Universal Korb, 1 Ablagefach für Besteck.



DOUBLE SKIN
HACCP





(IT) Lavastoviglie a trazione di cesti

- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304, tra12/10 mm e 30/10 mm di spessore, doppia parete (- di 60 db), piedi in acciaio inossidabile regolabili. Insediamento lineare o angolare con entrata sinistra o destra.
- Sistema di trazione a barre parallele realizzate in acciaio inossidabile.
- Avanzamento automatico dei cestelli. Possibilità di lavorare in continuo o cesto per cesto, lavaggio temporeggiato.
- Larghe porte, apertura agevole, grazie al sistema "contro bilanciato", munito di un arresto in posizione aperta, per l'accesso dentro alla macchina. Tende di acqua all'entrata ed in uscita, consegnata di serie.
- Tini imbottiti, angoli arrotondati, con resistenze per il mantenimento della temperatura. Filtri integrali estraibili, in acciaio inossidabile AISI 304, al di sotto i tini. Collocamento a livello automatico dell'acqua nei tini. Economizzatore di risciacquatura che permette di diminuire la consumazione di acqua e di prodotto di risciacquo.
- Braccio di lavaggio e di risciacquo in acciaio inossidabile, smontabile ed intercambiabile senza attrezzi.
- Pompa di lavaggio, di prelavaggio (doppio flusso), collocate in posizione inclinata "autosvuotante", munito di un filtro in acciaio inossidabile.
- Boiler in acciaio inossidabile, con isolamento termico. Termostato di controllo della temperatura del boiler a 90° C.
- "Thermocontrol" dispositivo che assicura una risciacquatura ad una temperatura di 85° C.
- Quadro comandi digitale "soft touch". Porta seriale, protetta per una lamina in acciaio, per connessione dei "kits soft" consegnati in opzione. Porta USB incorporata (sulla scheda elettronica).
- Sicurezza : Comandi a bassa tensione (24V). Termostato di sicurezza della temperatura del boiler a 110° C. Sistema di arresto di fine di corsa, consegnata di serie. Micro-interruttore per l'arresto dell'apparecchio fin dall'apertura delle porte. Protezione delle resistenze. Protezione delle pompe. Sistema di trazione protetta per mezzo di un arresto automatico in presenza di corpi stranieri.
- Dotazione : 2 cesti 18 piatti, 1 cesto generico, 1 scompartimento a coperti.

Water max 55°C, softened 5°Fr, water pressure 3 to 4 bar. • 230/3 50Hz (On request)



D117E/7

12 326,Eur

(DE) **Korbtransportspülmaschine 120Körbe/St.**
- Waschgang + Spülung. 2 Fahrgeschwindigkeiten.
- Vorgesehen für den Eingang links.
- Belastungshöhe von 440 mm.
- Wasserdruckminderer, ausgestattet mit Manometer.

(IT) **Lavastoviglie a trazione di cesti 120Cest/O**
- Lavaggio + risciacquo. 2 velocità progressive.
- Predisposizione per ingresso a sinistra.
- Altezza di carico 440 millimetri.
- Riduttore di pressione dell'acqua, dotata di manometro.

1150x770xh1615 mm
22 kW
400/3N 50Hz
240 kg
2.3 m3

TRACTION LINE

PLUS

Star Wash, Wassereinsparung, Energieersparnis, Waschmitteleinsparung ... Im Gegensatz zu den traditionellen Maschinen sind die Geschirrspülmaschinen von Diamond mit einer reduzierten Anzahl von Wascharmen ausgestattet. Jeder Wascharm besitzt eine Anzahl von wichtigen Düsen, deren Form und Ausrichtung verschiedene laminare Strömungen erzeugen (nicht überlappend). Das ermöglicht eine Verschwendung zu vermeiden. Die wiedergewonnene Energie wird somit 100% für den Waschgang genutzt.

Integral Celan Wash, ein Design ohne Zugeständnisse ... Geformte Gefäße ohne Schweißnaht, integrierte Filter, selbstentleerende Pumpen, Waschkammer ohne interne Schläuche und ohne spitze Winkel. Es hat einige Vorteile, die eine enorme, langwierige und ermüdende Wartungsarbeiten vergessen lassen. Eine 100%ige Hygiene nach den Standardformen wird garantiert.

Volle Kontrolle, integrierte Intelligenz ...Mit dem "Soft Touch"-Bedienfeld ermöglichen die Geschirrspülmaschinen von Diamond eine einfache Kontrolle und benutzerfreundlichen Funktionen. Die "LED"-Temperaturanzeige des Boiler und des Tanks, wie nach den HACCP Normen vorgesehen, sowie die Selbstdiagnosemeldungen im Fall von Anomalien sind eine große Hilfe.

PLUS

Star Wash, delle economie di acqua, di energia, di detergentiInversamente allee macchine tradizionali, le lava stoviglie Diamond® possiedono un numero di braccia di lavaggio ridotti.Ogni braccio è munito di un numero importante di spruzzatori di cui la forma e l'orientamento generano dei flussi laminari distinti, non sovrapposti. Questo permette di evitare lo spreco. l'energia ricuperata è sfruttata così al 100% per il lavaggio.

Integral Clean Wash, un concetto senza concessioni...Tini modellati senza saldatura, filtri integrali di superficie, pompe auto-svuotanti, camera di lavaggio realizzato senza tubatura interna e senza angoli vivi. Ha alcune carte vincente che vi faranno dimenticare le grosse manutenzioni così fastidiose e stancanti. La garanzia di un'igiene 100% conforme alle norme in vigore.

Full Control, l'intelligenza integrata...Col suo quadro comandi "soft touch" le lava stoviglie Diamond® vi permettono un controllo semplice ed intuitivo delle funzioni. L'affissione per "LED" delle temperature del boiler e del tino come prescritto per le norme HACCP, così come i messaggi di autodiagnostica in caso di anomalie, vi saranno di un aiuto prezioso.

Spülung • Lavaggio



D117E/7-DX-

12 326,Eur

(DE) **Korbtransportspülmaschine 120Körbe/St**
- Prädisponiert für Anschluss Recht

(IT) **Lavastoviglie a trazione di cesti 120Cest/O**
- Predisposizione per ingresso a destra

1150x770xh1615 mm
22 kW
400/3N 50Hz
240 kg
2.3 m3

Water max 55°C, softened 5°Fr, water pressure 3 to 4 bar. • 230/3 50Hz (On request)

Dishwasher Traction Baskets

TRACTION LINE



D160E/7

21 258,Eur

1968x770xh1615 mm

29.5 kW

400/3N 50Hz

300 kg

3.8 m3

(DE) **Korbtransportspülmaschine 200Körbe/St.**

- Waschen + Spülung. 2 Geschwindigkeiten.
- Prädisponiert für Anschluss links.
- Belastungshöhe 440 mm.
- Druckminderer für Wasser, ausgestattet mit Manometer

(IT) **Lavastoviglie a trazione di cesti 200Cest/O**

- Prelavaggio + lavaggio + risciacquo. 2 velocità progressive.
- Predisposizione per ingresso a sinistra.
- Altezza di carico 440 millimetri.
- Riduttore di pressione dell'acqua, dotata di manometro.



D160E/7-DX-

21 258,Eur

1968x770xh1615 mm

29.5 kW

400/3N 50Hz

300 kg

3.8 m3

(DE) **Korbtransportspülmaschine 200Körbe/St.**

- Prädisponiert für Anschluss Recht

(IT) **Lavastoviglie a trazione di cesti 200Cest/O**

- Predisposizione per ingresso a destra

Water max 55°C, softened 5°Fr, water pressure 3 to 4 bar. • 230/3 50Hz (On request)

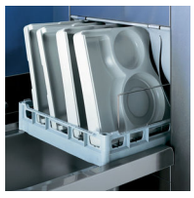
(DE) Korbtransportspülmaschine

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, 12/10 mm und 30/10 mm dick, doppelwandig (- de 60 db), regulierbare Füße aus Edelstahl.
- Zug System mit Barren aus Edelstahl. Automatische Beförderungen der Körbe. Arbeitsmöglichkeit für Dauerdurchlauf oder Korb für Korb. Zug System "umkehrbar", Eingang links oder rechts.
- Breite Türen, leichtes Öffnen dank dem System des "Gegengewicht", mit Abschaltung bei geöffneter Stellung. Wasserschutzstreifen auf Eingangs-und Ausgangsseite (serienmäßig).
- Gestanzter Tank, abgerundete Ecken mit Heizelement zur Temperaturerhaltung. Integrierte Filter, abnehmbar, aus Edelstahl AISI 304 unterhalb des Tanks. Automatische Wasserauffüllung im Tank. Das Einsparen von Spülgängen ermöglicht den Wasser-und Spülmittelverbrauch zu senken.
- Wasch-und Spülarme aus Edelstahl, abnehmbar und austauschbar ohne Werkzeug.
- Wasch-und Vorwaschpumpe in Pumpe in geneigter Position "selbstentleerend" inklusive Edelstahlfilter.
- Boiler aus Edelstahl mit Wärmeisolierung. Thermostatkontrolle des Boilers bis 90°C.
- "Thermocontrol" System versichert einen Spülgang bei 85° C.
- Digitales Bedienfeld "soft touch", Integrierter USP-Anschluss.
- Sicherheit : Niedrige Voltsteuerung (24V). Sicherheitsthermostat für Boiler-Temperatur bis 110°C. Abschalt-System vor Ende des Waschgangs (serienmäßig). Mikroschalter für die Abschaltung des Gerätes beim Öffnen der Türen. Geschützte Heizelemente. Geschützte Pumpen. Zug System geschützt mit einer automatischen Abschaltung bei Anwesenheit von Fremdkörpern.
- Lieferung inkl.: 2 Körbe 18 Teller, 1 Universal Korb, Ablagefach für Besteck.



DOUBLE SKIN

HACCP





(IT) Lavastoviglie a trazione di cesti

- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304, tra 12/10 mm e 30/10 mm di spessore, doppia parete (- di 60 db), piedi in acciaio inossidabile regolabili.
- Sistema di trazione a barre parallele realizzate in acciaio inossidabile. Avanzamento automatico dei cestelli. Possibilità di lavorare in continuo o cesto per cesto, lavaggio temporeggiato. Sistema di trazione "reversibile", entrata destra o sinistra.
- Larghe porte, apertura agevole, grazie al sistema "contro bilanciato", munito di un arresto in posizione aperta, per l'accesso dentro alla macchina. Tende d'acqua all'entrata ed in uscita, consegnata di serie.
- Tini imbottiti, angoli arrotondati, con resistenze per il mantenimento della temperatura. Filtri integrali estraibili, in acciaio inossidabile AISI 304, sopra i tini. Collocamento a livello automatico dell'acqua nei tini. Economizzatore di risciacquatura che permette di diminuire la consumazione d'acqua e di prodotto di risciacquatura.
- Braccio di lavaggio e di risciacquatura in acciaio inossidabile, smontabili ed intercambiabili senza attrezzi.
- Pompa di lavaggio, di prelavaggio e di risciacquatura, collocate in posizione inclinata "autosvuotante", munito di un filtro in acciaio inossidabile.
- Boiler in acciaio inossidabile, con isolamento termico. Termostato di controllo della temperatura del boiler a 90° C.
- "Thermocontrol" dispositivo che assicura una risciacquatura ad una temperatura di 85° C.
- Quadro comandi digitale "soft touch", Porta USB incorporata (sulla scheda elettronica).
- Sicurezza : Comandi a bassa tensione (24V). Termostato di sicurezza della temperatura del boiler a 110° C. Sistema di arresto di fine corsa, consegnato di serie. Micro-interruttore per l'arresto dell'apparecchio appena le porte si aprono. Protezione delle resistenze. Protezione delle pompe. Sistema di trazione protetto per mezzo di un arresto automatico in presenza di corpi estranei.
- Dotazione : 2 cesti 18 piatti, 1 cesto generico, 1 scomparto a coperti.

Water max 55°C, softened 5°Fr, water pressure 3 to 4 bar. • 230/3 50Hz (On request)

Dishwasher Traction Baskets

TRACTION LINE



BREAK TANK

DATIC20E/7

20 499,Eur

1700x770xh1615 mm

23.7 kW

400/3N 50Hz

320 kg

3.8 m3

(DE) **Korbtransportspülmaschine 200Körbe/St.**
- Waschen + Spülung. 3 Geschwindigkeiten.
- Prädisponiert für Anschluss links.
- Belastungshöhe 440 mm.
- Umweltschutzvorrichtung Typ AB "Break Tank". Spülpumpe in Serie (Boiler).

(IT) **Lavastoviglie a trazione di cesti 200Cest/O**
- Lavaggio + risciacquo. 3 velocità progressive.
- Predisposizione per ingresso a sinistra.
- Altezza di carico 440 millimetri.
- Dispositivo anti-inquinamento tipo AB "Break Tank". Pompa di risciacquo di serie (boiler atmosferico).

PLUS

Star Wash plus, noch sparsamer für ein einwandfreies Resultat... Die Traction Line Plus Serie bietet Ihnen eine höhere Produktivität, dank einer großen Anzahl von Spülarmen.

Top Rinse für ein glänzendes Resultat... Dank den drei Bereichen, darunter zwei als Vorspülung, haben die Diamond© Korbtransportspülmaschinen einen wahrhaften "finalen Spülvorgang" eingebaut. Dieser bekräftigt die Wirkung von Flüssigspülmittel und erhöht folglich den Glanz und die Schnelligkeit des Geschirrtrocknens.

Full Control, integrierte Intelligenz... Mit seinem "Soft Touch"-Bedienfeld ermöglichen die Geschirrspülmaschinen von Diamond eine einfache Kontrolle und klare Funktionen. Die "LED"-Temperatranzeige des Boilers und des Tanks, wie nach den HACCP-Normen vorgesehen, sowie die Selbsdiagnosemeldung bei Störungen sind eine große Hilfe.

PLUS

Star Wash più, ancora più di economia per un risultato ineccepibile... La gamma Traction Plus Line grazie ad un numero più importante di braccio di lavaggio, offrivi una produttività superiore, senza nuocere ciò che fa la fama della lava stoviglie Diamond®, la qualità di lavaggio.

Top Rinse, per un risultato eccellente... Grazie a tre sezioni di cui due di prelavaggio, la lava stoviglie Diamond® incorporano un vero "lavaggio finale" che permette di rinforzare l'azione del liquido di risciacquatura, aumentando così la luminosità e la rapidità dell'asciugatura delle stoviglie.

Full Control, intelligenza integrata ... Con pannello comandi "soft touch" le lavastoviglie Diamond® consentono un controllo semplice ed intuitivo delle diverse funzioni. La visualizzazione tramite display "LED" delle temperature del boiler e del serbatoio come richiesto dalle norme HACCP, così come i messaggi di auto-diagnostica in caso di anomalie, vi saranno di prezioso aiuto.



BREAK TANK

DATIC20E/7-DX-

20 499,Eur

1700x770xh1615 mm

23.7 kW

400/3N 50Hz

320 kg

3.8 m3

(DE) **Korbtransportspülmaschine 200Körbe/St.**
- Prädisponiert für Anschluss rechts

(IT) **Lavastoviglie a trazione di cesti 200Cest/O**
- Predisposizione per ingresso a destra

Water max 55°C, softened 5°Fr, water pressure 3 to 4 bar. • 230/3 50Hz (On request)



BREAK TANK

DATIC37E/7

28 092, Eur

(DE) **Korbtransportspülmaschine 270 Körbe/St**
- Waschen + Spülung. 3 Geschwindigkeiten.
- Prädisponiert für Anschluss links.
- Belastungshöhe 440 mm.
- Umweltschutzvorrichtung Typ AB "Break Tank". Spülpumpe in Serie (Boiler).

(IT) **Lavastoviglie a trazione di cesti 270Cest/O**
- Prelavaggio + lavaggio + risciacquo. 3 velocità progressive.
- Predisposizione per ingresso a sinistra.
- Altezza di carico 440 millimetri.
- Dispositivo anti-inquinamento tipo AB "Break Tank". Pompa di risciacquo di serie (boiler atmosferico).

2519x770xh1615 mm
28.2 kW
400/3N 50Hz
470 kg
5.6 m3



BREAK TANK

DATIC37E/7-DX-

28 092, Eur

(DE) **Korbtransportspülmaschine 270 Körbe/St**
- Prädisponiert für Anschluss rechts

(IT) **Lavastoviglie a trazione di cesti 270Cest/O**
- Predisposizione per ingresso a destra

2519x770xh1615 mm
28.2 kW
400/3N 50Hz
470 kg
5.6 m3

Water max 55°C, softened 5°Fr, water pressure 3 to 4 bar. • 230/3 50Hz (On request)

Options & Accessories

DSM-A/7 — 6 169,Eur



600x748xh1825 mm

DE Trockentunnel
IT Tunnel di essiccazione

DSM/90-7 — 12 174,Eur



820x879xh1765 mm

DE Trockentunnel für 90° Ecke
• Mit Kontrolltüre.
IT Tunnel di essiccazione d'angolo 90°
• Con portello d'ispezione.

DMA-E/7 — 1 528,Eur



h195 mm

DE Absaugsystem (700 m3/h)
• Anschlussdüse Durchmesser 250 mm.
IT Sistema di aspirazione (700 m3/h)
• Condotto di collegamento diam 250 mm.

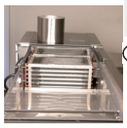
DRL-P/7 — 3 237,Eur



820x990xh1615 mm

DE Vorwaschzone 90° Ecke
• Filter in der gesamten Kammer.
IT Prelavaggio angolo 90°
• Filtro in vasca integrale.
• FOR: D160/7 & DATIC37E/7

DCM-R/7 — 5 162,Eur



h230 mm

DE Energieoptimierer
• Für Maschinen mit Kaltwasseranschluss.Hinweis: Empfohlen für Maschinen mit Trocknungstunnel DSM-A/7, DSM/90-7
IT Economizzatore d'energia (Recuperatore di calore)
• Per macchine alimentate all'acqua fredda.NB: consigliato per macchine con tunnel d'essiccazione DSM-A/7, DSM/90-7

DDL-Y — 574,Eur



DE Peristaltische Dosierer für Geschirrreiniger, Waschmittel zum Waschen und Spülen
IT Dosatori "peristaltica" detergente lavaggio e risciacquo

DRC-W/7 — 378,Eur

DE Boiler "leistungsstark" (Kaltwasser anschluss)
IT Caldaia superpotente (Raccordamento acqua fredda)

SCP/7 — 189,Eur



DE Sicherheitsschalter - Faustschlag
IT Interruttore di sicurezza- a pressione

TBT-UK/7 — 1 250,Eur

DE Anti-Verschmutzungs Type AB Gerät (Break Tank)
• FOR: D117E/7 & D160E/7
IT Dispositivo anti-inquinamento tipo AB (Break Tank)

TM-07 — 756,Eur



700x700xh850 mm

DE Aus/-Einlauftisch
IT Tavolo d'entrata o di uscita

TM-11 — 859,Eur



1100x700xh850 mm

DE Aus/-Einlauftisch
IT Tavolo d'entrata o di uscita

TMS-07 — 786,Eur



700x700xh850 mm

DE Aus/-Einlauftisch (mit Trockentunnel DSM-A/7)
IT Tavolo d'entrata o di uscita (con essiccazione DSM-A/7)

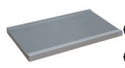
TMS-11 — 811,Eur



1100x700xh850 mm

DE Aus/-Einlauftisch (mit Trockentunnel DSM-A/7)
IT Tavola d'entrata o di uscita (con essiccazione DSM-A/7)

DT-10 — 297,Eur



1000x600 mm

DE Verbindungstisch
IT Tavolo di giunzione

DT-13 — 392,Eur



1300x600 mm

DE Verbindungstisch
IT Tavolo di giunzione

DTV-12 — 1 761,Eur



1200x700xh850 mm

DE Einlauftisch "rechts"
IT Tavolo d'entrata per prelavaggio "destro"

GTV-12 — 1 425,Eur



1200x700xh850 mm

DE Einlauftisch "links"
IT Tavolo d'entrata per prelavaggio "sinistro"

DTVO-12 — 1 627,Eur



1200x700xh850 mm

(DE) Einlauftisch "rechts"

(IT) Tavolo d'entrata per prelavaggio "destro"

GTVO-12 — 1 627,Eur



1200x700xh850 mm

(DE) Einlauftisch "links"

(IT) Tavolo d'entrata per prelavaggio "sinistro"

DTV-15 — 1 857,Eur



1500x700xh850 mm

(DE) Einlauftisch "rechts"

(IT) Tavolo d'entrata per prelavaggio "destra"

GTV-15 — 1 857,Eur



1500x700xh850 mm

(DE) Einlauftisch "links"

(IT) Tavolo d'entrata per prelavaggio "sinistro"

DTVO-15 — 2 203,Eur



1500x700xh850 mm

(DE) Einlauftisch "rechts"

(IT) Tavolo d'entrata per prelavaggio "destro"

GTVO-15 — 2 203,Eur



1500x700xh850 mm

(DE) Einlauftisch "links"

(IT) Tavolo d'entrata per prelavaggio "sinistro"

DTV-18 — 2 001,Eur



1800x700xh850 mm

(DE) Einlauftisch "rechts"

(IT) Tavolo d'entrata per prelavaggio "destro"

GTV-18 — 2 001,Eur



1800x700xh850 mm

(DE) Einlauftisch "links"

(IT) Tavolo d'entrata per prelavaggio "sinistro"

DTVO-18 — 2 325,Eur



1800x700xh850 mm

(DE) Einlauftisch "rechts"

(IT) Tavolo d'entrata per prelavaggio "destro"

GTVO-18 — 2 325,Eur



1800x700xh850 mm

(DE) Einlauftisch "links"

(IT) Tavolo d'entrata per prelavaggio "sinistro"

CW8003-MT — 414,Eur



350x350xh1100 mm

(DE) Geschirrbrause und Schwenkhahn mit Einlochmischbatterie (MONO-Ausgang)

- Durchfluss: 18 Liter/Minute (aus dem Auslauf + Handbrause). Einloch 3/4".
- Wandbefestigung 135 mm. Schlauchlänge 1000 mm.
- Brausendurchfluss 12 Liter/Minute.

(IT) Doccetta e rubinetto con gruppo miscelatore (Uscita MONO)

- Portata: 18 litri/minuto (bocca+ doccetta).
- Erogazione mono-foro 3/4".
- Fissaggio murale 135 mm. Flessibile 1000 mm di lunghezza.
- Portata della doccetta 12 litri/minuto.

CW3007-S — 860,Eur



400x400xh1140 mm

(DE) Geschirrbrause und Schwenkhahn Einlochmischbatterie, Einhebel

- Keramikmischbatterie, großer Durchfluss : 35 Liter/Minute.
- Einloch 3/4" (Ø 29 mm).
- Wandbefestigung 115 mm.
- Schlauchlänge 1200 mm.
- Brausendurchfluss 16 Liter/Minute.

(IT) Doccetta e rubinetto con miscelatore, "Grande portata"

- Miscelatore ceramico, a grande portata: 35 litri/minuto.
- Uscita mono-foro 3/4" (Ø 29 mm).
- Fissaggio murale 115 mm.
- Flessibile 1200 mm di lunghezza.
- Portata doccetta 16 litri/minuto.

DSR-07 — 876,Eur



700x700 mm

(DE) Verbindungstisch "links"

(IT) Tavolo di giunzione per prelavaggio "sinistra"

GSR-07 — 876,Eur



700x700 mm

(DE) Verbindungstisch "Recht"

(IT) Tavolo di giunzione per prelavaggio "destra"

DSR-10 — 958,Eur



1000x700 mm

(DE) Verbindungstisch "links"

(IT) Tavolo di giunzione per prelavaggio "sinistra"

Options & Accessories

GSR-10 — 958,- Eur



1000x700 mm

(DE) Verbindungstisch "Recht"

(IT) Tavolo di giunzione per prelavaggio "destra"

DSR-13 — 1 082,- Eur



1300x700 mm

(DE) Verbindungstisch "links"

(IT) Tavolo di giunzione per prelavaggio "sinistra"

GSR-13 — 1 082,- Eur



1300x700 mm

(DE) Verbindungstisch "Recht"

(IT) Tavolo di giunzione per prelavaggio "destra"

DCC — 110,- Eur



246x246 mm

(DE) Zusatzring für Abfallschacht

(IT) Flangia complementare per bucco svuota rifiuti

DCP-16 — 2 325,- Eur



1600x1050xh850 mm

(DE) Sortiertisch (Einlauf rechts) mit Abfallschacht

(IT) Tavolo di cernita (destro) con bucco svuota rifiuti

GCP-16 — 2 325,- Eur



1600x1050xh850 mm

(DE) Sortiertisch (Einlauf links) mit Abfallschacht

(IT) Tavolo di cernita (sinistro) con bucco svuota rifiuti

DCP-21 — 2 653,- Eur



2100x1050xh850 mm

(DE) Sortiertisch (Einlauf rechts) mit Abfallschacht

(IT) Tavolo di cernita (destro) con bucco svuota rifiuti

GCP-21 — 2 653,- Eur



2100x1050xh850 mm

(DE) Sortiertisch (Einlauf links) mit Abfallschacht

(IT) Tavolo di cernita (sinistro) con bucco svuota rifiuti

DCP-26 — 2 999,- Eur



2600x1050xh850 mm

(DE) Sortiertisch (Einlauf rechts) mit Abfallschacht

(IT) Tavolo di cernita (destro) con bucco svuota rifiuti

GCP-26 — 2 999,- Eur



2600x1050xh850 mm

(DE) Sortiertisch (Einlauf links) mit Abfallschacht

(IT) Tavolo di cernita (sinistro) con bucco svuota rifiuti

PCR/50B — 197,- Eur



390x390xh615 mm

(DE) Abfallbehälter mit Deckel auf Rollen - 50 Liter

(IT) Pattumiera con coperchio su ruote - 50 litri

DEC-16 — 1 003,- Eur



1600x650xh600 mm

(DE) Korbablageregal für Sortiertisch

(IT) Scaffale porta cestelli per tavolo di cernita

DEC-21 — 1 071,- Eur



2100x650xh600 mm

(DE) Korbablageregal für Sortiertisch

(IT) Scaffale porta cestelli per tavolo di cernita

DEC-26 — 1 141,- Eur



2600x650xh600 mm

(DE) Korbablageregal für Sortiertisch

(IT) Scaffale porta cestelli per tavolo di cernita

DDCA — 2 469,- Eur



600x650xh850 mm

(DE) Eckelement, mechanisiert, Einlauf "rechts"

(IT) Caricatore d'angolo meccanizzato "destro"

DGCA — 2 469,- Eur



600x650xh850 mm

(DE) Eckelement, mechanisiert, Einlauf "links"

(IT) Caricatore d'angolo meccanizzato "sinistro"

DM9 — 5 503,- Eur



800x800xh875 mm

(DE) Bogenelement 90° (Auslauf rechts oder links)

(IT) Elemento curvo 90° (uscita destra o sinistra)

DM18 — 8 037,- Eur



1400x800xh875 mm

(DE) Bogenelement 180° (Auslauf rechts oder links)

(IT) Elemento curvo 180° (uscita destra o sinistra)

DRP-11 — 1 995,- Eur



1145x630xh875 mm

(DE) Rollbahn (Rollen aus PVC)
(IT) Trasportatore a rulli (rulli in PVC)

DRP-16 — 2 795,- Eur



1645x630xh875 mm

(DE) Rollbahn (Rollen aus PVC)
(IT) Trasportatore a rulli (rulli in PVC)

DRP-21 — 3 696,- Eur



2145x630xh875 mm

(DE) Rollbahn (Rollen aus PVC)
(IT) Trasportatore a rulli (rulli in PVC)

DRP-26 — 4 595,- Eur



2645x630xh875 mm

(DE) Rollbahn (Rollen aus PVC)
(IT) Trasportatore a rulli (rulli in PVC)

DRF90 — 3 068,- Eur



1100x1100xh875 mm

(DE) Rollbahn 90° Bogen (Auslauf li od. re)
(IT) Trasportatore a rulli curvo 90°

DRR-115 — 3 040,- Eur



1145x640xh875 mm

(DE) Rollbahn auf Rädern (Rollen aus PVC)
(IT) Trasportatore a rulli su ruote (rulli in PVC)

DRR-165 — 3 736,- Eur



1645x640xh875 mm

(DE) Rollbahn auf Rädern (Rollen aus PVC)
(IT) Trasportatore a rulli su ruote (rulli in PVC)

DRR-215 — 5 311,- Eur



2145x640xh875 mm

(DE) Rollbahn auf Rädern (Rollen aus PVC)
(IT) Trasportatore a rulli su ruote (rulli in PVC)

CCL-5P — 432,- Eur



640x600xh1840 mm

(DE) Wagen 5 Ebenen für Geschirrkörbe 500x500 mm
- Kapazität 5 Körbe 500x500mm, Abstand zwischen den Körben 300mm.
- Rohrstruktur aus rostfreiem Stahl, demontierbar.
- Stoßstangen aus grauem Gummi an den Ecken.
- Lenkrollen, Durchm. 125mm.

(IT) Carrello 5 livelli cestelli lavastoviglie 500x500 mm
- Capacità 5 cestini 500x500 mm, distanza tra i cestini 300 mm.
- Struttura tubolare in acciaio inox, sezione 20x20 mm, smontabile.
- Paracolpi in gomma grigia agli angoli.
- Ruote girevoli, diam. 125 mm.

CCL-7G — 488,- Eur



640x600xh1840 mm

(DE) Wagen 7 Ebenen für Geschirrkörbe 500x500 mm
- Kapazität von 7 Körben 500x500mm, Abstand zwischen den Körben 220 mm.
- Röhrenförmige Struktur aus rostfreiem Edelstahl, demontierbar.
- Graue Stoßstange aus Gummi an den Ecke.
- Lenkrollen, Durchm. 125 mm.

(IT) Carrello 7 livelli cestelli lavastoviglie 500x500 mm
- Capacità 7 cestelli 500x500 mm, spazio tra i cestelli di 220 mm.
- Struttura in tubolare di acciaio inox, smontabile.
- Paracolpi in gomma grigia agli angoli.
- Ruote girevoli, diam. 125 mm.

CAR-1M/B — 233,- Eur



590x590xh800 mm

(DE) Transportwagen für Geschirrkörbe
(IT) Carrello di trasporto per cesti

Cutlery Polishers

(DE) Bestecktrockner- & Poliermaschinen

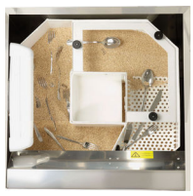
- Das pflanzliche Granulat (ökologisch) umgibt das Besteck vollständig im drehenden Behälter. Im Zusammenspiel mit dem Effekt der UV-Strahlen sorgt das Gerät für einen einheitlichen Glanz Ihres Bestecks und beseitigt alle Kalkreste und Bakterien. * Die richtige Wahl um alle HACCP-Normen zu erfüllen.Einfache anwendung: Ladeöffnung oben und der Ausgang an der Vorderseite, für eine ideale Platznutzung. Warum einen Besteckpolierer anschaffen? A) Ideal für Edelstahl- oder Silberbesteck. B) Beseitigt alle Kalkablagerungen. C) Einheitlicher Glanz auf der ganzen Oberfläche. D) Dank der UV-Lampe werden alle Bakterien vernichtet. E) Ein kontinuierlicher Luftstrom verhindert ein Verstauben. F) Reduzierte Betriebskosten und Trocknungszeiten. G) Sehr geringer Energieverbrauch. H) Das Besteck ist sofort wieder verwendbar.



(IT) Lucidatrici per posate

- L'azione avvolgente del granulato vegetale (ecologico) all'interno della vasca circolare vibrante, unita all'azione dei raggi UV, consente di ottenere posate uniformemente lucide ed eliminare tracce di calcare e batteri.* Una scelta concreta per applicare pienamente la norma H.A.C.C.P. Facilità d'uso: il caricamento dall'alto, il recupero laterale ottimizza l'area di lavoro.Perché comprare un lucidatore per posate? A) Ideale per posate in acciaio inossidabile o argento. B) Rimozione di tracce di calcare. C) Lucentezza uniforme su tutte le superfici. D) Eliminazione dei batteri attraverso l'azione di una lampada U.V. germicida. E) Rimozione di tracce di polvere tramite soffiatore. F) Riduzione dei costi operativi e dei tempi di asciugatura. G) Consumo energetico molto basso. H) Immediata disponibilità delle posate.

HACCP





MCX/3T-PH

4 150,Eur

570x550xh400 mm

0.75 kW

230/1N 50-60Hz

54 kg

0.29 m3

(DE) Bestecktrockner- & Poliermaschine, Tischmodell 3000-3500 Teile/Std.

- Die Produktivität 60 umfasst pro Minute.
- Hergestellt aus Edelstahl.
- Geformter ABS-Tank.
- Standard-Aufnahmefach mit seitlichen Kanten vorgesehen.
- Dank der UV-Lampe werden alle Bakterien vernichtet. Heißluftventilator am " Ausstoss ".
- Lieferung mit 3 kg ecologischem Granulat und 1 PVC-Behälter.

(IT) Lucidatrice per posate da tavolo, 3000-3500 pezzi/ora

- Produttività 60 copertine al minuto.
- Realizzato in acciaio inox.
- Serbatoio in ABS stampato.
- Supporto "pieghevole" per vassoio di ricezione standard.
- Con lampada UV di serie, per la sterilizzazione delle posate. Ventola aria calda in "fine corsa".
- Consegnato con 3 kg di granulato vegetale e 1 contenitore in PVC.



GRA/3T-PH

198,Eur

(DE) **Ökologisches Granulat (Konfektion 3 x 3kg)**
(IT) **Granulato ecologico (confezione di 3 x 3kg)**

10 kg
0.01 m3



MCX/7-PH

6 248,Eur

(DE) **Bestecktrockner- & Poliermaschine, 7000-8000 Teile/Std.**
- Die Produktivität 130 umfasst pro Minute.
- Hergestellt aus Edelstahl. Auslieferung mit Rädern einschließlich 2 Bremsen.
- Geformter ABS-Tank.
- Standard-Aufnahmefach mit seitlichen Kanten vorgesehen.
- Dank der UV-Lampe werden alle Bakterien vernichtet. Heißluftventilator am " Ausstoss ".
- Lieferung mit 8,5 kg ecologischem Granulat und 1 PVC-Behälter.

620x650xh870 mm
0.85 kW

230/1N 50-60Hz

87 kg
0.54 m3

(IT) **Lucidatrice per posate, 7000-8000 pezzi/ora**
- Produttività 130 copertine al minuto.
- Realizzato in acciaio inox. Supporto per ruota di cui 2 con freno.
- Serbatoio in ABS stampato.
- Supporto "pieghevole" per vassoio di ricezione standard.
- Con lampada UV di serie, per la sterilizzazione delle posate. Ventola aria calda in "fine corsa".
- Consegnato con 8,5 kg di granulato vegetale e 1 contenitore in PVC.



GRA/7-PH

260,Eur

(DE) **Ökologisches Granulat (Konfektion 3 x 8.5kg)**
(IT) **Granulato ecologico (confezione di 3 x 8.5kg)**

390x250xh520 mm

25 kg
0.05 m3

Diamond



FRAGEN SIE IHR EXEMPLAR AN...

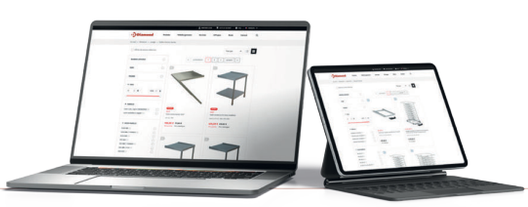
Diamond Europe hat es sich zur Aufgabe gemacht, innovative und leistungsstarke Lösungen für professionelle Anwender zur Verfügung zu stellen. Wir sind stolz darauf, Ihnen heute unsere drei neuen Kataloge zu präsentieren: Silver, Gold und Platinum.

Mit diesen Katalogen wird eine neue Ära für die Marke Diamond® eingeläutet. Entdecken Sie eine sorgfältig zusammengestellte Auswahl an Geräten, die mit derselben Leidenschaft für Exzellenz und Innovation allen Ihren Anforderungen gerecht werden.
Diamond Europe, Ihr Partner seit 1985.

RICHIEDI IL TUO...

Diamond Europe s'impegna a offrire soluzioni innovative e performanti per i professionisti. Oggi siamo fieri di presentare i nostri tre nuovi cataloghi: Silver, Gold e Platinum.

Questi cataloghi segnano l'inizio di una nuova era per il brand Diamond®. Scopri una selezione di materiale elaborato con cura per rispondere a tutte le esigenze, sempre con la stessa passione per l'eccellenza e l'innovazione.
Diamond Europe, il tuo partner dal 1985.



Alle unsere Produkte und Zubehörteile finden Sie auf unserer Website
www.diamond-eu.com

Troverai tutti i nostri prodotti e accessori sul nostro sito
www.diamond-eu.com

Diamond

Kühlung
Refrigerazione

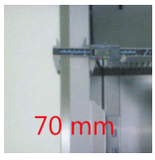
GOLD LINE PLUS

(DE) Schnellgefrierzellen

- TOUCH SCREEN Steuerung, sehr benutzerfreundlich, Touch screen in High Definition Farbe ermöglichen dem Nutzer alle Hauptfunktionen zu personalisieren.
- 4 Zyklen zur Auswahl "Soft Chill" od. "Soft Freeze" für delikate Produkte, "Hard-Chill" od. "Hard-Freeze" für große Stücke, kontrolliert d. Timer mit Alarm am Zyklusende (oder) kontrolliert durch Kernsonde, mit Funktion.der Temperaturhaltung am Zyklusende und Alarm (visuell oder akustisch), 99 speicherbare Programme, Auswahl von mehr als 20 Funktionszyklen, autom. Zyklus,... (siehe PLUS), Frontdisplay.
- Struktur Monoblock, innen und außen aus lebensmittelgerechtem Edelstahl (AISI 304). Gestanzter Innenboden, abgerundete Ecken u. Kanten (ohne Rauheit), m. Ablassschraube (größere Instandhaltungsarbeiten).
- Tür mit ergonomischem Griff (nicht vorstehend), Schließung durch Magnetdichtung "Druck" (einfacher Austausch, ohne Werkzeug), beheizte Tür, Vermeidung der Bildung von Eis (Freeze-Funktion).
- Tür m. Mikroschalter, stoppt die Ventilatoren der Verdampfer bei Öffnen der Tür.
- Verdichtereinheit, belüfteter Kondensator, frontale Zugänglichkeit.
- Verdampfer (übergroß), gegen Salz u. Lebensmittelsäuren behandelt, versteckt (nicht sichtbar), Motor des Ventilators IP44.
- Abtauen manuell od. automatisch (Zyklusbeginn).
- Polyurethan-Isolierung (FCKW-frei).

(IT) Abbattitori di temperatura

- Comandi TOUCH SCREEN, schermo tattile a colori ad alta definizione, che consente all'utente di personalizzare tutte le principali funzioni.
- 4 cicli di scelta "Soft Chill" o "Soft Freeze" per prodotti delicati, "Hard-Chill" o "Hard-Freeze" per pezzi di grandi dimensioni, controllo tramite timer con suoneria alla fine del ciclo (o) controllo tramite sonda a cuore, con anche la funzione di manutenzione a fine ciclo e dispositivo di allarme (visivo o acustico), 99 programmi memorizzabili, selezione in più di 20 cicli di funzionamento, ciclo automatico, ... (Vedere i PLUS), display in facciata.
- Struttura a monoblocco, realizzazione interna ed esterna in acciaio inox alimentare (AISI 304).
- Fondo interno stampato, angoli arrotondati (senza bordi grezzi), con tappo di scarico (forte manutenzione).
- Porta con impugnatura ergonomica (non sporgente), chiusura garantita da tenuta magnetica "a pressione" (facile sostituzione, senza attrezzatura), controporta dotato di resistenza riscaldata, che evita la formazione di brina (funzione Freeze).
- Dispositivo microinterruttore della porta, che consente alla ventola dell'evaporatore di fermarsi quando viene aperta.
- Unità compressore, condensatore ventilato, accessibilità frontale.
- Evaporatore ventilato (sovradimensionato), trattato contro i sali e gli acidi alimentari, completamente nascosto (non visibile), motore del ventilatore IP44.
- Sbrinamento manuale o automatico (inizio del ciclo).
- Isolamento in poliuretano iniettato (senza CFC).







DBT51/TS	+70°-18°	+70°+3°	5 927,- Eur

(DE) **Schnellgefrierzelle, TOUCH SCREEN 5x GN 1/1 (oder) 600x400 (20-12 Kg)**

- Produktion pro Zyklus: 20 kg (+70° C +3° C) oder 12 kg (+70° C -18°C).
- Kernsonde serienmäßig.
- Kippsichere" Struktur aus Edelstahldraht (abnehmbar), Abstand GN 1/1 (70 mm) & EN (44 mm).
- Tür mit integriertem Griff (umkehrbar auf Bestellung).
- Scharniere mit automatischer Rückstellung (90°-Verriegelung).
- 4 verstellbare Edelstahlfüße.

(IT) **Abbattitore di temperatura, TOUCH SCREEN 5x GN 1/1 (o) 600x400 (20-12 Kg)**

- Produzione per ciclo: 20 Kg (+ 70°C + 3°C) o 12 Kg (+ 70°C -18°C).
- Sonda al cuore di serie.
- Struttura "antiribaltamento" in filo di acciaio inox (rimovibile), interasse GN 1/1 (70 mm) e EN (44 mm).
- Porta con maniglia integrata (reversibile su comando).
- Cerniere con ritorno automatico (bloccaggio a 90°).
- 4 piedini regolabili in acciaio inox.

784x800xh900 mm	
0.85 kW	
230/1N 50Hz	
125 kg	
0.7 m3	



DBT101/TS

+70°-18° +70°+3°

10 472,Eur

800x900xh1800 mm

2.3 kW

400/3N 50Hz

210 kg

1.5 m3

(DE) **Schnellgefrierzelle, TOUCH SCREEN 10x GN 1/1 (oder) 600x400 (40-25 Kg)**

- Produktionszyklus : 40 Kg (+70° C +3° C) od. 12 Kg (+70° C -18° C).
- Serienmässige Kernsonde. Struktur "Anti-Schwingung" (abnehmbar), Platz GN 1/1 (75mm) & EN 600x400 (44mm).
- Tür mit integriertem Griff (auf Bestellung umkehrbar). Scharniere mit autom.
- Rückzug (Stopp bei 90°).
- Isolierung 70 mm Dicke.
- 4 verstellbare Edelstahlfüsse.

(IT) **Abbattitore di temperatura, TOUCH SCREEN 10x GN 1/1 (o) 600x400 (40-25 Kg)**

- Produzione per ciclo: 40 kg (+70° C +3° C) o 12 Kg (+70° C -18° C).
- Sonda a cuore di serie. Struttura "antiribaltimento" (amovibile), spazio GN 1/1 (75mm) & EN (44mm).
- Porta con impugnatura integrata (reversibile su richiesta).
- Cerniere con richiamo automatico (blocco a 90°).
- Isolamento 70 mm spessore.
- 4 piedi in acciaio inossidabili regolabili.



DBT102/TS

+70°-18° +70°+3°

17 421,Eur

1050x1080xh1900 mm

3.5 kW

400/3N 50Hz

270 kg

2.15 m3

(DE) **Schnellgefrierzelle, TOUCH SCREEN 10x GN 2/1 (oder) 600x800 - 20x 600x400 (75-50 Kg)**

- Produktionszyklus : 75 Kg (+70° C +3° C) od. 50 Kg (+70° C -18° C).
- Serienmässige Kernsonde. Struktur "Anti-Schwingung" (abnehmbar)GN 1/1 (75 mm) & EN (50 mm).
- Tür mit integriertem Griff. Scharniere mit autom. Rückzug (Stopp bei 90°).
- Isolierung 70 mm Dicke.
- 4 verstellbare Edelstahlfüsse.

(IT) **Abbattitore di temperatura, TOUCH SCREEN 10x GN 2/1 (o) 600x800 - 20x 600x400 (75-50 Kg)**

- Produzione per ciclo: 75 kg (+70° C +3° C) o 50 Kg (+70° C -18° C).
- Sonda a cuore di serie. Struttura "antiribaltimento" (amovibile), spazio GN 1/1 (75 mm) & EN (50 mm).
- Porta (non reversibile), con impugnatura integrata.
- Cerniere con richiamo automatico (blocco a 90°).
- Isolamento 70 mm spessore.
- 4 piedi in acciaio inossidabili regolabili.

GOLD LINE PLUS

(DE) Schnellgefrierzellen

- TOUCH SCREEN Steuerung, sehr benutzerfreundlich, Touch screen in High Definition Farbe ermöglichen dem Nutzer alle Hauptfunktionen zu personalisieren.
- 4 Zyklen zur Auswahl "Soft Chill" od. "Soft Freeze" für delikate Produkte, "Hard-Chill" od. "Hard-Freeze" für grosse Stücke, kontrolliert d. Timer mit Alarm am Zyklusende (oder) kontrolliert durch Kernsonde, mit Funktion.der Temperaturhaltung am Zyklusende und Alarm (visuell oder audio), 99 speicherbare Programme, Auswahl von mehr als 20 Funktionszyklen, autom. Zyklus,... (siehe PLUS), Frontdisplay.
- Struktur Monoblock, innen und aussen aus lebensmittelgerechtem Edelstahl (AISI 304).
- Gestanzter Innenboden, abgerundete Ecken u. Kanten (ohne Rauheit), m. Ablassschraube (größere Instandhaltungsarbeiten).
- Tür mit ergonom. Griff (nicht vorstehend), Schliessung durch Magnetdichtung "Druck" (einfacher Austausch, ohne Werkzeug), beheizete Gegentür,Vermeidung der Bildung von Eis (Freeze-Funktion).
- Tür m. Mikroschalter, Anhalten der Verdampferlüftung bei Türöffnung.
- Kompressorgruppe (nicht enthalten).
- Belüfteter Verdampfer (übergross), gegen Salz u. Lebensmittelsäuren behandelt, versteckt (nicht sichtbar), Motor des Belüfters IP45.
- Abtauungen manuell od. automatisch (Zyklusbeginn).
- Polyurethan-Isolierung (FCKW-frei).

(IT) Abbattitori di temperatura

- Comandi TOUCH SCREEN, schermo tattile a colori ad alta definizione, che consente all'utente di personalizzare tutte le funzioni principali.
- 4 cicli a scelta "Soft Chill" o "Soft Freeze" per i prodotti delicati, "Hard-Chill" o "Hard-Freeze" per i grossi pezzi, controllo per contaminuti con suoneria in fine di ciclo (o) controllo per sonda a cuore, anche con funzione di mantenimento in fine di ciclo e dispositivo di allarme (visivo o sonore), 99 programmi memorizzabili, selezione fra più di 20 cicli di funzionamento, ciclo automatico... (Vedere PLUS), display laterale.
- Struttura assemblata di pannelli, dispositivo di chiusura con ganci "eccentrici" incorporati, corealizzazione interna ed esterna in acciaio inossidabile alimentare (AISI 304).
- Fondo interiore imbottito, angoli e spigoli (senza asperità).
- Porta con maniglia ergonomica, chiusura assicurata da guarnizione magnetica "a pressione" (sostituzione agevole, senza attrezzatura), contro porta munita di resistenza riscaldante, evitando la formazione di brina (funzione Freeze).
- Rampa inox, per far entrare i carrelli (spostamento agevole).
- Dispositivo micro-interruttore porta, permettendo l'arresto del ventilatore dell'evaporatore al momento della sua apertura.
- Gruppo compressore (non inclusa).
- Evaporatore ventilato (sovradimensionato), trattato contro il sale ed gli acidi alimentari, completamente nascosto (non apparente), motore del ventilatore IP45.
- Sbrinamento manuale o automatico (inizio di ciclo).
- Isolazione in poliuretano (senza CFC).







DBT201/TS-GR	+70°-18°	+70°+3°	22 134,- Eur
			1350x1230xh2190 mm
			0.55 kW
			230/1N 50-60Hz
			285 kg
			5.4 m3

(DE) **Schnellgefrierzelle, TOUCH SCREEN 20x GN1/1 (oder) 600x400**

- Vorgesehen für externe Kompressoreinheit (nicht inkl.).
- Schalttafel auf der Zelle gestellt (standard mitgeliefert).
- Tür (nicht umkehrbar) mit Griff.
- "Max." Masse des Wagens : 720x900xh1880 mm.

(IT) **Abbattitore di temperatura, TOUCH SCREEN 20x GN1/1 (o) 600x400**

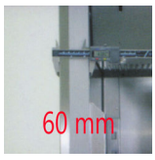
- Predisposto per gruppo compressore a distanza (non incluso).
- Tabella elettrica messa sopra l'abbattitore (consegnata di serie).
- Porta (non reversibile) con maniglia.
- Dimensioni "massimali" del carrello: 720x900xh1880 mm.

(DE) Schnell - Gefriertische

- TOUCH SCREEN Steuerung, sehr benutzerfreundlich, Touch Screen in High Definition Farbe ermöglichen dem Nutzer alle Hauptfunktionen zu personalisieren.
- 4 Zyklen stehen zur Auswahl "Soft Chill" oder "Soft Freeze" für empfindliche Produkte, "Hard chill" oder "Hard Freeze" für große Stücke. Kontrolle mittels eines Timers mit Alarmsignal am ende des Zyklusses.
- Innen und außen aus Edelstahl AISI 304, Tiefgezogene Rückseite und abgerundete Ecken.
- Deckplatte abnehmbar.
- Tür mit ergonomischem Handgriff (nicht umkehrbar) und schloss mit "Druck" Magnet mit Stopp bei 100 ° (automatische Speicher).
- Microschalter in der Tür schaltet den Ventilator des Verdampfers aus, wenn die Tür offen steht.
- Kompressor auf herausziehbaren Schienen, dies vereinfacht Wartung und Pflege, an der rechten Seite mit Luftfilter, belüfteter Kondensator.
- Belüfteter Verdampfer (überdimensioniert), behandelt gg. Salze und Lebensmittelsäuren, nicht sichtbar, Typ des Motors: IP44.
- Manuelles oder automatisches Abtauen (zu Beginn des Zyklusses)

(IT) Tavoli abbattitori di temperatura

- Comandi TOUCH SCREEN, schermo tattile a colori ad alta definizione, che consente all'utente di personalizzare tutte le funzioni principali.
- 4 cicli a scelta "Soft Chill" o "Soft Freeze" per i prodotti delicati, "Hard-Chill" o "Hard-Freeze" per i grossi pezzi, controllo con contaminuti con suoneria a fine ciclo (o) controllo con sonda a cuore, anche con funzione di mantenimento a fine ciclo.
- Realizzazione interna e esterna in acciaio inox (alimentare) AISI 304, fondo interiore imbottito e angoli e spigoli arrotondati.
- Top superiore indipendente (smontabile).
- Porta con maniglia ergonomica (niente reversibilità), chiusura con guarnizione magnetica "a pressione" cerniere con arresto a 100° (richiamo automatico).
- Dispositivo micro-interruttore porta che permette l'arresto del ventilatore dell'evaporatore al momento della sua apertura.
- Gruppo compressore, su guide scorrevoli "estraibili", di facile manutenzione e assistenza tecnica, con filtro ad aria (lavabile), condensatore ventilato.
- Evaporatore ventilato (sovradimensionato), trattato contro il sale e gli acidi alimentari, completamente invisibile, motore del ventilatore IP44.
- Sbrinamenti manuale o automatico (inizio di ciclo).







GTBT6/TS	+70°-18°	+70°+3°	6 962,– Eur
			1250x700xh880/900 mm
			0.95 kW
			230/1N 50Hz
			140 kg
			1.05 m3

(DE) Schnellgefrier-Tische, TOUCH SCREEN 6x GN1/1 (20-12 Kg)

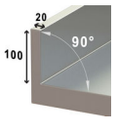
- Kapazität: 6x GN 1/1 oder 4x Backen Ice Cream 5Lit. (360x165xh120).
- Produktion pro Zyklus: 20kg (+70°C + 3°C) oder 12kg (+70°C -18°C).
- Kerntemperaturmesser.
- Struktur "Anti-Kippen" (austauschbar), Zwischenraum 74mm.
- 4 verstellbare Edelstahlfüsse.

(IT) Tavolo abbattitore di temperatura, TOUCH SCREEN 6x GN1/1 (20-12 Kg)

- Capacità: 6x GN 1/1 o 4x vasche Ice Cream da 5Lit. (360x165xh120).
- Produzione per ciclo: 20 Kg (+70° C +3° C) o 12 Kg (+70° C -18° C).
- Sonda a cuore di serie.
- Struttura "antiribaltimento" (amovibile), spazio 74 mm.
- 4 piedi in acciaio inox regolabili.







GTBT6/TSA

+70°-18° +70°+3°

(DE) **Wandschnellgefrier-Tische, TOUCH SCREEN,6x GN1/1 (20-12 Kg)**

(IT) **Tavolo murale di congelazione rapida, TOUCH SCREEN,6x GN1/1 (20-12 Kg)**

Class 4 R404a

7 310,Eur
1250x700xh880/900(+85) mm
0.95 kW
230/1N 50Hz
140 kg
1.05 m3

CDS-64 — 54,Eur



(DE) Schienen RE/LI für EN-Struktur, 400x600mm
• NB: COMPLEMENTARY
(IT) Guide destra e sinistra per struttura EN 600X400

CIGR-L — 65,Eur

325x530xh7 mm



(DE) Edelstahlrost GN 1/1
(IT) Griglia inox GN 1/1

CIVX-L — 129,Eur

400x600xh7 mm



(DE) Edelstahlrost 600x400
• NB: FOR PASTRY LINE PLUS
(IT) Griglia inox 600x400

CLG-L — 129,Eur



(DE) Option: UV Entkeimungslampe
• FOR: ALL
(IT) Opzione : Lampada germicida UV

COS-12 — 176,Eur



(DE) OPTION: Kernthermometer
• FOR: ALL
(IT) Opzione: sonda a cuore riscaldata

CUSB-L — 463,Eur



(DE) Option: Modul USB-Anschluss
• FOR: ALL
(IT) Opzione: modulo porta USB

C2S-12 — 670,Eur



(DE) OPTION: 2 Kernthermometer
(IT) Opzione: 2 sonde a cuore
• FOR: DBT102/TS

C3S-21-22 — 1 005,Eur



(DE) OPTION: 3 Kernthermometer
(IT) Opzione: 3 sonde a cuore
• FOR: DBT201/TS-GR

ST101/15-30 — 494,Eur



(DE) Struktur 600x400 15 x (50mm) oder 30x (25mm)
• FOR: DBT101/TS INCLUDED 10xCDS-64
(IT) Struttura EN 600X400 15x (50mm) o 30x (25mm)

ST102/15-30 — 710,Eur



(DE) Struktur 600x400 15 x (50mm) oder 30 x (25mm)
(IT) Struttura EN 600x800 15x (50mm) o 30x (25mm)
• FOR: DBT102/TS INCLUDED 10xCDS-64

ST101/15X5 — 381,Eur



(DE) Struktur für 15x5l Speiseeisbehälter
• FOR: DBT101/TS
• 15x5L. 360x165xh120
(IT) Struttura 15x vaschette 5 litri ICE CREAM
• FOR: DBT101/TS
• 15x5L. 360x165xh120

ST51/6-12 — 310,Eur



(DE) Struktur 600x400 6x (50mm) oder 6x (25mm)
• FOR: DBT51/TS INCLUDED 5xCDS-64
(IT) Struttura EN 600x400 6x (50mm) o 12x (25mm)

ST51/6X5 — 230,Eur



(DE) Struktur für 6x5l Speiseeisbehälter
• FOR: DBT51/TS
• 6x5L. 360x165xh120
(IT) Struttura 6x vaschette 5 litri ICE CREAM

ST6/9-18 — 255,Eur



(DE) Struktur 600x400 9x (50mm) oder 18x (25mm)
• FOR: PTBT6/TS INCLUDED 5xCDS-64
(IT) Struttura EN 600x400 9x (50mm) o 18x(25mm)
• FOR: GBT6/TS INCLUDED 5xCDS-64

TIK4-L — 314,Eur



125 mm
(DE) Kit 4 Lenkrollen aus Edelstahl, 2x mit Bremse
• FOR: ALL COUNTERS 4 FEETS
(IT) Kit 4 ruote inox, girevoli, 2x freni

AIK4-L — 279,Eur



ham.80 mm
(DE) Kit 4 Edelstahlfüsse, Lenkrollen, 2x Bremse
• FOR: ALL CABINETS
(IT) Kit 4 ruote inox, girevoli, 2x freni

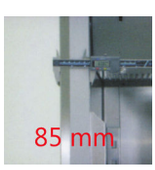
GOLD LINE PLUS

(DE) Kühl- und Gefrierschränke GN 2/1

- Ausführung innen und aussen aus Edelstahl (lebensmittelgerecht) AISI 304 (hinten aus verzinktem Stahl), Monocoque-Chassis.
- Leisten und Schienen aus Edelstahl (nicht kippbar), gestanzter Innenboden, abgerundete Ecken und Kanten.
- Türen beidseitig verwendbar, Verschluss durch "Dreikammer"-Dichtung, magnetisch "Druck", Scharniere mit 100°-Stopp, Verschluss mit automatischer Rückstellung (akustische und visuelle Alarmvorrichtung für "Tür offen").
- Mikroschaltgerät, erlaubt den Lüfter des Verdampfers zu stoppen, wenn Tür geöffnet wird.
- Serienmässig mit Schloss und Schlüsseln.
- Aufgesetztes Paneel, auf Scharnieren, erleichtert die Inspektion. Kompressoreinheit, belüfteter Kondensator.
- Belüfteter Verdampfer (überdimensional), gegen Speisesäuren und-Salz behandelt "coating", (nicht sichtbar).
- Elektronischer Mikroprozessor "digital" (im geschlossenen Gehäuse, 100% wasserdicht), mit HACCP-Funktionen, mit blauem LED Licht.
- Innenbeleuchtung mit Schalter.
- Automatisches Abtauen.
- Automatische Verdunstung des Kondenswassers.

(IT) Armadi frigoriferi e congelatore GN 2/1

- Realizzazione interna ed esterna in acciaio inox (alimentare) AISI 304 (retro in acciaio galvanizzato), telaio a scocca portante.
- Cremagliere e guide inox (antiribaltabile), fondo interno imbottito, angoli e spigoli arrontondati.
- Porta reversibile, chiusura con guarnizione magnetica "a tripla camera", cerniere con arresto a 100°, chiusura con ritorno automatico (dispositivo di allarme acustico e visivo per "porta aperta").
- Dispositivo microinterrutore che permette di fermare il ventilatore dell'evaporatore quando la porta si apre.
- Di serie con serratura a chiavi.
- Panello superiore su cerniere, di facile ispezione. Gruppo compressore tropicalizzato, condensatore ventilato.
- Evaporatore ventilato (sovradimensionato), trattato contro il sale e gli acidi alimentari "coating" (interamente nascosto).
- Microprocessore elettronico "digitale" (in scatola chiusa, stagna al 100%), con funzione HACCP, schermo con LED blu.
- Illuminazione interna, con interuttore.
- Sbrinamento automatico.
- Evaporazione automatica della condensa.





ATG B

AD1N/H-R2

-2° +8°

3 428,- Eur

(DE) Umluft-Kühlschrank 700 Liter, 1 Tür GN 2/1
- Ausstattung: 3 Gitter GN 2/1 (530x650 mm).
- 4 Edelstahlfüsse, verstellbar.

(IT) Armadio frigorifero 700 litri ventilato, 1 porta GN 2/1
- In dotazione: 3 griglie GN 2/1 (530x650 mm).
- 4 piedi inox regolabili.

770x820xh2025 mm | 0.4 kW | 230/1N 50Hz | 165 kg | 1.5 m3



ATG D

AD1N/HG-R2

0° +10°

4 011,- Eur

(DE) Kühlschrank 700 Liter, belüftet, 1 Glastür GN 2/1
- Glastüren "Thermoglas" mit Edelstahlrahmen.
- Standardzubehör: 3 Roste GN 2/1 (530650mm) pro Tür.
- 4 höhenverstellbare Edelstahlfüße

(IT) Armadio frigorifero 700 litri ventilato, 1 porta a vetri GN 2/1
- Porta a vetri "thermopane", con telaio in acciaio inox.
- In dotazione: 3 griglie GN 2/1 (530x650 mm).
- 4 piedi inox regolabili.

770x820xh2025 mm | 0.45 kW | 230/1N 50Hz | 170 kg | 1.5 m3



A↑G C

AD1B/H-R2

-25°-15°

3 847,Eur

770x820xh2025 mm

0.55 kW

230/1N 50Hz

165 kg

1.5 m3

(DE) **Umluft - Gefrierschrank 700 Liter, 1 Tür GN 2/1**

- Ausstattung : 3 Gitter GN 2/1 (530x650 mm).
- Gegentür mit Wärmewiderstand.
- Mit serienmässigem Druckventil.
- 4 Edelstahlfüsse, verstellbar.

(IT) **Armadio congelatore 700 litri ventilato, 1 porta GN 2/1**

- In dotazione: 3 griglie GN 2/1 (530x650 mm).
- Contro-porta con resistenza riscaldante.
- Valvola di depressione di serie.
- 4 piedi inox regolabili.



A↑G E

AD1B/HG-R2

-20°-10°

4 597,Eur

770x820xh2025 mm

0.6 kW

230/1N 50Hz

170 kg

1.5 m3

(DE) **Tiefkühlschrank 700 Liter belüftet, 1 Glastür GN 2/1**

- Glastüren "Thermoglas" mit Edelstahl rahmen.
- Ausstattung: 3 Gitter GN 2/1 (530x650 mm).
- Gegentür mit Wärmewiderstand und Druckventil.
- 4 verstellbare Edelstahlfüsse.

(IT) **Armadio congelatore 700 litri ventilato, 1 porta a vetri GN 2/1**

- Porta a vetri "thermopane", con telaio in acciaio inox.
- In dotazione: 3 griglie GN 2/1 (530x650 mm).
- Contro-porta con resistenza riscaldante e valvola di depressione.
- 4 piedi inox regolabili.



AFS1/H-R2

-4°+6°

4 310,Eur

770x820xh2025 mm

0.4 kW

230/1N 50Hz

165 kg

1.5 m3

(DE) **Kühlschrank für Fisch 700 Liter, 1 Tür, GN 1/1 (10 Behälter)**

- Lieferung: 10 Behälter GN 1/1-h100 mm aus Polycarbonat.
- Manuelles Abtauen, mit Wassersammelbehälter.
- Verdampfer aus Kupfer als "Serpentine" (seitlich), Deflektor aus perforiertem Edelstahl.
- Boden ausgestattet mit einem Ablassventil.
- 4 verstellbare Edelstahlfüsse.

(IT) **Armadio frigorifero per pesce 700 litri, 1 porta, GN 1/1 (10 vasche)**

- In dotazione: 10 vasche GN 1/1-h100 mm in policarbonato.
- Sbrinamento manuale, con vasca di raccolta delle acque.
- Evaporatore a serpentina in rame (laterale), un deflettore in acciaio inox perforato.
- Fondo dottato di un tappo di drenaggio.
- 4 piedi inox regolabili.

GOLD LINE PLUS



AL1TB/H2-R2

-25°-15° -2°+8°

5 930,Eur

770x820xh2025 mm

0.6 kW

230/1N 50Hz

165 kg

1.5 m3

(DE) **Tief-/Kühlschrank 2x 350 Liter, 2x 1/2 Türen GN 2/1**

- 2 Kompressor- und 2 Verdampfereinheiten, unabhängig.
- Zur Ausstattung gehören: 2x 2 GN 2/1-Roste (530x650 mm).
- Gefrierschrank: Gegentür mit Heizelement, Verdampfer mit Kupferschlange, in die Wände eingebettet (3 Seiten), manuelle Abtauung und Vakuumventil, Boden mit Abflussstopfen.
- 4 verstellbare Edelstahlfüße.

(IT) **Armadio frigorifero e congelatore 2x 350 litri, 2x 1/2 porte GN 2/1**

- 2 gruppi compressori e 2 evaporatori, indipendenti.
- In dotazione: 2 griglie GN 2/1 (530x650 mm).
- Armoire di congelazione : Contro-porta con resistenza riscaldante, evaporatore a serpentina in rame, messo nelle pareti (3 lati), sbrinamento manuale e valvola di depressione, fondo dottato di un tappo di drenaggio.
- 4 piedi inox regolabili.



AF2T/H2-R2

-2°+6° -4°+8°

6 026,Eur

770x820xh2025 mm

0.53 kW

230/1N 50Hz

165 kg

1.5 m3

(DE) **(Fisch-) Kühlschrank 2x350 Liter, 2x 1/2 Türen GN 2/1 & 1/1**

- 2 Einheiten und 2 Verdampfer, unabhängig.
- Lieferung: 2 GN 2/1 Gitter (530x650 mm) + 4 GN1/1-h100 mm Polycarbonat-Tabletts.
- Fischschrank: Verdampfer aus Kupfer als "Serpentine" (3 Seiten), manuelles Abtauen, mit Wassersammelbehälter, Boden ausgestattet mit einem Ablassventil.
- 4 verstellbare Edelstahlfüsse.

(IT) **Armadio frigorifero e per pesce 2x350 litri, 2x 1/2 porte GN 2/1 & 1/1**

- 2 gruppi compressori e 2 evaporatori, indipendenti.
- In dotazione: 2 griglie GN 2/1 (530x650 mm) + 4 vasche GN1/1-h100 mm in policarbonato.
- Armadio a pesce: evaporatore a serpentina in rame, messo nelle pareti (3 lati), sbrinamento manuale, con vasca di raccolta delle acque, fondo dottato di un tappo di drenaggio.
- 4 piedi inox regolabili.



AD2N/H2-R2

-2°+8°

5 127,Eur

1540x820xh2025 mm

0.43 kW

230/1N 50Hz

302 kg

2.9 m3

(DE) **Umluftkühlschrank 1400 Liter, 2 Türen GN 2/1**

- Ausstattung: 3 Gitter GN 2/1 (530x650 mm) per Tür.
- 4 verstellbare Edelstahlfüsse.

(IT) **Armadio frigorifero 1400 litri ventilato, 2 porte GN 2/1**

- In dotazione: 3 griglie GN 2/1 (530x650 mm) per porta.
- 4 piedi inox regolabili.



AD2N/H2G-R2

0° +10°

6 595,– Eur

(DE) **Kühlschrank 1400 Liter belüftet, 2 Glastüren GN 2/1**
- Glastüren "Thermoglas" mit Edelstahlrahmen.
- Standardzubehör: 3 Roste GN 2/1 (530650mm) pro Tür.
- 4 höhenverstellbare Edelstahlfüße

(IT) **Armadio frigorifero 1400 litri ventilato, 2 porte a vetri GN 2/1**
- Porta a vetri "thermopane", con telaio in acciaio inox.
- In dotazione: 3 griglie GN 2/1 (530x650 mm) per porta.
- 4 piedi inox regolabili.

1540x820xh2025 mm
0.5 kW
230/1N 50Hz
312 kg
2.9 m3



AD2B/H2-R2

-25°– 15°

5 833,– Eur

(DE) **Umluft- Tiefkühlschrank 1400 Liter, 2 Türen GN 2/1**
- 3 Gitter GN 2/1 per Tür.
- Gegentür mit Wärmewiderstand.
- Druckventil.
- 4 verstellbare Edelstahlfüsse.

(IT) **Armadio congelatore 1400 litri ventilato, 2 porte GN 2/1**
- In dotazione: 3 griglie GN 2/1 (530x650 mm) per porta.
- Contro-porta con resistenza riscaldante.
- Valvola di depressione di serie.
- 4 piedi inox regolabili.

1540x820xh2025 mm
0.85 kW
230/1N 50Hz
302 kg
2.9 m3



AD2B/H2G-R2

-20°– 10°

7 689,– Eur

(DE) **Tiefkühlschrank 1400 Liter belüftet, 2 Glastüren GN 2/1**
- Glastüren "Thermoglas" mit Edelstahlrahmen.
- Ausstattung: 3 Gitter GN 2/1 (530x650 mm) per Tür.
- Gegentür mit Wärmewiderstand und Druckventil.
- 4 verstellbare Edelstahlfüsse.

(IT) **Armadio congelatore 1400 litri ventilato, 2 porte a vetri GN 2/1**
- Porta a vetri "thermopane", con telaio in acciaio inox.
- In dotazione: 3 griglie GN 2/1 (530x650 mm) per porta.
- Contro-porta con resistenza riscaldante e valvola di depressione.
- 4 piedi inox regolabili.

1540x820xh2025 mm
1.11 kW
230/1N 50Hz
312 kg
2.9 m3

Refrigerator-Freezer Cabinets

AICG-L — 42,Eur



630x30xh30 mm

(DE) Schienen rechts und links Kühlschrank 700-1400 Liter

(IT) Guide Dx e Sx armadio 700-1400 litri

AIGR-L — 39,Eur



650x530xh50 mm

(DE) Kunststoffbleche GN 2/1

(IT) Griglia rilsanizzata GN 2/1

AIVX-L — 131,Eur



650x530xh50 mm

(DE) Edelstahlgitter GN 2/1

(IT) Griglia inox GN 2/1

AIRR-L — 57,Eur



300x500xh20 mm

(DE) Zentralverbindungsstück Bleche 1400 Liter

(IT) Raccordo centrale griglie 1400 litri

AIOP-L — 83,Eur



(DE) Option: Pedal für Türöffnung 700 Liter

(IT) Opzione : pedale per apertura armadio 700 litri

AIOP-L/GX — 83,Eur



(DE) Option: Pedal für Türöffnung 700 Liter

(IT) Opzione: Pedale per apertura sinistra armadio 700 Litri

AT64-L — 41,Eur



530x650xh30 mm

(DE) Kunststoff EN 600x400 (GN Schränke)

(IT) Struttura EN 600x400 (armadi GN)

AKDG-L — 21,Eur



(DE) Scharniere rechts und link, Kühltische

• FOR: REVERSIBILITY

(IT) Cerniere dx-sx, porte armadio

AIK4-L — 279,Eur



ham.80 mm

(DE) Kit 4 Edelstahlfüsse, Lenkrollen, 2x Bremse

• FOR: ALL CABINETS

(IT) Kit 4 ruote inox, girevoli, 2x freni

(DE) Kühltische, belüftet, GN 1/1

- Ausführung innen u. aussen aus Edelstahl (lebensmittelgerecht) AISI 304, Monocoque-Chassis. Unabhängige Tischplatte (abnehmbar).
- Leisten u. Schienen aus Edelstahl (nicht kippbar), gestanzter Innenboden, abgerundete Ecken und Kanten.
- Umkehrbare Türen (siehe Kit, TKDX-H ou TKSX-H), Magnetschliessung "auf Druck", Scharniere mit automatischem Rückzug bis 100°.
- Belüfteter Verdampfer, gegen Speisesäuren und- Salz behandelt "coating".
- Autom. Verdunstung des Kondenswassers.

(IT) Tavoli refrigerati, ventilati, GN 1/1

- Realizzazione interna ed esterna in acciaio inox (alimentare) AISI 304, telaio a scocca portante. Top superiore indipendente (smontabile).
- Cremagliere e guide inox (antiribaltabile), fondo interno imbottito, angoli e spigoli arrontondati.
- Porte reversibili (vedere Kit, TKDX-H o TKSX-H), chiusura con guarnizione a "tripla camera" e magnetica a "pressione", cerniere con arresto a 100°, chiusura con richiamo automatico.
- Evaporatore (laterale) ventilato, trattato contro il sale e gli acidi alimentari " coating ".
- Evaporazione automatica della condensa.





700



TG2N/H-R2

-2° +8°

3 659,Eur

(DE) **Belüfteter Kühltisch, 2 Türen GN 1/1**
- 1 Ausstattung: 1 Gitter GN 1/1 (530x325 mm), per Tür.
- 4 Edelstahlfüsse, verstellbar.
- Montage auf Sockel möglich.

(IT) **Tavolo refrigerato ventilato, 2 porte GN 1/1**
- In dotazione: 1 griglia GN1/1 (530x325mm), per porta.
- 4 piedini regolabili in acciaio inox.
- Possibilità di installazione su zoccolo.

1355x700xh880/900 mm

0.36 kW

230/1N 50Hz

173 kg

1.07 m3

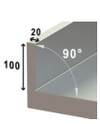


TG2N/HA-R2

-2° +8°

3 842,Eur

(DE) **Kühltisch "Wand", belüftet, 2 Türen GN 1/1, 260 Liter**
(IT) **Tavolo refrigerato a parete, ventilato, 2 porte GN 1/1, 260 litri**



1355x700xh880/900 (+85) mm

0.36 kW

230/1N 50Hz

173 kg

1.07 m3

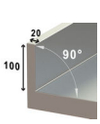


TG2N/HA-R2EV

-2° +8°

4 215,Eur

(DE) **Umluft Kühltisch (Wand), 2 Türen GN 1/1 mit Waschbecken**
(IT) **Tavolo frigorifero "murale", ventilato, 2 porte, GN1/1, con lavello**



1355x700xh880/900(+85) mm

0.36 kW

230/1N 50Hz

173 kg

1.07 m3



A

TG2N/HGX-R2

-2° +8°

3 769,Eur

(DE) **Kühltisch m. belüftetem Verdampfer, 2 Türen GN1/1, Gruppe links**

(IT) **Tavolo frigorifero ventilato, 2 porte, GN1/1, gruppo a sinistra**

1355x700xh880/900 mm

0.36 kW

230/1N 50Hz

173 kg

1.07 m3



A

TG2N/HAGX-R2

-2° +8°

3 957,Eur

(DE) **Kühltisch m. belüftetem Verdampfer, 2 Türen GN1/1, 260l, Gruppe links, Wandmodel**

(IT) **Tavolo frigorifero "murale", ventilato, 2 porte, GN1/1 260 litri, gruppo a sinistra**

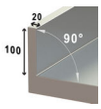
1355x700xh880/900(+85) mm

0.36 kW

230/1N 50Hz

173 kg

1.07 m3



A

TG3N/H-R2

-2° +8°

4 351,Eur

(DE) **Kühltisch, belüftet, 3 Türen GN 1/1**

- Lieferung: 1 GN1/1 Raster (530x325mm), pro Tür.
- 4 verstellbare Edelstahlfüße.
- Installation auf Sockel möglich.

1805x700xh880/900 mm

0.36 kW

230/1N 50Hz

(IT) **Tavolo refrigerato, ventilato, 3 porte GN 1/1**

- In dotazione: 1 griglia GN1/1 (530x325mm), per porta.
- 4 piedini regolabili in acciaio inox.
- Possibilità di installazione su base.

221 kg

1.42 m3



A

TG3N/HA-R2

-2° +8°

4 569,Eur

(DE) **Kühltisch "Wand", belüftet, 3 Türen GN 1/1, 405 Liter**

(IT) **Tavolo refrigerato a parete, ventilato, 3 porte GN 1/1, 405 litri**

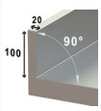
1805x700xh880/900 (+85) mm

0.36 kW

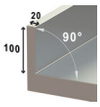
230/1N 50Hz

221 kg

1.42 m3







A

TG3N/HA-R2EV -2° +8°

4 825,Eur

(DE) **Umluft Kühltisch (Wand), 3 Türen GN 1/1, mit Waschbecken**
(IT) **Tavolo frigorifero "murale", ventilato, 3 porte, GN1/1, con lavello**

R290 Class 5 +/-

1805x700xh880/900(+85) mm
0.36 kW
230/1N 50Hz
221 kg
1.42 m3



A

TG3N/HGX-R2 -2° +8°

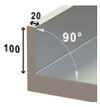
4 482,Eur

(DE) **Umluftkühltisch, 3 Türen GN1/1, Gruppe links**
(IT) **Tavolo frigorifero ventilato, 3 porte, GN1/1, gruppo a sinistra**

R290 Class 5 +/-

1805x700xh880/900 mm
0.36 kW
230/1N 50Hz
221 kg
1.42 m3





A

TG3N/HAGX-R2 -2° +8°

4 706,Eur

(DE) **Kühltisch m. belüftetem Verdampfer, 3 Türen GN1/1, 405l, Gruppe links**
(IT) **Tavolo frigorifero "murale", ventilato, 3 porte, GN1/1 405 litri, gruppo a sinistra**

R290 Class 5 +/-

1805x700xh880/900(+85) mm
0.36 kW
230/1N 50Hz
221 kg
1.42 m3



A

TG4N/H-R2 -2° +8°

5 239,Eur

(DE) **Kühltisch, belüftet, 4 Türen GN 1/1**
- Lieferung: 1 Gitter GN1/1 (530x325mm), pro Tür.
- 6 verstellbare Edelstahlfüße.
- Montage auf Sockel möglich.

(IT) **Tavolo refrigerato, ventilato, 4 porte GN 1/1**
- In dotazione: 1 griglia GN1/1 (530x325mm), per porta.
- 6 piedini regolabili in acciaio inox.
- Possibilità di installazione su base.

R290 Class 5 +/-

2250x700xh880/900 mm
0.36 kW
230/1N 50Hz
268 kg
1.76 m3

GOLD LINE PLUS



A

TG4N/HA-R2

-2° +8°

5 501,– Eur

DE Kühltisch "Wand", belüftet, 4 Türen GN 1/1, 550 Liter

IT Tavolo refrigerato a parete, ventilato, 4 porte GN 1/1, 550 litri

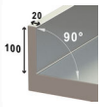
2250x700xh880/900 (+85) mm

0.36 kW

230/1N 50Hz

268 kg

1.76 m3





A

TG4N/HA-R2EV

-2° +8°

5 656,– Eur

DE Umluft Kühltisch (Wand), 4 Türen GN 1/1 mit Waschbecken

IT Tavolo frigorifero "murale", ventilato, 4 porte, GN1/1, con lavello

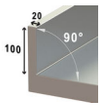
2250x700xh880/900(+85) mm

0.36 kW

230/1N 50Hz

268 kg

1.76 m3





A

TG4N/HGX-R2

-2° +8°

5 396,– Eur

DE Kühltisch m. belüftetem Verdampfer, 4 Türen GN1/1, Gruppe links

IT Tavolo frigorifero "murale", ventilato, 4 porte, GN1/1, gruppo a sinistra

2250x700xh880/900 mm

0.36 kW

230/1N 50Hz

268 kg

1.76 m3



A

TG4N/HAGX-R2

-2° +8°

5 666,– Eur

DE Kühltisch m. belüftetem Verdampfer, 4 Türen GN1/1, 550l Gruppe links, Wandmodel

IT Tavolo frigorifero "murale", ventilato, 4 porte, GN1/1 550 litri, gruppo a sinistra

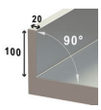
2250x700xh880/900(+85) mm

0.36 kW

230/1N 50Hz

268 kg

1.76 m3

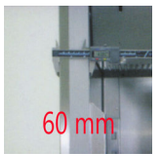


(DE) Kühltische, belüftet, GN 1/1 (ohne Aggregat)

- Innen und außen aus Edelstahl AISI 304 (lebensmittelecht), Monocoquegehäuse. Unabhängiges Oberteil (abnehmbar).
- Edelstahlgestelle und -rutschen (antitilt), tiefgezogener Innenboden, abgerundete Ecken und Kanten.
- Wendetüren (siehe Bausatz, TKDX-H oder TKSX-H), Verschluss durch "Dreikammer" und magnetische "Druck"-Dichtung, Scharniere mit 100°-Stop, automatische Rückstellung.
- Belüfteter (Seiten-)Verdampfer, gegen Salz behandelt und mit Lebensmittelsäuren beschichtet.
- Kältemittelausdehnung durch thermostatisches Expansionsventil. Kondensatsammelbehälter, mit automatischer Verdampfung.

(IT) Tavoli refrigerati, ventilati, GN 1/1 (senza gruppo)

- Realizzazione interna ed esterna in acciaio inox (alimentare) AISI 304, telaio a scocca portante. Top superiore indipendente (smontabile).
- Cremagliere e guide scorrevoli in acciaio inox (antiribaltabili), fondo interno imbutito, angoli e spigoli arrontondati (senza asperità).
- Porte reversibili (vedi Kit, TKDX-H o TKSX-H), chiusura con guarnizione a "tripla camera" e magnetica a "pressione", cerniere con arresto a 100°, ritorno automatico.
- Evaporatore (laterale) ventilato, trattato contro il sale e gli acidi alimentari " coating ".
- Espansione refrigerante tramite valvola di espansione termostatica.Vasca di raccolta condensa, con evaporazione automatica.





700



TS2N/H -2° +8°

3 166,- Eur

(DE) Kühltisch, belüftet, 2 Türen GN 1/1, (ohne Aggregat)

- Vorbereitet für ferngesteuerte Kompressoreinheit (nicht im Lieferumfang enthalten).
- Lieferung: 1 GN1/1 Gitter (530x325mm), pro Tür.
- 4 verstellbare Edelstahlfüße.
- Installation auf Sockel möglich.

(IT) Tavolo frigorifero, ventilato, 2 porte GN 1/1, (senza gruppo)

- Predisposto per gruppo compressore remoto (non incluso).
- In dotazione: 1 griglia GN1/1 (530x325mm), per porta.
- 4 piedini regolabili in acciaio inox.
- Possibilità di installazione su base.

1145x700xh880/900 mm
230/1N 50Hz
126 kg
0.91 m3



TS2N/HA -2° +8°

3 324,- Eur

(DE) Wandkühltisch, belüftet, 2 Türen GN 1/1, 260 Liter (ohne Aggregat)

(IT) Tavolo frigorifero "murale", ventilato, 2 porte GN 1/1, 260 litri (senza gruppo)

1145x700xh880/900 (+85) mm
230/1N 50Hz
126 kg
0.91 m3

GOLD LINE PLUS



TS3N/H

-2° +8°

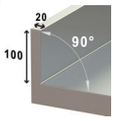
3 964,- Eur

(DE) **Kühltisch, belüftet, 3 Türen GN 1/1, (ohne Aggregat)**
- Vorbereitet für ferngesteuerte Kompressoreinheit (nicht im Lieferumfang enthalten).
- Lieferung: 1 GN1/1 Gitter (530x325mm), pro Tür.
- 4 verstellbare Edelstahlfüße.
- Installation auf Sockel möglich.

(IT) **Tavolo frigorifero, ventilato, 3 porte GN 1/1, (senza gruppo)**
- Predisposto per gruppo compressore remoto (non incluso).
- In dotazione: 1 griglia GN1/1 (530x325mm), per porta.
- 4 piedini regolabili in acciaio inox.
- Possibilità di installazione su base.

1590x700xh880/900 mm
230/1N 50Hz
169 kg
1.26 m3





TS3N/HA

-2° +8°

4 162,- Eur

(DE) **Wandkühltisch, belüftet, 3 Türen GN 1/1, 405 Liter (ohne Aggregat)**

(IT) **Tavolo frigorifero "murale", ventilato, 3 porte GN 1/1, 405 litri (senza gruppo)**

1590x700xh880/900 (+85) mm
230/1N 50Hz
169 kg
1.26 m3



TS4N/H

-2° +8°

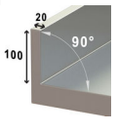
4 593,- Eur

(DE) **Kühltisch, belüftet, 4 Türen GN 1/1, (ohne Aggregat)**
- Vorbereitet für ferngesteuerte Kompressoreinheit (nicht im Lieferumfang enthalten).
- Lieferung: 1 GN1/1 Gitter (530x325mm), pro Tür.
- 4 verstellbare Edelstahlfüße
- Installation auf Sockel möglich.

(IT) **Tavolo frigorifero, ventilato, 4 porte GN 1/1, (senza gruppo)**
- Predisposto per gruppo compressore remoto (non incluso).
- In dotazione: 1 griglia GN1/1 (530x325mm), per porta.
- 4 piedini regolabili in acciaio inox.
- Possibilità di installazione su base.

2040x700xh880/900 mm
230/1N 50Hz
210 kg
1.6 m3





TS4N/HA

-2° +8°

4 823, Eur

(DE) **Wandkühltisch, belüftet, 4 Türen GN 1/1, 550 Liter (ohne Aggregat)**

(IT) **Tavolo frigorifero "murale", ventilato, 4 porte GN 1/1, 550 litri (senza gruppo)**

R134a Class 5 +/-

2040x700xh880/900 (+85) mm

230/1N 50Hz

210 kg

1.6 m3



UC-R134/TN

-2° +8°

1 033, Eur

(DE) **Kompressor positive Temperatur**

• NB: Installation of the group at max. 10 meters

(IT) **Gruppo compressore t° positiva 2-3-4 porte**

R134a Class 5

345x511xh304 mm

0.61 kW

230/1N 50Hz

30 kg

0.05 m3

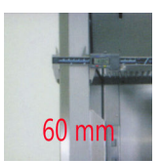
GOLD LINE PLUS

(DE) Gefriertische, belüftet, GN 1/1

- Ausführung innen und aussen aus Edelstahl (lebensmittelgerecht) AISI 304, Monocoque-Chassis. Unabhängige Tischplatte (abnehmbar), aus Edelstahl (lebensmittelgerecht) AISI 304. Leisten und Schienen aus Edelstahl (nicht kippbar).
- Erlaubt die Positionierung der Gitter nach Wunsch, gestanzter Innenboden, abgerundete Ecken und Kanten (ohne Unebenheiten).
- Türen mit ergonomischem Handgriff (rutschfest) umkehrbar, (siehe Kit TKDX-H oder TKSX-H), Verschluss durch "Dreikammer" und magnetische "Druck"-Dichtung, Scharniere mit automatischem Rückzug bis 100°, versehen mit einer Gegentür für Hitzewiderstand.
- Belüfteter Verdampfer, gegen Speisesäuren und- Salz behandelt "coating".
- Automatische Verdunstung des Kondenswassers.

(IT) Tavoli congelatore, ventilati, GN 1/1

- Realizzazione interna ed esterna in acciaio inox (alimentare) AISI 304, telaio a scocca portante. Top superiore indipendente (smontabile).
- Cremagliere e guide scorrevoli in acciaio inox (antiribaltabili), fondo interno imbutito, angoli e spigoli arrontondati (senza asperità).
- Porte reversibili (vedere Kit TKDX-H o TKSX-H), chiusura con guarnizione a "tripla camera" e magnetica a "pressione", cerniere con arresto a 100°, richiamo automatico, contro-porta dotata di una resistenza riscaldante.
- Evaporatore (laterale) ventilato, trattato contro il sale e gli acidi alimentari " coating ".
- Evaporazione automatica della condensa.





700



TG2B/H-R2

-20°-10°

4 191,Eur

(DE) **Gefriertisch, belüftet, 2 Türen GN 1/1**
- Lieferung: 1 Gitter GN1/1 (530x325mm), pro Tür.
- 4 verstellbare Edelstahlfüße.
- Montage auf Sockel möglich.
- NB Ausrüstung mit Schubladenblöcke ist nicht empfehlenswert.

(IT) **Tavolo congelatore, ventilato, 2 porte GN 1/1**
- In dotazione: 1 griglia GN1/1 (530x325mm), per porta.
- 4 piedini regolabili in acciaio inox.
- Possibilità di installazione su base.
- NB Si sconsiglia di installare le cassettiere.

1355x700xh880/900 mm
0.65 kW
230/1N 50Hz
173 kg
1.07 m3



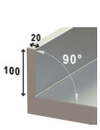
TG2B/HA-R2

-20°-10°

4 401,Eur

(DE) **Wandgefriertisch, belüftet, 2 Türen GN 1/1, 260 Liter**
(IT) **Tavolo congelatore "murale", ventilato, 2 porte GN 1/1, 260 litri**

1355x700xh880/900 (+85) mm
0.65 kW
230/1N 50Hz
173 kg
1.07 m3





TG3B/H-R2 −20°–|0° — **4 830,Eur**

1805x700xh880/900 mm

0.73 kW

230/1N 50Hz

221 kg

1.42 m3

(DE) Gefriertisch, belüftet, 3 Türen GN 1/1

- Lieferung: 1 Gitter GN1/1 (530x325mm), pro Tür.
- 4 verstellbare Edelstahlfüße.
- Montage auf Sockel möglich.
- NB Ausrüstung mit Schubladenblöcke ist nicht empfehlenswert.

(IT) Tavolo congelatore, ventilato, 3 porte GN 1/1

- In dotazione: 1 griglia GN1/1 (530x325mm), per porta.
- 4 piedini regolabili in acciaio inox.
- Possibilità di installazione su base.
- NB Si sconsiglia di installare le cassettiere.



TG3B/HA-R2 −20°–|0° — **5 072,Eur**

1805x700xh880/900 (+85) mm

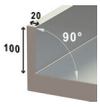
0.73 kW

230/1N 50Hz

221 kg

1.42 m3

(DE) Wandgefriertisch, belüftet, 3 Türen GN 1/1, 405 Liter
(IT) Tavolo congelatore "murale", ventilato, 3 porte GN 1/1, 405 litri





TG4B/H-R2 −20°–|0° — **5 692,Eur**

2250x700xh880/900 mm

0.73 kW

230/1N 50Hz

268 kg

1.76 m3

(DE) Gefriertisch, belüftet, 4 Türen GN 1/1

- Lieferumfang: 1 Gitter GN1/1 (530x325mm), pro Tür.
- 6 verstellbare Edelstahlfüße.
- Montage auf Sockel möglich.
- NB Ausrüstung mit Schubladenblöcke ist nicht empfehlenswert.

(IT) Tavolo congelatore, ventilato, 4 porte GN 1/1

- In dotazione: 1 griglia GN1/1 (530x325mm), per porta.
- 6 piedini regolabili in acciaio inox.
- Possibilità di installazione su base.
- NB Si sconsiglia di installare le cassettiere.



TG4B/HA-R2 −20°–|0° — **5 977,Eur**

2250x700xh880/900 (+85) mm

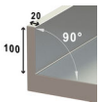
0.73 kW

230/1N 50Hz

268 kg

1.76 m3

(DE) Wandgefriertisch, belüftet, 4 Türen GN 1/1, 550 Liter
(IT) Tavolo congelatore "murale", ventilato, 4 porte GN 1/1, 550 litri



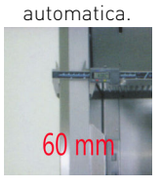
GOLD LINE PLUS

(DE) Kühltische, belüftet, GN 1/1 (ohne Aggregat)

- Ausführung innen und aussen aus Edelstahl (lebensmittelgerecht) AISI 304, Monocoque-Chassis. Unabhängige Tischplatte (abnehmbar).
- Leisten und Schienen aus Edelstahl (nicht kippbar), gestanzter Innenboden, abgerundete Ecken und Kanten.
- Türen mit ergonomischem Handgriff (rutschfest) umkehrbar, (siehe Kit, TKDX-H oder TKSX-H), Verschluss durch "Dreikammer" und magnetische "Druck"-Dichtung, Scharniere mit automatischem Rückzug bis 100°, versehen mit einer Gegentür für Hitzewiderstand.
- Belüfteter Verdampfer, gegen Speisesäuren und- Salz behandelt "coating".
- Ausweitung des Kühlmittels, durch thermisches Expansionsventil. Serienmässiger Auffangbehälter für Kondensat, mit automatischer Verdampfung.

(IT) Tavoli refrigerati, ventilati, GN 1/1 (senza gruppo)

- Realizzazione interna ed esterna in acciaio inox (alimentare) AISI 304, telaio a scocca portante. Top superiore indipendente (smontabile).
- Cremagliere e guide inox (antiribaltabile), fondo interno imbottito, angoli e spigoli arrontondati.
- Porte reversibili (vedere Kit, TKDX-H o TKSX-H), chiusura con guarnizione a "tripla camera" e magnetica a "pressione", cerniere con arresto a 100°, richiamo automatico, contro-porta dotata di una resistenza riscaldante.
- Evaporatore (laterale) ventilato, trattato contro il sale e gli acidi alimentari " coating ".
- Espansione refrigerante per valvola di espansione termostatica. Vasca di ricuperazione della condensa, con evaporazione automatica.







TS2B/H

-20°-10°

3 689,Eur

1145x700xh880/900 mm

(DE) **Kühltisch, belüftet, 2 Türen GN 1/1, (ohne Aggregat)**

- Vorbereitet für ferngesteuerte Kompressoreinheit (nicht im Lieferumfang enthalten).
- Lieferung: 1 GN1/1 Gitter (530x325mm), pro Tür.
- 4 verstellbare Edelstahlfüße
- Installation auf Sockel möglich.
- NB Ausrüstung mit Schubladenblöcke ist nicht empfehlenswert.

230/1N 50Hz

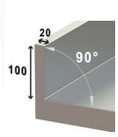
126 kg

0.91 m3

(IT) **Tavolo cong., ventilato, 2 porte GN 1/1, (senza gruppo)**

- Predisposto per gruppo compressore remoto (non incluso).
- In dotazione: 1 griglia GN1/1 (530x325mm), per porta.
- 4 piedini regolabili in acciaio inox
- Possibilità di installazione su base.
- NB Si sconsiglia di installare le cassettiere.





TS2B/HA

-20°-10°

3 873,Eur

(DE) **Wandkühltisch, belüftet, 2 Türen GN 1/1, 260 Liter (ohne Aggregat)**

1145x700xh880/900 (+85) mm

(IT) **Tavolo cong. "murale", ventilato, 2 porte GN 1/1, 260 litri (senza gruppo)**

230/1N 50Hz

126 kg

0.91 m3



TS3B/H

-20°-|0°

4 397,Eur

1590x700xh880/900 mm

(DE) **Kühltisch, belüftet, 3 Türen GN 1/1, (ohne Aggregat)**
- Vorbereitet für die ferngesteuerte Kompressoreinheit (nicht im Lieferumfang enthalten).
- Lieferung: 1 GN1/1 Gitter (530x325mm), pro Tür.
- 4 verstellbare Edelstahlfüße.
- Installation auf Sockel möglich.
- NB Ausrüstung mit Schubladenblöcke ist nicht empfehlenswert.

230/1N 50Hz

169 kg

1.26 m3

(IT) **Tavolo cong., ventilato, 3 porte GN 1/1, (senza gruppo)**
- Predisposto per gruppo compressore remoto (non incluso).
- In dotazione: 1 griglia GN1/1 (530x325mm), per porta.
- 4 piedini regolabili in acciaio inox.
- Possibilità di installazione su base.
- NB Si sconsiglia di installare le cassettiere.



TS3B/HA

-20°-|0°

4 617,Eur

(DE) **Wandkühltisch, belüftet, 3 Türen GN 1/1, 405 Liter (ohne Aggregat)**

1590x700xh880/900 (+85) mm

(IT) **Tavolo cong. "murale", ventilato, 3 porte GN 1/1, 405 litri (senza gruppo)**

230/1N 50Hz

169 kg

1.26 m3



TS4B/H

-20°-|0°

5 138,Eur

(DE) **Kühltisch, belüftet, 4 Türen GN 1/1, (ohne Aggregat)**
- Vorbereitet für ferngesteuerte Kompressoreinheit (nicht im Lieferumfang enthalten).
- Lieferung: 1 GN1/1 Gitter (530x325mm), pro Tür.
- 4 verstellbare Edelstahlfüße.
- Kann auf einem Sockel montiert werden.
- NB Ausrüstung mit Schubladenblöcke ist nicht empfehlenswert.

2040x700xh880/900 mm

230/1N 50Hz

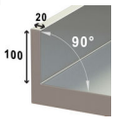
210 kg

1.6 m3

(IT) **Tavolo cong., ventilato, 4 porte GN 1/1, (senza gruppo)**
- Predisposto per gruppo compressore remoto (non incluso).
- In dotazione: 1 griglia GN1/1 (530x325mm), per porta.
- 4 piedini regolabili in acciaio inox.
- Può essere installato su una base.
- NB Si sconsiglia di installare le cassettiere.

GOLD LINE PLUS





TS4B/HA

-20°-|0°

5 395,Eur

(DE) Wandkühltisch, belüftet, 4 Türen GN 1/1, 550 Liter (ohne Aggregat)

(IT) Tavolo cong. "murale", ventilato, 4 porte GN 1/1, 550 litri (senza gruppo)

2040x700xh880/900 (+85) mm

230/1N 50Hz

210 kg

1.6 m3



UC-R452/NB

-20°-|0°

1 318,Eur

(DE) Kompressor negative Temperatur, 2, 3 und 4 Türen

(IT) Gruppo compressore t° negativa 2/3/4 porte

432x487xh340 mm

0.5 kW

230/1N 50Hz

33 kg

0.07 m3

K1/2-H — 746,- Eur



DE Set Block 2 Schubladen (1/2+1/2 h200) für TG&TS...
IT Kit blocco a 2 cassetti (1/2+1/2 h200) per TG&TS...

K1/3-H — 1 006,- Eur



DE Schubladenblock (1/3+1/3+1/3 h100), fur TG&TS...
IT Kit blocco 3 cassetti (1/3+1/3+1/3 h100), per TG&TS...

TICG-H — 26,- Eur



520x40xh20 mm
DE Paar Schienen rechts und links Tische GN 1/1
IT Coppia di guide Dx e Gx Tavoli GN 1/1

TIGR-L — 30,- Eur



325x530xh40 mm
DE Gitterrost Rilsan GN 1/1
IT Griglia rilsanizzata GN 1/1

CIGR-L — 65,- Eur



325x530xh7 mm
DE Edelstahlrost GN 1/1
IT Griglia inox GN 1/1

CUSB-L — 463,- Eur



DE Option: Modul USB-Anschluss
• FOR: ALL
IT Opzione: modulo porta USB

TIK4-L — 314,- Eur



125 mm
DE Kit 4 Lenkrollen aus Edelstahl, 2x mit Bremse
• FOR: ALL COUNTERS 4 FEETS
IT Kit 4 ruote inox, girevoli, 2x freni

TIK6-L — 431,- Eur



125 mm
DE Kit 6 Lenkrollen aus Edelstahl, 2x mit Bremse
• FOR: ALL COUNTERS 6 FEETS
IT Kit 6 ruote inox, girevoli, 2x freni

TKDX-H — 22,- Eur



DE Kit Scharnier rechts, Türen Tischen GOLD Line PLUS
• FOR : GOLD LINE PLUS & PASTRY LINE PLUS
IT Kit Cerniere destra, porte tavoli GOLD Line PLUS

TKSX-H — 22,- Eur



DE Kit Scharnier links, Türen Tischen GOLD Line PLUS
• FOR : GOLD LINE PLUS & PASTRY LINE PLUS
IT Kit Cerniere sinistra, porte tavoli GOLD Line PLUS

TOS-H — 45,- Eur



DE Option für Tür: Schloss "eingebaut"
• N.B.: To purchase with the table !!
IT Opzione porta tavolo: serratura "montata"

TOS-H2 — 90,- Eur



DE Option Kit 2 Schubladen: Schloss "eingebaut" (2 St.)
• N.B.: To purchase with the table !!
IT Opzione kit 2 cassetti: serrature "montate" (2 pcs)

TOS-H3 — 135,- Eur



DE Option Kit 3 Schubladen: Schloss "eingebaut" (3 St.)
• N.B.: To purchase with the table !!
IT Opzione kit 3 cassetti: serrature "montate" (3 pcs)

NORDICA LINE

(DE) Eiswürfelbereiter gefüllte Eiswürfel, "Spray"

- Eiswürfel mit Hohlraum erfüllen alle Anforderungen der Branche.
- "Spray" System mit Messing-Düsen, vermeidet die Magnetisierung des Kalksteins.
- "Topf-Form" Verdampfer aus verzinntem Kupfer, das Eis wird durch den Reverse-Zyklus "Heißgas" von der Form getrennt.
- Pumpe mit versenktem Hauptstück verhindert das Störungsrisiko.
- Reservebehälter mit ABS, Polyurethan-Isolierung, FCKW-frei, Fühler für "Überlauf", Schiebetür auf der Innenseite.
- Luftkondensator (auf Anfrage mit Wasserkondensator).
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304 (außer ICE22A-R2), Füße aus Edelstahl, regulierbar.
- Auf Anfrage 42 g Eiswürfel (für ICE35A, ICE50A, ICE70A)

(IT) Fabbricatori di cubetti di ghiaccio pieni, sistema spray

- I cubetti di ghiaccio soddisfano tutte le esigenze del settore.
- Sistema spray con ugelli in ghisa, concepito per prevenire la magnetizzazione del calcare.
- Evaporatore a "benna" in rame stagnato, sformatura dei cubetti di ghiaccio per inversione di ciclo "gas caldo".
- Pompa con corpo immerso per evitare i guasti.
- Riserva in ABS, isolazione in poliuretano iniettato senza CFC, sonda di "troppo pieno", porta scorrevole verso l'interno.
- Condensatore ad aria (condensatore ad acqua su richiesta).
- Realizzazione in acciaio inox AISI 304 (tranne ICE22A-R2); piedi inox o piedi inferiori regolabili.
- Su richiesta ghiaccio da 42 g (per ICE35A, ICE50A, ICE70A)







ICE22A-R2

1 249,Eur

355x404xh590 mm

0.32 kW

230/1N 50Hz

31 kg

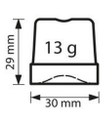
0.13 m3

(DE) **Eiswürfelbereiter gefüllte Eiswürfel 22 kg mit Reservebehälter - LUFT**

- Produktion 22 Kg/ 24h, Reserve in ABS, Kapazität 4 Kg.
- Eiswürfel 13 g. Verarbeitung aus ABS.

(IT) **Fabbricatore di cubetti di ghiaccio pieni 22 kg, con riserva - ARIA**

- Produzione 22 kg per 24/h, riserva in ABS, capacità 4 kg.
- Ghiaccio 13 g. Realizzazione in ABS.





ICE22AX-R2

1 390,Eur

345x404xh590 mm

0.32 kW

230/1N 50Hz

50 kg

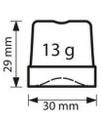
0.13 m3

(DE) **Eiswürfelbereiter für gefüllte Eiswürfel 22 kg mit Reservebehälter - LUFT**

- Produktion 22 kg/24h, Vorratsbehälter aus ABS 4 kg.
- Eiswürfel 13 gr

(IT) **Fabbricatore di ghiaccio pieno 22 kg, con riserva - ARIA**

- Produzione 22 kg 24 ore, riserva in ABS, capacità 4 kg.
- 13 g cubetti di ghiaccio.



Information based on an ambient temperature of 21°C and a water temperature of 15°C



ICE30A-R2

1 617,Eur

390x460xh690 mm

0.37 kW

230/1N 50Hz

44 kg

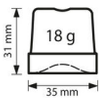
0.17 m3

(DE) **Eiswürfelbereiter gefüllte Eiswürfel 29 kg mit Reservebehälter - LUFT**

- Produktion 29 kg/24h, Vorratsbehälter aus ABS 9 kg.
- Eiswürfel 18 gr

(IT) **Fabbricatore di cubetti di ghiaccio pieni 29 kg, con riserva - ARIA**

- Produzione 29 kg 24 ore, riserva in ABS, capacità 9 kg.
- 18 g cubetti di ghiaccio.





ICE35A-R2

1 899,Eur

500x580xh690(+110) mm

0.37 kW

230/1N 50Hz

56 kg

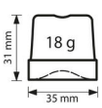
0.27 m3

(DE) **Eiswürfelbereiter gefüllte Eiswürfel 35 kg mit Reservebehälter - LUFT**

- Produktion 35 kg/24h, Vorratsbehälter aus ABS 16 kg.
- Eiswürfel 18 gr

(IT) **Fabbricatore di cubetti di ghiaccio pieni 35 kg, con riserva - ARIA**

- Produzione 35 kg 24 ore, riserva in ABS, capacità 16 kg.
- 18 g cubetti di ghiaccio.





ICE50A-R2

2 121,Eur

500x580xh800(+110) mm

0.5 kW

230/1N 50Hz

64 kg

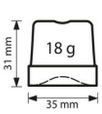
0.3 m3

(DE) **Eiswürfelbereiter gefüllte Eiswürfel 47 kg mit Reservebehälter - LUFT**

- Produktion 47 kg/24h, Vorratsbehälter aus ABS 25 kg.
- Eiswürfel 18 gr

(IT) **Fabbricatore di cubetti di ghiaccio pieni 47 kg, con riserva - ARIA**

- Produzione 47 kg 24 ore, riserva in ABS, capacità 25 kg.
- 18 g cubetti di ghiaccio.





ICE70A-R2

2 822,Eur

738x600xh920(+110) mm

0.65 kW

230/1N 50Hz

89 kg

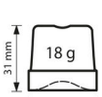
0.52 m3

(DE) **Eiswürfelbereiter gefüllte Eiswürfel 67 kg mit Reservebehälter - LUFT**

- Produktion 67 kg/24h, Vorratsbehälter aus ABS 40 kg.
- Eiswürfel 18 gr

(IT) **Fabbricatore di cubetti di ghiaccio pieni 67 kg, con riserva - ARIA**

- Produzione 67 kg 24 ore, riserva in ABS, capacità 40 kg.
- 18 g cubetti di ghiaccio.



Information based on an ambient temperature of 21°C and a water temperature of 15°C

NORDICA LINE

(DE) Eiswürfelbereiter, gefüllte Eiswürfel, "Spraysystem"

- "Spray" System mit Messing-Düsen, vermeidet die Magnetisierung des Kalksteins.
- "Topf-Form" Verdampfer aus verzinntem Kupfer, das Eis wird durch den Reverse-Zyklus "Heißgas" von der Form getrennt.
- Pumpe mit versenktem Hauptstück verhindert das Störungsrisiko.
- Reservebehälter mit ABS, Polyurethan-Isolierung, FCKW-frei, Fühler für "Überlauf".
- Luftkondensator (auf Anfrage mit Wasserkondensator).
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, Füße aus Edelstahl, regulierbar.
- ICE42 DISP A Modell mit auto. Eiswürfelverteiler. ICE19 INCAS & ICE32 INCAS Modell mit niedrigem Baumaß, Möglichkeit zum Einbau.
- Auf Anfrage 42 g Eiswürfel (für ICE95A, ICE130A, ICE155A)

(IT) Fabbricatore di cubetti di ghiaccio pieni, sistema spray

- Sistema a "spray" con spruzzatori in ottone, concepito per impedire la magnetizzazione del calcare.
- Evaporatore a "tazza" in rame stagnato, distacco dei ghiaccioli per inversione di ciclo "gas caldo."- Pompa con corpo immerso che evita i rischi di guasti.
- Riserva in ABS, isolamento in poliuretano senza CFC, sonda di "troppo pieno", portello scivolante verso l'interno.
- Condensatore ad aria, su domanda condensatore ad acqua.
- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304, piedi in acciaio inossidabile o cric inferiori regolabili.
- ICE42 DISP A Modello con distributore automatico del ghiaccio. ICE19 INCAS & ICE32 INCAS Modello di debole ingombro, possibilità di incastro.
- Su richiesta ghiaccio da 42 g (per ICE95A, ICE130A, ICE155A)





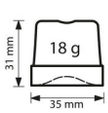


ICE95A-R2

3 219,Eur

(DE) **Eiswürfelbereiter gefüllte Eiswürfel 95 Kg mit Vorratsbehälter - LUFT**
- Produktion 95 kg/24h, Vorratsbehälter aus ABS 55 kg.
- Eiswürfel 18 gr

(IT) **Fabbricatore di cubetti di ghiaccio pieni 95 kg, con riserva - ARIA**
- Produzione 95 kg 24 ore, riserva in ABS, capacità 55 kg.
- 18 g cubetti di ghiaccio.



738x600xh1020(+110) mm

0.85 kW

230/1N 50Hz

102 kg

0.57 m3

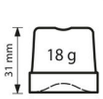


ICE130A-R2

4 191,Eur

(DE) **Eiswürfelbereiter gefüllte Eiswürfel 130 Kg mit Reservebehälter - LUFT**
- Produktion 130 kg/24h, Vorratsbehälter aus ABS 65 kg.
- Eiswürfel 18gr

(IT) **Fabbricatore di cubetti di ghiaccio pieni 130 kg, con riserva - ARIA**
- Produzione 130 kg 24 ore, riserva in ABS, capacità 65 kg.
- 18 g cubetti di ghiaccio.



840x740xh1075(+110) mm

1.05 kW

230/1N 50Hz

133 kg

0.84 m3

Information based on an ambient temperature of 21°C and a water temperature of 15°C



ICE155A-R2

4 390,Eur

840x740xh1075(+110) mm

1.4 kW

230/1N 50Hz

138 kg

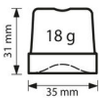
0.84 m3

(DE) **Eiswürfelbereiter gefüllte Eiswürfel 155 Kg mit Reservebehälter - LUFT**

- Produktion 155 kg/24h, Vorratsbehälter aus ABS 65 kg.
- Eiswürfel 18gr

(IT) **Fabbricatore di cubetti di ghiaccio pieni 155 kg, con riserva - ARIA**

- Produzione 155 kg 24 ore, riserva in ABS, capacità 65 kg.
- 18 g cubetti di ghiaccio.





ICE42DISPA

3 350,Eur

500x630xh920 mm

0.45 kW

230/1N 50Hz

74 kg

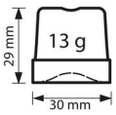
0.43 m3

(DE) **Eiswürfelbereiter gefüllte Eiswürfel 20 Kg mit Spender - LUFT**

- Produktion 45 kg pro 24 h.
- Eiswürfel 13 g.

(IT) **Fabbricatore di cubetti di ghiaccio pieni 42 kg, con distributore - ARIA**

- Produzione 45 kg per 24/h.
- Cubetti di ghiaccio 13g.



DISPENSER



ICE19INCAS

1 874,Eur

540x430xh470 mm

0.32 kW

230/1N 50Hz

39 kg

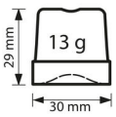
0.17 m3

(DE) **Eiswürfelbereiter gefüllte Eiswürfel 19 Kg mit Reservebehälter**

- Produktion 155 kg/24h, Vorratsbehälter aus ABS 4 kg.
- Eiswürfel 13gr

(IT) **Fabbricatore di cubetti di ghiaccio pieni 19 kg, con riserva**

- Produzione 19 kg 24 ore, riserva in ABS, capacità 4 kg.
- 13 g cubetti di ghiaccio.



BUILT-IN

NORDICA LINE

Kühlung • Refrigerazione

Information based on an ambient temperature of 21°C and a water temperature of 15°C

NORDICA LINE



BUILT-IN

ICE24INCAS

2 255,Eur

595x510xh502 mm

0.35 kW

230/1N 50Hz

48 kg

0.25 m3

(DE) **Eiswürfelbereiter gefüllte Eiswürfel 24Kg mit Reservebehälter**
- Produktion 24 kg/24h, Vorratsbehälter aus ABS 6 kg.
- Eiswürfel 13gr

(IT) **Fabbricatore di cubetti di ghiaccio pieni 24Kg, con riserva**
- Produzione 24 kg 24 ore, riserva in ABS, capacità 6 kg.
- 13 g cubetti di ghiaccio.

(DE) Eiswürfelbereiter gefüllte Eiswürfel, "Spray" System

- " Spray " System mit Messingdüsen, vermeidet Magnetisierung des Kalkstein.
- Verdampfer aus verzinntem Kupfer, Eiswürfelentfernung durch Inversion des "Heißgas" -Kreislaufs.
- Pumpe mit eingetauchtem Körper, um die Gefahr von Ausfällen zu vermeiden.
- Luftkondensatoren (auf Anfrage Wasserkondensator).
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304.
- NB: Eiswürfelbereiter ohne Reservebehälter, kombinierbar mit einem separaten Reservebehälter aus Edelstahl, mit oder ohne Transportwagen (Isolierung von 40 bis 50mm).

(IT) Fabbricatore di cubetti di ghiaccio pieni, Sistema a "spray"

- Sistema a spray con ugelli in ottone, progettato per impedire la magnetizzazione del calcare.
- Evaporatore a bicchiere in rame stagnato, con distacco dei cubetti tramite inversione di ciclo a gas caldo.
- Pompa con corpo immerso per evitare rischi di guasti.
- Condensatori ad aria (su richiesta condensatore ad acqua).
- Realizzazione in acciaio inox AISI 304.
- NB: Macchina senza serbatoio, da abbinare a un serbatoio indipendente in acciaio inox, con o senza carrello di trasporto (isolamento da 40 a 50 mm).







ICE155MA

4 154,Eur

862x555xh720 mm

1.4 kW

230/1N 50Hz

128 kg

0.46 m3

(DE) **Eiswürfelbereiter gefüllte Eiswürfel 155 Kg ohne Reservebehälter - LUFT**
- Produktion 155 kg/24h.
- 18 g Eiswürfel

(IT) **Fabbricatore di cubetti di ghiaccio pieni 155 kg, senza riserva - ARIA**
- Produzione 155 kg 24 ore.
- 18 g cubetti di ghiaccio.

Information based on an ambient temperature of 21°C and a water temperature of 15°C



ICE300MA

6 964,Eur

(DE) **Eiswürfelbereiter gefüllte Eiswürfel 300 Kg ohne Reservebehälter - LUFT**
- Produktion 300 kg pro 24 Stunden.
- 18 g Eiswürfel

(IT) **Macchina per il cubetti di ghiaccio pieni 300 kg, senza riserva - ARIA**
- Produzione 300 kg per 24/h.
- 18 g di cubetti di ghiaccio

1250x580xh848 mm
2.6 kW
230/1N 50Hz
178 kg
0.9 m3



DROLBIN/15

7 533,Eur

(DE) **Reservebehälter mit Wagen für 2x 108 Kg, gefüllte Eiswürfel**

(IT) **Vasche di stoccaggio con carrelli da 2x 108 kg, per cubetti di ghiaccio pieni**
- FOR: ICE155MA, ICE300MA

1560x1060xh1484 mm
170 kg
2.1 m3



STORE200/15

1 972,Eur

(DE) **Reservebehälter für 200 Kg, gefüllte Eiswürfel**

(IT) **Vasca di stoccaggio da 200 kg, per il ghiaccio pieno**
- FOR: ICE155MA

862x840xh850 mm
80 kg
0.88 m3

Information based on an ambient temperature of 21°C and a water temperature of 15°C



STORE350/15

2 859,Eur

(DE) **Reservebehälter für 350 Kg, gefüllte Eiswürfel**
(IT) **Vasca di stoccaggio da 350 kg, per il ghiaccio pieno**
• FOR: ICE155MA

1250x900xh1000 mm

150 kg

1.5 m3



STORE350/30

2 859,Eur

(DE) **Reservebehälter für 350 Kg, gefüllte Eiswürfel**
(IT) **Vasca di stoccaggio da 350 kg, per il ghiaccio pieno**
• FOR: ICE300MA

1250x900xh1000 mm

150 kg

1.5 m3

Information based on an ambient temperature of 21°C and a water temperature of 15°C

(DE) Eiswürfelbereiter, flache Eiswürfel

- Diese Maschinen wurden entwickelt, um den Anforderungen von Schnellrestaurants und Getränkemärkten gerecht zu werden, und verfügen über hohe Produktionskapazitäten in Rekordzeit.
- "Vertikal Verdampfer" System, das Eiswürfel werden durch den Reverse-Zyklus "Heißgas" von der Form getrennt.
- Nach jedem Zyklus ermöglicht das Reinigungsprogramm die Beseitigung der Verunreinigungen.
- Luftkondensator (auf Anfrage mit Wasserkondensator).
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, Füße aus Edelstahl, regulierbar.
- ICEV250A: Reservebehälter mit ABS, Polyurethan-Isolierung, FCKW-frei, Fühler für "Überlauf", Schiebetür auf der Innenseite.
- ICEV500A & ICEV900A: Eiswürfelbereiter ohne Reservebehälter, kombinierbar mit einem separaten Reservebehälter aus Edelstahl, mit oder ohne Transportwagen (Isolierung von 40 bis 50 mm).

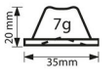
(IT) Fabbricatori cubetti di ghiaccio piatto

- Progettate per soddisfare le esigenze dei fast food e dei punti vendita di bevande, queste macchine hanno elevate capacità produttive in tempi record.
- Sistema ad "evaporazione verticale", caduta dei cubetti di ghiaccio per inversione di ciclo "gas caldo".
- Alla fine di ogni ciclo, programma di pilizia per evacuare le impurità.
- Condensatore ad aria (condensatore ad acqua su richiesta).
- Realizzazione in acciaio inox AISI 304, piedi inox regolabili.
- ICEV250A: Riserva in ABS, isolazione in poliuretano iniettato senza CFC, sonda di "troppo pieno", porta scorrevole verso l'interno.
- ICEV500A & ICEV900A: Fabbricatore senza riserva da combinare con una riserva indipendente in acciao inox, con o senza carrello di trasporto (isolazione da 40 a 50 mm).









ICEV250A

3 141,Eur

738x600xh980(+110) mm

0.85 kW

230/1N 50Hz

85 kg

0.56 m3

(DE) **Eiswürfelbereiter flache Eiswürfel 105 Kg mit Reservebehälter - LUFT**

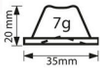
- Produktion 105 kg pro 24/h, Reserve in ABS.
- Eiswürfel 7 g.

(IT) **Fabbricatore cubetti di ghiaccio piatto 105 kg, con riserva - ARIA**

- Produzione 105 kg per 24/h, riserva in ABS.
- Ghiacciolo 7 g.







ICEV500A

4 633,Eur

770x550xh805 mm

1.6 kW

230/1N 50Hz

101 kg

0.48 m3

(DE) **Eiswürfelbereiter flache Eiswürfel 200 Kg ohne Reservebehälter - LUFT**

- Produktion 200 kg pro 24/h.
- Flache Eiswürfel von 7 g.

(IT) **Fabbricatore cubetti di ghiaccio piatto 200 kg, senza riserva - ARIA**

- Produzione 200 kg per 24/h.
- Cubetti di ghiaccio piatti da 7 g



Information based on an ambient temperature of 21°C and a water temperature of 15°C

NORDICA LINE



ICEV900A

6 192, Eur

770x550xh805 mm

3 kW

230/1N 50Hz

124 kg

0.48 m3

(DE) **Eiswürfelbereiter flache Eiswürfel 400 Kg ohne Reservebehälter - LUFT**
- Produktion 400 kg pro 24/h.
- Flache Eiswürfel von 7 g.

(IT) **Fabbricatore cubetti di ghiaccio piatto 400 kg, senza riserva - ARIA**
- Produzione 400 kg per 24/h.
- Cubetti di ghiaccio piatti da 7 g





DROLBIN/50-90

7 533, Eur

1560x1060xh1484 mm

170 kg

2.1 m3

(DE) **Reservebehälter mit Wagen für 2x 108 Kg**
(IT) **Vasche di stoccaggio con carrelli da 2x 108 kg**
- FOR: ICEV500A, ICEV900A



STORE200/50-90

1 972, Eur

870x790xh1000 mm

80 kg

0.88 m3

(DE) **Reservebehälter für 200 kg**
(IT) **Vasca di stoccaggio da 200 kg**
- FOR: ICEV500A, ICEV900A



STORE350/50-90

2 859, Eur

1250x790xh1000 mm

150 kg

1.5 m3

(DE) **Reservebehälter 350 kg**
(IT) **Vasca di stoccaggio da 350 kg**
- FOR: ICEV500A, ICEV900A

Information based on an ambient temperature of 21°C and a water temperature of 15°C

(DE) Granulateisbereiter

- Perfekt, um präsentation von Speisen in Restaurants, Hotels & ideal für Pharmakonzerne und Krankenhaus.
- Kontinuierliche Produktion, "Verteilerschnecken" System, Getriebemotor mit einem thermischem Schutzschalter.
- Verdampfer aus Edelstahl.
- Luftkondensator (auf Anfrage mit Wasserkondensator).
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, Füße aus Edelstahl, regulierbar.
- ICE90AS/ICE150AS Reservebehälter mit ABS, polyurethan Isolierung ohne CFC, Fühler für "Überlauf", Schiebetür auf der Innenseite.
- ICE280MAS/ICE510MAS Eiswürfelbereiter ohne Reservebehälter, kombinierbar mit einem separaten Reservebehälter aus Edelstahl, mit oder ohne Transportwagen (Isolierung von 40 bis 50 mm).

(IT) Fabbricatori di ghiaccio granulare

- Perfetto per la presentazione di alimenti nella ristorazione, alberghi & ideale per i laboratori farmaceutici e strutture ospedaliere.
- Produzione continua, sistema con vite senza fine, motoriduttore dotato di un interruttore termico.
- Evaporatore inox.
- Condensatore ad aria (su richiesta condensatore ad acqua).
- Realizzato in acciaio inox AISI 304, piedi inox regolabili.ICE90AS/ICE150AS Riserva in ABS, isolamento in poliuretano senza CFC, sonda di "troppo pieno", portello scorrevole verso l'interno.ICE280MAS/ICE510MAS Macchina senza riserva da combinare con una riserva indipendente in acciao inox, con o senza carrello da trasporto (isolamento da 40 a 50 mm).







ICE70AS-R2

3 422,Eur

(DE) **Granulat-Eismaschine 67 kg mit " Luftreserve "**
- Tagesproduktion 67 kg/24 Std.
- Reservebehälter mit ABS, Kapazität 10 kg.

(IT) **Macchina per ghiaccio granulare da 67 kg riserva "d'aria "**
- Produzione 67 kg per 24 ora.
- Riserva in ABS, capacità 10 kg.

450x620xh680 mm	
0.42 kW	
230/1N 50Hz	
62 kg	
0.25 m3	



ICE115AS-R2

3 900,Eur

(DE) **Granulat-Eismaschine 113 kg mit " Luftreserve "**
- Tagesproduktion 113 kg/24 Std.
- Reservebehälter mit ABS, Kapazität 30 kg.

(IT) **Macchina per ghiaccio granulare da 113 kg riserva "d'aria "**
- Produzione 113 kg per 24 ora.
- Riserva in ABS, capacità 30 kg.

500x660xh800(+110) mm	
0.55 kW	
230/1N 50Hz	
67 kg	
0.3 m3	



ICE155AS-R2

4 525,Eur

(DE) **Granulat-Eismaschine 153 kg mit " Luftreserve "**
- Tagesproduktion 153 kg/24 Std.
- Reservebehälter mit ABS, Kapazität 55 kg.

(IT) **Macchina per ghiaccio granulare da 153 kg riserva "d'aria "**
- Produzione 153 kg per 24 ora.
- Riserva in ABS, capacità 55 kg.

738x690xh1020(+110) mm	
0.65 kW	
230/1N 50Hz	
105 kg	
0.64 m3	

Information based on an ambient temperature of 21°C and a water temperature of 15°C

NORDICA LINE

(DE) Granulat-Eismaschine

- Fortlaufende Produktion, "Spiral" -System.
- Getriebemotor mit thermischem Schutzschalter.
- Edelstahlverdampfer.
- Luftkondensator (auf Anfrage Wasserkondensator).
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, regulierbare Füsse.
- Eiswürfelbereiter ohne Reservebehälter, kombinierbar mit einem separaten Reservebehälter aus Edelstahl, mit oder ohne Transportwagen (Isolierung 40 bis 50 mm).

(IT) Fabbricatori ghiaccio granulare

- Produzione continua, sistema a vite senza fine, moto-riduttore dotato di interruttore termico.
- Evaporatore in acciaio inox.
- Condensatore ad aria (su richiesta condensatore ad acqua).
- Realizzazione in acciaio inox AISI 304, piedi in acciaio inox regolabili.
- NB: Macchina senza serbatoio, da abbinare a un serbatoio indipendente in acciaio inox, con o senza carrello di trasporto (isolamento da 40 a 50 mm).







ICE160MAS-R2

4 284,Eur

(DE) **Granulat-Eismaschine 157 kg ohne Reservebehälter "Luft"**
- Produktion 157 kg/24h.

(IT) **Macchina per ghiaccio granulare da 157 kg senza riserva "d'aria"**
- Produzione 157 kg per 24/h.

560x569xh600 mm

0.65 kW

230/1N 50Hz

70 kg

0.26 m3



ICE280MAS-R2

5 954,Eur

(DE) **Granulat-Eismaschine 280 kg ohne Reservebehälter "Luft"**
- Produktion 280kg/24h

(IT) **Macchina per ghiaccio granulare da 280 kg senza riserva "d'aria"**
- Produzione 280 kg per 24/h

560x569xh695 mm

1.05 kW

230/1N 50Hz

93 kg

0.3 m3



ICE510MAS-R2

7 170,Eur

(DE) **Granulat-Eismaschine 500 kg ohne Reservebehälter "Luft"**
- Produktion 400 kg/24h

(IT) **Macchina per ghiaccio granulare da 500 kg senza riserva "d'aria "**
- Produzione 400 kg per 24/h

560x569xh695 mm

1.7 kW

230/1N 50Hz

113 kg

0.35 m3

Information based on an ambient temperature of 21°C and a water temperature of 15°C



STORE200/16-28-51

1 972,Eur

(DE) **Aufbewahrungsbehälter 200kg, Granulateis**
(IT) **Contenitore di stoccaggio 200kg, ghiaccio granulare**
• FOR: ICE160MAS-R2, ICE280MAS-R2, ICE510MAS-R2

870x790xh1000(+110) mm

81 kg

0.88 m3



STORE350/28-51

2 859,Eur

(DE) **Aufbewahrungsbehälter 350kg, Granulateis**
(IT) **Contenitore di stoccaggio 350kg, ghiaccio granulare**
• FOR: ICE280MAS-R2, ICE510MAS-R2

1250x790xh1000(+110) mm

150 kg

1.5 m3



ROLBIN/16-28-51

4 813,Eur

(DE) **Reservebehälter mit Wagen für 108kg**
(IT) **Vasca di stoccaggio con carrelli da 108 kg**
• FOR: ICE160MAS-R2, ICE280MAS-R2, ICE510MAS-R2

795x1060xh1484 mm

80 kg

0.8 m3



DROLBIN/28-51

7 533,Eur

(DE) **Reservebehälter und Wagen für 2x 108 kg**
(IT) **Vasche di stoccaggio con carrelli da 2x 108 kg**
• FOR: ICE280MAS-R2, ICE510MAS-R2

1560x1060xh1484 mm

170 kg

2.1 m3

Information based on an ambient temperature of 21°C and a water temperature of 15°C

NORDICA LINE

(DE) Scherbeneisbereiter

- Ideal für die gesamte Lebensmittelindustrie, vor allem für den Transport und die Lagerung in der Fisch- und Fleischindustrie.
- Kontinuierliche Produktion, Kühlsystem mit festem Aluminium Verdampfer, Edelstahl beschichtet, mit Messer und Walze (doppelte Düsen) rotierend.
- Betrieb im geschlossenen Kreislauf mit extra Wasser je nach Notwendigkeit.
- Scherbeneis bei sehr niedriger Temperatur von -7°C bis -10°C, ± 3 mm dick.
- Luft (oder) Wasserkondensator, automatische Aktivierung je nach Klimabedingungen.
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304.
- Hinweis: Eiswürfelbereiter ohne Reservebehälter, kombinierbar mit einem separaten Reservebehälter aus Edelstahl, mit oder ohne Transportwagen (Isolierung von 40 bis 50 mm).

(IT) Fabbriccatori di ghiaccio in scaglie

- Ideale per tutto il settore agro-alimentare, principalmente concepito per il trasporto e la conservazione nelle industrie del pesce e della carne.
- Produzione continua, sistema frigorifero con evaporatore fisso in aluminio ricoperto inox, coltello e ugello piatto (a doppio getto) rotativi.
- Funziona in circuito chiuso con integrazione d'acqua a secondo delle necessità.
- Scaglie di bassissima temperatura da -7°C a -10°C, ± 3 mm di spessore.
- Condensatore ad aria (o) acqua automatica a secondo delle condizioni climatiche.
- Realizzazione in acciaio inox AISI 304.
- NB: macchina senza riserva da combinare con una riserva indipendente in acciao inox, con o senza carrello da trasporto (isolamento da 40 a 50 mm).







ICE400ISA

10 739,Eur

(DE) **Scherbeneisbereiter 400 Kg ohne Reservebehälter - LUFT**
- Produktion 400 kg pro 24 h.

(IT) **Fabbriccatore di ghiaccio in scaglie 400 kg senza riserva - ARIA**
- Produzione 400 kg per 24/h.

900x588xh705 mm
2.1 kW
230/1N 50Hz
150 kg
0.55 m3



ICE900ISA

17 166,Eur

(DE) **Scherbeneisbereiter 900 Kg ohne Reservebehälter -LUFT**
- Produktion 900 kg pro 24 Stunden.

(IT) **Fabbriccatore di ghiaccio in scaglie 900 kg (senza riserva) -ARIA**
- Produzione 900 kg per 24/h.

1107x700xh880 mm
4.6 kW
400/3N 50Hz
328 kg
1.05 m3

Information based on an ambient temperature of 21°C and a water temperature of 15°C



STORE350/40-62

2 859,Eur

(DE) **Reservebehälter 350 kg**
(IT) **Vasca di stoccaggio da 350 kg**
• FOR: ICE400ISA

1250x790xh1000 mm

136 kg

1.5 m3



STORE350/90-115

2 859,Eur

(DE) **Reservebehälter 350 kg**
(IT) **Vasca di stoccaggio da 350 kg**
• FOR: ICE900ISA

1250x790xh1000 mm

136 kg

1.5 m3



DROLBIN/40-62

7 533,Eur

(DE) **Reservebehälter mit Wagen 2x 108 kg**
(IT) **Vasche di stoccaggio con carrelli da 2x 108 kg**
• FOR: ICE400ISA

1560x1060xh1484 mm

170 kg

2.1 m3



DROLBIN/90-115

7 533,Eur

(DE) **Reservebehälter mit Wagen 2x 108 kg**
(IT) **Vasche di stoccaggio con carrelli da 2x 108 kg**
• FOR: ICE900ISA

1560x1060xh1484 mm

170 kg

2.1 m3

Information based on an ambient temperature of 21°C and a water temperature of 15°C

PORTO LINE

(DE) Belüftete Theken, mit Vorratsbehälter, vertikale Glasplatte 90° mit Kolbenlift - FULL BLACK

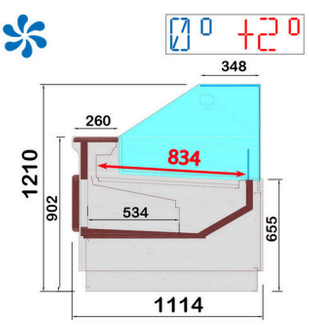
- Wangen aus schwarz lackiertem Marine-Sperrholz, Front aus schwarz lackiertem Stahl (Epoxid), Arbeitsplatte aus Edelstahl.
- Umfangssockel aus Edelstahl.
- Gehärtete Glasfenster, Frontglas rechtwinklig (90°), Aufzugsystem für die Glasfenster mit hydraulischen Kolben (nach oben), Profile aus schwarz eloxiertem Aluminium.
- Ausstellung aus Edelstahl AISI 304, Tiefe 834 mm. LED-Beleuchtung.
- Belüfteter Verdampfer. Eingebaute Kompressoreinheit.
- Antibeschlag-Widerstand auf der Vorderseite der Fenster. Plexiglas-Deflektor.
- Bedienfeld mit elektronischem Regler (digitale Anzeige), Lichtschalter.
- Digitales Thermometer in der Ausstellung.
- Automatische Abtauung. Kondensat-Autoverdampfung.
- Mit gekühltem Vorratsbehälter.



(IT) Banchi ventilati, con riserva, vetro verticale a 90° con sollevamento a pistone - FULL BLACK

- Guance in compensato marino laccato nero, pannello frontale in lamiera d'acciaio verniciata nera (epossidica), piano di lavoro in acciaio inox.
- Zoccolo perimetrale in acciaio inox.
- Vetri temperati, vetro frontale a 90°, sistema di sollevamento vetri con pistoni idraulici (verso l'alto), profili in alluminio anodizzato nero.
- Esposizione in acciaio inox AISI 304, profondità 834 mm. Illuminazione a LED dell'esposizione.
- Evaporatore ventilato. Gruppo compressore incorporato.
- Resistenza anti-appannamento sulla parte anteriore delle finestre. Deflettore in plexiglass.
- Pannello di controllo con regolatore elettronico (display digitale), interruttore della luce.
- Termometro digitale nell'esposizione.
- Sbrinamento automatico. Autoevaporazione del condensato.
- Con riserva refrigerata.

LED



	mm	P	C	kW	V	kg	m3	
DPT13-V5	1310x1114xh1210 mm	1	1	0.48	230/1N 50Hz	190	2.46	**7 190,** Eur
DPT17-V5	1622x1114xh1210 mm	2	1	0.53	230/1N 50Hz	240	3.02	**7 619,** Eur
DPT20-V5	1935x1114xh1210 mm	2	1	0.62	230/1N 50Hz	295	3.58	**8 826,** Eur
DPT26-V5	2560x1114xh1210 mm	3	2	0.8	230/1N 50Hz	370	4.70	**9 827,** Eur
DPT32-V5	3285x1114xh1210 mm	4	2	0.85	230/1N 50Hz	410	5.81	**11 143,** Eur
DPT38-V5	3810x1114xh1210 mm	4	2	1.27	230/1N 50Hz	470	6.93	**12 904,** Eur

P= reserve doors • C= Compressor(s)

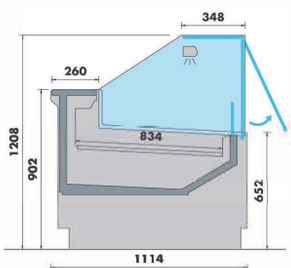
PORTO Line

Gestalten Sie einen praktischen und ästhetischen Thekenbereich, der perfekt auf Ihre beruflichen Bedürfnisse abgestimmt ist.

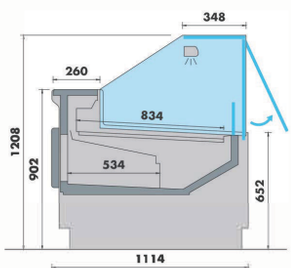
- Kalte, warme Vitrinen, Bain-Marie oder neutrale Vitrinen.
- Eckmodule und maßgeschneiderte modulare Verglasungen.
- Kassenschränke, die Funktionalität und raffiniertes Design vereiner

Crea un banco che sia sia pratico che esteticamente piacevole, perfettamente adattato alle tue esigenze professionali.

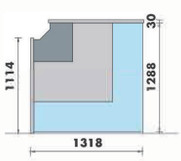
- Vetrine fredde, calde, bain-marie o neutre.
- Moduli angolari e vetrature modulari su misura.
- Mobili cassa che combinano funzionalità e design raffinato.



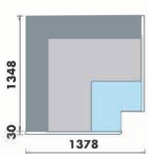
Ohne Reserve
Senza riserva



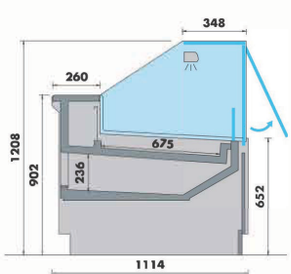
Gekühltem Lagerraum
Con riserva



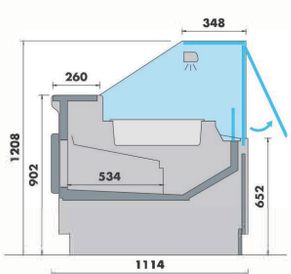
Außenwinkel
Angolo esterno



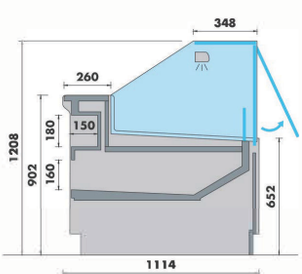
Innenwinkel
Angolo interno



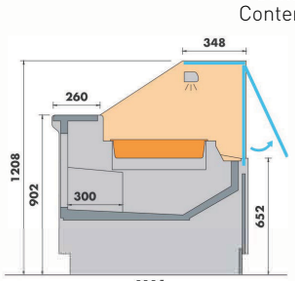
Kaltplatten
Piastra fredda



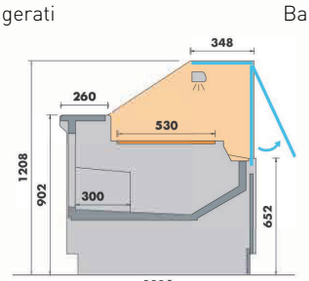
Gekühlte Behälter
Contenitori refrigerati



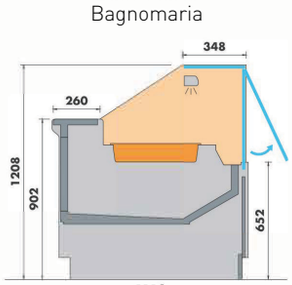
Bäckerei-Theke
Banchi pasticceria



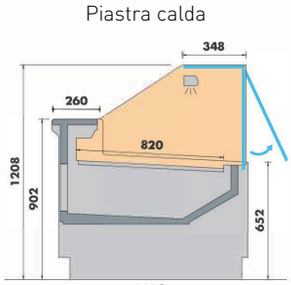
Bain-Marie
Bagnomaria



Heiße Platte
Piastra calda



Heiße Behälter
Banchi caldo



Warm - trocken
Caldi secco

Wenn Sie Fragen haben, wenden Sie sich bitte an Ihren Vertriebsmitarbeiter oder schreiben Sie uns an folgende Adresse: sales@diamond-eu.com

Se avete domande, contattate il vostro rappresentante di vendita o scriveteci all'indirizzo: sales@diamond-eu.com.

P= reserve doors • C= Compressor(s)

(DE) Panorama-Tiefkühltruhen

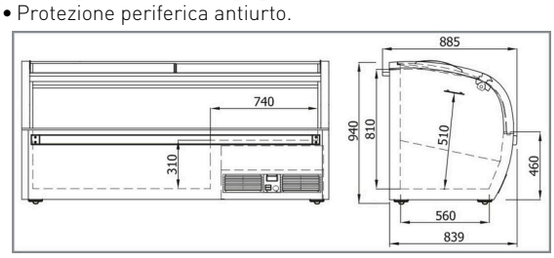
- Geeignet für Selbstbedienung.
- Glasschiebedeckel (Dreifach-Verglasung), Rahmen mit Heizelementen für Frostvermeidung.
- Ausführung außen aus verzinktem Stahl, " weiß plastifiziert ", Isolierung 70 mm.
- 2 Hermetisch gekoppelte und eingebaute Einheiten (ausziehbar).
- 2 verkupferte Verdampfer als "Serpentine" in den Wänden eingelassen.
- 2 belüfteter Kondensator.
- Lieferung inkl.: 1 Rost GSP/VISUAL.
- Außenleiste mit Stoßschutz.

(IT) Conservatori panoramici per surgelati

- Concepito per la vendita in self service.
- Coperchi scorrevoli (triplo vetro), inquadramento con resistenze per evitare la formazione di ghiaccio.
- Realizzazione esterna in lamiera galvanizzata "plastificata bianca",isolamento 70 mm.
- 2 unità ermetiche accoppiate e incorporate (estraibili).
- 2 evaporatori in rame a "serpentina" posto dietro le pareti.
- 2 condensatori ventilati.
- Consegnato di serie : 1 griglia GSP/VISUAL.
- Protezione periferica antiurto.



-23° -15°







		mm	kW	V	kg	m3	
VISUAL-15-R2	E	1500x940xh880 mm	0.6	230/1N 50Hz	113	1.7	**3 075,**Eur
VISUAL-20-R2	D	2000x940xh880 mm	0.64	230/1N 50Hz	138	2.2	**3 268,**Eur

(DE) Halbwandige Kühleinheiten, Selbstbedienung, offen - SCHWARZ

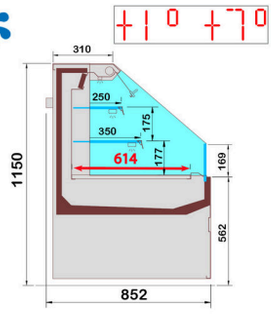
- Selbstbedienungsverkauf.
- Äußere Fenster aus Plexiglas (15mm).
- Außen und innen aus schwarz lackiertem Stahlblech (Epoxy), FCKW-freie Polyurethanisolierung.
- Ausstellungstiefe 614 mm.
- Behälter und perforierter Grill in schwarzem Epoxy.
- 2 Zwischenglasregale aus gehärtetem Glas mit "Preisschild"-Leisten (1x 350mm + 1x 250mm), höhenverstellbar, tragende Struktur aus verzinktem Stahlblech, Epoxy-Beschichtung (schwarz).
- LED-Beleuchtung unter jedem Regal.
- Nachtschirm.
- Elektronische Regelung, digitale Anzeige, mit Lichtschalter und Hauptschalter.
- 2 Integrierte Kompressoreinheit. Belüfteter verdampfer.
- Automatische Abtauung, mit automatischer Verdampfung der Kondensate.

(IT) Mobili semi-murali refrigerati, self-service, aperti - NERO

- Vendita self-service.
- Vetrine esterne in plexiglass (15mm).
- Esterno e interno realizzati in lamiera d'acciaio verniciata in nero (Epoxy), isolamento in poliuretano senza CFC.
- Profondità esposizione 614 mm.
- Vasca e griglia perforata in epoxi nero.
- 2 ripiani intermedi in vetro temperato con modanatura "porta-prezzi" (1x 350mm + 1x 250mm) regolabili in altezza, struttura portante in lamiera d'acciaio zincato, trattamento epoxy (colore nero).
- Illuminazione tipo LED sotto ogni ripiano.
- Tenda notturna.
- Regolazione elettronica, display digitale, con interruttore luce e generale.
- 2 gruppi compressori incorporati. Evaporatore ventilato.
- Sbrinamento automatico, con auto evaporazione dei condensati.



LED



		mm	P	C	kW	V	kg	m3	
GBN13-L5	A↑G D	1315x902xh1150 mm	-	2	1.08	230/1N 50Hz	200	1.79	**5 252,** Eur
GBN15-L5	A↑G D	1515x902xh1150 mm	-	2	1.12	230/1N 50Hz	245	2.05	**5 509,** Eur
GBN20-L5	A↑G D	1940x902xh1150 mm	-	2	1.2	230/1N 50Hz	310	2.63	**6 844,** Eur
GBN26-L5	A↑G D	2565x902xh1150 mm	-	2	1.49	230/1N 50Hz	410	3.36	**7 526,** Eur

P= doors • C= Compressor(s)

Wall Refrigerated Cabinets

(DE) Halbwandige Kühleinheiten, Selbstbedienung, offen, mit Vorhang - 665mm - FULL BLACK

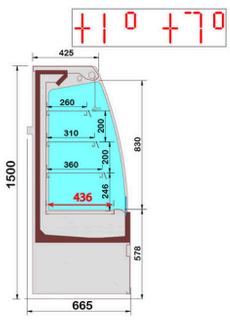
- Selbstbedienungsverkauf.
- Äußere Glasscheiben aus gehärtetem Glas.
- Innen und außen aus schwarz lackiertem Stahlblech (Epoxy), Isolierung aus CFC-freiem Polyurethan.
- Ausstellungstiefe 436 mm, Höhe 830 mm.
- 3 Zwischenböden mit "Preis-Halterung", höhenverstellbar, Tragstruktur aus feuerverzinktem Stahlblech, Epoxidbeschichtung (schwarz).
- Obere LED-Beleuchtung mit Schalter.
- Nachtvorhang.
- Elektronische Regelung, digitale Anzeige, mit Licht- und Gesamtschalter.
- Integrierte Verdichtergruppe(n) je nach Modell. Belüfteter Verdampfer.
- Automatische Abtauung, mit Autoverdunstung der Kondensate.

(IT) Mobili semi-murali refrigerati, self-service, aperti, con tenda - 665mm - FULL BLACK

- Vendita self-service.
- Vetri esterni in vetro temperato.
- Interno ed esterno realizzati in lamiera di acciaio verniciato nero (epossidico), isolamento in poliuretano senza CFC.
- Profondità esposizione 436 mm, altezza 830 mm.
- 3 ripiani intermedi con gola "porta-prezzi" regolabili in altezza, struttura portante in lamiera di acciaio zincato, trattamento epossidico (colore nero).
- Illuminazione superiore a LED, con interruttore.
- Tendina notturna.
- Regolazione elettronica, display digitale, con interruttore luce e generale.
- Gruppo(i) compressore(i) incorporato(i) a seconda del modello. Evaporatore ventilato.
- Sbrinamento automatico, con autoevaporazione dei condensati.



LED



		mm	P	C	kW	V	kg	m3	
ERM09-P5	D	866x665xh1500 mm	-	1	0.57	230/1N 50Hz	160	1.10	**3 762,** Eur
ERM13-P5	D	1310x665xh1500 mm	-	2	1.08	230/1N 50Hz	210	1.63	**5 332,** Eur
ERM15-P5	D	1510x665xh1500 mm	-	2	1.12	230/1N 50Hz	270	1.87	**5 353,** Eur
ERM20-P5	E	1935x665xh1500 mm	-	3	1.2	230/1N 50Hz	340	2.38	**6 596,** Eur

P= doors • C= Compressor(s)

(DE) Halbwandige Kühleinheiten, Selbstbedienung, offen, mit Vorhang - 852mm - FULL BLACK

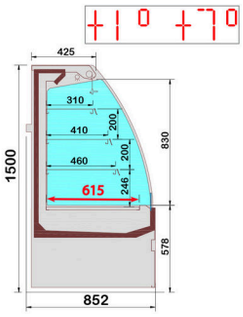
- Selbstbedienungsverkauf.
- Äußere Glasscheiben aus gehärtetem Glas.
- Innen und außen aus schwarz lackiertem Stahlblech (Epoxy), Isolierung aus CFC-freiem Polyurethan.
- Ausstellungstiefe 615 mm, Höhe 830 mm.
- 3 Zwischenböden mit "Preis-Halterung", höhenverstellbar, Tragstruktur aus feuerverzinktem Stahlblech, Epoxidbeschichtung (schwarz).
- Obere LED-Beleuchtung mit Schalter.
- Nachtvorhang.
- Elektronische Regelung, digitale Anzeige, mit Licht- und Gesamtschalter.
- Integrierte Verdichtergruppe(n) je nach Modell. Belüfteter Verdampfer.
- Automatische Abtauung, mit Autoverdunstung der Kondensate.

(IT) Mobili semi-murali refrigerati, self-service, aperti, con tenda - 852mm - FULL BLACK

- Vendita self-service.
- Vetri esterni in vetro temperato.
- Interno ed esterno realizzati in lamiera di acciaio verniciato nero (epossidico), isolamento in poliuretano senza CFC.
- Profondità esposizione 615 mm, altezza 830 mm.
- 3 ripiani intermedi con gola "porta-prezzi" regolabili in altezza, struttura portante in lamiera di acciaio zincato, trattamento epossidico (colore nero).
- Illuminazione superiore a LED, con interruttore.
- Tendina notturna.
- Regolazione elettronica, display digitale, con interruttore luce e generale.
- Gruppo(i) compressore(i) incorporato(i) a seconda del modello. Evaporatore ventilato.
- Sbrinamento automatico, con autoevaporazione dei condensati.



LED



RIMINI LINE - FRM

Kühlung • Refrigerazione

		mm	P	C	kW	V	kg	m3	
FRM09-G5	A↑G D	868x852xh1500 mm	-	1	0.57	230/1N 50Hz	150	1.40	**3 828,** Eur
FRM13-G5	A↑G E	1312x852xh1500 mm	-	2	1.08	230/1N 50Hz	210	2.08	**5 051,** Eur
FRM15-G5	A↑G D	1512x852xh1500 mm	-	2	1.12	230/1N 50Hz	255	2.37	**5 435,** Eur
FRM19-G5	A↑G E	1937x852xh1500 mm	-	2	1.2	230/1N 50Hz	320	3.05	**6 693,** Eur
FRM25-G5	A↑G E	2562x852xh1500 mm	-	2	1.49	230/1N 50Hz	420	3.99	**7 422,** Eur

P= doors • C= Compressor(s)

Wall Refrigerated Cabinets

(DE) Wand-Kühlmöbel, Selbstbedienung, Flügeltüren - 665mm - FULL BLACK

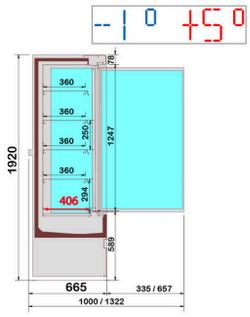
- Außen- und Innenseite aus schwarz lackiertem Stahlblech (Epoxy), seitliche - "panoramische" Doppelverglasung "Thermopane®", FCKW-freie Polyurethan-Isolierung.
- Verstärkte Schwingtüren.
- Wanne und Gitter perforiert in schwarzem Epoxidharz.
- LED-Beleuchtung im oberen Teil und in den Türrahmen.
- 4 verstellbare ausgestattet mit "Preisschild"-Leisten.
- Elektronischer Regler (Digitalanzeige) mit Licht- und Hauptschalter.
- Belüfteter Verdampfer.
- Automatische Abtauung. Selbstverdunstung des Kondensats.
- Integrierte Verdichtergruppe(n) je nach Modell.
- Ausstellungsfläche 406 mm mit verstellbare schwarze Regalböden von 360 mm (réf: LML...) oder Ausstellungsfläche 584 mm mit verstellbare schwarze Regalböden von 460 mm (réf: PML...)

(IT) Mobili murali refrigerati, self-service, porte a battente - 665mm - FULL BLACK

- Realizzazione esterna e interna in lamiera d'acciaio verniciata nera (Epoxy), laterali "panoramici" doppi vetri "Thermopane®", isolamento in poliuretano senza CFC.
- Porte a battente rinforzate.
- Vasca e griglia perforate in epoxy nero.
- Illuminazione a LED nella parte superiore e nei montanti delle porte.
- 4 ripiani dotati di modanature "porta-prezzi".
- Regolatore elettronico (display digitale) con interruttore luce e generale.
- Evaporatore ventilato.
- Sbrinamento automatico. Auto evaporazione del condensato.
- Gruppo(i) compressore(i) incorporato(i) a seconda del modello.
- Esposizione 406 mm con ripiani neri regolabili di 360 mm (réf: LML...) o esposizione 584 mm con ripiani neri regolabili di 460 mm (réf: PML...)



LED



		mm	P	C	kW	V	kg	m3	
LML09-F5	D	866x665xh1920 mm	2	1	0.49	230/1N 50Hz	165	1.57	**4 340,** Eur
LML13-F5	C	1310x665xh1920 mm	2	1	0.57	230/1N 50Hz	240	2.24	**5 028,** Eur
LML15-F5	C	1510x665xh1920 mm	2	1	0.61	230/1N 50Hz	255	2.56	**5 377,** Eur
LML20-F5	D	1935x665xh1920 mm	3	2	1.19	230/1N 50Hz	300	3.26	**6 890,** Eur

P= doors • C= Compressor(s)

(DE) Wand-Kühlmöbel, Selbstbedienung, Flügeltüren - 852mm - FULL BLACK

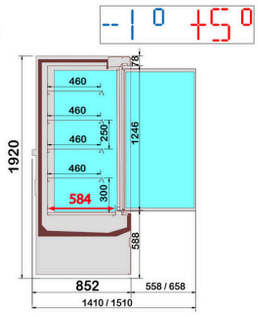
- Ausstellungsfläche 584 mm mit verstellbare schwarze Regalböden von 460 mm.
- Außen- und Innenseite aus schwarz lackiertem Stahlblech (Epoxy), seitliche
- "panoramische" Doppelverglasung "Thermopane®", FCKW-freie Polyurethan-Isolierung.
- Verstärkte Schwingtüren.
- Wanne und Gitter perforiert in schwarzem Epoxidharz.
- LED-Beleuchtung im oberen Teil und in den Türrahmen.
- 4 verstellbare ausgestattet mit "Preisschild"-Leisten.
- Elektronischer Regler (Digitalanzeige) mit Licht- und Hauptschalter.
- Belüfteter Verdampfer.
- Automatische Abtauung. Selbstverdunstung des Kondensats.
- Integrierte Verdichtergruppe(n) je nach Modell.

(IT) Mobili murali refrigerati, self-service, porte a battente - 852mm - FULL BLACK

- Esposizione 584 mm con ripiani neri regolabili di 460 mm.
- Realizzazione esterna e interna in lamiera d'acciaio verniciata nera (Epoxy), laterali "panoramici" doppi vetri "Thermopane®", isolamento in poliuretano senza CFC.
- Porte a battente rinforzate.
- Vasca e griglia perforate in epoxy nero.
- Illuminazione a LED nella parte superiore e nei montanti delle porte.
- 4 ripiani dotati di modanature "porta-prezzi".
- Regolatore elettronico (display digitale) con interruttore luce e generale.
- Evaporatore ventilato.
- Sbrinamento automatico. Auto evaporazione del condensato.
- Gruppo(i) compressore(i) incorporato(i) a seconda del modello.



LED



		mm	P	C	kW	V	kg	m3	
PML09-H5	C	866x852xh1920 mm	2	1	0.49	230/1N 50Hz	235	1.79	**4 597,** Eur
PML13-H5	C	1310x852xh1920 mm	2	1	0.57	230/1N 50Hz	310	2.69	**5 189,** Eur
PML15-H5	C	1510x852xh1920 mm	2	1	0.61	230/1N 50Hz	345	3.07	**5 588,** Eur
PML20-H5	D	1935x852xh1920 mm	3	2	1.19	230/1N 50Hz	365	3.89	**7 155,** Eur
PML25-H5	D	2500x852xh1920 mm	4	2	1.51	230/1N 50Hz	490	5.10	**8 386,** Eur

P= doors • C= Compressor(s)

(DE) Wand-Kühlmöbel, Selbstbedienung, Flügeltüren - 665mm - FULL INOX

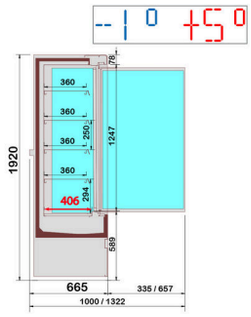
- Ausstellungsfläche 406 mm mit verstellbare Regalböden von 360 mm.
- Außen- und Innenverkleidung aus Edelstahlblech AISI 304, „panoramische" Doppelverglasung „Thermopane®", CFC-freie Polyurethan-Isolierung.
- Verstärkte Schwingtüren.
- Wanne und Gitter perforiert in Edelstahl AISI 304.
- LED-Beleuchtung im oberen Teil und in den Türrahmen.
- 4 verstellbare aus Edelstahl AISI 304 ausgestattet mit "Preisschild"-Leisten.
- Elektronischer Regler (Digitalanzeige) mit Licht- und Hauptschalter.
- Belüfteter Verdampfer.
- Automatische Abtauung. Selbstverdunstung des Kondensats.
- Integrierte Verdichtergruppe(n) je nach Modell.

(IT) Mobili murali refrigerati, self-service, porte a battente - 665mm - FULL INOX

- Esposizione 406 mm con ripiani regolabili di 360 mm.
- Realizzazione esterna e interna in lamiera di acciaio inox AISI 304, laterali "panoramici" con doppio vetro "Thermopane®", isolamento in poliuretano senza CFC.
- Porte a battente rinforzate.
- Vasca e griglia perforate in acciaio inox AISI 304.
- Illuminazione a LED nella parte superiore e nei montanti delle porte.
- 4 ripiani in acciaio inox AISI 304 dotati di modanature "porta-prezzi".
- Regolatore elettronico (display digitale) con interruttore luce e generale.
- Evaporatore ventilato.
- Sbrinamento automatico. Auto evaporazione del condensato.
- Gruppo(i) compressore(i) incorporato(i) a seconda del modello.



LED



		mm	P	C	kW	V	kg	m3	
MML09-FX	D	866x665xh1920 mm	2	1	0.49	230/1N 50Hz	165	1.57	**4 966,** Eur
MML13-FX	C	1310x665xh1920 mm	2	1	0.57	230/1N 50Hz	240	2.24	**5 803,** Eur
MML15-FX	C	1510x665xh1920 mm	2	1	0.61	230/1N 50Hz	255	2.56	**6 224,** Eur
MML20-FX	D	1935x665xh1920 mm	3	2	1.19	230/1N 50Hz	300	3.26	**7 908,** Eur

P= doors • C= Compressor(s)

(DE) Wand-Kühlmöbel, Selbstbedienung, Flügeltüren - 852mm - FULL INOX

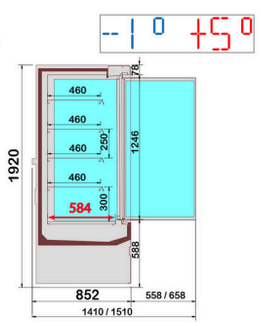
- Ausstellungsfläche 584 mm mit verstellbare Regalböden von 460 mm.
- Außen- und Innenverkleidung aus Edelstahlblech AISI 304, „panoramische" Doppelverglasung „Thermopane®", CFC-freie Polyurethan-Isolierung.
- Verstärkte Schwingtüren.
- Wanne und Gitter perforiert in Edelstahl AISI 304.
- LED-Beleuchtung im oberen Teil und in den Türrahmen.
- 4 verstellbare aus Edelstahl AISI 304 ausgestattet mit "Preisschild"-Leisten.
- Elektronischer Regler (Digitalanzeige) mit Licht- und Hauptschalter.
- Belüfteter Verdampfer.
- Automatische Abtauung. Selbstverdunstung des Kondensats.
- Integrierte Verdichtergruppe(n) je nach Modell.
- Hinweis: "Obst/Gemüse" version auf Anfrage erhältlich.

(IT) Mobili murali refrigerati, self-service, porte a battente - 852mm - FULL INOX

- Esposizione 584 mm con ripiani regolabili di 460 mm.
- Realizzazione esterna e interna in lamiera di acciaio inox AISI 304, laterali "panoramici" con doppio vetro "Thermopane®", isolamento in poliuretano senza CFC.
- Porte a battente rinforzate.
- Vasca e griglia perforate in acciaio inox AISI 304.
- Illuminazione a LED nella parte superiore e nei montanti delle porte.
- 4 ripiani in acciaio inox AISI 304 dotati di modanature "porta-prezzi".
- Regolatore elettronico (display digitale) con interruttore luce e generale.
- Evaporatore ventilato.
- Sbrinamento automatico. Auto evaporazione del condensato.
- Gruppo(i) compressore(i) incorporato(i) a seconda del modello.
- Nota: Versione"frutta/verdura" disponibile su richiesta.



LED



		mm	P	C	kW	V	kg	m3	
QML09-HX	C	866x852xh1920 mm	2	1	0.49	230/1N 50Hz	235	1.79	5 088,Eur
QML13-HX	C	1310x852xh1920 mm	2	1	0.57	230/1N 50Hz	335	2.69	5 992,Eur
QML15-HX	C	1510x852xh1920 mm	2	1	0.61	230/1N 50Hz	350	3.07	6 505,Eur
QML20-HX	D	1935x852xh1920 mm	3	2	1.19	230/1N 50Hz	385	3.89	8 405,Eur
QML25-HX	D	2500x852xh1920 mm	4	2	1.51	230/1N 50Hz	490	5.10	9 901,Eur

P= doors • C= Compressor(s)

Wall Refrigerated Cabinets

(DE) Wand-Kühlmöbel, Glaswangen, Selbstbedienung, Schwenktüren - 898mm - SCHWARZE

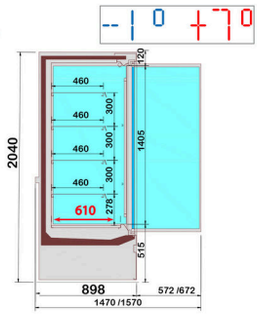
- 610 mm Ausstellungsfläche.
- Außen und innen aus schwarz lackiertem Stahlblech (Epoxy), FCKW-freie Polyurethan-Isolierung.
- Verstärkte Schwenktüren.
- LED-Beleuchtung mit Schalter.
- 4 verstellbare schwarze Regale (460 mm) mit Neigungsmöglichkeit (0° bis 12°), ausgestattet mit „Preisschildhalter"-Leisten.
- Elektronischer Regler (digitale Anzeige).
- Belüfteter Verdampfer.
- Automatische Abtauung. Automatische Kondensatverdampfung.
- Integrierte Verdichtergruppe(n) je nach Modell.
- Panoramische doppelt verglaste "Thermopane®" Seiten.

(IT) Mobili murali refrigerati, fianchi in vetro, self-service, porte a battente - 898mm - NERO

- Esposizione 610 mm.
- Realizzazione esterna ed interna in lamiera di acciaio verniciata nera (Epoxy), isolamento in poliuretano senza CFC.
- Porte a battente rinforzate.
- Illuminazione a LED, con interruttore.
- 4 ripiani neri regolabili (460 mm) con possibilità di inclinazione (0° a 12°), dotati di modanature "porta-prezzi".
- Regolatore elettronico (display digitale).
- Evaporatore ventilato.
- Sbrinamento automatico. Auto evaporazione del condensato.
- Gruppo(i) compressore(i) incorporato(i) a seconda del modello.
- Laterali "panoramici" a doppio vetro "Thermopane®".



LED



		mm	P	C	kW	V	kg	m3	
SCM14-C5	D	1350x898xh2040 mm	2	1	0.76	230/1N 50Hz	340	3.15	5 460,Eur
SCM16-C5	D	1550x898xh2040 mm	2	1	0.86	230/1N 50Hz	400	3.58	6 074,Eur
SCM20-C5	C	1975x898xh2040 mm	3	2	1	230/1N 50Hz	475	4.51	7 569,Eur
SCM26-C5	C	2600x898xh2040 mm	4	2	1.33	230/1N 50Hz	700	5.87	8 869,Eur

P= doors • C= Compressor(s)

(DE) Wandtiefkühlmöbel, Glaswangen, Selbstbedienung, Schwenktüren - 898mm - SCHWARZE

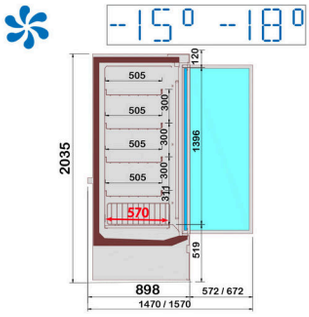
- 570 mm Ausstellungsfläche.
- Außen und innen aus schwarz lackiertem Stahlblech (Epoxy), Isolierung mit FCKW-freiem Polyurethan.
- Flügeltüren mit dreifach verglastem "Thermopane®".
- LED-Beleuchtung mit Schalter.
- 4 verstellbare schwarze Gitterregale (505 mm), ausgestattet mit "Preisschild"-Leisten.
- Elektronischer Regler (digitale Anzeige).
- Belüfteter Verdampfer.
- Automatische Abtauung. Automatische Kondensatverdampfung.
- Integrierte Verdichtergruppe(n) je nach Modell.
- ABS-Seitenwände.

(IT) Mobili murali per surgelati, self-service, porte a battente - 898mm - NERO

- Esposizione 570 mm.
- Realizzazione esterna ed interna in lamiera di acciaio verniciata nera (Epoxy), isolamento in poliuretano senza CFC.
- Porte a battente con triplo vetro "Thermopane®".
- Illuminazione a LED, con interruttore.
- 4 ripiani regolabili a griglia nera (505 mm), dotati di modanature "porta-prezzo".
- Regolatore elettronico (display digitale).
- Evaporatore ventilato.
- Sbrinamento automatico. Auto evaporazione del condensato.
- Gruppo(i) compressore(i) incorporato(i) a seconda del modello.
- Fianchi in ABS.



LED



		mm	P	C	kW	V	kg	m3	
TCM14-D5	D	1350x898xh2040 mm	2	1	0.76	230/1N 50Hz	350	3.15	**7 641,** Eur
TCM16-D5	E	1550x898xh2040 mm	2	2	1.24	230/1N 50Hz	410	3.58	**9 090,** Eur
TCM20-D5	E	1975x898xh2040 mm	3	2	1.69	230/1N 50Hz	490	4.51	**10 512,** Eur

P= doors • C= Compressor(s)

(DE) Wand-Kühlmöbel, Selbstbedienung, Flügeltüren - 875mm - FULL BLACK

- Ausstellungsbreite 540 mm.
- Außen- und Innenausführung aus schwarz lackiertem Stahl (Epoxy), "Panorama"-Doppelverglasung "Thermopane®" Seitenwände, FCKW-freie Polyurethan-Isolierung.
- Schwingtüren.
- Schwarze Epoxy-Wanne und Gitter.
- Obere LED-Beleuchtung mit Schalter.
- 5 verstellbare schwarze Regale (460 mm) mit Neigungsoption (0° bis 12°), ausgestattet mit "Preisleisten"-Formteilen.
- Elektronischer Regler (digitale Anzeige).
- Belüfteter Verdampfer.
- Automatische Abtauung. Automatische Kondensatableitung.
- Eingebaute Kompressoreinheit (variable Geschwindigkeit).

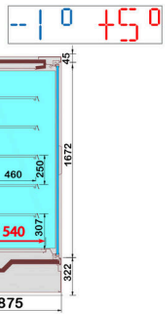
(IT) Mobili murali refrigerati, self-service, porte a battente - 875mm - FULL BLACK

- Profondità di esposizione 540 mm.
- Realizzazione esterna ed interna in lamiera d'acciaio verniciato nero (Epoxy), pannelli laterali "panoramici" con doppio vetro "Thermopane®", isolamento in poliuretano senza CFC.
- Porte a battente.
- Vasca e griglia perforate in epoxi nero.
- Illuminazione superiore a LED, con interruttore.
- 5 ripiani neri regolabili (460 mm) con possibilità di inclinazione (0° a 12°), dotati di modanature "porta-prezzi".
- Regolatore elettronico (display digitale).
- Evaporatore ventilato.
- Sbrinamento automatico. Evaporazione automatica del condensato.
- Gruppo compressore incorporato (a velocità variabile).









		mm	P	C	kW	V	kg	m3	
RNP13-U5	C	1310x875xh2040 mm	2	1	0.37	230/1N 50Hz	340	2.95	**6 901,** Eur
RNP20-U5	C	1935x875xh2040 mm	3	2	0.44	230/1N 50Hz	475	4.29	**9 928,** Eur
RNP26-U5	C	2560x875xh2040 mm	4	2	0.71	230/1N 50Hz	680	5.54	**11 279,** Eur
RNP39-U5	C	3810x875xh2040 mm	6	3	0.74	230/1N 50Hz	870	8.28	**15 117,** Eur

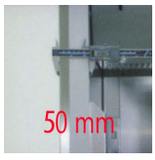
P= doors • C= Compressor(s)

(DE) Theke, Abtropfbrett + Gitter, Spüle

- Bar-Theke zum Zusammenstellen.
- Innen und vorne aus Edelstahl AISI 304 gefertigt.
- Seitendeckung aus Edelstahl AISI 430 Scotch-brite und Rückseite aus feuerverzinktem Blech.
- Oberseite aus Edelstahl AISI 304 mit umlaufender Auskragung, Tropfblech mit Gitter und Gläserspüler, geschweißter Tank mit Überlaufablauf.
- Gekühlte Reserve mit Edelstahl-Racks zur Positionierung der Schienen nach Wunsch.
- Frontale Zugänglichkeit zur Kompressorgruppe, erleichtert die Inspektion.
- Kompressoraggregat in Klimaklasse 4 (Temperatur 30°C Luftfeuchtigkeit 55%), im Möbel eingebaut, belüfteter Kondensator.
- Kältemittel R455a.
- Verdampfer mit "Spirale" in der hinteren Wand eingelassen, Isolierung aus expandiertem Polyurethan.
- Belüftete Reserve, automatische Abtauung.
- Bedienfeld vorne mit Hauptschalter und elektronischem Regler (in einer geschlossenen und wasserdichten Box), digitale Anzeige.
- Isolierung aus Polyurethan ohne CFC (50 mm).
- Gerät nach allen geltenden CE-Vorschriften gebaut.
- Hinweis: Türzubehör, Schubladen, Regale, etc. nicht im Lieferumfang enthalten.

(IT) Banco bar, griglia scolo acqua, lavello

- Bancone bar da comporre.
- Realizzazione interna e frontale in acciaio inossidabile AISI 304.
- Rivestimento laterale in acciaio inossidabile AISI 430 Scotch-brite e retro in lamiera zincata.
- Piano in acciaio inossidabile AISI 304 con bordo periferico, sgocciolatoio con griglia e risciacquo bicchieri, serbatoio(i) saldato(i) con troppo pieno.
- Riserva refrigerata con guide in acciaio inossidabile che permettono di posizionare le guide a piacere.
- Accessibilità frontale al gruppo compressore, facilitando l'ispezione.
- Compressore di classe 4 (temperatura 30°C umidità 55%), integrato nell'armadio, condensatore ventilato.
- Evaporatore a "serpentina" immerso nella parete posteriore, isolamento in poliuretano espanso.
- Riserva ventilata, sbrinamento automatico.
- Gas refrigerante R455a.
- Pannello di controllo frontale con interruttore generale e regolatore elettronico (in una scatola chiusa ed ermetica), display digitale.
- Isolamento in poliuretano senza CFC (50 mm).
- Dispositivo costruito nel rispetto di tutte le normative CE vigenti.
- Nota: Accessori per porte, cassetti, ripiani, ecc. non inclusi.





R455a



KBR/21D

+2°+8°

3 867,Eur

1550x700xh930 mm

0.22 kW

230/1N 50Hz

245 kg

1.55 m3

(DE) **Theke mit 2 Fächern, Abtropfbrett + Gitter, 1 Spüle rechts.**
- Kapazität: 370 Liter.
- Kompressorgruppe auf der rechten Seite.
- 1 Tank rechts 300x500xh300mm mit Überlaufablauf.

(IT) **Banco bar con 2 scomparti, scolo acqua + griglia, 1 lavello a destra.**
- Capacità: 370 Litri.
- Gruppo compressore a destra.
- 1 serbatoio destro 300x500xh300 mm con troppo pieno.



KBR/21G

+2°+8°

3 867,Eur

1550x700xh930 mm

0.22 kW

230/1N 50Hz

245 kg

1.55 m3

(DE) **Theke mit 2 Fächern, Abtropfbrett + Gitter, 1 Spüle links.**

(IT) **Banco bar con 2 scomparti, scolo acqua + griglia, 1 lavello a sinistra.**

BAR LINE



KBR/22D

+2°+8°

4 650,Eur

(DE) **Theke mit 2 Fächern, Abtropfbrett + Gitter, 2 Spülen rechts.**
- Kapazität: 370 Liter.
- Kompressorgruppe auf der rechten Seite.
- 2 Tanks rechts 300x500xh300mm mit Überlaufablauf.

(IT) **Banco bar con 2 scomparti, scolo acqua + griglia, 2 lavelli a destra.**
- Capacità: 370 Litri.
- Gruppo compressore a destra.
- 2 serbatoio destro 300x500xh300 mm con troppo pieno.

1950x700xh930 mm

0.22 kW

230/1N 50Hz

255 kg

1.94 m3



KBR/22G

+2°+8°

4 650,Eur

(DE) **Theke mit 2 Fächern, Abtropfbrett + Gitter, 2 Spülen links.**

(IT) **Banco bar con 2 scomparti, scolo acqua + griglia, 2 lavelli a sinistra.**

1950x700xh930 mm

0.22 kW

230/1N 50Hz

255 kg

1.94 m3



KBR/32D

+2°+8°

5 199,Eur

(DE) **Theke mit 3 Fächern, Abtropfbrett + Gitter, 2 Spülen rechts.**
- Kapazität: 555 Liter- Kompressorgruppe auf der rechten Seite.
- 2 Tanks rechts 300x500xh300mm mit Überlaufablauf.

(IT) **Banco bar con 3 scomparti, scolo acqua + griglia, 2 lavelli a destra.**
- Capacità: 555 Litri- Gruppo compressore a destra.
- 2 serbatoio destro 300x500xh300 mm con troppo pieno.

2500x700xh930 mm

0.28 kW

230/1N 50Hz

295 kg

2.38 m3



KBR/32G

+2°+8°

5 199,Eur

(DE) **Theke mit 3 Fächern, Abtropfbrett + Gitter, 2 Spülen links.**

(IT) **Banco bar con 3 scomparti, scolo acqua + griglia, 2 lavelli a sinistra.**

2500x700xh930 mm

0.28 kW

230/1N 50Hz

295 kg

2.38 m3

K-T1/2 — 650,Eur



560x805xh550 mm

(DE) Edelstahl-Schubladenblock-Kit (1/2 + 1/2) x KBR...
(IT) Kit blocco cassetti (1/2 + 1/2) in acciaio inossidabile x KBR...

K-T25/35 — 660,Eur



560x805xh550 mm

(DE) Edelstahl-Schubladenblock-Kit (2/5+3/5) x KBR...
(IT) Kit blocco cassetti (2/5+3/5) in acciaio inossidabile x KBR...

K-T1/3 — 890,Eur



560x805xh550 mm

(DE) Edelstahl-Schubladenblock-Kit (1/3+1/3+1/3) x KBR...
(IT) Kit blocco cassetti (1/3+1/3+1/3) in acciaio inossidabile x KBR...

K-P1/L — 226,Eur



560x805xh55 mm

(DE) Edelstahl-Volltür x KBR...
(IT) Porta intera in acciaio inossidabile x KBR...

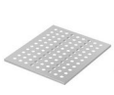
K-P1/V — 477,Eur



560x805xh55 mm

(DE) Glastür x KBR...
(IT) Porta in vetro x KBR...

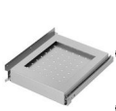
K-PF — 75,Eur



475x550xh22 mm

(DE) Edelstahl-Rückwandregal für Fach mit Tür
(IT) Scaffale posteriore in acciaio inossidabile per vano con porta

K-PF/E — 276,Eur



550x640xh60 mm

(DE) Auszugbare Edelstahl-Hinterregal auf Führungen für Fach mit Tür
(IT) Scaffale posteriore in acciaio inossidabile estraibile su guide per vano con porta

K-PI — 95,Eur



475x550xh22 mm

(DE) Edelstahl-Zwischenregal für Fach mit Tür
(IT) Ripiano intermedio in acciaio inossidabile per vano con porta

K-PB/2 — 30,Eur

(DE) Edelstahl-Flaschenstopfen (2 Stück) pro Schublade
(IT) Fermi bottiglie in acciaio inossidabile (2 pezzi) per cassetto

K-PR/124 — 90,Eur



h90/125 mm

(DE) Set mit 4 verstellbaren Edelstahlfüßen (h.125mm)
(IT) Set di 4 piedini in acciaio inossidabile regolabili (h.125mm)

K-PR/126 — 135,Eur



h90/125 mm

(DE) Set mit 6 verstellbaren Edelstahlfüßen (h.125mm)
(IT) Set di 6 piedini in acciaio inossidabile regolabili (h.125mm)

K-S1/P — 70,Eur



30x30xh30 mm

(DE) Option: Türschloss-Set x KBR...
(IT) Opzione: Kit serratura per porta x KBR...

K-S1/T — 73,Eur



30x30xh30 mm

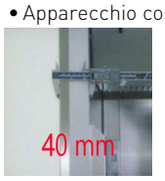
(DE) Option: Schloss pro Schublade x KBR...
(IT) Opzione: Kit serratura per cassetto x KBR...

(DE) Flaschenkühlschrank

- Außenverkleidung aus Skinplate (schwarz), Innenverkleidung aus Skinplate (weiß), lebensmittelecht und korrosionsbeständig.
- Elektronischer Regler mit digitaler Temperaturanzeige -2° +10°, in einem geschlossenen, wasserdichten Gehäuse.
- Isolierung (40 mm) aus FCKW-freiem Polyurethan-Hartschaum.
- Belüfteter Verdampfer.
- Automatische Abtauung, selbstverdunstendes Kondensat.
- Kältemaschine mit Klimaklasse 3 (25°C Temperatur 60% Luftfeuchtigkeit) (auf der rechten Seite angebracht), belüfteter Kondensator, Frontzugang (magnetisch), erleichtert den Zugang zum- Kundendienst.
- Türen mit magnetischem Dichtungsverschluss (druckversiegelt), serienmäßig mit Schlüsselschloss, integrierter ergonomischer Griff, Tür mit automatischem Schließen.
- LED-Beleuchtung (Glastüren).
- Gerät gemäß allen aktuellen (CE) Vorschriften gebaut.

(IT) Raffreddatore di bottiglie

- Realizzazione esterna in Skinplate (colore nero), interna in Skinplate (colore bianco), conforme agli standard alimentari e resistente alla corrosione.
- Regolatore elettronico con display digitale T° -2° +10°, in scatola chiusa, impermeabile.
- Isolamento (40 mm) in poliuretano espanso senza CFC.
- Evaporatore/i ventilato/i.
- Sbrinamento automatico, auto-evaporazione della condensa.
- Unità frigorifera classe climatica 3 (25°C Temperatura 60% Umidità) (posta sul lato destro), condensatore ventilato, accesso frontale (magnetico), che facilita l'accesso del servizio assistenza.
- Porte con chiusura a guarnizione magnetica (a pressione), serratura con chiave di serie, maniglia ergonomica integrata, chiusura porta con richiamo automatico.
- Illuminazione a LED (porte vetriati).
- Apparecchio costruito nel rispetto di tutte le normative (CE) vigenti.





A↑G B

RLB2-2P

-2° +8°

2 093,Eur

1460x515xh860 mm

0.23 kW

230/1N 50Hz

115 kg

0.93 m3

(DE) Flaschenkühlschrank 2 Türen, 320 Liter, verstellbare Füße

- Belüfteter Verdampfer zwischen 2 Türen platziert.
- Innenmaße 1080x415x740 mm.
- Kapazität für 33 cl Flaschen = 288 (6x 48/Etage), für 33 cl Dosen = 420 (6x 70/Etage), 50 cl = 210 (6x 35/Etage).

(IT) Raffreddatore di bottiglie 2 porte, 320 litri, piedini regolabili

- Evaporatore ventilato posto tra 2 porte.
- Dimensioni interne 1080x415x740 mm.
- Capacità per bottiglie da 33 cl = 288 (6x 48/livello), per lattine da 33 cl = 420 (6x 70/livello), 50 cl = 210 (6x 35/livello).



LED

A↑G B

RLB2-2G

-2° +8°

2 406,Eur

1460x535xh860 mm

0.24 kW

230/1N 50Hz

115 kg

0.93 m3

(DE) Flaschenkühlschrank 2 Glastüren, 320 Liter, verstellbare Füße

(IT) Raffreddatore di bottiglie 2 porte di vetro, 320 litri, piedini regolabili



RLB3-3P

-2° +8°

2 703,Eur

(DE) **Flaschenkühlschrank 3 Türen, 500 Liter, verstellbare Füße**
- Belüfteter Verdampfer zwischen 2 Türen platziert (rechts).
- Innenmaße 1705x415x740 mm.
- Kapazität für 33 cl Flaschen = 432 (9x 48/Etage), für 33 cl Dosen = 630 (9x 70/Etage), 50 cl = 315 (9x 35/Etage).

(IT) **Raffreddatore di bottiglie 3 porte, 500 litri, piedini regolabili**
- Evaporatore ventilato posto tra 2 porte (a destra).
- Dimensioni interne 1705x415x740 mm.
- Capacità per bottiglie da 33 cl = 432 (9x 48/livello), per lattine da 33 cl = 630 (9x 70/livello), 50 cl = 315 (9x 35/livello).

2085x515xh860 mm

0.35 kW

230/1N 50Hz

149 kg

1.32 m3



LED

RLB3-3G

-2° +8°

2 999,Eur

(DE) **Flaschenkühlschrank 3 Glastüren, 500 Liter, verstellbare Füße**

(IT) **Raffreddatore di bottiglie 3 porte di vetro, 500 litri, piedini regolabili**

2085x535xh860 mm

0.37 kW

230/1N 50Hz

149 kg

1.32 m3



RLB4-4P

-2° +8°

3 226,Eur

(DE) **Flaschenkühlschrank 4 Türen, 620 Liter, verstellbare Füße**
- Belüftete Verdampfer zwischen 2 Türen platziert (1x rechts & 1x links).
- Innenmaße 2160x415x740 mm.
- Kapazität für 33 cl Flaschen = 576 (12x 48/Etage), für 33 cl Dosen = 840 (12x 70/Etage), 50 cl = 420 (12x 35/Etage)

(IT) **Raffreddatore di bottiglie 4 porte, 620 litri, piedini regolabili**
- Evaporatori ventilati posti tra 2 porte (1x destra & 1x sinistra).
- Dimensioni interne 2160x415x740 mm.
- Capacità per bottiglie da 33 cl = 576 (12x 48/livello), per lattine da 33 cl = 840 (12x 70/livello), 50 cl = 420 (12x 35/livello)

2540x515xh860 mm

0.39 kW

230/1N 50Hz

184 kg

1.6 m3



LED

RLB4-4G

-2° +8°

3 836,Eur

(DE) **Flaschenkühlschrank 4 Glastüren, 620 Liter, verstellbare Füße**

(IT) **Raffreddatore di bottiglie 4 porte di vetro, 620 litri, piedini regolabili**

2540x535xh860 mm

0.46 kW

230/1N 50Hz

184 kg

1.6 m3

Options & Accessories

L2G — **837,** Eur



525x510xh780 mm

(DE) Glas Kit Schubladenblock (1/2 + 1/2) x RLB...
(IT) Kit blocco cassetti in vetro (1/2 + 1/2) x RLB...

L2P — **576,** Eur



525x468xh780 mm

(DE) Kit Schubladenblock (1/2 + 1/2) x RLB...
(IT) Kit blocco cassetti (1/2 + 1/2, x RLB...

L3G — **1 221,** Eur



525x510xh780 mm

(DE) Glas Kit Schubladenblock (1/3 + 1/3 + 1/3) x RLB...
(IT) Kit blocco cassetti in vetro (1/3 + 1/3 + 1/3) x RLB...

L3P — **723,** Eur



525x468xh780 mm

(DE) Kit Schubladenblock (1/3 + 1/3 + 1/3) x RLB...
(IT) Kit blocco cassetti (1/3 + 1/3 + 1/3) x RLB...



(DE) Weinkühlvitrine - anpassbar

- Äußere und innere Struktur aus Aluminium.
- Rutschstreifen zur Dekoration.
- Schiebetüren aus Glas.
- Schloss mit Schlüssel.
- Wände und Decke aus Doppelglas.
- UV-Schutz .
- Individuell gestaltbare Inneneinrichtung (Option).
- Digitales Thermostat.
- LED-Beleuchtung.
- Kühlschlange.
- Automatische Abtauung und Selbstverdunstung des Kondensats.
- Anti-Vibrations-System.
- Beheizte Türschienen.
- NB: Vitrinendekoration siehe Ref. DE....

(IT) Vetrine vino - modulabili

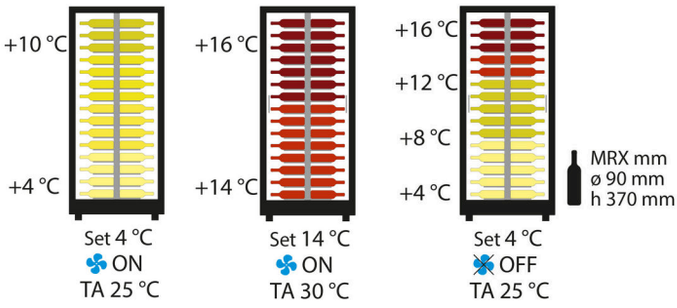
- Struttura esterna e interna in alluminio.
- Striscia scorrevole per decorazione.
- Porte scorrevoli in vetro.
- Serratura a chiave.
- Pareti e soffitto con doppi vetri.
- Protezione UV .
- Pianificazione interno personalizzabile (opzionale).
- Termostato digitale.
- Illuminazione a LED.
- Serpentina di refrigerazione.
- Sbrinamento automatico e auto-evaporazione della condensa.
- Sistema antivibrazione.
- Guide della porta riscaldate.
- NB: decorazione della vetrina vedi rif. DE....





R290

LED



(DE) Weinkühlvitrine Lt. 530 - anpassbar
(IT) Vetrina vino 530 lt - modulabile

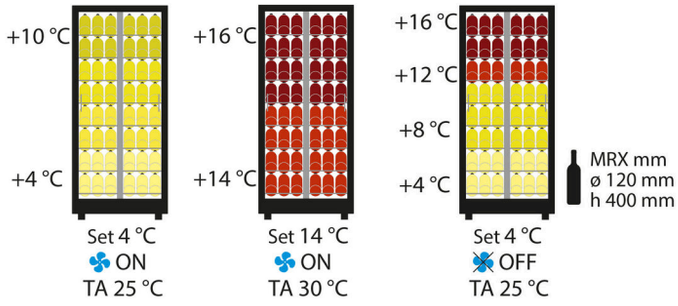
WINE	mm	Version	Bottel 0,75 LT	kg	kW	V	
GVV-1-R2	860x530xh1851 mm	Wall	120	107	0.42	230/1N 50Hz	**8 427,**EUR
GVV-1/TR-R2	860x530xh1851 mm	Pass through	120	120	0.42	230/1N 50Hz	**9 012,**EUR

MAGNETICA LINE



R290

LED



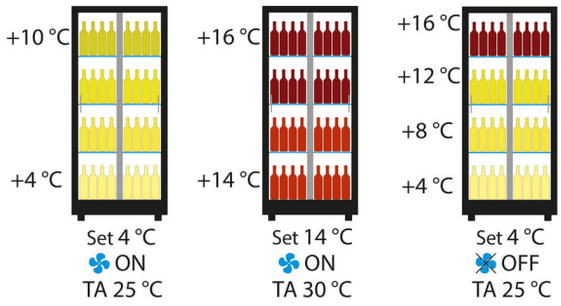
(DE) **Weinkühlvitrine Lt. 530 - anpassbar**
(IT) **Vetrina vino 530 lt-modulabile**

WINE	mm	Version	Bottel 0,75 LT	kg	kW	V	
GVV-2-R2	860x530xh1851 mm	Wall	112	107	0.42	230/1N 50Hz	**8 778,** EUR
GVV-2/TR-R2	860x530xh1851 mm	Pass through	112	120	0.42	230/1N 50Hz	**9 364,** EUR



R290

LED



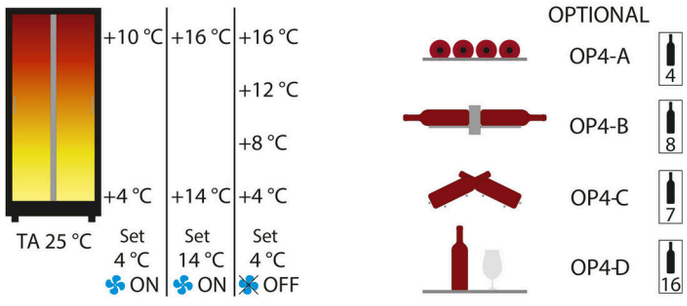
(DE) **Weinkühlvitrine Lt. 530 - anpassbar**
(IT) **Vetrina vino 530 lt-modulabile**

WINE	mm	Version	Bottel 0,75 LT	kg	kW	V	
GVV-3-R2	860x530xh1851 mm	Wall	128	113	0.42	230/1N 50Hz	**8 427,** EUR
GVV-3/TR-R2	860x530xh1851 mm	Pass through	128	130	0.42	230/1N 50Hz	**9 012,** EUR



R290

LED



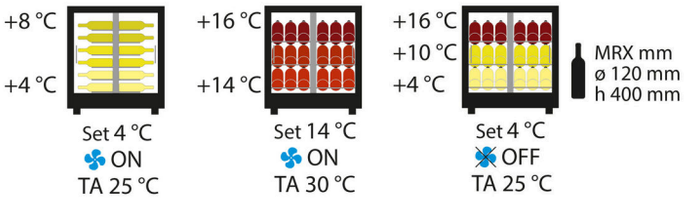
(DE) **Weinkühlvitrine Lt. 530 - anpassbar**
(IT) **Vetrina vino 530 lt-modulabile**

WINE	mm	Version	Bottel 0,75 LT	kg	kW	V	
GVV-4-R2	860x530xh1851 mm	Wall	112/128	103	0.42	230/1N 50Hz	**7 959,** EUR
GVV-4/TR-R2	860x530xh1851 mm	Pass through	112/128	116	0.42	230/1N 50Hz	**8 544,** EUR



R600a

LED



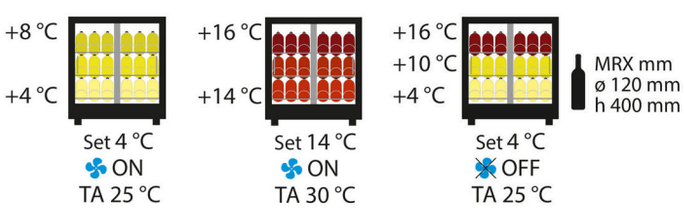
(DE) **Weinkühlvitrine Lt. 216 - anpassbar**
(IT) **Vetrina vino 216 lt-modulabile**

WINE	mm	Version	Bottel 0,75 LT	kg	kW	V	
PVV-1-R6	860x530xh938 mm	Wall	48	66	0.4	230/1N 50Hz	**6 086,** EUR
PVV-1/TR-R6	860x530xh938 mm	Pass through	48	73	0.4	230/1N 50Hz	**6 437,** EUR



R600a

LED



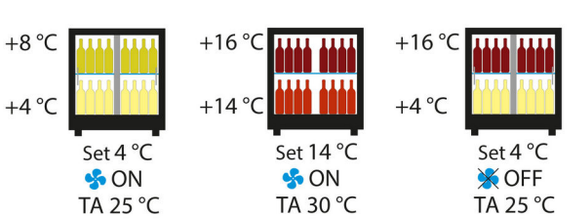
(DE) **Weinkühlvitrine Lt. 216 - anpassbar**
(IT) **Vetrina vino 216 lt-modulabile**

WINE	mm	Version	Bottel 0,75 LT	kg	kW	V	
PVV-2-R6	860x530xh938 mm	Wall	42	66	0.4	230/1N 50Hz	**6 437,** EUR
PVV-2/TR-R6	860x530xh938 mm	Pass through	42	73	0.4	230/1N 50Hz	**6 789,** EUR



R600a

LED



(DE) **Weinkühlvitrine Lt. 216 - anpassbar**
(IT) **Vetrina vino 216 lt-modulabile**

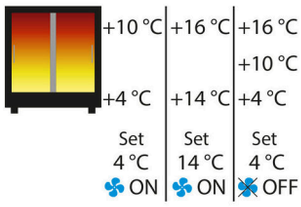
WINE	mm	Version	Bottel 0,75 LT	kg	kW	V	
PVV-3-R6	860x530xh938 mm	Wall	64	70	0.4	230/1N 50Hz	**6 086,** EUR
PVV-3/TR-R6	860x530xh938 mm	Pass through	64	77	0.4	230/1N 50Hz	**6 437,** EUR

MAGNETICA LINE

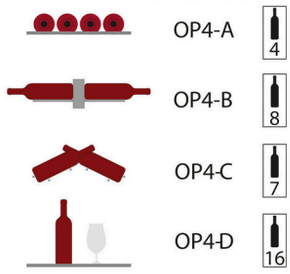


R600a

LED



OPTIONAL



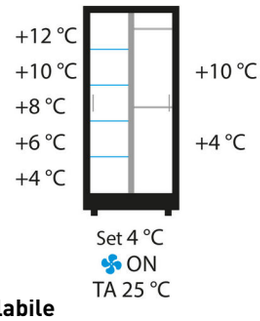
(DE) **Weinkühlvitrine Lt. 216 - anpassbar**
(IT) **Vetrina vino 216 lt-modulabile**

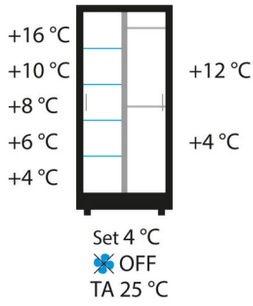
WINE	mm	Version	Bottel 0,75 LT	kg	kW	V	
PVV-4-R6	860x530xh938 mm	Wall	42/64	62	0.4	230/1N 50Hz	**5 735,** EUR
PVV-4/TR-R6	860x530xh938 mm	Pass through	42/64	69	0.4	230/1N 50Hz	**6 086,** EUR



R290

LED





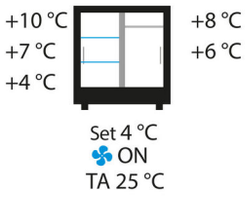
(DE) **Kühlvitrine für Fleischwaren Lt. 530 - anpassbar**
(IT) **Espositore refrigerato salumi & formaggi 530 lt-modulabile**

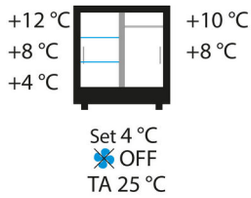
Delicatessen	mm	Version	Hooks	kg	kW	V	
VSA-1-R2	860x530xh1851 mm	Wall	4	107	0.42	230/1N 50Hz	**8 778,** EUR
VSA-1/TR-R2	860x530xh1851 mm	Pass through	4	120	0.42	230/1N 50Hz	**9 364,** EUR



R600a

LED





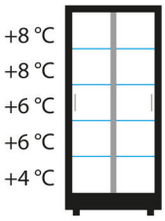
(DE) **Kühlvitrine für Fleischwaren Lt. 216 - anpassbar**
(IT) **Espositore refrigerato salumi & formaggi lt216-modulabile**

Delicatessen	mm	Version	Hooks	kg	kW	V	
PSA-1-R6	860x530xh938 mm	Wall	2	69	0.42	230/1N 50Hz	**6 320,** EUR
PSA-1/TR-R6	860x530xh938 mm	Pass through	2	76	0.42	230/1N 50Hz	**6 672,** EUR



R290

LED

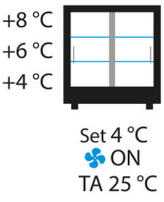


DE **Gastronomie Kühlvitrine Lt. 530 - anpassbar**
IT **Espositore refrigerato gastronomia lt530-modulabile**

Gastronomy	mm	Version	Plates	kg	kW	V	
GGN-1-R2	860x530xh1851 mm	Wall	8	118	0.4	230/1N 50Hz	**8 427,**EUR
GGN-1/TR-R2	860x530xh1851 mm	Pass through	8	131	0.4	230/1N 50Hz	**9 012,**EUR



R600a



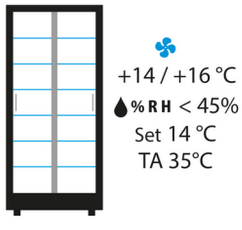
DE **Gastronomie Kühlvitrine Lt. 216 - anpassbar**
IT **Espositore refrigerato gastronomia lt216-modulabile**

Gastronomy	mm	Version	Plates	kg	kW	V	
PGN-1-R6	860x530xh938 mm	Wall	4	72	0.4	230/1N 50Hz	**6 086,**EUR
PGN-1/TR-R6	860x530xh938 mm	Pass through	4	79	0.4	230/1N 50Hz	**6 437,**EUR

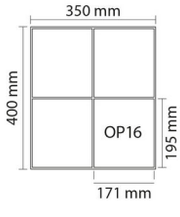


R290

LED



OPTIONAL



DE **Kühlvitrine für Schokolade Lt. 530 - anpassbar**
IT **Espositore refrigerato cioccolato Lt.530-modulabile**

Chocolate	mm	Version	Plates	kg	kW	V	
GCC-1-R2	860x530xh1851 mm	Wall	14	122	0.42	230/1N 50Hz	**8 778,**EUR
GCC-1/TR-R2	860x530xh1851 mm	Pass through	14	135	0.42	230/1N 50Hz	**9 364,**EUR

MAGNETICA LINE



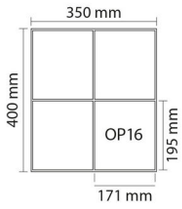
R600a

LED



+14 / +16 °C
%RH < 45%
Set 14 °C
TA 30°C

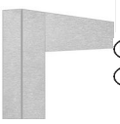
OPTIONAL



(DE) **Kühlvitrine für Schokolade Lt. 216 - anpassbar**
(IT) **Espositore refrigerato cioccolato lt216 -modulabile**

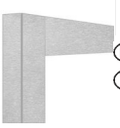
Chocolate	mm	Version	Plates	kg	kW	V	
PCC-1-R6	860x530xh938 mm	Wall	4	72	0.42	230/1N 50Hz	**6 086,EUR**
PCC-1/TR-R6	860x530xh938 mm	Pass through	4	79	0.42	230/1N 50Hz	**6 437,EUR**

DE21-AS/N — 878,– Eur



DE Schauvintrine 216 Lt. Stahl Satin
IT Decorazione vetrina 216lt Acciaio raso

DE21-U-AS/N — 351,– Eur



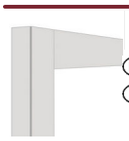
DE Deko-Verblender 2x 216 Lt. Stahl Satin
IT Decorazione vetrina 2x216lt Acciaio raso

DE21-BI/N — 410,– Eur



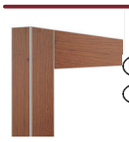
DE Schauvintrine 216 Lt.Mattweiß
IT Decorazione vetrina 216lt bianco mat

DE21-U-BI/N — 176,– Eur



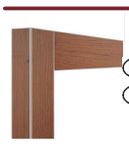
DE Deko-Verblender 2x 216 Lt. Mattweiß
IT Decorazione vetrina 2x216lt bianco mat

DE21-CA/N — 410,– Eur



DE Schauvintrine 216 Lt.Eiche
IT Decorazione vetrina 216lt Quercia

DE21-U-CA/N — 176,– Eur



DE Deko-Verblender 2x 216 Lt.Eiche
IT Decorazione vetrina 2x530lt Quercia

DE21-LC/N — 410,– Eur



DE Schauvintrine 216 Lt.Lärche ashfahl
IT Decorazione vetrina 216lt Larice cinereo

DE21-U-LC/N — 176,– Eur



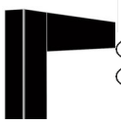
DE Deko-Verblender 2x 216 Lt.Lärche ashfahl
IT Decorazione vetrina 2x216lt Larice cinereo

DE21-NR/N — 410,– Eur



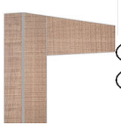
DE Schauvintrine 216 Lt.Mattschwarz
IT Decorazione vetrina 216lt nero mat

DE21-U-NR/N — 176,– Eur



DE Deko-Verblender 2x 216 Lt.Mattschwarz
IT Decorazione vetrina 2x216lt nero mat

DE21-TK/N — 410,– Eur



DE Schauvintrine 216 Lt.Teak
IT Decorazione vetrina 216lt Teak

DE21-U-TK/N — 176,– Eur



DE Deko-Verblender 2x 216 Lt. Teak
IT Decorazione vetrina 2x216lt Teak

DE21-WL/N — 410,– Eur



DE Schauvintrine 216 Lt.Wenge loft
IT Decorazione vetrina 216lt wenge loft

DE21-U-WL/N — 176,– Eur



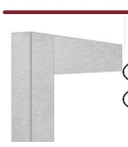
DE Deko-Verblender 2x 216 Lt.Wenge loft
IT Decorazione vetrina 2x216lt wenge loft

DE53-AS/N — 1 229,– Eur



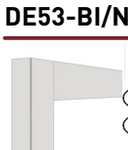
DE Schauvintrine 530 Lt.Stahl Satin
IT Decorazione vetrina 530lt Acciaio raso

DE53-U-AS/N — 410,– Eur



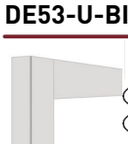
DE Deko-Verblender 2x 530 Lt.Stahl Satin
IT Decorazione vetrina 2x530lt Acciaio raso

DE53-BI/N — 468,– Eur



DE Schauvintrine 530 Lt. Mattweiß
IT Decorazione vetrina 530lt bianco mat

DE53-U-BI/N — 234,– Eur



DE Deko-Verblender 2x 530 Lt.Mattweiß
IT Decorazione vetrina 2x530lt bianco mat

Options & Accessories

DE53-CA/N — 468,Eur



DE Schauvintrine 530 Lt. Eiche
IT Decorazione vetrina 530lt Quercia

DE53-U-CA/N — 234,Eur



DE Deko-Verblender 2x 530 Lt.Eiche
IT Decorazione vetrina 2x530lt Quercia

DE53-LC/N — 468,Eur



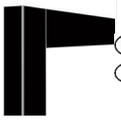
DE Schauvintrine 530 Lt. Lärche ashfahl
IT Decorazione vetrina 530lt Larice cinereo

DE53-U-LC/N — 234,Eur



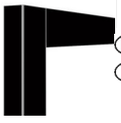
DE Deko-Verblender 2x 530 Lt. Lärche ashfahl
IT Decorazione vetrina 2x530lt Larice cinereo

DE53-NR/N — 468,Eur



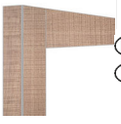
DE Schauvintrine 530 Lt.Mattschwarz
IT Decorazione vetrina 530lt nero mat

DE53-U-NR/N — 234,Eur



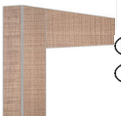
DE Deko-Verblender 2x 530 Lt. Mattschwarz
IT Decorazione vetrina 2x530lt nero mat

DE53-TK/N — 468,Eur



DE Schauvintrine 530 Lt.Teak
IT Decorazione vetrina 530lt Teak

DE53-U-TK/N — 234,Eur



DE Deko-Verblender 2x 530 Lt.Teak
IT Decorazione vetrina 2x530lt Teak

DE53-WL/N — 468,Eur



DE Schauvintrine 530 Lt.Wenge loft
IT Decorazione vetrina 530lt wenge loft

DE53-U-WL/N — 234,Eur



DE Deko-Verblender 2x 530 Lt.Wenge loft
IT Decorazione vetrina 2x530lt wenge loft

OP10 — 257,Eur



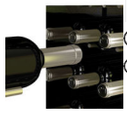
DE Option: Led farbig (RGB) Vitrine 530 Lt. Mit Fernbedienung
IT Opzione: Led colorati (RGB) vetrine 530 lit con telecomando

OP11 — 257,Eur



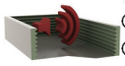
DE Option: Led farbig (RGB) Vitrine 216 Lt. Mit Fernbedienung
IT Opzione: Led colorati (RGB) vetrine 216 lit con telecomando

OP12 — 445,Eur



DE Option: Hintergrund Vitrine mit Spiegel
IT Opzione: Sfondo vetrina con specchio

OP13 — 242,Eur



DE Option: Schallisolierung im Bereich Kompressor
IT Opzione: Isolazione acustica zona compressore

OP14 — 54,Eur



DE Set Fleischwaren Stange aus Edelstahl und 4 Haken (zusätzlich)
IT Kit affettati barra inox e 4 ganci (complementari)

OP15 — 49,Eur



DE Platte aus Sicherheitsglas mit Halterungen
IT Tavoletaa in vetro temperato con supporti

OP16 — 35,Eur



DE Ausstellungstablett für Pralinen oder Schokolade 171x175 mm
IT Vassoio per praline o cioccolato 171x175 mm

OP17 — 375,Eur



DE Option: Voreinstellung für separates Aggregat
IT Opzione: Predisposizione gruppo remoto

OP19 — 606,– Eur



DE Option: Hygrometrische Sonde (Feuchtigkeitsanzeige) nur für Schokolade
IT Opzione: Sonda igrometrica (visualizzazione dell'umidità) solo per cioccolato

OP4-A — 129,– Eur



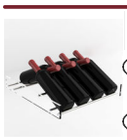
DE Plexiglasplatte mit Montagehalterungen
IT Tavoletta in plexiglass con supporto di montaggio

OP4-B3 — 164,– Eur



DE Set mit 12 Aluminiumstangen (3 Stufen)
IT Kit di 12 pin di alluminio (3 livelli)

OP4-C — 129,– Eur



DE Struktur mit Seitenteile aus Plexiglas und Aluminiumstangen
IT Struttura con laterali in plexiglass e pin in alluminio

OP4-D — 59,– Eur



DE Verstellbares Regal aus Sicherheitsglas, mit Halterungen
IT Ripiano regolabile in vetro temperato, con supporti

EXALTA EVO

(DE) Vollverglaste Vitrinen

- Entwickelt für Restaurants, Cafeterias, Konditoreien, Bäckereien, Imbissbuden...
- Hergestellt aus lackiertem Stahl mit vollverglaster Tür und Siebdruckbeschichtung.
- Dreifach verglaste (Thermopane®) Wände für perfekte Isolierung.
- "FULL GLASS" wendbare Tür mit magnetischem Verschluss (leicht zu entfernen), inklusive Griff.
- Elektronischer Regler mit digitalem Display.
- 4 interne LED-Leuchten.
- Belüfteter Verdampfer behandelt gegen Salz und Lebensmittelsäuren mit "coating".
- Statische Modelle (... -SB & ... -SW) mit manueller Abtauung und Verdampfergittern.
- Montiert auf 4 schwenkbaren Rädern.
- Gerät gemäß allen geltenden (CE) Vorschriften konstruiert.
- NB Sonderversion für große Höhen auf Bestellung.

(IT) Vetrine vetrate sui 4 lati

- Progettata per ristoranti, caffetterie, pasticcerie, panetterie, snack bar...
- Realizzata in acciaio verniciato e porta interamente in vetro con serigrafia.
- Pareti con triplo vetro (Thermopane®) per un'isolamento perfetto.
- Porta "FULL GLASS" reversibile con chiusura magnetica (rimovibile facilmente), con maniglia.
- Regolatore elettronico con display digitale.
- 4 luci LED interne.
- Evaporatore ventilato trattato contro sale e acidi alimentari con "coating".
- Modelli statici (... -SB & ... -SW) con sbrinamento manuale e griglie evaporanti.
- Montata su 4 ruote girevoli.
- Dispositivo costruito in conformità con tutte le normative (CE) vigenti.
- NB Versione speciale per altitudine su ordinazione.

LED



PASTRY



A

MAX/305-PB

-2° +10°

5 237,Eur

(DE) **Volle Vitrine 260 Lt., 5 Glasstufen, belüftet - PASTRY - SCHWARZ**

- Innenmaße: 350x550x1200 mm.
- Geräuschpegel: 45 dB.
- 5 höhenverstellbare Glasböden (280x463 mm) auf AISI 304 Edelstahlträgern.

(IT) **Vetrina vetrata sui 4 lati 260 Lt., 5 livelli in vetro, ventilato - PASTRY - NERO**

- Dimensioni interne: 350x550x1200 mm.
- Livello di rumore: 45 dB.
- 5 ripiani regolabili in vetro temperato (280x463 mm) su supporti in acciaio inossidabile AISI 304.

450x650xh1900 mm	
0.2 kW	
230/1N 50Hz	
170 kg	
0.73 m3	

A

MAX/305-PW

-2° +10°

5 237,Eur

(DE) **Volle Vitrine 260 Lt., 5 Glasstufen, belüftet - PASTRY - WEISS**

(IT) **Vetrina vetrata sui 4 lati 260 Lt., 5 livelli in vetro, ventilato - PASTRY - BIANCO**

450x650xh1900 mm	
0.2 kW	
230/1N 50Hz	
170 kg	
0.73 m3	



PASTRY

MAX/507-PB

-2°+10°

5 540,Eur

(DE) Volle Vitrine 440 Lt., 5 Glasstufen, belüftet - PASTRY - SCHWARZ

(IT) Vetrina vetrata sui 4 lati 440 Lt., 5 livelli in vetro, ventilato - PASTRY - NERO

700x650xh1900 mm

0.24 kW

230/1N 50Hz

195 kg

1.09 m3



MAX/507-PW

-2°+10°

5 540,Eur

(DE) Volle Vitrine 440 Lt., 5 Glasstufen, belüftet - PASTRY - WEISS

(IT) Vetrina vetrata sui 4 lati 440 Lt., 5 livelli in vetro, ventilato - PASTRY - BIANCO

700x650xh1900 mm

0.25 kW

230/1N 50Hz

195 kg

1.09 m3



PASTRY

MAX/609-PB

-2°+10°

6 990,Eur

(DE) Volle Vitrine 600 Lt., 5 Glasstufen, belüftet - PASTRY - SCHWARZ

- Innenmaße: 800x550x1200 mm.
- Geräuschpegel: 55 dB.
- 5 höhenverstellbare Glasböden (730x463 mm) auf AISI 304 Edelstahlträgern.

(IT) Vetrina vetrata sui 4 lati 600 Lt., 5 livelli in vetro, ventilato - PASTRY - NERO

- Dimensioni interne: 800x550x1200 mm.
- Livello di rumore: 55 dB.
- 5 ripiani regolabili in vetro temperato (730x463 mm) su supporti in acciaio inossidabile AISI 304.

900x650xh1900 mm

0.35 kW

230/1N 50Hz

210 kg

1.38 m3



MAX/609-PW

-2°+10°

6 990,Eur

(DE) Volle Vitrine 600 Lt., 5 Glasstufen, belüftet - PASTRY - WEISS

(IT) Vetrina vetrata sui 4 lati 600 Lt., 5 livelli in vetro, ventilato - PASTRY - BIANCO

900x650xh1900 mm

0.35 kW

230/1N 50Hz

210 kg

1.38 m3

EXALTA EVO



PASTRY & ICE





PASTRY & ICE



MAX/305-BB -22° +5°

6 511,Eur

(DE) **Volle Vitrine 260 Lt., 5 Glasstufen, belüftet -ICE CREAM & PASTRY - SCHWARZ**
- Innenmaße: 350x550x1200 mm.
- Geräuschpegel: 50 dB.
- 5 verstellbare Glasregale (280x463 mm) auf Edelstahl-Trägerschienen AISI 304.

(IT) **Vetrina vetrata sui 4 lati 260 Lt., 5 livelli in vetro, ventilato -ICE CREAM & PASTRY - NERO**
- Dimensioni interne: 350x550x1200 mm.
- Livello sonoro: 50 dB.
- 5 ripiani regolabili in vetro temperato (280x463 mm) su supporti in acciaio inox AISI 304.

450x650xh1900 mm
0.41 kW
230/1N 50Hz
170 kg
0.73 m3

MAX/305-BW -22° +5°

6 511,Eur

(DE) **Volle Vitrine 260 Lt., 5 Glasstufen, belüftet -ICE CREAM & PASTRY - WEISS**

(IT) **Vetrina vetrata sui 4 lati 260 Lt., 5 livelli in vetro, ventilato -ICE CREAM & PASTRY - BIANCO**

450x650xh1900 mm
0.41 kW
230/1N 50Hz
170 kg
0.73 m3

MAX/507-BB -22° +5°

7 030,Eur

(DE) **Volle Vitrine 440 Lt., 5 Glasstufen, belüftet - ICE CREAM & PASTRY - SCHWARZ**
- Innenmaße: 600x550x1200 mm.
- Geräuschpegel: 60 dB.
- 5 verstellbare Glasregale (530x463 mm) auf Edelstahl-Trägerschienen AISI 304.

(IT) **Vetrina vetrata sui 4 lati 440 Lt., 5 livelli in vetro, ventilato - ICE CREAM & PASTRY - NERO**
- Dimensioni interne: 600x550x1200 mm.
- Livello sonoro: 60 dB.
- 5 ripiani regolabili in vetro temperato (530x463 mm) su supporti in acciaio inox AISI 304.

700x650xh1900 mm
0.55 kW
230/1N 50Hz
195 kg
1.09 m3

MAX/507-BW -22° +5°

7 030,Eur

(DE) **Volle Vitrine 440 Lt., 5 Glasstufen, belüftet - ICE CREAM & PASTRY - WEISS**

(IT) **Vetrina vetrata sui 4 lati 440 Lt., 5 livelli in vetro, ventilato - ICE CREAM & PASTRY - BIANCO**

700x650xh1900 mm
0.55 kW
230/1N 50Hz
195 kg
1.09 m3



PASTRY & ICE





CHOCOLATE



EXALTA EVO

Kühlung • Refrigerazione

MAX/609-BB

-22° +5°

8 066,Eur

900x650xh1900 mm

0.68 kW

230/1N 50Hz

210 kg

1.38 m3

(DE) **Volle Vitrine 600 Lt., 5 Glasstufen, belüftet - ICE CREAM & PASTRY - SCHWARZ**

- Innenmaße: 800x550x1200 mm.
- Geräuschpegel: 60 dB.
- 5 verstellbare Glasregale (730x463 mm) auf Edelstahl-Trägerschienen AISI 304.

(IT) **Vetrina vetrata sui 4 lati 600 Lt., 5 livelli in vetro, ventilato - ICE CREAM & PASTRY - NERO**

- Dimensioni interne: 800x550x1200 mm.
- Livello sonoro: 60 dB.
- 5 ripiani regolabili in vetro temperato (730x463 mm) su supporti in acciaio inox AISI 304.

MAX/609-BW

-22° +5°

8 066,Eur

900x650xh1900 mm

0.68 kW

230/1N 50Hz

210 kg

1.38 m3

(DE) **Volle Vitrine 600 Lt., 5 Glasstufen, belüftet - ICE CREAM & PASTRY - WEISS**

(IT) **Vetrina vetrata sui 4 lati 600 Lt., 5 livelli in vetro, ventilato - ICE CREAM & PASTRY - BIANCO**

MAX/507-CB

+15°+18°

6 304,Eur

700x650xh1900 mm

0.3 kW

230/1N 50Hz

195 kg

1.09 m3

(DE) **Vollverglaste Vitrine" 440 l, 5 Glasböden, belüftet - CHOCOLATE - SCHWARZ**

- Innere Abmessungen: 600x550x1200 mm.
- Geräuschpegel: 50 dB.
- 5 verstellbare Sicherheitsglasböden (530x463 mm) auf Edelstahlträgern AISI 304.

(IT) **Vetrina vetrata sui 4 lati 440 Lt., 5 livelli in vetro, ventilata - CHOCOLATE - NERO**

- Dimensioni interne: 600x550x1200 mm.
- Livello di rumore: 50 dB.
- 5 ripiani regolabili in vetro temperato (530x463 mm) su supporti in acciaio inox AISI 304.

MAX/507-CW

+15°+18°

6 304,Eur

700x650xh1900 mm

0.3 kW

230/1N 50Hz

195 kg

1.09 m3

(DE) **Vollverglaste Vitrine" 440 l, 5 Glasböden, belüftet - CHOCOLATE - WEISS**

(IT) **Vetrina vetrata sui 4 lati 440 Lt., 5 livelli in vetro, ventilata - CHOCOLATE - BIANCO**

EXALTA EVO



CHOCOLATE



MAX/609-CB

+15°+18°

7 226,Eur

(DE) **Vollverglaste Vitrine" 600 l, 5 Glasböden, belüftet - CHOCOLATE - SCHWARZ**

- Innere Abmessungen: 800x550x1200 mm.
- Geräuschpegel: 50 dB.
- 5 verstellbare Sicherheitsglasböden (730x463 mm) auf Edelstahlträgern AISI 304.

(IT) **Vetrina vetrata sui 4 lati 600 Lt., 5 livelli in vetro, ventilata - CHOCOLATE - NERO**

- Dimensioni interne: 800x550x1200 mm.
- Livello di rumore: 50 dB.
- 5 ripiani regolabili in vetro temperato (730x463 mm) su supporti in acciaio inox AISI 304.

900x650xh1900 mm | 0.4 kW | 230/1N 50Hz | 210 kg | 1.38 m3

MAX/609-CW

+15°+18°

7 226,Eur

(DE) **Vollverglaste Vitrine" 600 l, 5 Glasböden, belüftet - CHOCOLATE - WEISS**

(IT) **Vetrina vetrata sui 4 lati 600 Lt., 5 livelli in vetro, ventilata - CHOCOLATE - BIANCO**

900x650xh1900 mm | 0.4 kW | 230/1N 50Hz | 210 kg | 1.38 m3



ICE (STATIC)



MAX/507-SB

-22°-15°

6 707,Eur

(DE) **Vitrine "FULL verglast" 440 Lt., 6 Glasstufen, statisch - ICE CREAM - SCHWARZ**

- Statische Kühlung.
- Innenmaße: 600x550x1200 mm.
- Schalldruckpegel: 60 dB.
- 6 gehärtete Glasböden (550x435 mm) auf Verdampfergittern.

(IT) **Vetrina vetrata sui 4 lati 440 Lt., 6 livelli in vetro, statico - ICE CREAM - NERO**

- Refrigerazione statica.
- Dimensioni interne: 600x550x1200 mm.
- Livello sonoro: 60 dB.
- 6 ripiani in vetro temperato (550x435 mm) su griglie evaporanti.

700x650xh1900 mm | 0.56 kW | 230/1N 50Hz | 195 kg | 1.09 m3

MAX/507-SW

-22°-15°

6 707,Eur

(DE) **Vitrine "FULL verglast" 440 Lt., 6 Glasstufen, statisch - ICE CREAM - WEISS**

(IT) **Vetrina vetrata sui 4 lati 440 Lt., 6 livelli in vetro, statico - ICE CREAM - BIANCO**

700x650xh1900 mm | 0.56 kW | 230/1N 50Hz | 195 kg | 1.09 m3



MEAT

MAX/507-MB

-2°+10°

7 814,Eur

700x650xh1900 mm

0.25 kW

230/1N 50Hz

195 kg

1.09 m3

(DE) **Vollverglaste Vitrine" 440 l, 2 Regale & Fleischstange, belüftet - MEAT - SCHWARZ**

- Innenmaße: 600x550x1200 mm.
- Geräuschpegel: 52 dB.
- 2 verstellbare Edelstahlregale (530x463 mm) auf AISI 304-Edelstahlgestellen und 1 Edelstahlpuffer.

(IT) **Vetrina vetrata sui 4 lati 440 Lt., 2 ripiani & asta per carne, ventilata - MEAT - NERO**

- Dimensioni interne: 600x550x1200 mm.
- Livello di rumore: 52 dB.
- 2 ripiani regolabili in acciaio inox (530x463 mm) su supporti in acciaio inox AISI 304 e 1 supporto per la salagione.



MAX/507-MW

-2°+10°

7 814,Eur

700x650xh1900 mm

0.25 kW

230/1N 50Hz

195 kg

1.09 m3

(DE) **Vollverglaste Vitrine" 440 l, 2 Regale & Fleischstange, belüftet - MEAT - WEISS**

(IT) **Vetrina vetrata sui 4 lati 440 Lt., 2 ripiani & asta per carne, ventilata - MEAT - BIANCO**



MEAT

MAX/607-MB

-2°+10°

9 018,Eur

900x650xh1900 mm

0.3 kW

230/1N 50Hz

236 kg

1.2 m3

(DE) **Vollverglaste Vitrine" 600 l, 2 Regale & Fleischstange, belüftet - MEAT - SCHWARZ**

- Innenmaße: 800x550x1200 mm.
- Geräuschpegel: 52 dB (A).
- 2 verstellbare Edelstahlregale (730x463 mm) auf AISI 304-Edelstahlgestellen und 1 Edelstahl-Salztür.

(IT) **Vetrina vetrata sui 4 lati 600 Lt., 2 ripiani & asta per carne, ventilata - MEAT - NERO**

- Dimensioni interne: 800x550x1200 mm.
- Livello di rumore: 52 dB (A).
- 2 ripiani regolabili in acciaio inox (730x463 mm) su supporti in acciaio inox AISI 304 e 1 porta per insaccati in acciaio inox.



MAX/607-MW

-2°+10°

9 018,Eur

900x650xh1900 mm

0.3 kW

230/1N 50Hz

236 kg

1.2 m3

(DE) **Vollverglaste Vitrine" 600 l, 2 Regale & Fleischstange, belüftet - MEAT - WEISS**

(IT) **Vetrina vetrata sui 4 lati 600 Lt., 2 ripiani & asta per carne, ventilata - MEAT - BIANCO**

EXALTA EVO



WINE

MAX/507-VB

0 0 +20 0

6 245,Eur

700x650xh1900 mm

0.25 kW

230/1N 50Hz

195 kg

1.09 m3

DE **Vollverglaste Vitrine" 440 l, 1 Ebene + 2 Regale, belüftet - WINE - SCHWARZ**

- Innenmaße: 600x550x1200 mm.
- Geräuschpegel: 52 dB.
- 2 verstellbare Edelstahlregale (530x463 mm) auf AISI 304 Edelstahl-Rasterstützen.
- Tragfähigkeit: 75 cl Weinflaschen = 90, 75 cl Champagnerflaschen = 75.

IT **Vetrina vetrata sui 4 lati 440 Lt., 1 livello + 2 ripiani, ventilata - WINE - NERO**

- Dimensioni interne: 600x550x1200 mm.
- Livello di rumore: 52 dB.
- 2 ripiani regolabili in acciaio inossidabile (530x463 mm) su supporti a griglia in acciaio inossidabile AISI 304.
- Capacità di carico: bottiglie di vino da 75 cl = 90, bottiglie di champagne da 75 cl = 75.



MAX/507-VW

0 0 +20 0

6 245,Eur

700x650xh1900 mm

0.25 kW

230/1N 50Hz

195 kg

1.09 m3

DE **Vollverglaste Vitrine" 440 l, 1 Ebene + 2 Regale, belüftet - WINE - WEISS**

IT **Vetrina vetrata sui 4 lati 440 Lt., 1 livello + 2 ripiani, ventilata - WINE - BIANCO**



WINE (WOOD SHELVES)

MAX/507-VB2

0 0 +20 0

6 819,Eur

700x650xh1900 mm

0.25 kW

230/1N 50Hz

195 kg

1.09 m3

DE **Vollverglaste Vitrine" 440 l, 1 Ebene + 4 Regale, belüftet - WINE - SCHWARZ**

- Innenmaße: 600x550x1200 mm.
- Geräuschpegel: 52 dB.
- 3 Regale + 2 geneigte, verstellbare Holzregale (530x463 mm) auf AISI 304 Edelstahlkonsolen.
- Tragfähigkeit: 75 cl Weinflaschen = 66, 75 cl Champagnerflaschen = 58.

IT **Vetrina vetrata sui 4 lati 440 Lt., 1 livello + 4 ripiani, ventilata - WINE - NERO**

- Dimensioni interne: 600x550x1200 mm.
- Livello di rumore: 52 dB.
- 3 ripiani + 2 ripiani inclinati regolabili in legno (530x463 mm) su staffe in acciaio inossidabile AISI 304.
- Capacità di carico: bottiglie di vino da 75 cl = 66, bottiglie di champagne da 75 cl = 58.



MAX/507-VW2

0° +20°

6 819,Eur
700x650xh1900 mm
0.25 kW
230/1N 50Hz
195 kg
1.09 m3

(DE) **Vollverglaste Vitrine" 440 l, 1 Ebene + 4 Regale, belüftet - WINE - WEISS**

(IT) **Vetrina vetrata sui 4 lati 440 Lt., 1 livello + 4 ripiani, ventilata - WINE - BIANCO**



WINE

MAX/609-VB

0° +20°

7 534,Eur
900x650xh1900 mm
0.35 kW
230/1N 50Hz
210 kg
1.38 m3

(DE) **Vollverglaste Vitrine" 600 l, 1 Ebene + 2 Regale, belüftet - WINE - SCHWARZ**

- Innenmaße: 800x550x1200 mm.
- Geräuschpegel: 52 dB.
- 2 verstellbare Edelstahlregale (730x463 mm) auf AISI 304 Edelstahl-Rasterstützen.
- Tragfähigkeit: 75 cl Weinflaschen = 120, 75 cl Champagnerflaschen = 120.

(IT) **Vetrina vetrata sui 4 lati 600 Lt., 1 livello + 2 ripiani, ventilata - WINE - NERO**

- Dimensioni interne: 800x550x1200 mm.
- Livello di rumore: 52 dB.
- 2 ripiani regolabili in acciaio inossidabile (730x463 mm) su supporti a griglia in acciaio inossidabile AISI 304.
- Capacità di carico: bottiglie di vino da 75 cl = 120, bottiglie di champagne da 75 cl = 120.



MAX/609-VW

0° +20°

7 534,Eur
900x650xh1900 mm
0.35 kW
230/1N 50Hz
210 kg
1.38 m3

(DE) **Vollverglaste Vitrine" 600 l, 1 Ebene + 2 Regale, belüftet - WINE - WEISS**

(IT) **Vetrina vetrata sui 4 lati 600 Lt., 1 livello + 2 ripiani, ventilata - WINE - BIANCO**

EXALTA EVO



WINE (WOOD SHELVES)

MAX/609-VB2

0° +20°

8 038,Eur

900x650xh1900 mm

0.35 kW

230/1N 50Hz

210 kg

1.38 m3

(DE) **Vollverglaste Vitrine" 600 l, 1 Ebene + 4 Regale, belüftet - WINE - SCHWARZ**

- Innenmaße: 800x550x1200 mm.
- Geräuschpegel: 52 dB.
- 3 Regale + 2 geneigte, verstellbare Holzregale (730x463 mm) auf AISI 304 Edelstahlkonsolen.
- Tragfähigkeit: 75 cl Weinflaschen = 99, 75 cl Champagnerflaschen = 83.

(IT) **Vetrina vetrata sui 4 lati 600 Lt., 1 livello + 4 ripiani, ventilata - WINE - NERO**

- Dimensioni interne: 800x550x1200 mm.
- Livello di rumore: 52 dB.
- 3 ripiani + 2 ripiani inclinati regolabili in legno (730x463 mm) su staffe in acciaio inossidabile AISI 304.
- Capacità di carico: bottiglie di vino da 75 cl = 99, bottiglie di champagne da 75 cl = 83.



MAX/609-VW2

0° +20°

8 038,Eur

900x650xh1900 mm

0.35 kW

230/1N 50Hz

210 kg

1.38 m3

(DE) **Vollverglaste Vitrine" 600 l, 1 Ebene + 4 Regale, belüftet - WINE - WEISS**

(IT) **Vetrina vetrata sui 4 lati 600 Lt., 1 livello + 4 ripiani, ventilata - WINE - BIANCO**

Diamond

Ice cream

Ice cream





MCV/2

4 097,Eur

250x410xh400 mm

0.3 kW

230/1N 50Hz

28 kg

0.08 m3

(DE) **Sahnemaschine gekühlt aus Edelstahl, 2 L Behälter**

- Kontinuierliche Herstellung von cremiger Schlagsahne, Erhält in perfektem Zustand, verhindert eine Phasentrennung.
- Konstante Kühlung von Behälter und Kopfstück bis zum Sahneaustritt.
- Möglichkeit die Produktion jederzeit zu stoppen.
- Edelstahlbehälter abnehmbar.
- Standard: Labyrinthschaft für Creme mit Fett zwischen 35% und 40% (andere Schaftmodelle auf Anfrage möglich).

(IT) **Montapanna refrigerato inox, vasca 2 L**

- Produzione di panna cremosa di continuo, Mantenimento nelle condizioni perfette, evitando la fase di separazione.
- Raffreddamento costante del recipiente e della testa distributrice.
- Possibilità di fermare la produzione ad ogni momento.
- Vasca inox estraibile.
- Standard: stelo a labirinto per panna con grasso compreso tra il 35% e il 40% (altri modelli di stelo possibili su richiesta).





MCV/5

5 013,Eur

280x440xh400 mm

0.4 kW

230/1N 50Hz

32 kg

0.06 m3

(DE) **Sahnemaschine gekühlt aus Edelstahl, 5 L Behälter**

(IT) **Montapanna refrigerato inox, vasca 5 L**





MCV/5C-N

6 414,Eur

250x470xh450 mm

0.4 kW

230/1N 50Hz

47 kg

0.12 m3

(DE) **Sahnemaschine gekühlt aus Edelstahl, 5 L Behälter**

- Kontinuierliche Herstellung von cremiger Schlagsahne, Erhält in perfektem Zustand, verhindert eine Phasentrennung.
- Konstante Kühlung von Behälter und Kopfstück bis zum Sahneaustritt.
- Möglichkeit die Produktion jederzeit zu stoppen.
- Standard: Labyrinthschaft für Creme mit Fett zwischen 35% und 40% (andere Schaftmodelle auf Anfrage möglich).

(IT) **Montapanna refrigerato inox, vasca 5 L**

- Produzione di panna cremosa di continuo, Mantenimento nelle condizioni perfette, evitando la fase di separazione.
- Raffreddamento costante del recipiente e della testa distributrice.
- Possibilità di fermare la produzione ad ogni momento.
- Standard: stelo a labirinto per panna con grasso compreso tra il 35% e il 40% (altri modelli di stelo possibili su richiesta).







AIR

TGB/5

5 760,Eur

410x460xh320 mm

0.6 kW

230/1N 50Hz

44 kg

0.11 m3

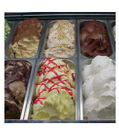
(DE) **Eiscrememaschine vertikal Turbine Tischmodell, 5 L/Std., Luftkondensator**

- Vertikale Turbine, ideal für Restaurants, wartungsarm und sehr einfach zu bedienen.
- Mischkapazität min. 0,5 Liter und max. 1 Liter.
- Zyklus mit Zeitsteuerung oder mit Temperatursteuerung.
- Vertikale Verdampferzylinder für eine größere Austauschfläche.
- Geräuschpegel unter 70 dB.
- NB: vor allem für die Arbeit mit kalten Speisen.

(IT) **Mantecatore, da appoggio, 5 L/o, condensatore ad aria**

- Turbina verticale, ideale per ristoranti, necessita poca manutenzione e di facilissimo uso.
- Capacità di mescola minimo 0, 5 litro e massimo 1 litri.
- Ciclo con controllo del tempo o della temperatura.
- Cilindri evaporatore verticale per una maggiore superficie di scambio.
- Livello sonoro inferiore 70dB.
- NB: principalmente per lavorazione a freddo.





AIR

TGV/5D-N

11 082,Eur

410x510xh590 mm

1.2 kW

400/3N 50Hz

81 kg

0.27 m3

(DE) **Auto.vertik.Eiscrememaschine, Tischmodell, 9 L/Std., Luftkondensator**

- Vertikale Turbine mit automatischer Absaugung, wartungsarm und sehr einfach zu bedienen.
- Minimales Mischvolumen 1 Liter und maximal 2 Liter.
- Zyklus mit Zeitsteuerung oder Temperaturregelung.
- Vertikale Verdampferzylinder für eine größere Austauschfläche. Exklusives Verteilungsgerät.
- Zykluszeit: 10/20 min. Stündliche Produktion: 12 Liter. Geräuschpegel unter 70 dB.
- Hinweis: vor allem für die Arbeit mit kalten Speisen.

(IT) **Mantecatore automatico da appoggio, 9/12 L/o, condensatore d'aria.**

- Turbina verticale con estrazione automatica, necessita poca manutenzione e di facilissimo uso.
- Capacità di mescola minimo 1 litro e massimo 2 litri.
- Ciclo con controllo del tempo o con controllo della temperatura.
- Cilindri verticali-evaporatori per una maggiore superficie di scambio. Dispositivo di erogazione esclusivo.
- Tempo di ciclo: 10/20 min. Produzione oraria: 12 litri. Livello di rumore inferiore a 70 dB.
- NB: principalmente per lavori a freddo.

230/3 50Hz (On request)



AIR



TGV/20DA

13 456,Eur

460x510xh960 mm

2.2 kW

400/3N 50Hz

124 kg

0.44 m3

(DE) **Eiscrememaschine, auto., vertik. Turbine, 20 L/Std., Luftkondensator**

- Minimales Mischvolumen 2 Liter und maximal 4 Liter.
- Zyklus mit Zeitsteuerung oder Temperaturregelung. Exklusives Verteilungsgerät.
- Vertikale Verdampferzylinder für eine größere Austauschfläche.
- Zykluszeit: 10/15 min. Stündliche Produktion: 20 Liter.
- Geräuschpegel unter 70 dB.

(IT) **Mantecatore automatico, 20 L/o, condensatore ad aria**

- Capacità minima di miscelazione 2 litri e massima 4 litri.
- Ciclo con controllo del tempo o della temperatura. Dispositivo di distribuzione esclusivo.
- Cilindri evaporatore verticale per una maggiore superficie di scambio.
- Tempo di ciclo: 10/15 min. Produzione oraria: 20 litri.
- Livello di rumore inferiore a 70 dB.



AIR



TGV/35DA

24 744,Eur

490x700xh1100 mm

3.5 kW

400/3N 50Hz

184 kg

0.57 m3

(DE) **Eiscrememaschine, auto., vertik. Turbine, 50 L/Std., Luftkondensator**

- Mischkapazität min. 3 Liter und max. 7 Liter.
- Zyklus mit Zeit- oder Temperatursteuerung.
- Vertikaler Zylinder-Verdampfer, große Austauschfläche.
- Zyklusdauer: 8/12 Min. Stundenproduktion: 50 Liter.
- Vorrichtung für Selbstdiagnose.
- Geräuschpegel unter 70 dB.

(IT) **Mantecatore automatico, 50 L/o, condensatore ad aria**

- Capacità di mescola minimo 3 litri e massimo 7 litri.
- Ciclo con controllo del tempo o con controllo della temperatura.
- Cilindro evaporatore verticale, grande superficie di scambio- Tempo del ciclo: 8/12 min. Produzione oraria: 50 litri.
- Dispositivo auto diagnosi.
- Livello sonoro inferiore a 70 dB.



WATER



TGV/35DW

24 744,Eur

490x700xh1100 mm

3.5 kW

400/3N 50Hz

179 kg

0.57 m3

(DE) **Eiscrememaschine, auto., vert. Turbine, 50 L/Std., Wasserkondensator**

(IT) **Mantecatore automatico, 50 L/o, condensatore ad acqua**

230/3 50Hz (On request)



AIR



TGV/50DA

33 405,Eur

490x900xh1100 mm

7 kW

400/3N 50Hz

286 kg

1.01 m3

(DE) **Eiscrememaschine, auto., vertik. Turbine, 60 L/Std., Luftkondensator**

- Mischkapazität min. 4 Liter und max. 8 Liter.
- Zyklus mit Zeit- oder Temperatursteuerung.
- Zyklusdauer: 8/12 Min. Stundenproduktion: 60 Liter.
- Vertikaler Zylinder-Verdampfer, große Austauschfläche.
- Vorrichtung für Selbstdiagnose.
- Geräuschpegel unter 70 dB.

(IT) **Mantecatore automatico, 60 L/o, condensatore ad aria**

- Capacità di mescola minimo 4 litri e massimo 8 litri.
- Ciclo con controllo del tempo o con controllo della temperatura.
- Tempo del ciclo: 8/12 min. Produzione oraria: 60 litri.
- Cilindro evaporatore verticale, grande superficie di scambio.
- Dispositivo auto diagnosi.
- Livello sonoro inferiore a 70 dB.





WATER



TGV/50DW

28 792,Eur

490x700xh1100 mm

7 kW

400/3N 50Hz

229 kg

1.01 m3

(DE) **Eiscrememaschine, auto., vert. Turbine, 60 L/Std., Wasserkondensator**

(IT) **Mantecatore automatico, 60 litri/o, condensatore ad acqua**





WATER



TGV/80DW

33 405,Eur

490x700xh1150 mm

7.5 kW

400/3N 50Hz

260 kg

1.17 m3

(DE) **Eiscrememaschine, auto., vert. Turbine, 80 L/Std., Wasserkondensator**

- Mischkapazität min. 7 Liter und max. 12 Liter.
- Zyklus mit Zeit- oder Temperatursteuerung.
- Zyklusdauer: 8/12 Min. Stundenproduktion: 75 Liter.
- Vertikaler Zylinder-Verdampfer, große Austauschfläche.
- Vorrichtung für Selbstdiagnose.
- Geräuschpegel unter 70 dB.

(IT) **Mantecatore automatico, 80 litri/o, condensatore ad acqua**

- Capacità di mescola minimo 7 litri e massimo 12 litri.
- Ciclo con controllo del tempo o con controllo della temperatura.
- Tempo del ciclo: 8/12 min. Produzione oraria: 75 litri.
- Cilindro evaporatore verticale, grande superficie di scambio.
- Dispositivo auto diagnosi.
- Livello sonoro inferiore a 70 dB.



230/3 50Hz (On request)



AIR

SPS/30A

18 994,Eur

420x720xh1100 mm

4 kW

400/3N 50Hz

147 kg

0.57 m3

(DE) **Pasteurisiermaschine 30 L/Std., Luftkondensator**

- Mischung je Zyklus: 15/30 Liter.
- Zyklusdauer: 80/120 Min.
- Auto. Pasteurisiermaschine für hohe und niedrige Pasteurisierung.
- Transparenter Deckel.
- Leitungshahn mit integriertem Reinigungssystem.
- Arbeitsspeicher, der eine Wiederholung der Pasteurisierungszyklen ermöglicht.

(IT) **Pastorizzatore 30 L/o, condensatore ad aria**

- Mix per ciclo: 15/30 litri.
- Durata del ciclo: 80/120 min.
- Pastorizzatore automatico per alta e bassa pastorizzazione.
- Coperchio trasparente.
- Rubinetto con un sistema di pulizia integrato.
- Memorie che permettono di ripetere i cicli di pastorizzazione.



WATER

SPS/30W

18 994,Eur

420x720xh1100 mm

4 kW

400/3N 50Hz

140 kg

0.57 m3

(DE) **Pasteurisiermaschine 30 L/Std., Wasserkondensator**

(IT) **Pastorizzatore 30 L/o, condensatore ad acqua**



AIR

SPS/60A

29 911,Eur

420x780xh1100 mm

7.8 kW

400/3N 50Hz

240 kg

0.93 m3

(DE) **Pasteurisiermaschine 60 L/Std., Luftkondensator**

- Mischung je Zyklus: 30/60 Liter.
- Zyklusdauer: 100/120 Min.
- Auto. Pasteurisiermaschine für hohe und niedrige Pasteurisierung.
- Transparenter Deckel.
- Leitungshahn mit integriertem Reinigungssystem.
- Arbeitsspeicher, der eine Wiederholung der Pasteurisierungszyklen ermöglicht.

(IT) **Pastorizzatore 60 L/ora, condensatore ad aria**

- Mix per ciclo: 30/60 litri.
- Durata del ciclo: 100/120 min.
- Pastorizzatore automatico per alta e bassa pastorizzazione.
- Coperchio trasparente.
- Rubinetto con un sistema di pulizia integrato.
- Memoria che permette di ripetere i cicli di pastorizzazione.

230/3 50Hz (On request)



WATER

SPS/60W

25 997,Eur

(DE) **Pasteurisiermaschine 60 L/Std., Wasserkondensator**
(IT) **Pastorizzatore 60 L/o, condensatore ad acqua**

420x780xh1100 mm
7.6 kW
400/3N 50Hz
240 kg
0.93 m3



WATER

SPS/120W

33 265,Eur

(DE) **Pasteurisiermaschine 120 L/Std., Wasserkondensator**

- Mischung je Zyklus: 60/120 Liter.
- Zyklusdauer: 100/120 Min.
- Automatische Pasteurisiermaschine für hohe und niedrige Pasteurisierung.
- Transparenter Deckel.
- Leitungshahn mit integriertem Reinigungssystem.
- Arbeitsspeicher, der eine Wiederholung der Pasteurisierungszyklen ermöglicht.

720x780xh1100 mm
14 kW
400/3N 50Hz
279 kg
1.27 m3

(IT) **Pastorizzatore 120 L/o, condensatore ad acqua**

- Mix per ciclo: 60/120 litri.
- Durata del ciclo: 100/120 min.
- Pastorizzatore automatico per alta e bassa pastorizzazione.
- Coperchio trasparente.
- Rubinetto con un sistema di pulizia integrato.
- Memoria che permette di ripetere i cicli di pastorizzazione.

230/3 50Hz (On request)



AIR

PCT/10-35AT

34 409,Eur

490x600xh1100 mm

5 kW

400/3N 50Hz

195 kg

0.67 m3

(DE) **Pasteurisiermaschine und Eiscrememaschine 35 L/Std., Luftkon.VV/TS**

- Mischen je Zyklus: 3/6 Liter. Zyklusdauer: 8/40 min, Stundenleistung: 10/35 Liter.
- Vertikalzylinder-Verdampfer für eine größere Austauschfläche, exklusive Verteilvorrichtung. Regulierbare Zeit und Temperaturen.
- Multifunktionale Turbine zum Mischen, Aufheizen, Pasteurisieren, Kühlen und Einbinden von Cremes, Saucen und Mischungen. Manueller oder vollautomatischer Zyklus.
- Pasteurisierung und Umreifung erfolgen in einem einzigen Zylinder, Vermeidung jeglicher Manipulierung oder Umfüllung.

(IT) **Pastorizzatore e mantecatore 35 L/o, condensa. ad aria, VV**

- Mix per ciclo: 3/6 litri. Tempo del ciclo: 8/40 min, produzione oraria: 10/35 litri.
- Cilindri-evaporatore verticale per una maggiore superficie di scambio, dispositivo di distribuzione esclusivo. Tempi e T° regolabili.
- Mantecatore multifunzionale : mischiare, riscaldare, pastorizzare, raffreddare. Ogni tipo di crema, salsa e mix. Ciclo manuale o automatico.
- La pastorizzazione e il legare si fanno in un solo cilindro per evitare ogni manipolazione o travasamento.



WATER

PCT/10-35WT

34 409,Eur

490x600xh1100 mm

5 kW

400/3N 50Hz

195 kg

0.67 m3

(DE) **Pasteurisiermaschine und Eiscre 35 L/Std, Wasserkon. VV/TS**

(IT) **Pastorizzatore e mantecatore 35 L/o, conden. ad acqua, VV**

230/3 50Hz (On request)



AIR

PCT/20-60AT

43 493,Eur

510x900xh1150 mm

7 kW

400/3N 50Hz

310 kg

1 m3

(DE) **Pasteurisiermaschine und Eiscrem 60 L/Std, Luftkon., VV/TS**

- Mischung je Zyklus: 4/8 Liter. Zyklusdauer: 8/40 min, Stundenleistung: 20/60 Liter.
- Vertikalzylinder-Verdampfer für eine größere Austauschfläche, exklusive Verteilvorrichtung. Regulierbare Zeiten und Temperaturen.
- Multifunktionale Turbine zum Mischen, Erhitzen, Pasteurisieren, Kühlen und Einbinden von Cremes, Saucen und Mischungen. Manueller oder vollautomatischer Zyklus.
- Pasteurisierung und Einbindung erfolgen in einem einzigen Zylinder, Vermeidung jeglicher Manipulierung oder Umfüllung.

(IT) **Pastorizzatore e mantecatore 60 L/o, condens ad aria, VV/TS**

- Miscela per ciclo: 4/8 litri. Tempo di ciclo: 8/40 min, produzione oraria: 20/60 litri.
- Cilindri-evaporatore verticale per una maggiore superficie di scambio, dispositivo di distribuzione esclusivo. Tempo e temperatura regolabili.
- Mantecatore multifunzionale: miscelazione, riscaldamento, pastorizzazione, raffreddamento. Strap tutte le creme, salse e miscele. Ciclo manuale o automatico.
- La pastorizzazione e il legare si fanno in un solo cilindro per evitare ogni manipolazione o travasamento.



WATER

PCT/20-60WT

39 639,Eur

510x700xh1150 mm

6.7 kW

400/3N 50Hz

310 kg

1 m3

(DE) **Pasteurisiermaschine mit Eiscrememaschine 60 Liter/Std, VV/TS**

(IT) **Pastorizzatore con mantecatore gelato 60 litri/o, conden. ad acqua, VV/TS**

230/3 50Hz (On request)



AIR



CCU/30AT

33 858,Eur

550x650xh1150 mm

4.5 kW

400/3N 50Hz

184 kg

0.57 m3

(DE) **Eiscreme-/Saucen-Maschine 30 L/Std., Luftkond, VV/TS**

- Mischung je Zyklus: 15/30 Liter. Zyklusdauer: 90/130 Min.
- Multi-Turbinen Kocher zum Kochen, Einmachen, Pasteurisieren und Einfrieren aller Mischungen oder Pasten.
- Display in mehreren Sprachen, Autospeicherung des letzten Zyklus.
- Verschiedene Wärmebehandlungen erfolgen in einem Zylinder, Vermeidung jeglicher Manipulierung oder Umfüllung.
- Einstellung von langsamen, mittlerem oder schnellem Rühren.

(IT) **Cuocicrema/salsa 30 L/o, cond. ad aria, VV/TS**

- Mix per ciclo: 15/30 litri. Durata del ciclo: 90/130 min.
- Pastoturbina-cuocitore polivalenti per cuocere, temperare, pastorizzare e gelare tutte le mescolanze o paste.
- Display multilingue, memoria automatica del ultimo ciclo.
- Diversi trattamenti termici si fano in un solo cilindro, evitando ogni manipolazione o travaso.
- Possibilità di agitazione lenta, rapida o intermittente.





WATER



CCU/30WT

33 858,Eur

550x650xh1150 mm

4.5 kW

400/3N 50Hz

184 kg

0.57 m3

(DE) **Eiscreme-/Saucen-Maschine 30 L/Std., Wasserkond, VV/TS**

- Mischung je Zyklus: 15/30 Liter. Zyklusdauer: 90/130 Min.
- Multi-Turbinen Kocher zum Kochen, Einmachen, Pasteurisieren und Einfrieren aller Mischungen oder Pasten.
- Display in mehreren Sprachen, Autospeicherung des letzten Zyklus.
- Verschiedene Wärmebehandlungen erfolgen in einem Zylinder, Vermeidung jeglicher Manipulierung oder Umfüllung.
- Einstellung von langsamen, mittlerem oder schnellem Rühren.

(IT) **Cuocicrema/salsa 30 litri/o, cond. ad acqua, VV/TS**

- Mix per ciclo: 15/30 litri. Durata del ciclo: 90/130 min.
- Pastoturbina-cuocitore polivalenti per cuocere, temperare, pastorizzare e gelare tutte le mescolanze o paste.
- Display multilingue, memoria automatica del ultimo ciclo.
- Diversi trattamenti termici si fano in un solo cilindro, evitando ogni manipolazione o travaso.
- Possibilità di agitazione lenta, rapida o intermittente.



230/3 50Hz (On request)



WATER



CCU/60WT

40 812,Eur

550x650xh1200 mm

9 kW

400/3N 50Hz

238 kg

0.82 m3

(DE) **Eiscreme-/Saucen-Maschine 60 L/Std., Wasserkond, VV/TS**

- Zyklus: 30/60 Liter. Zykluszeit: 90/130 Min.
- Pasto-Turbinen Multikocher zum Kochen, Einmachen, Pasteurisieren und Einfrieren aller Mischungen oder Nudeln.
- Display mit mehreren Sprachen, 14 Programme, Autospeicherung des letzten Zyklus. -Verschiedene Wärmebehandlungen werden mit einem einzigen Zylinder getätigt, somit wird jede Manipulation oder Weitergabe vermieden.
- Einstellung von langsamen, mittlerem oder schnellem Rühren.

(IT) **Cuocicrema/salsa 60 L/o, cond. ad aqua, VV/TS**

- Mix per ciclo: 30/60 litri. Durata del ciclo: 90/130 min.
- Pastoturbina-cuocitore polivalenti per cuocere, temperare, pastorizzare e gelare tutte le mescolanze o paste.
- Display multilingue 14 programmi, memoria automatica del ultimo ciclo.
- Diversi trattamenti termici si fano in un solo cilindro, evitando ogni manipolazione o travaso.
- Possibilità di agitazione lenta, rapida o intermittente.



230/3 50Hz (On request)

Diamond



FRAGEN SIE IHR EXEMPLAR AN...

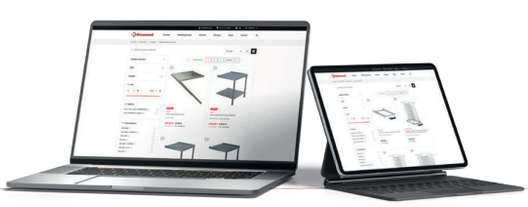
Diamond Europe hat es sich zur Aufgabe gemacht, innovative und leistungsstarke Lösungen für professionelle Anwender zur Verfügung zu stellen. Wir sind stolz darauf, Ihnen heute unsere drei neuen Kataloge zu präsentieren: Silver, Gold und Platinum.

Mit diesen Katalogen wird eine neue Ära für die Marke Diamond® eingeläutet. Entdecken Sie eine sorgfältig zusammengestellte Auswahl an Geräten, die mit derselben Leidenschaft für Exzellenz und Innovation allen Ihren Anforderungen gerecht werden.
Diamond Europe, Ihr Partner seit 1985.

RICHIEDI IL TUO...

Diamond Europe s'impegna a offrire soluzioni innovative e performanti per i professionisti. Oggi siamo fieri di presentare i nostri tre nuovi cataloghi: Silver, Gold e Platinum.

Questi cataloghi segnano l'inizio di una nuova era per il brand Diamond®. Scopri una selezione di materiale elaborato con cura per rispondere a tutte le esigenze, sempre con la stessa passione per l'eccellenza e l'innovazione.
Diamond Europe, il tuo partner dal 1985.



Alle unsere Produkte und Zubehörteile finden Sie auf unserer Website
www.diamond-eu.com

Troverai tutti i nostri prodotti e accessori sul nostro sito
www.diamond-eu.com

Diamond

Konditorei - Bäckerei
Pasticceria - Panetteria

VISION LINE

(DE) Heissluftöfen für Bäckerei und Konditorei mit Luftbefeuchter.

- Entwickelt für kleine bis mittlere Produktionsmengen.
- Außengehäuse aus Edelstahl AISI 430.
- Hervorragend verarbeitetes Design, ideal für das Backen im Schaufenster geeignet.
- Backkammer aus Edelstahl AISI 304.
- Gleichmäßige Wärmeverteilung dank Öffnungen in der Backkammer auf jeder Ebene und der "Autoreverse"-Funktion der Ventilatoren, die ein perfektes Backergebnis auf allen Ebenen gewährleisten.
- Doppelt verglaste Tür mit hitzebeständigem Griff und großer "Securit"-Sicherheitsglas-Scheibe.
- Trennbare Außenscheibe für einfache Reinigung.
- Digitale Version: Timer von 1 Min. bis 120 Min. Automatischer Luftbefeuchter (10 Feuchtigkeitsstufen). Kondensatabfluss immer offen (nicht einstellbar).
- Touchscreen-Version: Kernsonde. Automatische Vorheizung. Lüfter mit 2 einstellbaren Geschwindigkeiten. Einstellbarer Kondensatabfluss. Speicher (vorprogrammierbar) für 147 Rezepte, Kochen in 6 verschiedenen Phasen. Automatischer oder manueller Luftbefeuchter. AUTO-CLEANING integriertes Reinigungssystem.
- 80mm Abstand zwischen den Schienen im Ofen.
- Wird ohne Backbleche geliefert.

(IT) Forni per panificio-pasticceria

- Progettati per piccole o medie produzioni.
- Struttura esterna in acciaio inossidabile AISI 430.
- Estetica particolarmente curata, ideale per la cottura a vista.
- Camera di cottura realizzata in acciaio inossidabile AISI 304.
- Diffusione omogenea del calore grazie alle aperture nella camera di cottura, all'altezza di ogni teglia, e alla funzione "autoreverse" delle ventole, che garantiscono una cottura perfetta a tutti i livelli.
- Porta a doppio vetro con maniglia termoisolante, dotata di un ampio vetro temperato di sicurezza "securit".
- Vetro esterno separabile per una pulizia agevole.
- Versione Digitale: Timer da 1 min a 120 min. Umidificatore automatico (10 livelli di umidificazione). Uscita del condensato sempre aperta (non regolabile).
- Versione Touch Screen: Sonda a cuore. Preriscaldamento automatico. Ventilatori con 2 velocità regolabili. Uscita del condensato regolabile. Memoria (preprogrammabile) per 147 ricette, cottura in 6 fasi diverse. Umidificatore automatico o manuale. AUTO-CLEANING sistema di pulizia integrato.
- Distanza di 80mm tra le guide nel forno.
- Fornito senza teglie.





FPE-6/EM



FPE-10/EM



FPE-6/T



FPE-10/T

	Capacity	Exterior	kW	Connection	Kg	M3	
FPE-6/EM	6x 600x400	970x920xh880 mm	10.5	400-230/3N 50 Hz	150	1.13	5 047,Eur
FPE-10/EM	10x 600x400	970x920xh1210 mm	15.7	400-230/3N 50 Hz	180	1.47	6 730,Eur
FPE-6/T	6x 600x400	970x920xh880 mm	10.5	400-230/3N 50 Hz	150	1.13	7 932,Eur
FPE-10/T	10x 600x400	970x920xh1210 mm	15.7	400-230/3N 50 Hz	180	1.47	9 975,Eur



(DE) Gärschrank OHNE Befeuchter, für Elektrobackofen, auf Rollen

(IT) Stufa SENZA umidificatore, per forno elettrico, su ruote

	mm	kW	V	kg	m3	
EPE-6N	970x880xh1060 mm	1	230/1N 50Hz	76	1.19	2 644,Eur
EPE-10N	970x880xh710 mm	1	230/1N 50Hz	76	1.19	2 644,Eur



(DE) Gärschrank MIT Befeuchter, für Elektrobackofen, auf Rollen

(IT) Stufa CON umidificatore, per forno elettrico, su ruote

	mm	kW	V	kg	m3	
EPE-6UN	970x880xh1060 mm	2	230/1N 50Hz	76	1.19	3 389,Eur
EPE-10UN	970x880xh710 mm	2	230/1N 50Hz	76	1.19	3 389,Eur



(DE) Unterbau für Elektrobackofen, auf Rädern **(IT) Supporto per forno elettrico, su ruote**

	mm	V	kg	m3	
SPE-6	970x710xh1060 mm	-	42	1.15	1 298,Eur
SPE-10	970x710xh710 mm	-	42	1.15	1 298,Eur



(DE) Haube ohne Motor/TOP für Elektrobackofen **(IT) Cappa senza motore/TOP per forno elettrico**

	mm	V	kg	m3	
HPE-TOP	970x1060xh230 mm	-	26	0.54	913,Eur



(DE) Haube mit Motor (600m³/h) für Elektrobackofen TOUCH **(IT) Cappa con motore (600m³/h) per forno elettrico TOUCH**

	mm	kW	V	kg	m3	
HPE-600T	970x1060xh550 mm	0.25	230/1N 50Hz	26	0.54	1 514,Eur

MODULAR LINE

(DE) Modularöfen, Bäckerei und Konditorei

- Stapelbare Ofenmodule, konzipiert für mittlere Produktivität.
- Außenkonstruktion aus Edelstahl AISI 304.
- Der Boden des Ofens ist aus thermisch diffusem Stahl gefertigt.
- Höhe des Backgewölbes 180 mm. Ideal geeignet für das Backen auf Platten.
- Form aus Edelstahl AISI 430.
- Beheizung durch abgeschirmte Widerstände im Gewölbe sowie unter dem Ofenboden.
- Ofentür mit Edelstahlgriff, ausgestattet mit einem großen Sicherheitsglas.
- Oura für die Kondensatableitung, im Ofen.
- Digitales Bedienfeld, mit Mikroprozessor, serienmäßig mit der Funktion "Economy".
- Unabhängiger Verdampfer (optional)
- Lieferung ohne Platten.

(IT) Forni modulari, panificio-pasticceria

- Moduli forno sovrapponibili progettati per una produttività media.
- Struttura esterna in acciaio inox AISI 304.
- Il suolo del forno è realizzato in acciaio che diffonde calore.
- Altezza della volta di cottura 180 mm. Ideale per la cottura su piatti.
- Stampo in acciaio inox AISI 430.
- Riscaldamento tramite resistenze corazzate sulla volta e sotto il suolo del forno.
- Porta del forno con maniglia in acciaio inox, dotata di un ampio vetro di sicurezza.
- Oura d'evacuazione della condensa all'interno del forno.
- Quadro comandi digitale, con microprocessore, funzione "Economy" di serie.
- Vaporizzatore indipendente (opzionale)- Fornito senza piatti.









Stackable

Article No.	Capacity	Exterior	kW	Kg	M3	Price excl. VAT
FT3M-18	3x 600x400	1660x1010xh360 mm	7.8	179	1.1	**7 090,**Eur
FT4M-18	4x 600x400	1250x1610xh360 mm	10	200	1.2	**7 427,**Eur
FT6M-18	6x 600x400	1660x1610xh360 mm	13	275	1.4	**8 028,**Eur



(DE) Unterbau auf Rädern — (IT) Supporto per forno, su ruote

Article No.	Capacity	Exterior	Kg	M3	Price excl. VAT
ST3-124	1x FT3M-18	1660x870xh1240 mm	52	0.68	**1 322,**Eur
ST3-94	2x FT3M-18	1660x870xh940 mm	49	0.68	**1 322,**Eur
ST3-70	3x FT3M-18	1660x870xh700 mm	43	0.68	**1 322,**Eur
ST4-124	1x FT4M-18	1250x1470xh1240 mm	57	0.79	**1 322,**Eur
ST4-94	2x FT4M-18	1250x1470xh940 mm	51	0.79	**1 322,**Eur
ST4-70	3x FT4M-18	1250x1470xh700 mm	45	0.79	**1 322,**Eur
ST6-124	1x FT6M-18	1660x1470xh1240 mm	61	1.04	**1 490,**Eur
ST6-94	2x FT6M-18	1660x1470xh940 mm	54	1.04	**1 490,**Eur
ST6-70	3x FT6M-18	1660x1470xh700 mm	49	1.04	**1 490,**Eur

230/3 50Hz (On request)



230/1N 50Hz

(DE) Gärschrank für Ofen elk. auf räder **(IT) Cella per forno elettrico su ruote, con**

	Capacity	mm	kW	kg	m3	
ET3H-94	2x FT3M-18	1660x870xh940 mm	1.5	144	1.9	3 990,Eur
ET3H-70	3x FT3M-18	1660x870xh700 mm	1.5	114	1.85	3 990,Eur
ET4H-94	2x FT4M-18	1250x1470xh940 mm	1.5	152	2.35	4 230,Eur
ET4H-70	3x FT4M-18	1250x1470xh700 mm	1.5	123	1.8	4 230,Eur
ET6H-94	2x FT6M-18	1660x1470xh940 mm	1.5	196	3	4 230,Eur
ET6H-70	3x FT6M-18	1660x1470xh700 mm	1.5	160	2.3	4 230,Eur



(DE) Erhöhungsunterbau (ofen 1 kammer) **(IT) Rialzo cella (se una sola camera)**

	Capacity	Exterior	Kg	M3	
R3T3	1x FT3M-18	h300 mm	10	0.71	481,Eur
R3T4	1x FT4M-18	h300 mm	11	0.8	481,Eur
R3T6	1x FT6M-18	h300 mm	13	1.05	481,Eur



(DE) Haube neutral für Ofens **(IT) Cappa neutra per forni**

	Capacity	Exterior	Kg	M3	
HNT3	FT3M-18	1660x1280xh230 mm	35	0.8	985,Eur
HNT4	FT4M-18	1250x1880xh230 mm	34	0.9	985,Eur
HNT6	FT6M-18	1660x1880xh230 mm	40	1.28	1 021,Eur



230/1N 50Hz

(DE) Haube mit motor für ofens **(IT) Cappa con motore per forni**

	Capacity	mm	kW	kg	m3	
HVT3	FT3M-18	1660x1280xh230 mm	0.25	45	0.88	1 586,Eur
HVT4	FT4M-18	1260x1880xh230 mm	0.25	44	0.98	1 586,Eur
HVT6	FT6M-18	1660x1880xh230 mm	0.25	50	1.28	1 622,Eur



(DE) Optional Pro Zimmer: Flurheizungsstein **(IT) Opzionale per camera: suolo in pietra refrattaria**

	Capacity	Kg	
SFM3	FT3M-18	21	409,Eur
SFM4	FT4M-18	26	529,Eur
SFM6	FT6M-18	39	661,Eur



(DE) Optional Pro Kammer: unabhängiger Verdampfer **(IT) Opzionale per camera: vaporizzatore**

	Capacity	kW	Kg	
VAP3-4	FT3M-18 & FT4M-18	2.8	20	1 899,Eur
VAP6	FT6M-18	3	55	2 091,Eur

230/3 50Hz (On request)

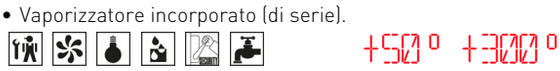
ROTOR LINE

(DE) Rotationsofens für Bäckerei und Konditorei

- Nach Wahl als Elektro, Gas oder Öl Version erhältlich.
- Besonders geeignet für eine sehr hohe Produktivität, schnelle Be- und Entladung.
- Gehäuse aus Edelstahl AISI 304.
- Für die Gas oder Öl Versionen, Wärmeaustauscher aus Stahl mit "hohe Leistung", sehr niedriger Stromverbrauch.
- Drehwagen, Anbringung oben.
- Backraum aus Edelstahl AISI 304.
- Hitzbeständiger Türgriff aus Edelstahl, Sicherheitsventil und -glas.
- Serienmäßig mit Absaugvorrichtung für die Kondensat-Evakuierung.
- Analoges Bedienfeld, elektronische Temperaturregulierung von 50 bis 300 ° C.
- Innenbeleuchtung.
- Zerstäuber standard eingebaut

(IT) Forni rotativi per panificio-pasticceria

- Versione a scelta, elettrica, a gas o a nafta.
- Concepito per produttività molto importanti, infornamento e disinfornamento rapido.
- Realizzazione esterna in acciaio inox AISI 304.
- Per le versioni a gas o a nafta, scambiatore di calore in acciaio ad "alto rendimento", scarso consumo di energia.
- Carrello girevole, agganciamento del carrello superiore.
- Camera di cottura realizzata in acciaio inox AISI 304.
- Porta del forno con impugnature atermiche, dispositivo di sicurezza e largo vetro "securit".
- Aspirapolvere per evacuazione della condensa di serie.
- Quadro di comando analogico, regolazione elettronica della temperatura da 50 a 300°C.
- Illuminazione interna.
- Vaporizzatore incorporato (di serie).





FRM/4E-L



FRM/4E-F



FRM/5E-L



FRM/5E-F

	Capacity	Exterior	kW	Connection	Kg	M3	
FRM/4E-L	15 or 18x(500x700)	1120x1930xh2240 mm	28	400-230/3N 50 Hz	800	5.2	26 439,Eur
FRM/4E-F	15 or 18x(500x700)	1500x1480xh2240 mm	28	400-230/3N 50 Hz	700	5	27 640,Eur
FRM/5E-L	15 or 18x(600x800)	1330x2450xh2520 mm	47	400-230/3N 50 Hz	1100	8.1	34 851,Eur
FRM/5E-F	15 or 18x(600x800)	1840x1850xh2520 mm	47	400-230/3N 50 Hz	1380	8.1	36 293,Eur



FRM/4G-L



FRM/4G-F



FRM/5G-L



FRM/5G-F

	Capacity	Exterior	kW	Connection	Kg	M3	
FRM/4G-L	15 or 18x(500x700)	1120x1930xh2240 mm	1	400-230/3N 50 Hz	800	5.2	26 439,Eur
FRM/4G-F	15 or 18x(500x700)	1500x1480xh2240 mm	1	400-230/3N 50 Hz	700	5	27 640,Eur
FRM/5G-L	15 or 18x(600x800)	1330x2450xh2520 mm	2	400-230/3N 50 Hz	1100	8.1	34 851,Eur
FRM/5G-F	15 or 18x(600x800)	1840x1850xh2520 mm	2	400-230/3N 50 Hz	1380	8.1	36 293,Eur

Series electric, delivered without burners. Serie gaz, delivered without turning chariot and without plates

CRM-4 — 961,– Eur



DE Wagen inox für .../4E-L & ...4G-F
IT Carrello per .../4E-L & ...4G-F
• ATTENTION: NOT INCLUDED WITH OVEN

CRM-5 — 1 082,– Eur



DE Wagen inox für Öfen .../5E-L & ...5G-F
IT Carrello inox per forno .../5E-L & ...5G-F
• ATTENTION: NOT INCLUDED WITH OVEN

BRM-4M — 2 452,– Eur



DE Ölbrenner für FRM/4G-L & FRM/4G-F
IT Bruciatore a nafta per FRM/4G-L & FRM/4G-F
• ATTENTION: NOT INCLUDED WITH OVEN

BRM-5M — 2 716,– Eur



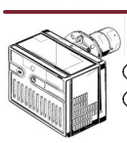
DE Ölbrenner für Ofen FRM/5G-L & FRM/5G-F
IT Bruciatore a nafta per FRM/5G-L & FRM/5G-F
• ATTENTION: NOT INCLUDED WITH OVEN

BRM-4G — 3 942,– Eur



DE Gasbrenner für FRM/4G-L&FRM/4G-F
IT Bruciatore gas naturale/GPL per FRM/4G-L & FRM/4G-F
• ATTENTION: NOT INCLUDED WITH OVEN

BRM-5G — 4 759,– Eur



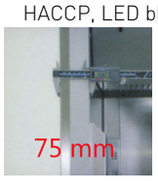
DE Gasbrenner für Ofen FRM/5G-L&FRM/5G-F
IT Bruciatore gas naturale/GPL per FRM/5G-L&FRM/5G-F
• ATTENTION: NOT INCLUDED WITH OVEN

(DE) Kühl- oder Gefrierschränke, Umluft - EURONORM

- Ausführung innen und aussen aus Edelstahl (lebensmittelgerecht) AISI 304 (hinten aus verzinktem Stahl), Monocoque-Chassis. Leisten und Schienen aus Edelstahl (27 Schienen (50mm)), gestanzter Innenboden, abgerundete Ecken und Kanten.
- Türen umkehrbar, Magnetschliessung "Dreikammer" , Scharniere mit automatischem Rückzug bis 100°. Mikroschaltgerät, erlaubt den Lüfter des Verdampfers bei Türöffnung zu stoppen. Zugang zu Vorderseite der Kompressor.
- Die obere Platte der Kompressoreinheit ist mit Scharnieren versehen, um die Inspektion zu erleichtern.
- Verdampfer gegen Salz und Lebensmittelsäuren behandelt, "coating" (nicht sichtbar). Automatische Verdampfung des Kondensats.
- Elektronischer Mikroprozessor (100% wasserdicht), mit HACCP-Funktionen, blaue LED.

(IT) Armadi frigoriferi e congelatori, ventilati - EURONORM

- Realizzazione interna ed esterna in acciaio inox (alimentare), AISI 304 (retro in acciaio galvanizzato), telaio a scocca portante. Cremagliere e guide inox 27 guide, fondo interno imbottito, angoli e spigoli arrontondati.
- Porte reversibili, chiusura con guarnizione magnetica "a tre camere", cerniere con arresto a 100°, ritorno automatico. Dispositivo a microinterruttore che consente di arrestare il ventilatore all'apertura della porta.
- Pannello superiore incernierato sul compressore per facilitare l'ispezione.
- Evaporatore trattato contro il sale e gli acidi alimentari (non visibile). Evaporazione automatica della condensa.
- Microprocessore elettronico (100% impermeabile), con funzioni HACCP, LED blu.







A↑G D

AP1N/F64-R2

-2° +8°

3 887,Eur

790x820xh2025 mm

0.4 kW

230/1N 50Hz

160 kg

1.7 m3

(DE) **Kühlschrank, 20x EN 600x400**
- Ausstattung: 20 Paare Schienen (400x600 mm) per Tür.
- 4 verstellbare Edelstahlfüsse.

(IT) **Armadio frigorifero, ventilati, 20x EN 600x400**
- In dotazione: 20 paia di guide (400x600 mm) per porta.
- 4 piedi inox regolabili.

HYGROMETRY CONTROL



A↑G D

AP1B/F64-R2

-20°- 10°

4 228,Eur

790x820xh2025 mm

0.55 kW

230/1N 50Hz

160 kg

1.7 m3

(DE) **Tiefkühlschrank belüftet, 20x EN 600x400**
- Ausstattung: 20 Paare Schienen (400x600 mm).
- Gegentür mit Wärmewiderstand und Druckventil.
- 4 verstellbare Edelstahlfüsse.

(IT) **Armadio di congelazione ventilato, 20x EN 600x400**
- In dotazione: 20 paia di guide (400x600 mm).
- Contro-porta con resistenza riscaldante e valvola di depressione.
- 4 piedi inox regolabili.



A↑G C

AP1N/F86-R2

-2° +8°

4 593,Eur

790x1010xh2025 mm

0.4 kW

230/1N 50Hz

177 kg

1.8 m3

(DE) **Kühlschrank belüftet, 40x EN 600x400 (oder) 20x EN 600x800**

- Ausstattung: 20 Paare Schienen (600x800 mm).
- 4 verstellbare Edelstahlfüsse.

(IT) **Armadio frigorifero, 40x EN 600x400 (o) 20x EN 600x800**

- In dotazione: 20 paia di guide (600x800 mm).
- 4 piedi inox regolabili.

R290 Class 5

HYGROMETRY CONTROL



A↑G D

AP1B/F86-R2

-20°- 10°

4 985,Eur

790x1010xh2025 mm

0.7 kW

230/1N 50Hz

177 kg

1.8 m3

(DE) **Tiefkühlschrank belüftet 40x EN 600x400 / 20x EN 600x800**

- Ausstattung: 20 Paare Schienen (600x800 mm).
- Gegentür mit Wärmewiderstand und Druckventil.
- 4 verstellbare Edelstahlfüsse.

(IT) **Armadio di congelazione ventilato, 40x EN 600x400 / 20x EN 600x800**

- In dotazione: 20 paia di guide (600x800 mm).
- Contro-porta con resistenza riscaldante e valvola di depressione.
- 4 piedi inox regolabili.

R290 Class 5

Options & Accessories

AI68-L — 57,Eur

730x30xh25 mm



(DE) Schienen rechts und links (600x800) für Kühlschränke
• NB: FOR PASTRY LINE PLUS
(IT) Guide Dx e Gx (600x800) pour armadi

AI64-L — 51,Eur

540x30xh25 mm



(DE) Schienen rechts und links (600x400) für Kühlschränke
• NB: FOR PASTRY LINE PLUS
(IT) Guide Dx e Gx (600x400) per armadi

CIVX-L — 129,Eur

400x600xh7 mm



(DE) Edelstahlrost 600x400
• NB: FOR PASTRY LINE PLUS
(IT) Griglia inox 600x400

AIOP-L — 83,Eur



(DE) Option: Pedal für Türöffnung 700 Liter
(IT) Opzione : pedale per apertura armadio 700 litri

AIOP-L/GX — 83,Eur



(DE) Option: Pedal für Türöffnung 700 Liter
(IT) Opzione: Pedale per apertura sinistra armadio 700 Litri

AKDG-L — 21,Eur



(DE) Scharniere rechts und link, Kühltische
• FOR: REVERSIBILITY
(IT) Cerniere dx-sx, porte armadio

AIK4-L — 279,Eur



ham.80 mm

(DE) Kit 4 Edelstahlfüsse, Lenkrollen, 2x Bremse
• FOR: ALL CABINETS
(IT) Kit 4 ruote inox, girevoli, 2x freni

CUSB-L — 463,Eur



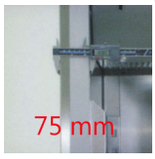
(DE) Option: Modul USB-Anschluss
• FOR: ALL
(IT) Opzione: modulo porta USB

(DE) Gärschrank für kontrollierte Fermentation, belüftet EURONORM

- Innen und aussen aus rostfreiem Stahl (AISI 304), Rückseite aus galvanisiertem Stahl, Monococque. Roste und schienen aus Edelstahl (27 tück; 50mm), Innenseite mit abgerundeten Ecken.
- Tür "umkehrbar", Magnetschliessung auf Druck durch "Dreikammer", Tür stoppt automatisch bei 100°). Microschalter, stoppt Ventilator automatisch beim Öffnen der Tür. Standardlieferung mit Schloss und Schlüssel.
- Paneel auf Schanieren über der Gruppe, zur einfachen Wartung. "tropischer" Kompressor (T° +43°C) mit belüftetem Kondensator.
- Belüfteter Verdampfer (überdimensioniert), gegen Salz behandelt und mit Lebensmittelsäuren beschichtet (nicht sichtbar).
- TOUCH SCREEN Bedienfeld mit erweiterten Funktionen (unter geschlossenem Gehäuse, 100% wasserdicht), mit Be- und Entfeuchtungssteuerung.
- Automatische Abtauung. Automatische Verdampfung von Kondensat (Heißgas).
- FCKW-freie Polyurethan-Isolierung (75 mm = superisoliert).

(IT) Armadi fermentazione controllata, ventilati

- Realizzazione interna ed esterna in acciaio inossidabile, alimentare, AISI 304, parte posteriore acciaio galvanizza, telaio monoscocca. Cremagliere e guide in acciaio inossidabile, 27 guide (50mm)), fondo interiore imbottito, angoli e spigoli arrotondati.
- Porte reversibili, chiusura per guarnizione magnetica "a pressione" con "3 scomparti", cerniere con arresto a 100°, richiamo automatico. Dispositivo micro interruttore, permette l'arresto del ventilatore, al momento dell'apertura porta. Di serie con serratura a chiavi.
- Pannello superiore del gruppo compressore, su cerniere, facilità di ispezione. Gruppo compressore tropicalizzato, T° ambientale +43°C, condensatore ventilato.
- Evaporatore ventilato (surdimensionato), trattato contro il sale ed acidi alimentari "coating", nascosto.
- Pannello di controllo TOUCH SCREEN con funzioni avanzate (sotto scatola chiusa, 100% impermeabile), con controllo di umidificazione e deumidificazione.
- Sbrinamento automatico. Evaporazione automatica dello condensa, a gas caldo.
- Isolamento in poliuretano senza CFC, 75 mm = super isolato.





CF1N/F64

-3° +35°

7 256,- Eur

(DE) **Gärschrank, 1 Tür, 20x EN 600x400**
- Lieferung inkl. 20 Einschübe (400x600 mm).
- 4 Meter einstellbar Edelstahl.

(IT) **Armadio fermentazione controllata, 1 porta, 20x EN 600x400**
- In dotazione: 20 paia di guide (400x600 mm).
- 4 piedi inox regolabili.

770x820xh2025 mm	
0.45 kW	
230/1N 50Hz	
160 kg	
1.7 m3	

AUTOMATIC CONTROL



CF1N/F86

-3° +35°

7 873,- Eur

(DE) **Gärschrank, 1Tür, 20x EN 600x800 (oder) 40x EN 600x400**
- Lieferung inkl. 20 Einschübe (400x600 mm).
- 4 Meter einstellbar Edelstahl.

(IT) **Armadio fermentazione controllata, 1 porta, 20x EN 600x800 (o) 40x 600x400**
- In dotazione: 20 paia di guide (600x800 mm).
- 4 piedi inox regolabili.

790x1000xh2025 mm	
0.5 kW	
230/1N 50Hz	
177 kg	
1.8 m3	

AUTOMATIC CONTROL

Fermentation Cabinets



AUTOMATIC CONTROL

CF1B/F64

-20° +35°

8 098,Eur

770x820xh2025 mm

0.65 kW

230/1N 50Hz

160 kg

1.7 m3

(DE) **Gärschrank, 1 Tür, 20x EN 600x400**

- Im Lieferumfang enthalten: 20 Paar Schienen (400 x 600 mm).
- Türdichtungen mit Heizelement und Druckventil.
- 4 verstellbare Edelstahlfûsse.

(IT) **Armadio fermentazione controllata, 1 porta, 20x EN 600x400**

- In dotazione: 20 paia di guide (400x600 mm).
- Controporta con resistenza riscaldante e valvola di depressione.
- 4 piedi inox regolabili.





AUTOMATIC CONTROL

CF1B/F86

-20° +35°

8 819,Eur

790x1000xh2025 mm

0.85 kW

230/1N 50Hz

177 kg

1.8 m3

(DE) **Gärschrank, 1Tür, 20x EN 600x800 (oder) 40x EN 600x400**

- Im Lieferumfang enthalten: 20 Paar Schienen (400 x 600 mm).
- Türdichtungen mit Heizelement und Druckventil.
- 4 verstellbare Edelstahlfûsse.

(IT) **Armadio fermentazione controllata, 1 porta, 20x EN 600x800 (o) 40x 600x400**

- In dotazione: 20 paia di guide (600x800 mm).
- Controporta con resistenza riscaldante e valvola di depressione.
- 4 piedi inox regolabili.



AI86-F — 61,Eur



730x45xh25 mm

(DE) Schienen rechts und links (600x800) für Kühlschränke

(IT) Guide Dx e Gx (600x800) pour armadi

• NB: FOR PASTRY LINE PLUS

AI64-F — 47,Eur



610x30xh25 mm

(DE) Schienen rechts und links (600x400) für Kühlschränke

(IT) Guide Dx e Gx (600x400) per armadi

• NB: FOR PASTRY LINE PLUS

CIVX-L — 129,Eur



400x600xh7 mm

(DE) Edelstahlrost 600x400

• NB: FOR PASTRY LINE PLUS

(IT) Griglia inox 600x400

AIOP-L — 83,Eur



(DE) Option: Pedal für Türöffnung 700 Liter

(IT) Opzione : pedale per apertura armadio 700 litri

AIOP-L/GX — 83,Eur



(DE) Option: Pedal für Türöffnung 700 Liter

(IT) Opzione: Pedale per apertura sinistra armadio 700 Litri

AKDG-L — 21,Eur



(DE) Scharniere rechts und link, Kühltische

• FOR: REVERSIBILITY

(IT) Cerniere dx-sx, porte armadio

AIK4-L — 279,Eur



ham.80 mm

(DE) Kit 4 Edelstahlfüsse, Lenkrollen, 2x Bremse

• FOR: ALL CABINETS

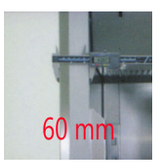
(IT) Kit 4 ruote inox, girevoli, 2x freni

(DE) Kühltische, belüftet EN 600x400

- Ausführung innen und aussen aus Edelstahl (lebensmittelgerecht) AISI 304, Monocoque-Chassis. Unabhängige Tischplatte (abnehmbar).
- Leisten und Schienen aus Edelstahl (nicht kippbar), erlaubt die Positionierung der Gitter nach Wunsch, gestanzter Innenboden, abgerundete Ecken und Kanten.
- Türen mit ergonomischem Handgriff (rutschfest) umkehrbar, (siehe Kit, TKDX-H oder TKSX-H).
- Belüfteter Verdampfer (überdimensional).

(IT) Tavoli refrigerati, ventilati EN 600x400

- Realizzazione interna ed esterna in acciaio inox (alimentare) AISI 304, telaio a scocca portante. Top superiore indipendente (smontabile).
- Cremagliere e guide scorrevoli in acciaio inox, 8 guide (68 mm), fondo interno imbottito, angoli e spigoli arrontondati.
- Porte reversibili (vedere Kit, TKDX-H o TKSX-H).
- Evaporatore (laterale) ventilato (sovradimensionato).





800



TP2N/H-R2

-2° +8°

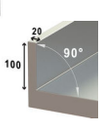
4 332, Eur

(DE) **Kühltisch, belüftet, 2 Türen EN 600x400**
- Top mit 50 mm Rand (15/10.).
- Lieferung mit: 4 Paar Schienen für 600x400 mm Behälter, pro Tür.
- 4 verstellbare Edelstahlfüße.
- Kann auf Sockel montiert werden.

(IT) **Tavolo frigorifero, ventilato, 2 porte EN 600x400**
- Top con bordo di 50 mm (15/10).
- In dotazione: 4 coppie di guide per piastre 600x400 mm, per porta.
- 4 piedini regolabili in acciaio inox.
- Può essere installato su base.

1505x800xh880/900 mm
0.36 kW
230/1N 50Hz
166 kg
1.58 m3





TP2N/HA-R2

-2° +8°

4 549, Eur

(DE) **Wandkühltisch, belüftet, 2 Türen EN 600x400, 345 Liter**
(IT) **Tavolo frigorifero "murale", ventilato, 2 porte EN 600x400, 345 litri**

1505x800xh880/900 (+100) mm
0.36 kW
230/1N 50Hz
166 kg
1.58 m3



TP2N/HG-R2

-2° +8°

4 791, Eur

(DE) **Kühltisch, belüftet, 2 Türen EN 600x400 - Granitplatte**
- Arbeitsplatte aus Granit "abgeschrägte Kanten" (30 mm dick)

(IT) **Tavolo frigorifero, ventilato, 2 porte EN 600x400 - Top in granito**
- Piano di lavoro in granito "bordi smussati" (spessore 30 mm)

1505x800xh800/900 mm
0.36 kW
230/1N 50Hz
166 kg
1.58 m3



TP3N/H-R2

-2° +8°

5 264, Eur

(DE) Kühltisch, belüftet, 3 Türen EN 600x400

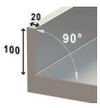
- Top mit 50 mm Rand (15/10.).
- Lieferung: 4 Paar Schienen für 600x400 mm Behälter, pro Tür.
- 4 verstellbare Edelstahlfüße.
- Kann auf einem Sockel montiert werden.

(IT) Tavolo frigorifero, ventilato, 3 porte EN 600x400

- Top con bordo 50 mm (15/10°).
- In dotazione: 4 coppie di guide per piastre 600x400 mm, per porta.
- 4 piedini regolabili in acciaio inox.
- Può essere installato su una base.

2030x800xh880/900 mm | 0.36 kW | 230/1N 50Hz | 209 kg | 1.97 m3





TP3N/HA-R2

-2° +8°

5 527, Eur

(DE) Wandkühltisch, belüftet, 3 Türen EN 600x400, 550 Liter
(IT) Tavolo frigorifero "murale", ventilato, 3 porte EN 600x400, 550 litri

2030x800xh880/900 (+100) mm | 0.36 kW | 230/1N 50Hz | 209 kg | 1.97 m3



TP3N/HG-R2

-2° +8°

5 442, Eur

(DE) Kühltisch, belüftet, 3 Türen EN 600x400 - Granitplatte

- Arbeitsfläche aus Granit "abgeschrägte Kanten" (Dicke30 mm).

(IT) Tavolo frigorifero, ventilato, 3 porte EN 600x400 - Top in granito

- Piano di lavoro in granito "bordi smussati" (spessore 30 mm)

2030x800xh880/900 mm | 0.36 kW | 230/1N 50Hz | 209 kg | 1.97 m3



TP4N/H-R2

-2° +8°

6 202, Eur

(DE) **Kühltisch, belüftet, 4 Türen EN 600x400**

- Top mit 50 mm Rand (15/10.).
- Lieferung: 4 Paar Schienen für 600x400 mm Behälter, pro Tür.
- 6 verstellbare Edelstahlfüße.
- Kann auf einem Sockel montiert werden.

(IT) **Tavolo frigorifero, ventilato, 4 porte EN 600x400**

- Top con bordo di 50 mm (15/10).
- In dotazione: 4 coppie di guide per piastre 600x400 mm, per porta.
- 6 piedini regolabili in acciaio inox.
- Può essere installato su una base.

2550x800xh880/900 mm	
0.36 kW	
230/1N 50Hz	
252 kg	
2.55 m3	



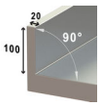
TP4N/HA-R2

-2° +8°

6 512, Eur

(DE) **Wandkühltisch, belüftet, 4 Türen EN 600x400, 760 Liter**

(IT) **Tavolo frigorifero "murale", ventilato, 4 porte EN 600x400, 760 litri**



2550x800xh880/900 (+100) mm	
0.36 kW	
230/1N 50Hz	
252 kg	
2.55 m3	



TP4N/HG-R2

-2° +8°

6 444, Eur

(DE) **Kühltisch, belüftet, 4 Türen EN 600x400 - Granitplatte**

- Arbeitsfläche aus Granit "abgeschrägte Kanten" (Dicke30 mm).

(IT) **Tavolo frigorifero, ventilato, 4 porte EN 600x400 - Top in granito**

- Piano di lavoro in granito "bordi smussati" (spessore 30 mm)

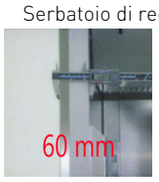
2550x800xh880/900 mm	
0.36 kW	
230/1N 50Hz	
252 kg	
2.55 m3	

(DE) Kühltische, belüftet EURONORM (ohne Aggregat)

- Ausführung innen und aussen aus Edelstahl (lebensmittelgerecht) AISI 304, Monocoque-Chassis. Unabhängige Tischplatte (abnehmbar).
- Zahnklammer und Schienen aus Edelstahl, 8 Schienen (68mm), Gepresster Innenboden, Gerundete Ecken.
- Türen umkehrbar, (siehe Kit, TKDX-H oder TKSX-H), Verschluss durch "Dreikammer"- und magnetische "Druck"-Dichtung, Scharniere mit automatischem Rückzug bis 100°.
- Belüfteter Verdampfer, gegen Speisesäuren und- Salz behandelt "coating".
- Ausbau von thermostatischen Expansionsventil Kältemittel. Serienmässiger Auffangbehälter für Kondensat, mit automatischer Verdampfung.

(IT) Tavoli refrigerati, ventilati EURONORM (senza gruppo)

- Realizzazione interna ed esterna in acciaio inox (alimentare) AISI 304, telaio a scocca portante. Top superiore indipendente (smontabile).
- Cremagliere e guide scorrevoli in acciaio inox, 8 guide (68 mm), fondo interno imbottito, angoli e spigoli arrontondati.
- Porte reversibile (vedere Kit, TKDX-H o TKSX-H), chiusura tramite guarnizione a "tripla camera" e magnetica "a pressione", cerniere con arresto a 100°, chiusura con richiamo automatico.
- Evaporatore (laterale) ventilato, trattato contro il sale e gli acidi alimentari " coating ".
- Espansione refrigerante tramite valvola di espansione termostatica. Serbatoio di recupero della condensa, con evaporazione automatica.





800



TPS2N/H

-2° +8°

3 877,- Eur

1295x800xh880/900 mm

230/1N 50Hz

130 kg

1.58 m3

(DE) Kühltisch, belüftet, 2 Türen EN 600x400, (ohne Aggregat)

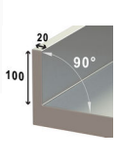
- Vorbereitet für ferngesteuerte Kompressoreinheit.
- Top mit 50 mm Rand (15/10.).
- Lieferung mit: 4 Paar Schienen für 600x400 mm Behälter, pro Tür.
- 4 verstellbare Edelstahlfüße. Kann auf einem Sockel montiert werden.

(IT) Tavolo frigorifero, ventilato, 2 porte EN 600x400, (senza gruppo)

- Predisposto per gruppo compressore remoto.
- Top con bordo di 50 mm (15/10).
- In dotazione: 4 coppie di guide per piastre 600x400 mm, per porta.
- 4 piedini regolabili in acciaio inox.
- Può essere installato su una base.







TPS2N/HA

-2° +8°

4 071,- Eur

1295x800xh880/900 (+100) mm

230/1N 50Hz

130 kg

1.58 m3

(DE) Wandkühltisch, belüftet, 2 Türen EN 600x400, 345 Liter (ohne Aggregat)

(IT) Tavolo frigorifero "murale", ventilato, 2 porte EN 600x400, 345 litri (senza gruppo)





TPS2N/HG

-2° +8°

4 293,Eur

(DE) **Kühltisch, belüft., 2 Türen EN 600x400 - Granitplatte (ohne Aggregat)**

(IT) **Tavolo frig., vent., 2 porte EN 600x400 - Top in granito (senza gruppo)**

1295x800xh880/900 mm

230/1N 50Hz

132 kg

1.58 m3



TPS3N/H

-2° +8°

4 831,Eur

(DE) **Kühltisch, belüftet, 3 Türen EN 600x400, (ohne Aggregat)**

- Vorbereitet für ferngesteuerte Kompressoreinheit (nicht im Lieferumfang enthalten).
- Top mit 50 mm Rand (15/10.).
- Lieferung mit: 4 Paar Schienen für 600x400 mm Behälter, pro Tür.
- 4 verstellbare Edelstahlfüße. Kann auf einem Sockel montiert werden.

(IT) **Tavolo frigorifero, ventilato, 3 porte EN 600x400, (senza gruppo)**

- Predisposto per gruppo compressore remoto (non incluso).
- Top con bordo di 50 mm (15/10).
- In dotazione: 4 coppie di guide per piastre 600x400 mm, per porta.
- 4 piedini regolabili in acciaio inox.
- Può essere installato su una base.

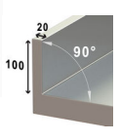
1820x800xh880/900 mm

230/1N 50Hz

166 kg

1.97 m3





TPS3N/HA

-2° +8°

5 073,Eur

(DE) **Wandkühltisch, belüftet, 3 Türen EN 600x400, 550 Liter (ohne Aggregat)**

(IT) **Tavolo frigorifero "murale", ventilato, 3 porte EN 600x400, 550 litri (senza gruppo)**

1820x800xh880/900 (+100) mm

230/1N 50Hz

166 kg

1.97 m3



TPS3N/HG

-2° +8°

5 134, Eur

1820x800xh880/900 mm

(DE) **Kühltisch, belüft., 3 Türen EN 600x400 - Granitplatte (ohne Aggregat)**

(IT) **Tavolo frig., vent., 3 porte EN 600x400 - Top in granito (senza gruppo)**

230/1N 50Hz

168 kg

1.97 m3



TPS4N/H

-2° +8°

5 700, Eur

2340x800xh880/900 mm

(DE) **Kühltisch, belüftet, 4 Türen EN 600x400, (ohne Aggregat)**

- Vorbereitet für ferngesteuerte Kompressoreinheit (nicht im Lieferumfang enthalten).
- Top mit 50 mm Rand (15/10.).
- Lieferung mit: 4 Paar Schienen für 600x400 mm Behälter, pro Tür.
- 4 verstellbare Edelstahlfüße. Kann auf einer Grundplatte montiert werden.

230/1N 50Hz

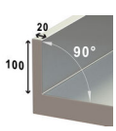
196 kg

2.55 m3

(IT) **Tavolo frigorifero, ventilato, 4 porte EN 600x400, (senza gruppo)**

- Predisposto per gruppo compressore remoto (non incluso).
- Top con bordo di 50 mm (15/10).
- In dotazione: 4 coppie di guide per piastre 600x400 mm, per porta.
- 4 piedini regolabili in acciaio inox. Può essere installato su una base.





TPS4N/HA

-2° +8°

5 985, Eur

2340x800xh880/900 (+100) mm

(DE) **Wandkühltisch, belüftet, 4 Türen EN 600x400, 760 Liter (ohne Aggregat)**

(IT) **Tavolo frigorifero "murale", ventilato, 4 porte EN 600x400, 760 litri (senza gruppo)**

230/1N 50Hz

196 kg

2.55 m3



TPS4N/HG -2° +8°

6 074,Eur

(DE) **Kühltisch, belüft., 4 Türen EN 600x400 - Granitplatte (ohne Aggregat)**

(IT) **Tavolo frig., vent., 4 porte EN 600x400 - Top in granito (senza gruppo)**

2340x800xh880/900 mm	
230/1N 50Hz	
199 kg	
2.55 m3	



UC-R134/TN -2° +8°

1 033,Eur

(DE) **Kompressor positive Temperatur**

(IT) **Gruppo compressore t° positiva 2-3-4 porte**

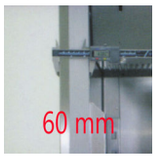
345x511xh304 mm	
0.61 kW	
230/1N 50Hz	
30 kg	
0.05 m3	

(DE) Kühltische, Umluft, EURONORM

- Ausführung innen und aussen aus Edelstahl (lebensmittelgerecht) AISI 304, Monocoque-Chassis. Unabhängige Tischplatte (abnehmbar).
- Leisten und Schienen aus Edelstahl (Kapazität 8 Schieberegler, Abstand 68 mm), abgerundete Ecken und Kanten (ohne Unebenheiten).
- Türen umkehrbar, (siehe Kit, TKDX-H oder TKSX-H), Verschluss durch "Dreikammer" und magnetische "Druck"-Dichtung, Scharniere mit automatischem Rückzug bis 100°. Heizwiderstand gegen die Tür platziert.
- Belüfteter Verdampfer, gegen Speisesäuren und- Salz behandelt "coating". Automatische Verdunstung des Kondenswassers.

(IT) Tavoli congelatori, ventilati, EURONORM

- Realizzazione interna ed esterna in acciaio inox (alimentare) AISI 304, telaio a scocca portante. Top superiore indipendente (smontabile).
- Cremagliere e guide scorrevoli in acciaio inox (capacità 8 guide, spaziatura 68 mm), fondo interno imbutito, angoli e spigoli arrontondati.
- Porte reversibili (vedere Kit, TKDX-H o TKSX-H), chiusura tramite guarnizione a "tripla camera" e magnetica "a pressione", cerniere con arresto a 100°, chiusura con richiamo automatico. Termoresistenza situata nel contro-porta.
- Evaporatore (laterale) ventilato, trattato contro il sale e gli acidi alimentari " coating ". Evaporazione automatica della condensa.





800



A T G D

TP2B/H-R2 -20°-10°

4 718,Eur

(DE) Tiefkühltisch,Umluft, 2 Türen EN 600x400

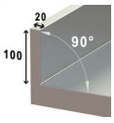
- Top mit 50 mm Rand (15/10.).
- Lieferumfang: 4 Paar Schienen für 600x400 mm Behälter, pro Tür.
- 4 verstellbare Edelstahlfüße.
- Kann auf einem Sockel montiert werden.

(IT) Tavolo congelatore, ventilato, 2 porte EN 600x400

- Top con bordo di 50 mm (15/10).
- In dotazione: 4 coppie di guide per piastre 600x400 mm, per porta.
- 4 piedini regolabili in acciaio inox.
- Può essere installato su una base.

1505x800xh880/900 mm	
0.65 kW	
230/1N 50Hz	
181 kg	
1.58 m3	





A T G D

TP2B/HA-R2 -20°-10°

4 954,Eur

(DE) Tiefkühltisch "Wandaufstellung", Umluft 2 Türen in 600x400, 345 Liter

(IT) Tavolo congelatore "murale", ventilato, 2 porte EN 600x400, 345 litri

1505x800xh880/900 (+100) mm	
0.65 kW	
230/1N 50Hz	
181 kg	
1.58 m3	



TP2B/HG-R2

-20°- |0°

5 048,Eur

(DE) **Tiefkühltisch, Umluft 2 Türen in 600x400 - Granitplatte**
- Arbeitsplatte aus Granit "abgeschrägte Kanten" (30 mm dick)

(IT) **Tavolo congelatore, ventilato, 2 porte EN 600x400 - Top in granito**
- Piano di lavoro in granito "bordi smussati" (spessore 30 mm)

1505x800xh880/900 mm

0.65 kW

230/1N 50Hz

181 kg

1.58 m3



TP3B/H-R2

-20°- |0°

5 748,Eur

(DE) **Tiefkühltisch, Umlufft, 3 Türen in 600x400**
- Top mit 50 mm Rand (15/10.).
- Lieferung: 4 Paar Schienen für 600x400 mm Behälter, pro Tür.
- 4 verstellbare Edelstahlfüße.
- Kann auf einem Sockel montiert werden.

(IT) **Tavolo congelatore, ventilato, 3 porte EN 600x400**
- Top con bordo di 50 mm (15/10).
- In dotazione: 4 coppie di guide per piastre 600x400 mm, per porta.
- 4 piedini regolabili in acciaio inox.
- Può essere installato su una base.

2030x800xh880/900 mm

0.73 kW

230/1N 50Hz

224 kg

1.97 m3



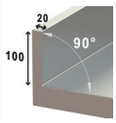
TP3B/HA-R2

-20°- |0°

6 035,Eur

(DE) **Tiefkühltisch "Wandaufstellung", Umluft, 3 Türen in 600x400, 550 Liter**

(IT) **Tavolo congelatore "murale", ventilato, 3 porte EN 600x400, 550 litri**



2030x800xh880/900 (+100) mm

0.73 kW

230/1N 50Hz

224 kg

1.97 m3



TP3B/HG-R2

-20°-10°

6 091, Eur

(DE) **Tiefkühltisch, Umluft, 3 Türen in 600x400 - Granitplatte**
- Arbeitsplatte aus Granit "abgeschrägte Kanten" (30 mm dick)

(IT) **Tavolo congelatore, ventilato, 3 porte EN 600x400 - Top in granito**
- Piano di lavoro in granito "bordi smussati" (spessore 30 mm)

2030x800xh880/900 mm

0.73 kW

230/1N 50Hz

224 kg

1.97 m3



TP4B/H-R2

-20°-10°

6 756, Eur

(DE) **Tiefkühltisch, Umluft, 4 Türen in 600x400**
- Top mit 50 mm Rand (15/10.).
- Lieferung: 4 Paar Schienen für 600x400 mm Behälter, pro Tür.
- 6 verstellbare Edelstahlfüße.
- Kann auf einem Sockel montiert werden.

(IT) **Tavolo congelatore, ventilato, 4 porte EN 600x400**
- Top con bordo di 50 mm (15/10).
- In dotazione: 4 coppie di guide per piastre 600x400 mm, per porta.
- 6 piedini regolabili in acciaio inox.
- Può essere installato su una base.

2550x800xh880/900 mm

0.73 kW

230/1N 50Hz

267 kg

2.55 m3



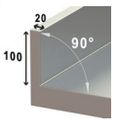
TP4B/HA-R2

-20°-10°

7 094, Eur

(DE) **Tiefkühlschrank "Wandaufstellung", für Bleche, 4 Türen in 600x400, 760 Liter, Umluft**

(IT) **Tavolo congelatore "murale", ventilato, 4 porte EN 600x400, 760 litri**



2550x800xh880/900 (+100) mm

0.73 kW

230/1N 50Hz

267 kg

2.55 m3

PASTRY LINE PLUS

Konditorei - Bäckerei • Pasticceria - Panetteria



A T G D

TP4B/HG-R2

-20°-10°

7 224,Eur

DE **Tiefkühltisch, Umluft, 4 Türen in 600x400 - Granitplatte**
- Arbeitsplatte aus Granit "abgeschrägte Kanten" (30 mm dick)

IT **Tavolo congelatore, ventilato, 4 porte EN 600x400 - Top in granito**
- Piano di lavoro in granito "bordi smussati" (spessore 30 mm)

R290 Class 5 +/-

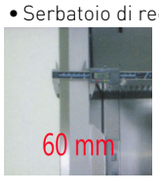
2550x800xh880/900 mm
0.73 kW
230/1N 50Hz
267 kg
2.55 m3

(DE) Kühltische, Umluft, EN 600x400, (ohne Aggregat)

- Ausführung innen und aussen aus Edelstahl (lebensmittelgerecht) AISI 304, Monocoque-Chassis. Unabhängige Tischplatte (abnehmbar).
- Leisten und Schienen aus Edelstahl (Kapazität 8 Schieberegler, Abstand 68 mm), gestanzter Innenboden, abgerundete Ecken und Kanten (ohne Unebenheiten).
- Türen umkehrbar, (siehe Kit, TKDX-H oder TKSX-H), Verschluss durch "Dreikammer"- und magnetische "Druck"-Dichtung, Scharniere mit automatischem Rückzug bis 100°. Heizwiderstand gegen die Tür platziert.
- Belüfteter Verdampfer (überdimensional), gegen Speisesäuren und-Salz behandelt "coating".
- Ausbau von thermostatischen Expansionsventil Kältemittel.
- Serienmässiger Auffangbehälter für Kondensat, mit automatischer Verdampfung.

(IT) Tavoli congelatori, ventilati ,EN 600x400, (senza gruppo)

- Realizzazione interna ed esterna in acciaio inox (alimentare) AISI 304, telaio a scocca portante. Top superiore indipendente (smontabile).
- Cremagliere e guide in acciaio inox (capacità 8 guide, spaziatura 68 mm), fondo interno imbottito, angoli e spigoli arrontondati (senza asperità).
- Porte e reversibile (vedere Kit, TKDX-H o TKSX-H), chiusura tramite guarnizione a "tripla camera" e magnetica "a pressione", cerniere con arresto a 100°, chiusura con richiamo automatico. Termoresistenza situata nel contro-porta.
- Evaporatore (laterale) ventilato, trattato contro il sale e gli acidi alimentari " coating ".
- Espansione refrigerante tramite valvola di espansione termostatica.
- Serbatoio di recupero della condensa, con evaporazione automatica.





800



TPS2B/H

-20°-10°

4 315,Eur

1295x800xh880/900 mm

230/1N 50Hz

132 kg

1.58 m3

(DE) **Tiefkühltisch,Umluft, 2 Türen EN 600x400, (ohne Aggregat)**

- Vorbereitet für ferngesteuerte Kompressoreinheit.
- Top mit 50 mm (15/10.) Rand.
- Lieferung: 4 Paar Schienen für 600x400 mm Behälter, pro Tür.
- 4 verstellbare Edelstahlfüße.

(IT) **Tavolo congelatore, ventilato, 2 porte EN 600x400, (senza gruppo)**

- Predisposto per gruppo compressore remoto.
- Top con bordo di 50 mm (15/10).
- In dotazione: 4 coppie di guide per piastre 600x400 mm, per porta.
- 4 piedini regolabili in acciaio inox.

R452a Class 5



TPS2B/HA

-20°-10°

4 531,Eur

1295x800xh880/900 (+100) mm

230/1N 50Hz

132 kg

1.58 m3

(DE) **Tiefkühltisch "Wandaufstellung", Umluft 2 Türen in 600x400, 345 Liter (ohne Aggregat)**

(IT) **Tavolo congelatore "murale", ventilato, 2 porte EN 600x400, 345 litri (senza gruppo)**

R452a Class 5



TPS2B/HG

-20°- |0°

4 737,Eur

(DE) **Tiefkühltisch, Umluft 2 Türen in 600x400 - Granitplatte (ohne Aggregat)**

(IT) **Tavolo cong., vent., 2 porte EN 600x400 - Top in granito (senza gruppo)**

1295x800xh880/900 mm

230/1N 50Hz

134 kg

1.58 m3



TPS3B/H

-20°- |0°

5 168,Eur

(DE) **Tiefkühltisch, Umlufft, 3 Türen in 600x400, (ohne Aggregat)**

- Vorbereitet für dezentrale Kompressoreinheit.
- Top mit 50 mm (15/10.) Rand.
- Lieferung: 4 Paar Schienen für 600x400 mm Behälter, pro Tür.
- 4 verstellbare Edelstahlfüße.
- Kann auf einem Sockel montiert werden.

(IT) **Tavolo congelatore, ventilato, 3 porte EN 600x400, (senza gruppo)**

- Predisposto per gruppo compressore remoto.
- Top con bordo di 50 mm (15/10).
- In dotazione: 4 coppie di guide per piastre 600x400 mm, per porta.
- 4 piedini regolabili in acciaio inox. Può essere installato su una base.

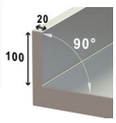
1820x800xh880/900 mm

230/1N 50Hz

168 kg

1.97 m3





TPS3B/HA

-20°- |0°

5 426,Eur

(DE) **Tiefkühltisch "Wandaufstellung", Umluft, 3 Türen in 600x400, 550 Liter (ohne Aggregat)**

(IT) **Tavolo congelatore "murale", ventilato, 3 porte EN 600x400, 550 litri (senza gruppo)**

1820x800xh880/900 (+100) mm

230/1N 50Hz

168 kg

1.97 m3



TPS3B/HG

-20°-10°

5 656,Eur

(DE) **Tiefkühltisch, Umluft, 3 Türen in 600x400 - Granitplatte (ohne Aggregat)**

(IT) **Tavolo cong., vent., 3 porte EN 600x400 - Top in granito (senza gruppo)**

R452a Class 5 +/-

1820x800xh880/900 mm

230/1N 50Hz

170 kg

1.97 m3



TPS4B/H

-20°-10°

6 174,Eur

(DE) **Tiefkühltisch, Umluft, 4 Türen in 600x400, (ohne Aggregat)**

- Vorbereitet für dezentrale Kompressoreinheit.
- Top mit 50 mm (15/10.) Rand.
- Lieferung: 4 Paar Schienen für 600x400 mm Behälter, pro Tür.
- 4 verstellbare Edelstahlfüße. Kann auf einem Sockel montiert werden.

(IT) **Tavolo congelatore, ventilato, 4 porte EN 600x400, (senza gruppo)**

- Predisposto per gruppo compressore remoto.
- Top con bordo di 50 mm (15/10).
- In dotazione: 4 coppie di guide per piastre 600x400 mm, per porta.
- 4 piedini regolabili in acciaio inox. Può essere installato su una base.

R452a Class 5 +/-

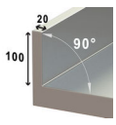
2340x800xh880/900 mm

230/1N 50Hz

199 kg

2.55 m3





TPS4B/HA

-20°-10°

6 483,Eur

(DE) **Tiefkühlschrank "Wandaufstellung", für Bleche, 4 Türen in 600x400, 760 Liter, Umluft (ohne Aggregat)**

(IT) **Tavolo congelatore "murale", ventilato, 4 porte EN 600x400, 760 litri (senza gruppo)**

R452a Class 5 +/-

2340x800xh880/900 (+100) mm

230/1N 50Hz

199 kg

2.55 m3



TPS4B/HG -20°-10°

6 782, Eur

(DE) **Tiefkühltisch, Umluft, 4 Türen in 600x400 - Granitplatte (ohne Aggregat)**

(IT) **Tavolo cong., vent., 4 porte EN 600x400 - Top in granito (senza gruppo)**

2340x800xh880/900 mm

230/1N 50Hz

203 kg

2.55 m3



UC-R452/NB -20°-10°

1 318, Eur

(DE) **Kompressor negative Temperatur, 2, 3 und 4 Türen**

(IT) **Gruppo compressore t° negativa 2/3/4 porte**

432x487xh340 mm

0.5 kW

230/1N 50Hz

33 kg

0.07 m3

CIVX-L — 129,Eur

400x600xh7 mm



DE Edelstahlrost 600x400
• NB: FOR PASTRY LINE PLUS
IT Griglia inox 600x400

TICP-L — 33,Eur

590x40xh20 mm



DE Schienen rechts und links für Konditorei-Tische
• NB: FOR PASTRY LINE PLUS
IT Guide Dx e Gx per tavoli pasticceria

TIPR-L — 33,Eur

400x600xh40 mm



DE Gitterrost Rilsan en 600x400
• NB: FOR PASTRY LINE PLUS
IT Griglia rilsanizzata EN 600x400

CUSB-L — 463,Eur



DE Option: Modul USB-Anschluss
• FOR: ALL
IT Opzione: modulo porta USB

TIK4-L — 314,Eur

125 mm



DE Kit 4 Lenkrollen aus Edelstahl, 2x mit Bremse
• FOR: ALL COUNTERS 4 FEETS
IT Kit 4 ruote inox, girevoli, 2x freni

TIK6-L — 431,Eur

125 mm



DE Kit 6 Lenkrollen aus Edelstahl, 2x mit Bremse
• FOR: ALL COUNTERS 6 FEETS
IT Kit 6 ruote inox, girevoli, 2x freni

TKDX-H — 22,Eur



DE Kit Scharnier rechts, Türen Tischen GOLD Line PLUS
• FOR : GOLD LINE PLUS & PASTRY LINE PLUS
IT Kit Cerniere destra, porte tavoli GOLD Line PLUS

TKSX-H — 22,Eur



DE Kit Scharnier links, Türen Tischen GOLD Line PLUS
• FOR : GOLD LINE PLUS & PASTRY LINE PLUS
IT Kit Cerniere sinistra, porte tavoli GOLD Line PLUS

TOS-H — 45,Eur



DE Option für Tür: Schloss "eingebaut"
• N.B.: To purchase with the table !!
IT Opzione porta tavolo: serratura "montata"

High-Base Planetary Mixers

(DE) Professionelle Rühr- Knet- und Mischmaschines tischmodell

- Gestell aus lackiertem Stahl (Epoxid), ABS-Abdeckung, 4 Buchsen zur Einstellung.
- Fester Edelstahlbehälter, automatische Blockierung in Arbeitsstellung.
- Plexiglasschutz mit Mikroschaltersicherung.
- Alle mit dem Edelstahlbehälter in Berührung kommenden Teile sind aus Edelstahl gefertigt.
- Bedienung zum einfachen Einsetzen und Herausnehmen der Utensilien, tintenwerkzeug mit Sicherheit.
- Wenn die Maschine stoppt, wird die Drehung des Werkzeugs abgebremst.
- Not-Aus-Taste "Punsch".
- Kraftvoller Motor, Übertragung durch Riemenscheiben, spezielle Traktionssysteme aus Stahl, sehr leise (selbstschmierend).
- Utensilieneinheit Edelstahl, wasserdicht, sehr stark.

(IT) Impastatrici planetarie professionali da tavolo

- Versione da tavolo.
- Telaio in acciaio verniciato (resina epossidica), coperchio superiore in ABS, 4 prese inferiori per il livellamento.
- Vasca fissa, blocco automatico in posizione di lavoro, protezione in plexiglass con dispositivo di sicurezza a microinterruttore.
- Tutte le parti a contatto con la vasca sono in acciaio inox.
- Facile inserimento ed estrazione degli utensili, Inchiostratura utensili sicura.
- All'arresto della macchina, la rotazione dell'utensile viene frenata.
- Pulsante di arresto di emergenza tipo "punch".
- Motore potente, trasmissione tramite pulegge, sistemi di trazione in acciaio speciale, molto silenziosi (autolubrificanti).
- Gruppo raccordo utensili in acciaio inox, robusto e resistente all'acqua.

SPEED VARIATOR



HBM-12B/VV

2 829, Eur

520x400xh630 mm

0.55 kW

230/1N 50-60Hz

55 kg

0.33 m3

(DE) **Rühr- Knet- und Mischmaschine, Tischmodell, 10 Liter, variable Geschwindigkeit.**

- Variable Drehzahl (min 53 U/min. Max. 517 U/min), mit Inverter.
- Timer von 0 bis 30 Minuten oder kontinuierlich.
- Standardmäßig geliefertes Zubehör: Knetspirale, Besen, Rührer und Edelstahlbehälter mit 10 Lt.

(IT) **Mescolatrice planetarie, modello da tavolo, 10 litri, velocità variabile.**

- Velocità variabile (min 53 giri/min e max 517 giri/min), con inverter.
- Timer da 0 a 30 minuti o continuo.
- Accessori forniti di serie: frusta, spatola, gancio e vasca in acciaio inox da 10 Lt.

VORTEILE

Diamond Tischmischer sind vielseitig, leistungsstark und robust aufgebaut. Ideal für kleine Produktionen, für alle Arten von Zubereitungen, Teigwaren, Füllungen, Mousses, Cremes und anderen Produkten, die im Schnee zu schlagen sind usw. Mit Geschwindigkeitsregler (Standard mit Inverter, ideale Lösung für empfindliche Zubereitungen) .....

VANTAGGI

Le impastatrici planetarie da banco Diamond sono versatili, potenti e robusti nella costruzione. Ideali per le piccole produzioni, per tutti i tipi di preparazioni pasta, ripieni, mousse, creme e altri prodotti da montare a neve, ecc..... Variatore di velocità di serie (con inverter, ideale per preparazioni delicate)....

230/3 50Hz for HBM-40T/VV & HBM-60T/VV (On request)

(DE) Professionelle Rühr- Knet- und Mischmaschine

- Hohe" Versionen auf Sockel.
- Hochleistungsrahmen aus lackiertem Stahl (Epoxid), ABS-Abdeckung, 4 Buchsen zur Einstellung.
- Die Schüssel mit dem Hebel ist nach oben und unten zu bewegen, Automatisches Blockieren der Schüssel in Arbeitsstellung, Schutzgitter (und Schrauben) aus Edelstahl mit Mikroschaltersicherung.
- Alle mit dem Tank in Berührung kommenden Teile sind aus Edelstahl gefertigt.
- Möglichkeit zum Herausnehmen von Utensilien (abgesenkte Schüsselposition), ohne dass die Schüssel entfernt werden muss und umgekehrt, Verankerung des Werkzeuges mit Schutz.
- Wenn die Maschine stoppt, wird die Drehung des Werkzeugs abgebremst.
- Not-Aus-Taste "Punsch".
- Sehr leistungsstarker Motor, Übertragung durch Riemenscheiben, Spezielle Traktionssysteme aus Stahl, sehr leise (selbstschmierend).
- Utensilieneinheit Edelstahl, wasserdicht, sehr stark (verstärkt!).

(IT) Impastatrici professionali

- Versioni "alte" su zoccolo.
- Telaio robusto in acciaio verniciato (resina epossidica), coperchio superiore in ABS, 4 martinetti inferiori per il livellamento.
- Manovra su e giù della vasca tramite leva, blocco automatico della vasca in posizione di lavoro, griglia protettiva (e viti) in acciaio inox, con dispositivo di sicurezza a microinterruttore.
- Tutte le parti a contatto con la vasca sono in acciaio inox.
- Capacità di estrarre gli utensili (posizione vasca abbassata) senza dover rimuovere il serbatoio e viceversa, ancoraggio utensili con sicurezza.
- All'arresto della macchina, la rotazione dell'utensile viene frenata.
- Pulsante di arresto di emergenza tipo "punch".
- Motore molto potente, trasmissione tramite pulegge, sistemi di trazione speciali in acciaio, molto silenziosi (autolubrificanti).
- Gruppo raccordo utensili in acciaio inox, resistente all'acqua, molto solido (rinforzato!).

3 SPEEDS





HBM-20T/S3

4 520,Eur

500x700xh1200 mm
1.1 kW
400/3N 50Hz
136 kg
0.85 m3

(DE) **Rühr- Knet- und Mischmaschine, hoher Fuß, 20 Liter, 3 Geschwindigkeiten**

- 3 Geschwindigkeiten (1. Geschwindigkeit 107 rpm und 2. Geschwindigkeit 214 rpm und 3. Geschwindigkeit 428 rpm).
- Timer von 0 bis 30 Minuten oder kontinuierlich.
- Standardmäßig geliefertes Zubehör: Knetspirale, Besen, Rührer und Edelstahlbehälter mit 20 Lt.

(IT) **Impastatrici, base alta, 20 litri, 3 velocità .**

- 3 velocità (1a Velocità 107 giri/min e 2a velocità 214 giri/min e 3 ° velocità 428 giri/min).
- Timer da 0 a 30 minuti o in continuo.
- Accessori forniti di serie: frusta, spatola, gancio e vasca in acciaio inox da 20 Lt.



SPEED VARIATOR



HBM-20M/VV

4 920,Eur

500x700xh1200 mm
0.75 kW
230/1N 50-60Hz
136 kg
0.85 m3

(DE) **Rühr- Knet- und Mischmaschine, hoher Fuß, 20 Liter, variable Geschwindigkeit.**

- Variable Drehzahl (min. 56 U / min. Max. 477 U / min) mit Inverter.
- Timer von 0 bis 30 Minuten oder kontinuierlich.
- Standardmäßig geliefertes Zubehör: Knetspirale, Besen, Rührer und Edelstahlbehälter mit 20 Lt.

(IT) **Impastatrici, base alta, 20 litri, velocità variabile.**

- Velocità variabile (min 56 giri/min e max 477 giri/min), con inverter.
- Timer da 0 a 30 minuti o continuo.
- Accessori forniti di serie: frusta, spatola, gancio e vasca in acciaio inox da 20 Lt.

230/3 50Hz for HBM-40T/VV & HBM-60T/VV (On request)

High-Base Planetary Mixers



3 SPEEDS



HBM-40T/S3

6 918,Eur

650x910xh1520 mm

1.3 kW

400/3N 50Hz

260 kg

1.58 m3

(DE) **Rühr- Knet- und Mischmaschine, hoher Fuß, 40 Liter, 3 Geschwindigkeiten**

- 3 Geschwindigkeiten (1. Geschwindigkeit 77 rpm und 2. Geschwindigkeit 154 rpm und 3. Geschwindigkeit 308 rpm).
- Timer von 0 bis 30 Minuten oder kontinuierlich.
- Standardmäßig geliefertes Zubehör: Knetspirale, Besen, Rührer und Edelstahlbehälter mit 40 Lt.

(IT) **Impastatrice planetaria, base alta, 40 litri, 3 velocità .**

- 3 velocità (1a Velocità 77 giri/min e 2a velocità 154 giri/min e 3 ° velocità 308 giri/min).
- Timer da 0 a 30 minuti o in continuo.
- Accessori forniti di serie: frusta, spatola, gancio e vasca in acciaio inox da 40 Lt.



SPEED VARIATOR



HBM-40T/VV

7 591,Eur

650x910xh1520 mm

2.2 kW

400/3N 50-60Hz

260 kg

1.58 m3

(DE) **Planeten-Rührmaschinen, hoher Boden, 40 LT, variable Drehzahl.**

- Variable Drehzahl (min. 65 U / min. Max. 551 U / min) mit Inverter.
- Timer von 0 bis 30 Minuten oder kontinuierlich.
- Standardmäßig geliefertes Zubehör: Knetspirale, Besen, Rührer und Edelstahlbehälter mit 40 Lt.

(IT) **Impastatrice planetaria, base alta, 40 LT, velocità variabile.**

- Velocità variabile (min 65 giri/min e max 551 giri/min), con inverter.
- Timer da 0 a 30 minuti o continuo.
- Accessori forniti di serie: frusta, spatola, gancio e vasca in acciaio inox da 40 Lt.



SPEED VARIATOR



HBM-60T/VV

8 675,Eur

680x1000xh1600 mm

3 kW

400/3N 50-60Hz

295 kg

1.58 m3

(DE) **Planeten-Rührmaschinen, hoher Boden, 60 LT, variable Drehzahl.**

- Variable Drehzahl (min. 65 U / min. Max. 551 U / min) mit Inverter.
- Timer von 0 bis 30 Minuten oder kontinuierlich.
- Standardmäßig geliefertes Zubehör: Knetspirale, Besen, Rührer und Edelstahlbehälter mit 60 Lt.

(IT) **Impastatrice planetaria, base alta, 60 LT, velocità variabile.**

- Velocità variabile (min 65 giri/min e max 551 giri/min), con inverter.
- Timer da 0 a 30 minuti o continuo.
- Accessori forniti di serie: frusta, spatola, gancio e vasca in acciaio inox da 60 Lt.

230/3 50Hz for HBM-40T/VV & HBM-60T/VV (On request)

MKR20-10 — 901,Eur



400x300xh250 mm

(DE) Reduction Kit für rührmaschine 20 Lt. (wanne 10 Lt. + 3 ustensil)
• FOR: HBM-20/V
(IT) Kit riduzione planet. 20 Lt. (vasca 10 Lt. + 3 utensili)

MKR40-20 — 1 415,Eur



700x500xh500 mm

(DE) Reduction Kit rührmaschine 40 Lt. (wanne 20 Lt. + 3 ustensil)
• FOR: HBM-40/V
(IT) Kit riduzione planet. 40 Lt. (vasca 20 Lt. + 3 utensili)

MKR60-20 — 1 640,Eur



700x500xh500 mm

(DE) Reduction Kit rührmaschine 60 Lt. (wanne 20 Lt + 3 ustensil)
• FOR: HBM-60/V
(IT) Kit riduzione planet. 60 Lt. (vasca 20 Lt. + 3 utensili)

MKR60-40 — 1 930,Eur



700x500xh500 mm

(DE) Reduction Kit rührmaschine 60 Lt. (wanne 40 Lt + 3 ustensil)
• FOR: HBM-60/V
(IT) Kit riduzione planet. 60 Lt. (vasca 40 Lt. + 3 utensili)

MBV-12 — 383,Eur



400x300xh300 mm

(DE) Edelstahlbehälter, 10 Liter komplementär
(IT) Vasca in acciaio inox, 10 litri complementare

MBV-20 — 523,Eur



400x300xh400 mm

(DE) Edelstahlbehälter, 20 Liter (Zusatz)
(IT) Vasca inox, 20 litri (complementare)

MBV-40 — 967,Eur



700x500xh500 mm

(DE) Edelstahlbehälter, 40 Liter (Zusatz)
(IT) Vasca inox, 40 litri (complementare)

MBV-60 — 1 121,Eur



700x500xh500 mm

(DE) Edelstahlbehälter, 60 Liter (Zusatz)
(IT) Vasca inox, 60 litri (complementare)

MES-12 — 123,Eur



400x300xh100 mm

(DE) Rührspachtel, 10 Liter (Aluminium), ergänzend
(IT) Spatola, 10 litri (alluminio) complementare

MES-20 — 154,Eur



400x300xh100 mm

(DE) Rührspachtel, 20 Liter (Zusatz)
(IT) Spatola, 20 litri (complementare)

MES-40 — 185,Eur



400x300xh150 mm

(DE) Rührspachtel, 40 Liter (Zusatz)
(IT) Spatola, 40 litri (complementare)

MES-60 — 246,Eur



400x300xh250 mm

(DE) Rührspachtel, 60 Liter (Aluminium), Zusatz
(IT) Spatola, 60 litri (alluminio), complementare

MDF-12 — 291,Eur



400x300xh250 mm

(DE) Schnessbesen, 10 Liter (aus Edelstahl/Aluminium), komplementär
(IT) Frusta, 10 litri (acciaio inossidabile/alluminio), complementare

MDF-20 — 338,Eur



400x300xh250 mm

(DE) Schnessbesen, 20 Liter (Zusatz)
(IT) Frusta, 20 litri (complementare)

MDF-40 — 431,Eur



550x350xh400 mm

(DE) Schneebesen, 40 Liter (Zusatz)
(IT) Frusta, 40 litri (complementare)

MDF-60 — 492,Eur



550x350xh400 mm

(DE) Schneebesen, 60 Liter (Edelstahl/Aluminium), Zusatz
(IT) Frusta, 60 litri (acciaio inossidabile/alluminio), complementare

MHB-40 — 812,Eur



700x500xh500 mm

(DE) Wagen Wanne Mixer 40L
(IT) Carrello per vasca 40 litri

Options & Accessories

MHB-60 — **812,Eur**



850x650xh700 mm

(DE) Wagen Wanne Mixer 60L.
(IT) Carrello per vasca 60 litri

MFR-12 — **123,Eur**



400x300xh200 mm

(DE) Spiralhaken, 10 Liter (Edelstahl), ergänzend
(IT) Gancio a spirale, 10 litri (acciaio inossidabile), complementare

MFR-20 — **154,Eur**



400x300xh200 mm

(DE) Spiralhaken, 20 Liter (Zusatz)
(IT) Gancio a spirale, 20 litri (complementare)

MFR-40 — **198,Eur**



400x300xh250 mm

(DE) Spiralhaken, 40 Liter (Zusatz)
(IT) Gancio a spirale, 40 litri (complementare)

MFR-60 — **260,Eur**



400x300xh250 mm

(DE) Spiralhaken, 60 Liter (Aluminium), Zusatz
(IT) Gancio a spirale, 60 litri (alluminio), complementare

MRV-60-80 — **515,Eur**



(DE) Option: Rädern für Tank Planetenmixer 60 & 80 Lt
(IT) Opzione: ruote per vasca planetaria 60 & 80 Lt

(DE) Teigausrollmaschines

- Bänder aus speziellen Materialien für die Verwendung von Lebensmitteln.
- Präzise Regulierung der Dicke der Teigplatte, konstante Produktion.
- Schaber und Halterungen aus speziellen Materialien (POM-C) für die Verwendung von Lebensmitteln, Demontage und Wiedereinbau der Abstreifer einfach und ohne Werkzeug möglich.
- Zylinder aus verchromtem Stahl.
- Auffangbehälter unter den Zylindern.
- Bandbewegung in beide Richtungen (Re & Li).
- Gestell aus lackiertem Stahl (Epoxid).
- 24V-Niederspannungssteuerungen. Not-Stopp-Vorrichtung "Punsch". Rollenschutzgitter aus Edelstahl.
- Traktionssystem, selbstschmierend.
- Oberer Auffangbehälter für Mehl.
- Die Arbeitsflächen können hochgeklappt werden, um Überlastungen bei der Lagerung zu vermeiden.

(IT) Sfogliatrice

- Bande realizzate con materiali specifici per uso alimentare.
- Regolazione precisa dello spessore della sfoglia, produzione costante.
- Raschiatori e supporti realizzati con materiali specifici (POM-C) per uso alimentare, facile smontaggio e rimontaggio dei raschietti.
- Cilindri in acciaio cromato e rettificato.
- Scomparto collettore sotto i cilindri.
- Banda con doppia direzione di funzionamento (destra e sinistra).
- Telaio in acciaio verniciato (resina epossidica).
- Controlli a bassa tensione 24V. Pulsante di arresto di emergenza tipo "punch". Griglie di protezione del rullo, in acciaio inox.
- Sistema di trazione autolubrificato.
- Raccoglitore farina nella parte superiore.
- Possibilità di alzare le tavolette, per ridurre l'ingombro.

SHEETER LINE

1 SPEED







LB50-75/SS

5 174,Eur

(DE) Teigausrollmaschine, Tischmodell 500x700 mm

- 1 Geschwindigkeit, forderbandsteuerung mit Joystick.
- Länge zylinder 500 mm, beistelltische von 700x500 mm (klappbar).
- Öffnen der Zylinder 0-36 mm, Rollendurchmesser 60 mm.
- Vorwärtsgeschwindigkeit 35 Meter/Minute.
- Standard: 2 Nudelholz, gesamtabmessungen 380x920xh850.

(IT) Sfogliatrice, da tavolo, 500x700 mm

- 1 velocità, comandi, tappeto con joystick.
- Lunghezza cilindri 500 mm, tavolette laterali 700x500 mm (sollevamento).
- Apertura cinlindri : 0-36 mm, diametro di laminazione : 60 mm.
- Velocità d'avanzamento : 35 metri/min.
- Di serie: 2 mattarelli, dimensioni di ingombro : 380x920xh850.

1520x920xh700 mm
0.55 kW
400/3N 50-60Hz
150 kg
1.01 m3

VORTEILE

Einfache Handhabung und schnelle Reinigung. Hier sind einige Vorteile unserer Diamand Teigrollmaschinen : Robuste Konstruktion und deren Leistungen machen es zum idealen Werkzeug für kleine und mittlere Produktionen. Sie ermöglichen die Formung aller Arten von Nudeln (laminiert, gebrochen, süß, Brötchen ...). Hebe Beistelltische, einfache Bewegung und Lagerung. Erhältlich mit Drehzahlregler (Standard mit Inverter, für feinere Bearbeitungen) ...

VANTAGGI

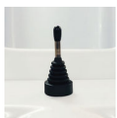
Facile da usare, pulizia veloce sono soltanto alcuni dei vantaggi dei nostri laminatoi a bande Diamond. La loro sturttura robusta, le loro prestazioni li rendono lo strumento ideale per piccole e medie produzioni. Permettono la modellatura di qualsiasi tipo di pasta (sfoglia, frolla, dolce sollevato, brioche ...). Tavolette laterali rialzabili, facile spostamento e stoccaggio. Disponibile con variatore di velocità (standard con inverter, per lavorazioni più delicate) .....

Konditorei - Bäckerei • Pasticceria - Panetteria

230/3 50-60Hz (On request)

SHEETER LINE





SPEED VARIATOR

LB50-75/MVV

5 732,Eur

1520x920xh700 mm

0.55 kW

230/1N 50-60Hz

150 kg

1.01 m3

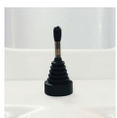
(DE) **Teigausrollmaschine, Tischmodell 500x700 mm - Variable Geschwin.**

- Gesamtabmessungen mit Wechselrichter, Forderbandsteuerung mit joystick.
- Länge Zylinder 500 mm, gesamtabmessungen 700x500 mm, gesamtabmessungen 380x920xh850.
- Öffnen der Zylinder 0-36 mm, Ø 60 mm. Vorwärtsgeschwindigkeit 35 m/min.
- Standard: 2 Nudelholz.

(IT) **Sfogliatrice, da tavolo, 500x700 mm - Velocità variabile**

- Velocità variabile con Inverter, controlli manuali, tappeto con joystick.
- Lunghezza cilindri 500 mm, tavolette laterali 700x500 mm, dimensioni 380x920xh850.
- Apertura cilindri 0-36 mm, Ø laminazione 60 mm. Velocità 35 metri/min.
- Di serie: 2 mattarelli.





1 SPEED

LB50-100/SS

5 312,Eur

2370x920xh700 mm

0.55 kW

400/3N 50-60Hz

165 kg

1.65 m3

(DE) **Teigausrollmaschine Tischmodell 500x1000 mm**

- 1 Geschwindigkeit, Forderbandsteuerung mit joystick.
- Länge Zylinder 500 mm, Beistelltische von 1000x500 mm, Gesamtabmessungen 380x920xh1240.
- Öffnen der Zylinder 0-36 mm, Rollen Ø 60 mm. Vorwärtsgeschwindigkeit 35 Meter/min.
- Standard: Erntebehälter unter den Bändern, 2 Ernteterminals und 2 Gebäckrollen.

(IT) **Sfogliatrice, da tavolo, 500x1000 mm**

- 1 velocità, controlli manuali, tappeto con joystick.
- Lunghezza cilindro 500 mm, tavolette laterali 1000x500 mm, dimensioni 380x920xh1240.
- Apertura cilindro 0-36 mm, Ø laminazione 60 mm. Velocità 35 metri/min.
- Di serie: Cestini di raccolta sotto i nastri, 2 terminali di raccolta e 2 mattarelli.

230/3 50-60Hz (On request)





SPEED VARIATOR

LB50-100/MVV

5 794,Eur

2370x920xh700 mm

0.55 kW

230/1N 50-60Hz

165 kg

1.65 m3

(DE) **Teigausrollmaschine Tischmodell 500x1000 mm - Variable Geschw.**

- Variable Drehzahl mit Wechselrichter, Forderbandsteuerung mit joystick.
- Länge zylinder 500 mm, Beistelltische von 1000x500 mm, Gesamtabmessungen 380x920xh1240.
- Öffnung der zylinder 0-36 mm, Rollen Ø 60 mm. Vorwärtsgeschwindigkeit 35 Meter/min.
- Standard: Erntebehälter unter den Bändern, 2 Ernteterminals und 2 Nudelholz.

(IT) **Sfogliatrice, da tavolo, 500x1000 mm - Velocità variabile**

- Velocità variabile con Inverter, controlli manuali, tappeto con joystick.
- Lunghezza cilindri : 500 mm, tavoletta laterali 1000x500 mm, dimensioni 380x920xh1240.
- Apertura cilindri : 0-36 mm, Ø laminazione : 60 mm. Velocità 35 metri/min.
- Di serie: Cestini di raccolta sotto i nastri, 2 terminali di raccolta e 2 mattarelli.

230/3 50-60Hz (On request)

SHEETER LINE

(DE) Teigausrollmaschines

- Manuelle und Pedalsteuerung. Bänder aus speziellen Materialien für die Verwendung in Lebensmitteln.
- Präzise Regulierung der Dicke der Teigplatte, konstante Produktion.
- Schaber und Halterungen aus speziellen Materialien (POM-C) für die Verwendung in Lebensmitteln.
- Demontage und Wiedereinbau der Abstreifer einfach und ohne Werkzeug möglich.
- Zylinder aus verchromtem Stahl.
- Auffangbehälter unter den Zylindern und unter den Bändern.
- Bandbewegung in beide Richtungen(re und li).
- Gestell aus lackiertem Stahl (Epoxid). 4 Räder, 2 feste, 2 Lenkrollen mit Bremse.
- 24V- Niederspannungssteuerungen. Not-Stopp-Vorrichtung "Punsch". Rollenschutzgitter aus Edelstahl.
- Traktionssystem, selbstschmierend.
- Oberer Auffangbehälter für Mehl.
- Die Arbeitsflächen können hochgeklappt werden, um Überlastungen bei der Lagerung zu vermeiden.

(IT) Laminatoi a bande

- Comandi manuali e a pedale. Nastri realizzati con materiali specifici per uso alimentare.
- Regolazione precisa dello spessore della sfoglia, produzione costante.
- Raschiatori e supporti realizzati con materiali specifici (POM-C) per uso alimentare.
- Facile smontaggio e rimontaggio dei raschietti, senza attrezzi.
- Cilindri in acciaio cromato e rettificato.
- Scomparto collettore sotto i cilindri e sotto i tappeti.
- Nastro con doppia direzione di funzionamento (destra e sinistra).
- Telaio in acciaio verniciato (resina epossidica). 4 ruote, 2 fisse, 2 ruote piroettanti con freni.
- Controlli a bassa tensione 24V. Pulsante di arresto di emergenza tipo "punch". Griglie di protezione del rullo, in acciaio inossidabile.
- Sistema di trazione autolubrificato.
- Raccoglitore farina nella parte superiore.
- Possibilità di sollevare le tavolette, per ridurre l'ingombro durante lo stoccaggio.

1 SPEED



LM/50-10SS

6 104,Eur

(DE) Teigausrollmaschine, Sockel, 500x1000 mm

- 1 Geschwindigkeit, Forderbandsteuerung mit Joystick.
- Länge zylinder 500 mm, Beistelltische von 1000x500 mm, Gesamtabmessungen 580x920xh1940.
- Öffnen der Zylinder 0-36 mm, Rollen Ø 60 mm. Vorwärtsgeschwindigkeit 35 Meter/min.
- Standard: 2 Ernteterminals aus Edelstahl, 2 Nudelholz.

(IT) Sfogliatrice , su piedistallo, 500x1000 mm

- 1 velocità, comandi, tappeto con joystick.
- Lunghezza cilindri 500 mm, tavolette laterali 1000x500 mm, dim. chiuso 580x920xh1940.
- Apertura cilindri 0-36 mm, Ø laminazione 60 mm. Velocità 35 metri/min.
- Standard: 2 terminali di raccolta in acciaio inox, 2 mattarelli.

2370x2700xh1380 mm	
0.55 kW	
400/3N 50-60Hz	
240 kg	
2.84 m3	

VORTEILE

Einfache Handhabung und schnelle Reinigung. Hier sind einige Vorteile unserer Diamond Teigrollmaschinen. Robuste Konstruktion und deren Leistungen machen es zum idealen Werkzeug für kleine und mittlere Produktionen. Sie ermöglichen die Formung aller Arten von Nudeln (laminiert, gebrochen, süß gehoben, Brötchen ...). Hebe- oder abnehmbare Beistelltische, einfache Bewegung und Lagerung. Erhältlich mit Drehzahlregler (Standard mit Inverter, für feinere Bearbeitungen) ...

VANTAGGI

Facile da usare, pulizia veloce, ecco alcuni vantaggi dei nostri laminatoi per nastro Diamond. La loro costruzione robusta, le loro prestazioni lo rendono lo strumento ideale per piccole e medie produzioni. Permettono la modellatura di qualsiasi tipo di pasta (sfoglia, frolla, soufflé, brioche ...). Comandi manuali e a pedale, lasciando libere le mani dell'operatore. Tavolette laterali sollevabili o removibili, facile spostamento e stoccaggio. Disponibile con variatore di velocità (standard con inverter, per lavorazioni più delicate) ...

230/3 50-60Hz (On request)





SPEED VARIATOR

LM/50-10MVV

6 662,Eur

2370x2700xh1380 mm

0.55 kW

230/1N 50-60Hz

240 kg

2.84 m3

(DE) **Teigausrollmaschine, Sockel, 500x1000 mm - Variable Geschwindigkeit**

- Variable Geschwindigkeit mit Wechselrichter, ForderSteuerung mit Joystickband.
- Länge zylinder 500 mm, Beistelltische von 1000x500 mm, Gesamtabmessungen 580x920xh1940.
- Öffnung zylinder 0-36 mm, Roll-Ø 60 mm, Geschwindigkeit 35 Meter/min.
- Oberer Auffangbehälter für Mehl.
- Standard: 2 Ernteterminals aus Edelstahl, 2 Nudelholz.

(IT) **Sfogliatrice, su piedistallo, 500x1000 mm - Velocità variabile**

- Velocità variabile con Inverter, comandi, tappeto con joystick.
- Lunghezza cilindri 500 mm, tavolette laterali 1000x500 mm, dim. chiuso 580x920xh1940.
- Apertura cilindri 0-36 mm, Ø 60 mm, velocità 35 metri/min.
- Raccoglitore farina nella parte superiore.
- Standard: 2 terminali di raccolta in acciaio inox, 2 mattarelli.



1 SPEED

LM/60-120SS

6 816,Eur

2770x3290xh1170 mm

0.75 kW

400/3N 50-60Hz

292 kg

2.38 m3

(DE) **Teigausrollmaschine Sockel 600x1200 mm**

- 1 Geschwindigkeit, SteuerungBand über einen Hebelarm.
- Zylinderlänge 600 mm, 1200x600 mm Beistelltische, geschlossenes Außenmaße 620x1060xh2050.
- Öffnung zylinder 0-50 mm, Roll-Ø 80 mm, Geschwindigkeit 35 Meter/min.
- Anheben der Sicherheitsgitter mit Unterstützung von Kolben, obere Mehlschale.
- Standard: 2 Ernteterminals aus Edelstahl, 2 Nudelholz.

(IT) **Sfogliatrice su piedistallo, 600x1200 mm**

- 1 velocità, comandi, tappeto da un braccio di leva.
- Lunghezza cilindri 600 mm, tavolette laterali 1200x600 mm, dim. chiuso 620x1060xh2050.
- Apertura cilindri 0-50 mm, Ø 80 mm, velocità 35 metri/min.
- Sollevamento di griglie di sicurezza assistite da pistoni, raccoglitore farina nella parte superiore.
- Standard: 2 terminali di raccolta in acciaio inox, 2 mattarelli.

230/3 50-60Hz (On request)

SHEETER LINE



SPEED VARIATOR

LM/60-120VV

7 684,Eur

(DE) **Teigausrollmaschine Sockel 600x1200 mm - Variable Geschwindigkeit**

- Variable Geschwindigkeit mit Wechselrichter, Steuerung, Band durch einen Hebelarm.
- Zylinderlänge 600 mm, 1200x600 mm Beistelltische, geschlossenes Maß 620x1060xh2050.
- Öffnung zylinder 0-50 mm, Roll-Ø 80 mm, Geschwindigkeit 35 Meter/min.
- Anheben der Sicherheitsgitter mit Unterstützung von Kolben, obere Mehlschale.
- Standard: 2 Ernteterminals aus Edelstahl, 2 Nudelholz.

(IT) **Sfogliatrice su piedistallo, 600x1200 mm - Velocità variabile**

- Velocità variabile con inverter, comandi, tappeto da un braccio di leva.
- Lunghezza cilindri 600 mm, tavoli laterali 1200x600 mm, dim. chiusa 620x1060xh2050.
- Apertura cilindri 0-50 mm, Ø 80 mm, velocità 35 metri/min.
- Sollevamento di griglie di sicurezza assistite da pistoni, raccoglitore farina nella parte superiore.
- Standard: 2 terminali di raccolta in acciaio inox, 2 mattarelli.

2770x3290xh1170 mm
0.75 kW
400/3N 50-60Hz
292 kg
2.38 m3



1 SPEED

LM/60-140SS

6 941,Eur

(DE) **Teigausrollmaschine Sockel 600x1400 mm**

- 1 Geschwindigkeit, Steuerung, Band über einen Hebelarm.
- Zylinderlänge 600 mm,1400x600 mm Beistelltische, geschlossenes Maß 620x1060xh2300.
- Zylinderöffnung 0-50 mm, Roll-Ø 80 mm, Geschwindigkeit 35 Meter/min.
- Anheben der Sicherheitsgitter mit Unterstützung von Kolben, obere Mehlschale, abnehmbar.
- Standard: 2 Ernteterminals aus Edelstahl, 2 Nudelholz.

(IT) **Sfogliatrice su piedistallo, 600x1400 mm**

- 1 velocità, comandi, tappeto da un braccio di leva.
- Lunghezza cilindri 600 mm, tavolinette laterali 1400x600 mm, dim. chiuso 620x1060xh2300.
- Apertura cilindri 0-50 mm, Ø 80 mm, velocità 35 metri/min.
- Sollevamento di griglie di sicurezza assistite da pistoni, Raccoglitore farina nella parte superiore, estraibile.
- Standard: 2 terminali di raccolta in acciaio inox, 2 mattarelli.

3170x3690xh1170 mm
0.75 kW
400/3N 50-60Hz
308 kg
2.38 m3

230/3 50-60Hz (On request)



SPEED VARIATOR

LM/60-140VV

7 808, Eur

3170x3690xh1170 mm

0.75 kW

400/3N 50-60Hz

308 kg

2.38 m3

(DE) **Teigausrollmaschine Sockel 600x1400 mm - Variable Geschwindigkeit**

- Variable Geschwindigkeit mit Wechselrichter, Steuerung, Band durch einen Hebelarm.
- Zylinderlänge 600 mm, 1400x600 mm Beistelltische, geschlossene maß 620x1060xh2300.
- Öffnung zylinder 0-50 mm, Roll-Ø 80 mm, Geschwindigkeit 35 Meter/min.
- Anheben der Sicherheitsgitter mit Hilfe von Kolben, obere Mehlschale, abnehmbar.
- Standard: 2 Ernteterminals aus Edelstahl, 2 Nudelholz.

(IT) **Sfogliatrice su piedistallo, 600x1400 mm - Velocità variabile**

- Velocità variabile con inverter, comandi, tappeto da un braccio di leva.
- Lunghezza cilindri 600 mm, tavoli laterali 1400x600 mm, chiuso dim. 620x1060xh2300.
- Apertura cilindri 0-50 mm, Ø 80 mm, velocità 35 metri/min.
- Sollevamento di griglie di sicurezza assistite da pistoni, cestino superiore rimovibile per la farina.
- Standard: 2 terminali di raccolta in acciaio inox, 2 mattarelli.

230/3 50-60Hz (On request)

SHEETER LINE

(DE) Teigausrollmaschinen, Tischmodell

- Bänder aus speziellen Materialien für die Verwendung von Lebensmitteln.
- Präzise Regulierung der Dicke der Teigplatte, konstante Produktion.
- Schaber und Halterungen aus speziellen Materialien (POM-C) für die Verwendung von Lebensmitteln.
- Demontage und Wiedereinbau der Abstreifer einfach und ohne Werkzeug möglich.
- Zylinder aus verchromtem Stahl.
- Auffangbehälter unter den Zylindern.
- Gestell aus lackiertem Stahl (Epoxid).
- 24V-Niederspannungssteuerungen. Not-Aus- Vorrichtung "Punsch". Rollenschutzgitter aus Edelstahl.
- Traktionssystem, selbstschmierend.
- Obere Auffangbehälter für Mehl.

(IT) Sfogliatrici da tavolo

- Ripiani laterali realizzati in acciaio per uso alimentare e che consentono al prodotto di scorrere.
- Regolazione precisa dello spessore della sfoglia, produzione costante.
- Raschiatori e supporti realizzati con materiali specifici (POM-C) per uso alimentare.
- Smontaggio e rimontaggio dei raschietti facile, senza attrezzi.
- Cilindri in acciaio cromato e rettificato.
- Scomparto collettore sotto i cilindri.
- Telaio in acciaio verniciato (resina epossidica).
- Controlli a bassa tensione 24V. Pulsante di arresto di emergenza tipo "punch". Griglie di protezione dei rulli, in acciaio inox.
- Sistema di trazione autolubrificato.
- Raccoglitore farina nella parte superiore.

1 SPEED





LB50-TT/SS

3 036, Eur

980x950xh570 mm

0.5 kW

400/3N 50-60Hz

100 kg

0.5 m3

(DE) Teigausrollmaschine, Tischmodell 500 mm, mit 2 Böden

- 1 Geschwindigkeit. forderbandsteuerung mit Joystick.
- Länge Zylinder 500 mm.
- Beistelltische von 500 x 500 mm (klappbar).
- Öffnen der Zylinder 0-36 mm, Rollendurchmesser 60 mm.
- Vorwärtsgeschwindigkeit 35 Meter / Minute.
- Tischversion (sehr kompakt), 4 verstellbare Buchsen.

(IT) Sfogliatrice da tavolo 500 mm, con 2 ripiani

- 1 velocità.Comandi meccanici, joystick.
- Lunghezza cilindri 500 mm. Ripiani laterali di 500x500 mm.
- Apertura cilindri da 0 a 36 mm, diametro di laminazione di 60 mm.
- Velocità di avanzamento : 35 metri / minuto.
- Versione da tavolo (molto compatta), 4 piedini regolabili.

VORTEILE

Einfache Handhabung und schnelle Reinigung. Hier sind einige Vorteile unserer Diamond Teigrollmaschinen : Robuste Konstruktion und deren Leistungen machen es zum idealen Werkzeug für kleine und mittlere Produktionen. Hebe- oder abnehmbare Beistelltische, einfache Bewegung und Lagerung.

VANTAGGI

Facilità d'uso e pulizia veloce sono solo alcuni vantaggi delle nostre sfogliatrici da tavolo Diamond. La loro struttura robusta e le loro prestazioni le rendono gli strumenti ideali per piccole produzioni. Ripiani laterali sollevabili o rimovibili, facile spostamento e stoccaggio.

230/3 50-60Hz (On request)

OLM/20 — **1 982,** Eur



DE Kit: Schneideeinheit Teigausrollmaschine - VV (600 mm)
IT Kit: unità di taglio sfogliatrice - VV (600 mm)
• FOR ONLY : LM/60-120VV, LM/60-140VV

OLM/21 — **2 265,** Eur



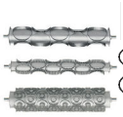
DE Kit: Rolle Croissants 140x130 mm x OLM/20
IT Kit: rullo croissants 140x130 mm x OLM/20
• INFO: OTHER DIMENSIONS ON REQUEST

OLM/22 — **2 265,** Eur



DE Kit: Rolle Croissants 140x173 mm x OLM/20
IT Kit: rullo croissants 140x173 mm x OLM/20
• INFO: OTHER DIMENSIONS ON REQUEST

OLM/23 — **3 117,** Eur



DE Kit: Rolle Schokoladenbrote 100x35 mm x OLM/20
IT Kit: rullo pane al cioccolato 100x35 mm x OLM/20
• INFO: OTHER DIMENSIONS ON REQUEST

OLM/24 — **2 831,** Eur



DE Kit: Rolle Pizza Ø 130 mm x OLM/20
• INFO: OTHER DIMENSIONS ON REQUEST
IT Kit: rullo pizza Ø 130 mm x OLM/20
• INFO: OTHER DIMENSIONS ON REQUEST

FORK LINE

(DE) Gabelmischer

- Analoges Niederspannungs-Bedienfeld 24V.
- 2-Gang-Motor, Antrieb durch Motorgetriebe (unabhängiger Tank und Gabel), selbstschmierend, Übertragung durch Riemenscheiben, sehr leiser Betrieb.
- Not-Aus-Taste "Punsch".
- Rahmen aus lackiertem Stahl.
- Tank, Gabel und Werkzeugschaft bestehen aus dickem Edelstahl AISI 304.
- Gabelverbindungseinheit aus Edelstahl, wasserdicht und sehr stabil (verstärkt!).
- Alle rotierenden Teile sind sphärisch gelagert.
- Schutzgitter des Edelstahltanks mit Mikroschaltersicherung.

(IT) Impastatrici a forcella

- Pannello di controllo analogico a bassa tensione 24V.
- Motore a 2 velocità, trazione tramite cambio (vasca e forcella indipendenti), autolubrificante, trasmissione tramite pulegge, funzionamento molto silenzioso.
- Pulsante di arresto di emergenza tipo "punch".
- Telaio in acciaio verniciato di grosso spessore.
- Vasca, forcella e albero dell'utensile sono realizzati in acciaio inox AISI 304 spesso.
- Unità di connessione forcella in acciaio inox, impermeabile e molto solida (rinforzata!).
- Tutte le parti rotanti sono montate su cuscinetti sferici.
- Griglia di protezione della vasca in acciaio inox con dispositivo di sicurezza a microinterruttore.

2 SPEEDS



PBR-35/T2V

5 842, Eur

500x850xh755 mm

1.1 kW

400/3N 50Hz

158 kg

0.67 m3

(DE) Gabelmischer, 35 kg, 2 Geschwindigkeiten - Timer, auf Rädern

- 2 Geschwindigkeiten (Gabel: 1st Geschwindigkeit 19 U/min und 2. Geschwindigkeit 27 Umdrehungen/m) & (Schüssel: 1. Geschwindigkeit 6 Umdrehungen/m und 2. Geschwindigkeit 10 Umdrehungen/m).
- Timer- Durchmesser der Spirale 27 mm.
- Durchmesser des Tanks 580 mm Höhe 230 mm (40 Liter) = 35 kg Teig.
- Standardmäßig mit Rädern geliefert, darunter 2 mit Bremsen.
- Optional: Abstreifer im Tank, aus Edelstahl und Polyethylen.

(IT) Impastatrice a forcella, 35 kg, 2 velocità - Timer, su ruote

- 2 velocità (forcella: 1° velocità 19 giri/min e 2° velocità 27 giri/min) & (Vasca: 1° velocità 6 giri/min e 2° velocità 10 giri/min).
- Timer.
- Diametro spirale 27 mm.
- Diametro della vasca 580 mm altezza 230 mm (40 litri) = 35 kg di pasta.
- Viene fornito di serie con ruote, 2 delle quali sono dotate di freni.
- Optional: raschiatore in vasca, in acciaio inox e polietilene.



RV/PBR-35

431, Eur

(DE) Kit: Tankabstreifer für PBR-35/T2V
(IT) Kit: raschiatoio per PBR-35/T2V



2 SPEEDS

PBR-60/T2V

11 070,Eur

660x1068xh1025 mm

1.5 kW

400/3N 50Hz

338 kg

1.25 m3

(DE) **Gabelmischer , 60 kg, 2 Geschwindigkeiten - Timer, auf Rädern**

- 2 Geschwindigkeiten (Gabel: 1st Geschwindigkeit 19 U/min und 2. Geschwindigkeit 29 Umdrehungen/m) & (Schüssel: 1. Geschwindigkeit 6 Umdrehungen/m und 2. Geschwindigkeit 9 Umdrehungen/m).
- Timer.
- Abstreifer im Tank, aus Edelstahl und Polyethylen serienmäßig.
- Durchmesser der Spirale 31 mm.
- Durchmesser des Tanks 660 mm Höhe 330 mm (70 Liter) = 60 kg Teig.
- Standardmäßig mit 2 festen Rädern (Nylon) und 2 Zylindern an der Vorderseite.

(IT) **Impastatrice a forcella, 60 kg, 2 velocità - Timer, su ruote**

- 2 velocità (Forcella: 1° velocità 19 rpm e 2° velocità 29 rpm) & (Vasca: 1° velocità 6 rpm e 2° velocità 9 rpm).
- Timer.
- Raschietto in vasca, in acciaio inox e polietilene fornito di serie.
- Diametro spirale 31 mm.
- Diametro del vasca 660 mm altezza 330 mm (70 litri) = 60 kg di pasta.
- Di serie con 2 ruote fisse (nylon) e 2 cilindri nella parte anteriore.

VORTEILE

Die Diamond-Gabelkneter sind dank der ergonomischen Form ihres Tanks und ihrer Gabel (schräge Achse) besonders für das Kneten von empfindlichen Teigwaren geeignet. Sie sind sehr robust und effizient und eignen sich für große Produktionen und intensive Nutzung, ohne das Gemisch zu erwärmen und eine gute Sauerstoffversorgung des Endprodukts zu ermöglichen. Zwei Geschwindigkeiten zur Anpassung an die harten Massen (1. Geschwindigkeit.) Oder weich (2. Geschwindigkeit.).

VANTAGGI

Le impastatrici a forcella Diamond, grazie alla forma ergonomica della vasca e alla forcella (asse obliquo), sono particolarmente adatte per impastare paste delicate. Molto robuste ed efficienti, sono progettate per grandi produzioni e per un uso intensivo, senza riscaldamento della miscela e con una buona ossigenazione del prodotto finale. Due velocità permettono di adattarsi alle masse dure (1° velocità) o molli (2° velocità).

Plumbing Arms Mixers

(DE) Schwenkarm-Kneter

- Analoges Bedienfeld, 24-V- Niedervolt-Spannung. (IP55).
- Getriebe Traktion aus Nylon (hohe Härte), sehr leiser Betrieb.
- Alle beweglichen Teile sind kugelgelagert.
- Mit Not-Stopp-Vorrichtung "Punsch".
- Gehäuse aus lackiertem Stahl, verstärkt.
- Behälter und Arme aus Edelstahl AISI 304, verstärkt.
- Plexiglasschutz mit Sicherheitsvorrichtung durch Mikroschalter.
- Standardmäßig werden 2 feste hintere Nylonräder und 1 Schwenkrad sowie 2 einstellbare vordere Zylinder geliefert.

(IT) Impastatrici a braccia tuffanti

- Pannello di controllo analogico a bassa tensione 24V (IP55).
- Ingranaggi a trazione in nylon (alta durezza), funzionamento molto silenzioso.
- Tutte le parti mobili sono montate su cuscinetti sferici.
- Pulsante di arresto di emergenza tipo "punch".
- Struttura in acciaio verniciato a polveri epossidiche, molto spessa.
- Scodella, braccia tuffanti in acciaio inox AISI 304 di grande spessore.
- Protezione in plexiglass, con dispositivo di sicurezza tramite microinterruttore.
- Lo standard è dotato di 2 ruote posteriori in nylon fisse e 1 ruota girevole e 2 cilindri anteriori regolabili.

VARIABLE SPEED





PBP-25/MVV

8 869,Eur

460x690xh1100 mm

2.2 kW

230/1N 50-60Hz

145 kg

1.19 m3

(DE) Schwenkarm-Kneter, 25 kg, - Variable Geschwindigkeit

- Variable Geschwindigkeit (von 35 bis 60 Minuten Bewegungen).
- Produktionskapazität 5 bis 23 kg (40 Lt).
- Mehlkapazität 3 bis 15 kg.
- Timer serienmäßig.
- Behälter Ø 425xh295 mm.

(IT) Impastatrice a braccia tuffanti, 25Kg, - Velocità variabile

- Velocità variabile (da 35 a 60 minuti di movimenti).
- Capacità di produzione da 5 a 23 kg (40 Lt).
- Capacità della farina da 3 a 15 kg.
- Timer consegnato come standard.
- Vasca Ø 425xh295 mm.





VARIABLE SPEED

PBP-50/MVV

8 869,Eur

540x790xh1200 mm

2.2 kW

230/1N 50-60Hz

170 kg

1.19 m3

(DE) Schwenkarm-Kneter, 50 Kg - Variable Geschwindigkeit

- Variable Geschwindigkeit (von 35 bis 60 Minuten Bewegungen).
- Produktionskapazität 5 bis 45 kg (65 Lt).
- Mehlkapazität 3 bis 25 kg.
- Timer serienmäßig.
- Behälter Ø 500xh340 mm.

(IT) Impastatrice a braccia tuffanti, 50 Kg - Velocità variabile

- Velocità variabile (da 35 a 60 minuti di movimenti).
- Capacità di produzione da 5 a 45 kg (65 Lt).
- Capacità della farina da 3 a 25 kg.
- Timer consegnato come standard.
- Vasca Ø 500xh340 mm.

230/3 50Hz (On request)

(DE) Schwenkarm-Kneter mit verstellbaren Armen

- 24-V- Niedervolt-Spannung. (IP55).
- Einstellbarer Taucharm (rechts).
- Fahrwerk aus gusseisenbehandeltem und geschliffenem, selbstschmierendem, perfekt abgedichtetem Kasten, sehr leiser Betrieb.
- Not-Aus-Taster Typ "Punsch".
- Gehäuse aus lackiertem Stahl, verstärkt.
- Schüssel mit eintauchenden Armen aus Edelstahl AISI 304, verstärkt.
- Plexiglasschutz mit Sicherheitsvorrichtung durch Mikroschalter.
- Serienmäßig mit 2 festen Nylon-Hinterrädern und 1 Schwenkrad sowie 2 einstellbaren Hebern vorne.

(IT) Impastatrice a braccia tuffanti regolabili

- Pannello di controllo analogico a bassa tensione 24V (IP55).
- Braccio tuffante regolabile (il destro).
- Ingranaggi a trazione in nylon (alta durezza), funzionamento molto silenzioso.
- Pulsante di arresto di emergenza tipo "punch".
- Struttura in acciaio verniciato a polveri epossidiche, molto spessa.
- Scodella, braccia tuffanti in acciaio inox AISI 304 di grande spessore.
- Protezione in plexiglass, con dispositivo di sicurezza tramite microinterruttore.
- Lo standard è dotato di 2 ruote posteriori in nylon fisse e 1 ruota girevole e 2 piedini anteriori regolabili.

2 SPEEDS





PBP-40/T2V

11 623,Eur

(DE) **Schwenkarm-Kneter, 40 Kg - 2 Geschwindigkeiten**

- 2 Geschwindigkeiten (Bewegungen von 40 bis 60 Minuten).
- Produktionskapazität 5 bis 40 kg (70 Lt).
- Mehlkapazität 3 bis 25 kg.
- Timer serienmäßig.
- Einstellbare Arme.
- Behälter Ø 530 x h320 mm.

(IT) **Impastatrice a braccia tuffanti, 40 Kg - 2 velocità**

- 2 velocità (da 40 a 60 movimenti/minuto).
- Capacità di produzione da 5 a 40 kg (70 Lt).
- Capacità della farina da 3 a 25 kg.
- Timer consegnato come standard.
- Braccio destro regolabile.
- Vasca Ø 530xh320 mm.

600x770xh1350 mm
1.5 kW
400/3N 50Hz
270 kg
1.3 m3





VARIABLE SPEED

PBP-40/VV

12 833,Eur

(DE) **Schwenkarm-Kneter, 40 Kg - Variable Geschwindigkeit**

- Variable Geschwindigkeit (Bewegungen von 35 bis 60 Minuten).
- Produktionskapazität 5 bis 40 kg (70 Lt).
- Mehlkapazität 3 bis 25 kg.
- Timer serienmäßig.
- Einstellbare Arme.
- Behälter Ø 530xh320 mm.

(IT) **Impastatrice a braccia tuffanti, 40 Kg - Velocità variabile**

- Velocità variabile (da 30 a 60 movimenti/minuto).
- Capacità di produzione da 5 a 40 kg (70 Lt).
- Capacità della farina da 3 a 25 kg.
- Timer consegnato come standard.
- Braccio destro regolabile.
- Vasca Ø 530xh320 mm.

600x770xh1350 mm
2.2 kW
400/3N 50-60Hz
270 kg
1.3 m3

230/3 50Hz (On request)

PLUNGING LINE



VARIABLE SPEED



PBP-60/VV

14 783,Eur
600x770xh1350 mm
2.2 kW
400/3N 50-60Hz
290 kg
1.3 m3

(DE) **Schwenkarm-Kneter, 60 Kg - Variable Geschwindigkeit**

- Variable Geschwindigkeit (Bewegungen von 35 bis 60 Minuten).
- Produktionskapazität 5 bis 60 kg (92 Lt).
- Mehlkapazität 3 bis 40 kg.
- Timer serienmäßig.
- Einstellbare Arme.
- Behälter Ø 550xh390 mm.

(IT) **Impastatrice a braccia tuffanti, 60 Kg - Velocità variabile**

- Velocità variabile (da 35 a 60 movimenti/minuto).
- Capacità di produzione da 5 a 60 kg (92 Lt).
- Capacità della farina da 3 a 40 kg.
- Timer consegnato come standard.
- Braccio destro regolabile.
- Vasca Ø 550xh390 mm.

230/3 50Hz (On request)

(DE) Automatischer Spiralmischer, 2 Geschwindigkeiten, 2 Timer

- Analoges Bedienfeld, 24-V- Niedervolt-Spannung. (IP55).
- Motor mit Riemenscheibengetriebe.
- Mit Not-Stopp-Vorrichtung "Punsch".
- Gehäuse aus lackiertem Stahl, verstärkt.
- Die Spiralschüssel, der Werkzeugschaft und der Teilerpflug bestehen aus Edelstahl AISI 304 verstärkt.
- Edelstahl-Spiralkupplungseinheit, wasserdicht und verstärkt.
- Schutzgitter des Edelstahltanks mit Mikroschalter.
- Standardmäßig werden 2 hintere Nylonräder und 1 Schwenkrad sowie 2 einstellbare Wagenhebern vorne geliefert.

(IT) Impastatrice automatica a spirale, 2 velocità, 2 timer

- Pannello di controllo, bassa tensione 24V. (IP55).
- Motore con trasmissioni a puleggia.
- Pulsante di arresto di emergenza tipo "punch".
- Struttura in acciaio verniciato a polveri epossidiche, molto spessa.
- Vasca a spirale, albero portautensili e vomere divisore realizzati in acciaio inox AISI 304, di grande spessore.
- Gruppo di aggancio a spirale in acciaio inox, impermeabile e molto resistente.
- Griglia di protezione della vasca in acciaio inox con dispositivo micro-interruttore.
- Di serie previste 2 ruote posteriori in nylon e 1 ruota girevole ; 2 piedini regolabili nella parte anteriore.





PSB-41M/2V

7 365,Eur

(DE) **Automatischer Spiralmischer, 2 Geschwindigkeiten, 2 Timer, 40 Kg**
- Produktionskapazität 40 kg (80 Lt).
- Mehlkapazität 25 kg.
- 2-stufig automatisch verstellbar (Spiral & Tank).
- 2 elektronische Timer zur automatischen Steuerung jeder Geschwindigkeit.
- Tank Ø 530xh320 mm.

(IT) **Impastatrice automatica a spirale, 2 velocità, 2 timer, 40 Kg**
- Capacità di produzione 40 kg (80 Lt).
- Capacità di farina : 25 kg.
- 2 velocità regolabili automaticamente (spirale e vasca).
- 2 timer elettronici, per la gestione automatica di ogni velocità.
- Vasca Ø 530xh320 mm

1230x1020xh550 mm
3 kW
400/3N 50Hz
300 kg
1.44 m3





PSB-61M/2V

8 933,Eur

(DE) **Automatischer Spiralmischer, 2 Geschwindigkeiten, 2 Timer, 60 Kg**
- Produktionskapazität 60 kg (100 Lt).
- Mehlkapazität 35 kg.
- 2-stufig automatisch verstellbar (Spiral & Tank).
- 2 elektronische Timer zur automatischen Steuerung jeder Geschwindigkeit.
- Tank Ø 580xh360 mm

(IT) **Impastatrice automatica a spirale, 2 velocità, 2 timer, 60 Kg**
- Capacità di produzione 60 kg (100 Lt).
- Capacità di farina : 35 kg.
- 2 velocità regolabili automaticamente (spirale e vasca).
- 2 timer elettronici, per la gestione automatica di ogni velocità.
- Vasca Ø 580xh360 mm.

1230x1070xh620 mm
3 kW
400/3N 50Hz
325 kg
1.44 m3

230/3 50Hz (On request)

Automatic Planetary Mixers

(DE) Automatischer Spiralkneter, 2 Geschwindigkeiten,2 Timer,2 Motoren

- Analoges Bedienfeld, 24-V- Niedervolt-Spannung. (IP55).
- Motoren mit Riemenscheibengetriebe.
- Mit Not-Stopp-Vorrichtung "Punsch".
- Gehäuse aus lackiertem Stahl, verstärkt.
- Die Spiralschüssel, Spirale, Werkzeugschaft und Teiler bestehen aus verstärktem Edelstahl AISI 304.
- Edelstahl-Spiralkupplungseinheit, wasserdicht und verstärkt.
- Schutzgitter des Edelstahltanks mit Mikroschalter.
- Serienmäßig mit 2 hinteren festen Nylonrädern und 1 Schwenkrad sowie 2 einstellbaren Hebern vorne.

(IT) Impastatrice automatica a spirale, 2 velocità, 2 timer, 2 motori

- Pannello di controllo, bassa tensione 24V. (IP55).
- Motore con trasmissioni a puleggia.
- Pulsante di arresto di emergenza tipo "punch".
- Struttura in acciaio verniciato a polveri epossidiche, molto spessa.
- Vasca a spirale, albero portautensili e vomere divisore realizzati in acciaio inox AISI 304, di grande spessore.
- Gruppo di aggancio a spirale in acciaio inox, impermeabile e molto resistente.
- Griglia di protezione della vasca in acciaio inox con dispositivo micro-interruttore.
- Di serie previste 2 ruote posteriori in nylon e 1 ruota girevole ; 2 piedini regolabili nella parte anteriore.





PSB-62MI/2V

10 085,Eur

630x1180xh1312 mm

3 kW

400/3N 50Hz

370 kg

1.44 m3

(DE) Automatischer Spiralkneter, 2 Geschwindigkeiten, 2 Timer, 2 Motor, 60 Kg

- Produktionskapazität 60 kg (100 Lt). Mehlkapazität 40 kg.
- 2-stufig automatisch verstellbar (Spirale & Behälter).
- 2 elektronische Timer zur automatischen Steuerung jeder Geschwindigkeit.
- 2 unabhängige Motoren, einer für den Tank und einer für die Spirale.
- Vorrichtung zum Drehen des Gefäßes durch Impuls und Umkehren der Drehrichtung des Gefäßes.
- Behälter Ø 600xh360 mm.

(IT) Impastatrice automatica a spirale, 2 velocità, 2 timer, 2 motori, 60 Kg

- Capacità di produzione 60 kg (100 Lt). Capacità di farina : 40 kg.
- 2 velocità regolabili automaticamente (spirale e vasca).
- 2 timer elettronici, per la gestione automatica di ogni velocità.
- 2 motori indipendenti, uno per la vasca e uno per la spirale.
- Dispositivo di rotazione della vasca a impulso e inversione del senso rotativo.
- Vasca Ø 600xh360 mm.

230/3 50Hz (On request)





PSB-82MI/2V

12 204,Eur

730x1305xh1460 mm

5.2 kW

400/3N 50Hz

510 kg

2.17 m3

(DE) **Automatischer Spiralmischer, 2 Geschwindigkeit., 2 Timer, 2 Motor., 80 Kg**

- Produktionskapazität 80 kg (130 Lt). Mehlkapazität 53 kg.
- 2-stufig automatisch verstellbar (Spirale & Behälter).
- 2 elektronische Timer zur automatischen Steuerung jeder Geschwindigkeit.
- 2 unabhängige Motoren, einer für den Tank und einer für die Spirale.
- Vorrichtung zum Drehen des Gefäßes durch Impuls und Umkehren der Drehrichtung des Gefäßes.
- Behälter Ø 700xh370 mm.

(IT) **Impastatrice automatica a spirale, 2 velocità, 2 timer, 2 motori, 80 Kg**

- Capacità di produzione 80 kg (130 Lt). Capacità di farina : 53 kg.
- 2 velocità regolabili automaticamente (spirale e vasca).
- 2 timer elettronici, per la gestione automatica di ogni velocità.
- 2 motori indipendenti, uno per la vasca e uno per la spirale.
- Dispositivo di rotazione della vasca a impulso e inversione del senso rotativo.
- Vasca Ø 700xh370 mm.





PSB-102MI/2V

12 770,Eur

730x1305xh1460 mm

5.2 kW

400/3N 50Hz

520 kg

2.17 m3

(DE) **Automatischer Spiralmischer, 2 Geschwindigkeit., 2 Timer, 2 Motor., 100 Kg**

- Produktionskapazität 100 kg (160 Lt). Mehlkapazität 66 kg.
- 2-stufig automatisch verstellbar (Spirale: & Behälter).
- 2 elektronische Timer zur automatischen Steuerung jeder Geschwindigkeit.
- 2 unabhängige Motoren, einer für den Tank und einer für die Spirale.
- Vorrichtung zum Drehen des Gefäßes durch Impuls und Umkehren der Drehrichtung des Gefäßes.
- Behälter Ø 700xh410 mm.

(IT) **Impastatrice automatica a spirale, 2 velocità, 2 timer, 2 motori, 100 Kg**

- Capacità di produzione 100 kg (160 Lt). Capacità di farina : 66 kg.
- 2 velocità regolabili automaticamente (spirale e vasca).
- 2 timer elettronici, per la gestione automatica di ogni velocità.
- 2 motori indipendenti, uno per la vasca e uno per la spirale.
- Dispositivo di rotazione della vasca a impulso e inversione del senso rotativo.
- Vasca Ø 700xh410 mm.

230/3 50Hz (On request)

KNEADER LINE





PSB-132MI/2V

13 776,Eur

830x1355xh1460 mm

5.2 kW

400/3N 50Hz

580 kg

2.17 m3

(DE) **Automatischer Spiralmischer, 2 Geschwindigkeit, 2 Timer, 2 Motor, 130 Kg**

- Produktionskapazität 130 kg (200 Lt). Mehlkapazität 40 kg.
- 2-stufig automatisch verstellbar (Spirale & Behälter).
- 2 elektronische Timer zur automatischen Steuerung jeder Geschwindigkeit.
- 2 unabhängige Motoren, einer für den Tank und einer für die Spirale.
- Vorrichtung zum Drehen des Gefäßes durch Impuls und Umkehren der Drehrichtung des Gefäßes.
- Behälter Ø 800xh430 mm.

(IT) **Impastatrice automatica a spirale, 2 velocità, 2 timer, 2 motori, 130 Kg**

- Capacità di produzione 130 kg (200 Lt). Capacità di farina : 86 kg.
- 2 velocità regolabili automaticamente (spirale e vasca).
- 2 timer elettronici, per la gestione automatica di ogni velocità.
- 2 motori indipendenti, uno per la vasca e uno per la spirale.
- Dispositivo di rotazione della vasca a impulso e inversione del senso rotativo.
- Vasca Ø 800xh430 mm.





PSB-162MI/2V

15 790,Eur

930x1440xh1560 mm

7.8 kW

400/3N 50Hz

790 kg

3.52 m3

(DE) **Automatischer Spiralmischer, 2 Geschwindigkeit, 2 Timer, 2 Motor, 160 Kg**

- Produktionskapazität 160 kg (250 Lt). Mehlkapazität 106 kg.
- 2-stufig automatisch verstellbar (Spirale & Behälter).
- 2 elektronische Timer zur automatischen Steuerung jeder Geschwindigkeit.
- 2 unabhängige Motoren, einer für den Tank und einer für die Spirale.
- Vorrichtung zum Drehen des Gefäßes durch Impuls und Umkehren der Drehrichtung des Gefäßes.
- Behälter Ø 900xh430 mm.

(IT) **Impastatrice automatica a spirale, 2 velocità, 2 timer, 2 motori, 160 Kg**

- Capacità di produzione 160 kg (250 Lt). Capacità di farina : 106 kg.
- 2 velocità regolabili automaticamente (spirale e vasca).
- 2 timer elettronici, per la gestione automatica di ogni velocità.
- 2 motori indipendenti, uno per la vasca e uno per la spirale.
- Dispositivo di rotazione della vasca a impulso e inversione del senso rotativo.
- Vasca Ø 900xh430 mm.

230/3 50Hz (On request)





PSB-202MI/2V

17 048,Eur

930x1490xh1560 mm

11 kW

400/3N 50Hz

830 kg

3.52 m3

(DE) **Automatischer Spiralmischer, 2 Geschwindigkeit, 2 Timer, 2 Motor, 200 Kg**

- Produktionskapazität 200 kg (290 Lt). Mehlkapazität 133 kg.
- 2-stufig automatisch verstellbar (Spirale & Behälter).
- 2 elektronische Timer zur automatischen Steuerung jeder Geschwindigkeit.
- 2 unabhängige Motoren, einer für den Tank und einer für die Spirale.
- Vorrichtung zum Drehen des Gefäßes durch Impuls und Umkehren der Drehrichtung des Gefäßes.
- Behälter Ø 900xh470 mm.

(IT) **Impastatrice automatica a spirale, 2 velocità, 2 timer, 2 motori, 200 Kg**

- Capacità di produzione 200 kg (290 Lt). Capacità di farina : 133 kg.
- 2 velocità regolabili automaticamente (spirale e vasca).
- 2 timer elettronici, per la gestione automatica di ogni velocità.
- 2 motori indipendenti, uno per la vasca e uno per la spirale.
- Dispositivo di rotazione della vasca a impulso e inversione del senso rotativo.
- Vasca Ø 900xh470 mm.





PSB-252MI/2V

21 955,Eur

1030x1580xh1560 mm

11 kW

400/3N 50Hz

870 kg

3.52 m3

(DE) **Automatischer Spiralmischer, 2 Geschwindigkeit, 2 Timer, 2 Motor, 250 Kg**

- Produktionskapazität 250 kg (390Lt). Mehlkapazität 166 kg.
- 2-stufig automatisch verstellbar (Spirale & Behälter).
- 2 elektronische Timer zur automatischen Steuerung jeder Geschwindigkeit.
- 2 unabhängige Motoren, einer für den Tank und einer für die Spirale.
- Vorrichtung zum Drehen des Gefäßes durch Impuls und Umkehren der Drehrichtung des Gefäßes.
- Behälter Ø 1000xh470 mm.

(IT) **Impastatrice automatica a spirale, 2 velocità, 2 timer, 2 motori, 250 Kg**

- Capacità di produzione 200 kg (290 Lt). Capacità di farina : 133 kg.
- 2 velocità regolabili automaticamente (spirale e vasca).
- 2 timer elettronici, per la gestione automatica di ogni velocità.
- 2 motori indipendenti, uno per la vasca e uno per la spirale.
- Dispositivo di rotazione della vasca a impulso e inversione del senso rotativo.
- Vasca Ø 900xh470 mm.

230/3 50Hz (On request)

Diamond



FRAGEN SIE IHR EXEMPLAR AN...

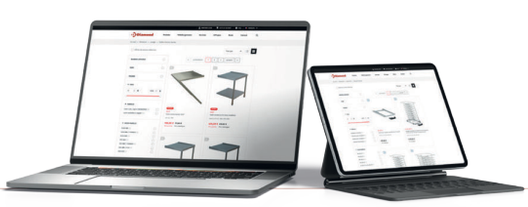
Diamond Europe hat es sich zur Aufgabe gemacht, innovative und leistungsstarke Lösungen für professionelle Anwender zur Verfügung zu stellen. Wir sind stolz darauf, Ihnen heute unsere drei neuen Kataloge zu präsentieren: Silver, Gold und Platinum.

Mit diesen Katalogen wird eine neue Ära für die Marke Diamond® eingeläutet. Entdecken Sie eine sorgfältig zusammengestellte Auswahl an Geräten, die mit derselben Leidenschaft für Exzellenz und Innovation allen Ihren Anforderungen gerecht werden.
Diamond Europe, Ihr Partner seit 1985.

RICHIEDI IL TUO...

Diamond Europe s'impegna a offrire soluzioni innovative e performanti per i professionisti. Oggi siamo fieri di presentare i nostri tre nuovi cataloghi: Silver, Gold e Platinum.

Questi cataloghi segnano l'inizio di una nuova era per il brand Diamond®. Scopri una selezione di materiale elaborato con cura per rispondere a tutte le esigenze, sempre con la stessa passione per l'eccellenza e l'innovazione.
Diamond Europe, il tuo partner dal 1985.



Alle unsere Produkte und Zubehörteile finden Sie auf unserer Website
www.diamond-eu.com

Troverai tutti i nostri prodotti e accessori sul nostro sito
www.diamond-eu.com

Diamond

Pizza - Pasta

Pizza - Pasta

GENIUS LINE PLUS

(DE) Elektro Pizzaöfen

- Kammer aus Edelstahl, feuerfester Stein im Boden.
- Elektrisches Lüftungsventil, für die Dampfabfuhr.
- Eingebaute Beleuchtung "hohe Temperatur".
- "ausbalancierte" Tür, Panorama-Sicherheitsglas.
- Aufheizen mittels verstärkter Heizelemente aus rostfreiem Stahl, die sich unter dem Boden und der Oberseite befinden, Rahmen aus rostfreiem Stahl, um einen Temperaturabfall beim Öffnen der Tür zu vermeiden.
- Bedienfeld "unabhängig" und abnehmbar, einfache Wartung.

(IT) Forni elettrici per pizza

- Camera in acciaio inossidabile, suolo in pietra refrattaria,
- "Sfiato" elettrico, per l'evacuazione dei fumi & vapore.
- Illuminazione "alogena interna" incastrata "alta T°".
- Porta "controbilanciata", oblò in vetro securizzato "panoramico",
- Riscaldamento per resistenze blindate in acciaio inossidabile, collocate sotto il suolo e sulla volta del forno, arcata in acciaio inossidabile, evitando la caduta di temperatura all'apertura del portello.
- Quadro comandi "indipendente" ed estraibile, facilità per il servizio clienti, ventilatore di raffreddamento.

DIGITAL PANEL



GDX4/35-DP

4 553, Eur

(DE) **Elektro Ofen, 1 kammer, 4 Pizzen Ø 350 mm**
- Kammer 720x720xx140 mm (5,8 kW).
- 4 Pizzen mit einem Durchmesser von 350mm (oder) eine Pizza 500mm.

(IT) **Forno elettrico, 1 camera, 4 pizze Ø 350 mm**
- Camera 720x720xx140 mm (5,8 kW).
- 4 pizze di diam. 350 mm (o) 1 pizza di diam. 500 mm

1190x1100xh440 mm	
5.8 kW	
400/3N 50-60Hz	
159 kg	
0.81 m3	

VORTEILE

Chasis aus rostfreiem Stahl, sensible Tasten auf dem bedienfeld, elektronisches Thermostat (400°C), digitales Display, 2 Schalter erlauben die Temperatur oben und unten unabhängig voneinander einzustellen, Einschalten ist programmierbar, mit Timer, ein Ton gibt das Ende des Backvorganges an, Wärmerückgewinnung, dies ermöglicht Energieersparniss

VANTAGGI

Facciata dalle forme arrotondate in acciaio inossidabile. Quadro comandi a tasti sensitivi, regolazione per termostato elettronico (400°C), affissione digitale, 2 commutatori che permettono di gestire indipendentemente la potenza della volta e del suolo. Accensione del forno programmabile con conto alla rovescia, allarme acustico di fine di cottura. Ricuperatore di calore, dispositivo unico che permette risparmi di energia sfruttando il caldo accumulato sotto il suolo.



GDX6/35-DP

6 124,Eur

(DE) **Elektro Ofen, 1 kammer, 6 Pizzen Ø 350 mm**
- Kammer: 720x1080xh140 mm (8,4 kW).
- 6 Pizzen mit einem Durchmesser von 350mm (oder) 2 Pizzen à 500mm.

(IT) **Forno elettrico, 1 camera, 6 pizze 350 mm**
- Camera 720x1080xh140 mm (8,4 kW).
- 6 pizze di diam. 350 mm (o) 2 pizze di diam. 500 mm.

1190x1460xh440 mm
8.4 kW
400/3N 50-60Hz
202 kg
1.07 m3

VORTEILE

Chasis aus rostfreiem Stahl, sensible Tasten auf dem bedienfeld, elektronisches Thermostat (400°C), digitales Display, 2 Schalter erlauben die Temperatur oben und unten unabhängig voneinander einzustellen, Einschalten ist programmierbar, mit Timer, ein Ton gibt das Ende des Backvorganges an, Wärmerückgewinnung, dies ermöglicht Energieersparniss

VANTAGGI

Facciata dalle forme arrotondate in acciaio inossidabile. Quadro comandi a tasti sensitivi, regolazione per termostato elettronico (400°C), affissione digitale, 2 commutatori che permettono di gestire indipendentemente la potenza della volta e del suolo. Accensione del forno programmabile con conto alla rovescia, allarme acustico di fine di cottura. Ricuperatore di calore, dispositivo unico che permette risparmi di energia sfruttando il caldo accumulato sotto il suolo.



EXTRA LARGE

GDX6/35-LDP

6 406,Eur

(DE) **Elektro Ofen, 1 kammer, 6 Pizzen Ø 350 mm**
- Kammer 1080x720xh140 mm (8,6 kW).
- 6 Pizzen mit einem Durchmesser von 350mm (oder) 2 Pizzen à 500mm.

(IT) **Forno elettrico, 1 camera, 6 pizze Ø 350 mm**
- Camera: 1080x720xh140 mm (8,6 kW).
- 6 pizzas de diam. 350 mm (o) 2 pizzas de diam. 500 mm.

1550x1100xh440 mm
8.6 kW
400/3N 50-60Hz
208 kg
1.05 m3



GDX9/35-DP

6 771,Eur

(DE) **Elektro Ofen, 1 Kammer,9 Pizzen Ø 350 mm**
- Kammer 1080x1080xh140 mm (12,6 kW).
- 9 Pizzen mit einem Durchmesser von 350mm (oder) 4 Pizzen à 500mm.

(IT) **Forno elettrico, 1 camera, 9 pizze Ø 350 mm**
- Camera: 1080x1080xh140 mm (12,6 kW).
- 9 pizze di diam. 350 mm (o) 4 pizze di diam. 500 mm.

1550x1460xh440 mm
12.6 kW
400/3N 50-60Hz
263 kg
1.39 m3

GENIUS LINE PLUS



GDX8/35-DP

7 155,Eur

(DE) **Elektro Ofen, 2 kammern, 2x 4 Pizzen Ø 350 mm**
- 2 Kammern 720x720xx140 mm (5,8 + 5,8 kW).
- 2x4 Pizzen mit einem Durchmesser von 350mm (oder) 2x1 Pizza à 500mm.

(IT) **Forno elettrico, 2 camere, 2x 4 pizze Ø 350 mm**
- 2 camere 720x720xx140 mm (5,8 + 5,8 kW).
- 2x 4 pizze di diam. 350 mm (o) 2x 1 pizza di diam. 500 mm.

1190x1100xh780 mm
11.6 kW
400/3N 50-60Hz
265 kg
1.24 m3



GDX12/35-DP

9 843,Eur

(DE) **Elektro Ofen, 2 kammern, 2x 6 Pizzen Ø 350 mm**
- 2 Kammern 720x1080xh140 mm (8,4 + 8,4 kW).
- 2x6 Pizzen mit einem Durchmesser von 350mm (oder) 2x2 Pizzen à 500mm.

(IT) **Forno elettrico, 2 camere, 2x 6 pizze 350 mm**
- 2 camere 720x1080xh140 mm (8,4 + 8,4 kW).
- 2x 6 pizze di diam. 350 mm (o) 2x 2 pizze di diam. 500 mm.

1190x1460xh780 mm
16.8 kW
400/3N 50-60Hz
335 kg
1.63 m3



EXTRA LARGE

GDX12/35-LDP

10 855,Eur

(DE) **Elektro Ofen, 2 kammern, 2x 6 Pizzen Ø 350 mm**
- 2 Kammern: 1080x720xh140 mm (8,6 + 8,6 kW)- 2x6 Pizzen mit einem Durchmesser von 350mm (oder) 2x2 Pizzen à 500mm.

(IT) **Forno elettrico, 2 camere, 2x 6 pizze Ø 350 mm**
- 2 camere: 1080x720xh140 mm (8,6 + 8,6 kW)- 2x 6 pizze di diam. 350 mm (o) 2x 2 pizze di diam. 500 mm

1550x1100xh780 mm
17.2 kW
400/3N 50-60Hz
343 kg
1.6 m3



GDX18/35-DP

11 970,Eur

(DE) **Elektro Ofen, 2 kammern, 2x 9 Pizzen Ø 350 mm**
- 2 Kammern 1080x1080xh140 mm (12,6 + 12,6 kW).
- 2x9 Pizzen mit einem Durchmesser von 350mm (oder) 2x4 Pizzen à 500mm.

(IT) **Forno elettrico, 2 camere, 2x 9 pizze Ø 350 mm**
- 2 camere 1080x1080xh140 mm (12,6 + 12,6 kW).
- 2x 9 pizze di diam. 350 mm (o) 2x 4 pizze di diam. 500 mm.

1550x1460xh780 mm
25.2 kW
400/3N 50-60Hz
437 kg
2.11 m3

SGD4-RSI — 1 433,Eur



1180x950xh1100 mm

DE Gestell Edelstahlimitat für GDX4/35-DP+ 4 Rollen, 2 mit Bremse

IT Supporto "imitazione inox" x GDX4/35-DP, 4 ruote, 2 con freni

SGD6-RSI — 1 532,Eur



1180x1310xh1100 mm

DE Gestell Edelstahlimitat für GDX6/35-DP+ 4 Rollen, 2 mit Bremse

IT Supporto "imitazione inox" x GDX6/35-DP, 4 ruote, 2 con freni

SGD6-LRSI — 1 549,Eur



1540x950xh1100 mm

DE Gestell Edelstahlimitat für GDX6/35-LDP "XL" + 4 Rollen, 2 mit Bremse

IT Supporto "imitazione inox" x GDX6/35-LDP "extra large" , 4 ruote, 2 con freni

SGD9-RSI — 1 647,Eur



1540x1310xh1100 mm

DE Gestell Edelstahlimitat für GDX9/35-DP + 4 Rollen, 2 mit Bremse

IT Supporto "imitazione inox" x GDX9/35-DP, 4 ruote, 2 con freni

SGD8-RSI — 1 433,Eur



1180x950xh900 mm

DE Gestell Edelstahlimitat für GDX8/35-DP+ 4 Rollen, 2 mit Bremse

IT Supporto "imitazione inox" x GDX8/35-DP, 4 ruote, 2 con freni

SGD12-RSI — 1 532,Eur



1180x1310xh900 mm

DE Gestell Edelstahlimitat für GDX12/35-DP+ 4 Rollen, 2 mit Bremse

IT Supporto "imitazione inox" x GDX12/35-DP, 4 ruote, 2 con freni

SGD12-LRSI — 1 549,Eur



1540x950xh900 mm

DE Gestell Edelstahlimitat für GDX12/35-LDP "XL" + 4 Rollen, 2 mit Bremse

IT Supporto "imitazione inox" x GDX12/35-LDP "extra large" , 4 ruote, 2 con freni

SGD18-RSI — 1 647,Eur



1540x1310xh900 mm

DE Gestell Edelstahlimitat für GDX8/35-DP+ 4 Rollen, 2 mit Bremse

IT Supporto "imitazione inox" x GDX18/35-DP, 4 ruote, 2 con freni

KGD4/AS-DPS — 2 300,Eur



1188x1200xh410 mm

DE Haube "mit Motor", Ofen 4 & 8 Pizzen

IT Cappa "con motore", forno 4 & 8 pizze

KGD6/AS-DPS — 2 345,Eur



1188x1200xh410 mm

DE Haube "mit Motor", Ofen 6 & 12 Pizzen

IT Cappa "con motore", forno 6 & 12 pizze

KGD6/AS-LDPS — 2 557,Eur



1546x1200xh410 mm

DE Haube "mit Motor", Ofen "extra large" 6 & 12 Pizzen

IT Cappa "con motore", forno "extra large" 6 & 12 pizze

KGD9/AS-DPS — 2 602,Eur



1546x1200xh410 mm

DE Haube "mit Motor", Ofen 9 & 18 Pizzen

IT Cappa "con motore", per forno 9 & 18 pizze

Electric Pizza Ovens

(DE) Elektro Pizzaöfen "CORNER"

- Backkammer aus Edelstahl, Ofenboden aus feuerfesten Steinen.
- Türöffnung: 700xh160 mm.
- Elektro "Oura" für Rauchabzug und Dampf.
- Tür "ausbalanciert", 2 Griffe "athermisch", Sichtfenster aus Sekuritglas "Panorama". Dichtungen aus Fiberglaskeramik.
- Aufheizung durch gepanzerte Widerstandselemente aus Edelstahl eingebaut unter dem Boden und über dem Ofengewölbe, Arkade aus Edelstahl, verhindert das Entweichen der Wärme beim Öffnen der Tür.
- Bedienfeld "unabhängig" und ausziehbar, einfache Wartung.

(IT) Forni elettrici per pizza "CORNER"

- Camera in acciaio inossidabile, suolo in pietra refrattaria.
- "Sfiato" elettrico, per l'evacuazione dei fumi vapori.
- Illuminazione interiore "alogena" incastrata "alta T°."
- Porta "controbilanciata", oblò in vetro securit "panoramico."
- Riscaldamento per resistenze blindate in acciaio inossidabile, collocate sotto il suolo e sulla volta del forno, arcata in acciaio inossidabile, evitando la caduta di temperatura all'apertura del portello.
- Quadro comandi "indipendente" ed estraibile, facilità per l' assistenza ventilatore di raffreddamento.

CORNER OVENS



CGD/1-DG

7 532,Eur

(DE) **Elektrischer Ofen, Eck-Model, 1 Kammer, 8 Pizzen Ø 350 mm**
- Kammer 1180x1180xh138 mm (11,8 kW).
- 8 Pizzen mit einem Durchmesser von 350mm (oder) 4 Pizzen von 500mm.

(IT) **Forno elettrico ad angolo, 1 camera, 8 pizze Ø 350 mm**
- Camera 1180x1180xh138 mm (11,8 kW).
- 8 pizze di diam. 350 mm (o) 4 pizze di diam. 500 mm.

1445x1639xh430 mm
11.8 kW
400/3N 50-60Hz
306 kg
1.6 m3



CGD/2-DG

13 315,Eur

(DE) **Elektrischer Ofen, Eck-Model, 2 Kammern 2x8 Pizzen Ø 350 mm**
- 2 Kammern 1180x1180xh138 mm (11,8 kW).
- 2x8 Pizzen mit einem Durchmesser von 350mm (oder) 2x4 Pizzen von 500mm.

(IT) **Forno elettrico ad angolo, 2 camere, 2x 8 pizze Ø 350 mm**
- 2 camere 1180x1180xh138 mm (11,8 kW).
- 2x 8 pizze di diam. 350 mm (o) 2x 4 pizze di diam. 500 mm.

1445x1639xh777 mm
23.6 kW
400/3N 50-60Hz
570 kg
2.6 m3

PLUS

Erneuertes Edelstahldesign, Ofen mit grosser Kapazität bei geringem Platzaufwand durch Eckaufstellung, sensibles Bedienfeld, elektronische Regelung (400°C), digitale Anzeige, 2 Regler mit denen die Temperatur oben und unten unabhängig geregelt werden kann, Startzeit mittels Timer einstellbar, Signal bei Beendigung des Backvorganges. Wärmerückgewinnung, ein einzigartiges System, bei dem die Wärme genutzt wird, die im Boden produziert wird.

PLUS

Concezione innovativa in acciaio inossidabile. Forno di grandissima capacità con un debole ingombro, collocamento in angolo. Quadro comandi a tasti sensitivi, regolazione elettronica (400°C), affissione digitale, 2 commutatori che permettono di gestire indipendentemente la potenza della volta e del suolo. Accensione del forno programmabile con conto alla rovescia, allarme acustico di fine di cottura. Ricuperatore di calore, dispositivo unico che permette delle economie di energia sfruttando il caldo accumulato sotto il suolo.

SCGD1-DG — 1 865,Eur

1419x1419xh1100 mm



(DE) Edelstahl-Imitathalter x CGD/1-DG 5 Räder, davon 2 mit Bremse

(IT) Basamento di "imitazione in acciaio inox" x CGD/1-DG 5 ruote, 2 con freni

SCGD2-DG — 1 865,Eur

1419x1419xh900 mm



(DE) Edelstahl-Imitathalter x CGD/2-DG 5 Räder, davon 2 mit Bremse

(IT) Basamento di imitazione in acciaio inox x CGD/2-DG 5 ruote, 2 con freni

KCGD/AS-DG — 3 514,Eur

1056x1526xh390 mm



(DE) Absaughaube 5 Geschwindigkeiten x Ofen CGD-DG

(IT) Cappa di aspirazione 5 velocità x forno CGD-DG

Gas Pizza Ovens

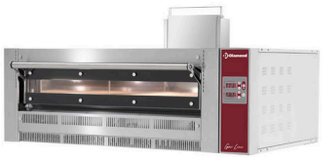
(DE) Gasbacköfen für Pizzen

- Kammer aus Edelstahl, Boden aus feuerfestem Material, Isolierung aus Steinwolle.
- "Oura" für den Rauchabzug. Doppelte eingebaute Innenbeleuchtung "hohe T°".
- Türrückstellung durch Federkraft mit Edelstahlgriff über die gesamte Länge der Tür, Sichtfenster aus Sicherheitsglas "Panorama", Dichtung aus Keramikglasfaser.
- Steuerung durch elektronisches Ventil, mit Zündkerze und Sicherheitsvorrichtungen.
- Bogen aus rostfreiem Stahl, der den Temperaturabfall beim Öffnen der Tür verhindert.
- Unabhängiges, ausziehbares Bedienfeld mit doppelter Digitalanzeige (Soll- und Ist-Temperatur).

(IT) Forni a gas per pizza

- Camera in acciaio inox, base in refrattario, isolamento in lana di roccia.
- Oura" per l'evacuazione del fumo. Doppia illuminazione interna a incasso "high T°".
- Ritorno della porta tramite molla della maniglia in acciaio inox su tutta la lunghezza della porta, finestra "panoramica" in vetro di sicurezza, guarnizione in vetroceramica.
- Controllo elettronico della valvola, con candela e dispositivi di sicurezza.
- Arco in acciaio inox, che evita l'abbassamento della temperatura all'apertura della porta.
- Pannello di controllo indipendente ed estraibile, on doppio display digitale (temperatura selezionata e reale).

STACKABLE





GL4/35-D

5 864,Eur

(DE) **Gas Ofen, 4 Pizzen Ø 350 mm**

- Kammer: 720x720xh185 mm (15 kW), 4 Pizzen Ø 350 mm (oder) 1 Pizza Ø 500 mm.
- Produktionskapazität: 32 bis 36 Pizzen pro Stunde (Ø 350 mm).

(IT) **Forno a gas, 4 pizze Ø 350 mm**

- Camera: 720x720xh185 mm (15 kW), 4 pizze diam. 350 mm (oppure) 1 pizza diam. 500 mm.
- Capacità di produzione: da 32 a 36 pizze /H (diam. 350 mm).

1230x1120xh760 mm	
12898 kcal	
230/1N 50Hz	
176 kg	
1.1 m3	

VORTEILE

Oven combining performance and economy, control panel with sensitive touch, electronic thermostat regulation (450°C), digital display. Gas heating, the bottom is brought to temperature by "conduction" thanks to heat exchangers, fed by 4 burners, placed in the combustion chamber and the latter is heated by "convection". Heat recovery, a unique device allowing energy savings by exploiting the heat accumulated under the hearth.

VANTAGGI

Forno che combina prestazioni ed economia, pannello di controllo con tocco sensibile, regolazione elettronica del termostato (450°C), display digitale. Riscaldamento a gas, il fondo è portato in temperatura per "conduzione" grazie a scambiatori di calore, alimentati da 4 bruciatori, posti nella camera di combustione e quest'ultima è riscaldata per "convezione". Recupero di calore, un dispositivo unico che permette di risparmiare energia sfruttando il calore accumulato sotto il focolare.





STACKABLE

GL6/35-D

6 667,Eur

(DE) **Gas Ofen, 6 Pizzen Ø 350 mm**

- Kammer: 720x1080xh185 mm (18,5 kW), 6 Pizzen Ø 350 mm (oder) 1 Pizza Ø 500 mm.
- Produktionskapazität: 48 bis 54 Pizzen pro Stunde (Ø 350 mm).

(IT) **Forno a gas, 6 pizze Ø 350 mm**

- Camera: 720x1080xh185 mm (18,5 kW), 6 pizze diam. 350 mm (oppure) 1 pizza diam. 500 mm.
- Capacità di produzione: da 48 a 54 pizze /H (diam. 350 mm).

1230x1480xh760 mm	
15907 kcal	
230/1N 50Hz	
219 kg	
1.4 m3	

1000 kcal/h = 1,16 kW



STACKABLE



GL6/35-XLD

6 929,Eur

1590x1120xh760 mm

(DE) **Gas Ofen, 6 Pizzen Ø 350 mm**
- Kammer: 720x1080xh185 mm (18,5 kW), 6 Pizzen Ø 350 mm (oder) 1 Pizza Ø 500 mm.
- Produktionskapazität: 48 bis 54 Pizzen pro Stunde (Ø 350 mm).

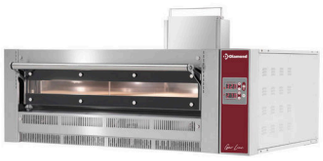
15907 kcal

230/1N 50Hz

(IT) **Forno a gas, 6 pizze Ø 350 mm**
- Camera: 720x1080xh185 mm (18,5 kW), 6 pizze diam. 350 mm (oppure) 1 pizza diam. 500 mm.
- Capacità di produzione: da 48 a 54 pizze /H (diam. 350 mm).

219 kg

1.4 m3



STACKABLE



GL9/35-D

7 836,Eur

1590x1480xh760 mm

(DE) **Gas Ofen, 9 Pizzen Ø 350 mm**
- Kammer: 1080x1080xh185 mm (24,5 kW), 9 Pizzen Ø 350 mm.
- Produktionskapazität: 72 bis 81 Pizzen pro Stunde (Ø 350 mm).

21066 kcal

230/1N 50Hz

(IT) **Forno a gas, 9 pizze Ø 350 mm**
- Camera: 1080x1080xh185 mm (24,5 kW), 9 pizze diam. 350 mm.
- Capacità di produzione: da 72 a 81 pizze /H (diam. 350 mm).

271 kg

1.8 m3

1000 kcal/h = 1,16 kW

Options & Accessories

SGL12/35-D — 1 480,Eur



1210x1215xh700 mm

DE Untergestell "Inox-Optik" für 2x GL6/35-D, mit Rädern, 2 mit Bremse

IT Supporto in acciaio "imitazione dell'acciaio inossidabile". x 2x GL6/35-D, con ruote, 2 con freni

SGL12/35-XLD — 1 497,Eur



1570x860xh700 mm

DE Untergestell "Inox-Optik" für 2x GL6/35-XLD, mit Rädern, 2 mit Bremse

IT Supporto in acciaio "imitazione dell'acciaio inossidabile". " x 2x GL6/35-XLD, con ruote, 2 con freni

SGL18/35-D — 1 590,Eur



1570x1215xh700 mm

DE Untergestell "Inox-Optik" für 2x GL9/35-D, mit Rädern, 2 mit Bremse

IT Supporto in acciaio "imitazione dell'acciaio inossidabile". x 2x GL9/35-D, con ruote, 2 con freni

SGL4/35-D — 1 385,Eur



1210x860xh1100 mm

DE Inox Imitat Untergestell für GL4/35-D, mit Rädern, 2 mit Bremse

IT Supporto in acciaio "imitazione dell'acciaio inossidabile". x GL4/35-D, con ruote, 2 con freni

SGL6/35-D — 1 480,Eur



1210x1215xh1100 mm

DE Inox Imitat Untergestell für GL6/35-D, mit Rädern, 2 mit Bremse.

IT Supporto in acciaio "imitazione dell'acciaio inossidabile". x GL6/35-D, con ruote, 2 con freni

SGL6/35-XLD — 1 497,Eur



1570x860xh1100 mm

DE Inox Imitat Untergestell für GL6/35-XLD, mit Rädern, 2 mit Bremse.

IT Supporto in acciaio "imitazione dell'acciaio inossidabile". " x GL6/35-XLD, con ruote, 2 con freni

SGL8/35-D — 1 385,Eur



1210x860xh700 mm

DE Untergestell "Inox-Optik" für 2x GL4/35-D, mit Rädern, 2 mit Bremse

IT Supporto in acciaio "imitazione dell'acciaio inossidabile". x 2x GL4/35-D, con ruote, 2 con freni

SGL9/35-D — 1 590,Eur



1570x1215xh1100 mm

DE Inox Imitat Untergestell für GL9/35-D, mit Rädern, 2 mit Bremse

IT Supporto in acciaio "imitazione dell'acciaio inossidabile". " x GL9/35-D, con ruote, 2 con freni

KGL4/AS-D — 1 833,Eur



1215x1473xh540 mm

DE Neutrale Haube für Gasherd GL4/35-D

IT Cappa neutra per forno a gas GL4/35-D

KGL6/AS-D — 2 024,Eur



1215x1831xh540 mm

DE Neutrale Haube für Gasherd GL6/35-D

IT Cappa neutra per forno a gas GL6/35-D

KGL6/AS-XLD — 2 214,Eur



1573x1473xh540 mm

DE Neutrale Haube für Gasherd GL6/35-XLD

IT Cappa neutra per forno a gas GL6/35-XLD

KGL9/AS-D — 2 403,Eur



1573x1831xh540 mm

DE Neutrale Haube für Gasherd GL9/35-D

IT Cappa neutra per forno a gas GL9/35-D

(DE) Elektrischer translationsofen

- Interne und externe Konstruktion aus Edelstahl AISI 304, Wärmedämmung in Keramikfaser.
- Kochtunnel: elektronische Anpassung der Temperatur und der Geschwindigkeit der Übersetzung. Schnelle Temperatureinstellung, einfacher Zugang für Wartungsarbeiten.
- Höchsttemperatur 320 ° C.
- Elektroheizung: unabhängige Regelung der Leistung (auf / ab).
- Elektronisches "digitales" Bedienfeld, von vorne zugänglich, mit Verwaltung von 6 Backprogrammen, einfach und schnell für den Kundendienst.

(IT) Forni elettrici a traslazione

- Costruzione interna ed esterna in acciaio inox AISI 304, isolamento termico in fibra ceramica.
- Tunnel di cottura : regolazione elettronica della temperatura e della velocità di transmissione. Messa in temperatura rapida, accesso facile per manutenzione.
- Temperatura massimale 320°C.
- Riscaldamento elettrico : regolatore separato della potenza (alto e basso).
- Pannello di controllo elettronico "digitale", accessibile dal fronte, con gestione di 6 programmi di cottura, facile e veloce per l'assistenza post-vendita.

COMPACT



FTEV40/57-CB

6 775, Eur

(DE) **Elektro Kettenbandofen Umluft 400mm**

- Interne Maße 400x570xh90.
- Pizza-Produktion/Std.: von Ø 150 mm "80 gr." = 130 Pizzen, bis zu Ø 400 mm "585 gr." = 18 Pizzen (Garzeit von 3,5 bis 4 Minuten).
- 4 Füße aus Edelstahl.

(IT) **Forno elettrico a traslazione ventilato 400mm**

- Dimensioni interne 400x570xh90.
- Produzione pizze/ora : da Ø 150 mm "80 gr." = 130 pizze, fino a Ø 400 mm "585 gr." = 18 pizze (tempo di cottura da 3,5 a 4 minuti).
- 4 gambe in acciaio inox.

800x1270xh390 mm
6.3 kW
400-230/3N 50Hz
77 kg
0.35 m3

VORTEILE

Ideal zur fortlaufenden Produktion von: Pizzen, Toast, Kuchen, Feingebäck, Lasagne etc. Ein einzigartiges Patent der homogenen Verteilung von heißer Luft, welches das Kochen bei niedrigerer Temperatur, als bei herkömmlichen Öfen, möglich macht und eine bessere Kochqualität durch Energieeinsparung erzielt.

VANTAGGI

Idealmente concepito per la cottura in continuo di pizze, pane grigliato, torte, croissant. Un brevetto unico Diamond© permette una distribuzione omogenea del flusso d'aria calda permettendo una cottura a una temperatura più bassa che i forni tradizionali , portando una migliore qualità di cottura, consumando meno energia.

CONVEYOR LINE



400MM WIDTH

FTEV40/58-N

8 761,Eur

980x1300xh440/1060 mm

7.9 kW

400-230/3N 50Hz

105 kg

1.14 m3

(DE) **Elektro Kettenbandofen Umluft Ø 400 mm**

- Interne Maße 400x580xh95.
- Pizza-Produktion/Std.: von Ø 150 mm "80 gr." = 145 Pizzen, bis zu Ø 400 mm "585 gr." = 21 Pizzen (Garzeit von 3,5 bis 4 Minuten).
- Auf Anfrage: Edelstahlgestell auf Schwenkrädern (mit Bremsen) Ref: SFTEV40/58-N.
- Möglichkeit der Stapelung bis zu 3 Öfen des gleichen Models.

(IT) **Forno elettrico a traslazione ventilato Ø 400 mm**

- Dimensioni interne 400x580xh95.
- Produzione pizze/ora: da Ø 150 mm "80 gr." = 145 pizze, fino a Ø 400 mm "585 gr." = 21 pizze (tempo di cottura da 3,5 a 4 minuti).
- Su richiesta: base in acciaio inox su ruote girevoli (con freno), rif.: SFTEV40/58-N.
- Possibile sovrapporre fino a 3 forni dello stesso modello.



500MM WIDTH

FTEV50/85-N

15 142,Eur

1260x1750xh490/1070 mm

14.2 kW

400-230/3N 50Hz

180 kg

2.23 m3

(DE) **Elektro Kettenbandofen Umluft 500 mm**

- Interne Maße 500x850xh100.
- Pizza-Produktion/Std.: von Ø 200 mm "145 gr." = 135 Pizzen, bis zu Ø 450 mm "740 gr." = 25 Pizzen (Garzeit von 3,5 bis 4,5 Minuten).
- Geliefert in Serie mit Fußgestell aus Edelstahl auf Lenkrollen (mit Bremsen).
- Möglichkeit der Stapelung bis zu 3 Öfen des gleichen Models.

(IT) **Forno elettrico a traslazione ventilato 500 mm**

- Dimensioni interne 500x850xh100.
- Produzione pizze/ora: da Ø 200 mm "145 gr." = 135 pizze, fino a Ø 450 mm "740 gr." = 25 pizze (tempo di cottura da 3,5 a 4,5 minuti).
- Consegnato di serie con piedistallo in acciaio inox su ruote girevoli (con freno).
- Possibile sovrapporre fino a 3 forni dello stesso modello.



650MM WIDTH

FTEV65/110-N

19 589,Eur

1400x2000xh550/1100 mm

18.5 kW

400-230/3N 50Hz

222 kg

3.65 m3

(DE) **Elektro Kettenbandofen Umluft 650 mm**

- Interne Maße 650x1100xh100.
- Pizza-Produktion/Std.: von Ø 250 mm "230 gr." = 155 Pizzen, bis zu Ø 500 mm "915 gr." = 25 Pizzen (Garzeit von 3,5 bis 5 Minuten).
- Geliefert in Serie mit Fußgestell aus Edelstahl auf Lenkrollen (mit Bremsen).
- Möglichkeit der Stapelung bis zu 3 Öfen des gleichen Models.

(IT) **Forno elettrico a traslazione ventilato 650 mm**

- Dimensioni interne 650x1100xh100.
- Produzione pizze/ora: de Ø 250 mm "230 gr." = 155 pizze, fino a Ø 500 mm "915 gr." = 25 pizze (tempo di cottura da 3,5 a 5 minuti).
- Consegnato di serie con piedistallo in acciaio inox su ruote girevoli (con freno).
- Possibile sovrapporre fino a 3 forni dello stesso modello.

VORTEILE

Ideal zur fortlaufenden Produktion von: Pizzen, Toast, Kuchen, Feingebäck, Lasagne etc.Ein einzigartiges Patent der homogenen Verteilung von heißer Luft, welches das Kochen bei niedrigerer Temperatur, als bei herkömmlichen Öfen, möglich macht und eine bessere Kochqualität durch Energieeinsparung erzielt.

VANTAGGI

Idealmente concepito per la cottura in continuo di pizze, pane grigliato, torte, croissant.Un brevetto unico Diamond© permette una distribuzione omogenea del flusso d'aria calda permettendo una cottura a una temperatura più bassa che i forni tradizionali , portando una migliore qualità di cottura, consumando meno energia.



800MM WIDTH

FTEV80/120-N

21 391,Eur

1650x2180xh600/1130 mm

24.9 kW

400-230/3N 50Hz

295 kg

4.35 m3

(DE) **Elektro Kettenbandofen Umluft 800 mm**

- Interne Maße 800x1200xh100.
- Pizza-Produktion/Std.: von Ø 250 mm "230 gr." = 220 Pizzen, bis zu Ø 500 mm "915 gr." = 35 Pizzen (Garzeit von 3,5 bis 5 Minuten).
- Geliefert in Serie mit Fußgestell aus Edelstahl auf Lenkrollen (mit Bremsen).
- Möglichkeit der Stapelung bis zu 3 Öfen des gleichen Models.

(IT) **Forno elettrico a traslazione ventilato 800 mm**

- Dimensioni interne 800x1200xh100.
- Produzione pizze/ora: de Ø 250 mm "230 gr." = 220 pizze, fino a Ø 500 mm "915 gr." = 35 pizze (tempo di cottura da 3,5 a 5 minuti).
- Consegnato di serie con piedistallo in acciaio inox su ruote girevoli (con freno).
- Possibile sovrapporre fino a 3 forni dello stesso modello.

CONVEYOR LINE



1000MM WIDTH

FTEV100/130-N

25 958,Eur

1820x2450xh720/1190 mm

44.9 kW

400-230/3N 50Hz

450 kg

5.2 m3

(DE) **Elektro Kettenbandofen Umluft 1000 mm**

- Interne Maße 1000x1300xh100.
- Pizza-Produktion/Std.: von Ø 250 mm "230 gr." = 220 Pizzen, bis zu Ø 500 mm "915 gr." = 60 Pizzen (Garzeit von 3,5 bis 5 Minuten).
- Geliefert in Serie mit Fußgestell aus Edelstahl auf Lenkrollen (mit Bremsen).

(IT) **Forno elettrico a traslazione ventilato 1000 mm**

- Dimensioni interne 1000x1300xh100.
- Produzione pizze/ora: de Ø 250 mm "230 gr." = 330 pizze, fino a Ø 500 mm "915 gr." = 60 pizze (tempo di cottura da 3,5 a 5 minuti).
- Consegnato di serie con piedistallo in acciaio inox su ruote girevoli (con freno).

(DE) Gaz translationsofen

- Interne und externe Konstruktion aus Edelstahl AISI 304, Wärmedämmung in Keramikfaser.
- Kochtunnel: elektronische Anpassung der Temperatur und der Geschwindigkeit der Übersetzung. Schnelle Temperatureinstellung, einfacher Zugang für Wartungsarbeiten.
- Höchsttemperatur 320° C.
- Gasheizung: elektronische Flammenüberwachung, minimale / maximale Regulierung.
- Elektronisches "digitales" Bedienfeld, von vorne zugänglich, mit Verwaltung von 6 Backprogrammen, einfach und schnell für den Kundendienst.

(IT) Forni a gas a traslazione

- Costruzione interna ed esterna in acciaio inox AISI 304, isolamento termico in fibra ceramica.
- Tunnel di cottura: regolazione elettronica della temperatura e della velocità di transmissione. Messa in temperatura rapida, accesso facile per manutenzione.
- Temperatura massimale 320°C.
- Riscaldamento a gas : controllo elettronico della fiamma, regolatore minimo/massimo.
- Pannello di controllo elettronico "digitale", accessibile dal fronte, con gestione di 6 programmi di cottura, facile e veloce per l'assistenza post-vendita.

400MM WIDTH



FTGV40/58-N

8 994,Eur

(DE) Gas Kettenbandofen Umluft 400 mm

- Interne Maße 400x580xh95.
- Pizza-Produktion/Std.: von Ø 150 mm "80 gr." = 145 Pizzen, bis zu Ø 400 mm "585 gr." = 21 Pizzen (Garzeit von 3,5 bis 4 Minuten).
- Auf Anfrage: Edelstahlgestell mit Lenkrollen (mit Bremsen) Ref: SFTGV40/58-N.
- Möglichkeit der Stapelung bis zu 3 Öfen des gleichen Models.

1030x1300xh440/1060 mm
0.44 kW
7550 kcal
230/1N 50Hz
115 kg
1.14 m3

(IT) Forno a traslazione a gas ventilato 400 mm

- Dimensioni interne 400x580xh95.
- Produzione pizze/ora: de Ø 150 mm "80 gr." = 145 pizze, fino a Ø 400 mm "585 gr." = 21 pizze (tempo di cottura da 3,5 a 4 minuti).
- Su richiesta: base in acciaio inox su ruote girevoli (con freno) rif. SFTGV40/58-N.
- Possibile sovrapporre fino a 3 forni dello stesso modello.

VORTEILE

Ideal zur fortlaufenden Produktion von: Pizzen, Toast, Kuchen, Feingebäck, Lasagne etc. Ein einzigartiges Diamond© Patent der homogenen Verteilung von heißer Luft, welches das Kochen bei niedrigerer Temperatur, als bei herkömmlichen Öfen, möglich macht und eine bessere Kochqualität durch Energieeinsparung erzielt.

VANTAGGI

Idealmente concepito per la cottura in continuo di pizze, pane grigliato, torte, croissant. Un brevetto unico Diamond© permette una distribuzione omogenea del flusso d'aria calda permettendo una cottura a una temperatura più bassa che i forni tradizionali , portando una migliore qualità di cottura, consumando meno energia.

1000 kcal/h = 1,16 kW

CONVEYOR LINE



500MM WIDTH

FTGV50/85-N

15 382,Eur

(DE) **Gas Kettenbandofen Umluft 500 mm**

- Interne Maße 500x850xh100.
- Pizza-Produktion/Std.: von Ø 200 mm "145 gr." = 135 Pizzen, bis zu Ø 450 mm "740 gr." = 25 Pizzen (Garzeit von 3,5 bis 4,5 Minuten).
- Geliefert in Serie mit Fußgestell aus Edelstahl auf Lenkrollen (mit Bremsen).
- Möglichkeit der Stapelung bis zu 3 Öfen des gleichen Models.

1260x1750xh490/1070 mm
0.44 kW
12000 kcal
230/1N 50Hz
200 kg
2.23 m3

(IT) **Forno a traslazione a gas ventilato 500 mm**

- Dimensioni interne 500x850xh100.
- Produzione pizze/ora: de Ø 200 mm "145 gr." = 135 pizze, fino a Ø 450 mm "740 gr." = 25 pizze (tempo di cottura da 3,5 a 4,5 minuti).
- Consegnato di serie con piedistallo in acciaio inox su ruote girevoli (con freno).
- Possibile sovrapporre fino a 3 forni dello stesso modello.



650MM WIDTH

FTGV65/110-N

19 709,Eur

(DE) **Gas Kettenbandofen Umluft 650 mm**

- Interne Maße 650x1100xh100.
- Pizza-Produktion/Std.: von Ø 250 mm "230 gr." = 155 Pizzen, bis zu Ø 500 mm "915 gr." = 25 Pizzen (Garzeit von 3,5 bis 5 Minuten).
- Geliefert in Serie mit Fußgestell aus Edelstahl auf Lenkrollen (mit Bremsen).
- Möglichkeit der Stapelung bis zu 3 Öfen des gleichen Models.

1550x2000xh550/1100 mm
0.44 kW
20650 kcal
230/1N 50Hz
252 kg
3.65 m3

(IT) **Forno a traslazione a gas ventilato 650 mm**

- Dimensioni interne 650x1100xh100.
- Produzione pizze/ora: de Ø 250 mm "230 gr." = 155 pizze, fino a Ø 500 mm "915 gr." = 25 pizze (tempo di cottura da 3,5 a 5 minuti).
- Consegnato di serie con piedistallo in acciaio inox su ruote girevoli (con freno).
- Possibile sovrapporre fino a 3 forni dello stesso modello.

1000 kcal/h = 1,16 kW



800MM WIDTH

FTGV80/120-N

21 632,Eur

1680x2180xh600/1130 mm
0.44 kW
25800 kcal
230/1N 50Hz
315 kg
4.35 m3

(DE) **Gas Kettenbandofen Umluft 800 mm**

- Interne Maße 800x1200xh100.
- Pizza-Produktion/Std.: von Ø 250 mm "230 gr." = 220 Pizzen, bis zu Ø 500 mm "915 gr." = 35 Pizzen (Garzeit von 3,5 bis 5 Minuten).
- Geliefert in Serie mit Fußgestell aus Edelstahl auf Lenkrollen (mit Bremsen).
- Möglichkeit der Stapelung bis zu 3 Öfen des gleichen Models.

(IT) **Forno a traslazione a gas ventilato 800 mm**

- Dimensioni interne 800x1200xh100.
- Produzione pizze/ora: de Ø 250 mm "230 gr." = 220 pizze, fino a Ø 500 mm "915 gr." = 35 pizze (tempo di cottura da 3,5 a 5 minuti).
- Consegnato di serie con piedistallo in acciaio inox su ruote girevoli (con freno).
- Possibile sovrapporre fino a 3 forni dello stesso modello.



1000MM WIDTH

FTGV100/130-N

27 280,Eur

1980x2450xh720/1190 mm
0.88 kW
38700 kcal
230/1N 50Hz
315 kg
5.72 m3

(DE) **Gas Kettenbandofen Umluft 1000 mm**

- Interne Maße 1000x1300xh100.
- Pizza-Produktion/Std.: von Ø 250 mm "230 gr." = 330 Pizzen, bis zu Ø 500 mm "915 gr." = 60 Pizzen (Garzeit von 3,5 bis 5 Minuten).
- Geliefert in Serie mit Fußgestell aus Edelstahl auf Lenkrollen (mit Bremsen).

(IT) **Forno a traslazione a gas ventilato 1000 mm**

- Dimensioni interne 1000x1300xh100.
- Produzione pizze/ora: de Ø 250 mm "230 gr." = 330 pizze, fino a Ø 500 mm "915 gr." = 60 pizze (tempo di cottura da 3,5 a 5 minuti).
- Consegnato di serie con piedistallo in acciaio inox su ruote girevoli (con freno).

1000 kcal/h = 1,16 kW



Traditionelle Pizzaöfen NAPOLI LINE

Genießen Sie die Vorteile des traditionellen Kochens. Dieser Ofen, der aus der Erfahrung der besten italienischen Handwerker stammt, garantiert perfektes Garen dank der hochwertigen Schamottmaterialien.

Forni per pizza tradizionali NAPOLI LINE

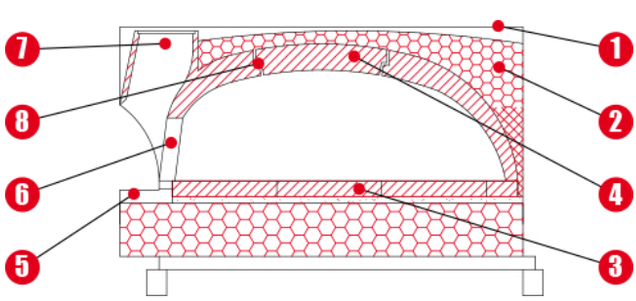
Godetevi i vantaggi della cottura tradizionale. Questo forno, frutto dell'esperienza dei migliori artigiani italiani, garantisce una cottura impeccabile grazie alla qualità dei materiali refrattari utilizzati.

• Für den Durchgang der Komponenten (Gehäuse) ist eine Türöffnung mit einer Mindestbreite von 1050 mm notwendig (min. Höhe 1250 mm & max. 2080 mm). Erforderlicher Einsatz von Dämmstoffmaterialien zwischen Ofenwänden und Raumwänden (Beispiel: Steinwolle). Der Kaminausgang kann rund oder viereckig sein, natürliche Absaugung ohne mechanische Vorrichtung.

Hinweis: Sobald der Ofen installiert ist, muss er bei einer niedrigen Temperatur für 48 Stunden mit offener Tür erhitzt werden. All unsere Öfen können mit einem Gasbrenner ausgerüstet werden.

• È necessario avere un'apertura di almeno 1050 mm di larghezza (altezza minima 1250 mm e massima 2080 mm) per il passaggio dei componenti (telaio). Inserire materiali isolanti (es.: lana di roccia) tra le pareti del forno e il muro di finitura.
L'uscita del camino può essere rotonda o quadrata e il tiraggio sarà naturale, senza alcun dispositivo meccanico.

NB: Una volta completato, il forno deve essere riscaldato a bassa temperatura per 48 ore senza lo sportello.
Tutti i nostri forni possono essere predisposti per l'installazione di un bruciatore a gas.

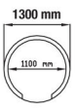


1 : Rundrahmen mit Boden für die Montage des Ofens aus lackiertem Stahl.
2 : Isoliermaterialien.
3 : Boden aus feuerfestem Material.
4 : Gewölbe aus Segmenten, vollständig aus feuerfestem Material.
5 : Einschubplatte aus "Porino"-Granit.
6 : Bogen aus feuerfesten Ziegeln.
7 : Schornsteinanschluss.
8 : Fugen aus feuerfestem Zement (1400°C).

1 : Telaio circolare con fondo per il montaggio del forno in acciaio verniciato.
2 : Materiali isolanti.
3 : Piano in materiali refrattari.
4 : Volta a spicchi, interamente in materiali refrattari.
5 : Mensola di carico in granito "Porino".
6 : Arco in mattoni refrattari.
7 : Collegamento per il camino.
8 : Giunti in cemento refrattario (1400°C).



DELIVERY IN PARTS



FBK-1100

5 901,Eur

1300x1100xh1050 mm

(DE) **Traditioneller Pizza Holzbackofen Ø 1100 mm - Abmontiert**
• Kapazität 4/5 Pizzen Ø 300 mm, Arkade 440 mm breit.

(IT) **Forno per pizza tradizionale a legno Ø 1100 mm - Smontato**
• Capacità 4/5 pizze Ø 300 mm, porticato 440 mm di larghezza.

800 kg

1.9 m3



DELIVERY IN PARTS



FBK-1300

6 755,Eur

1540x1540xh1050 mm

(DE) **Traditioneller Pizza Holzbackofen Ø 1300 mm - Abmontiert**
• Kapazität 6/7 Pizzen Ø 300 mm, Arkade 540 mm breit.

(IT) **Forno per pizza tradizionale a legno Ø 1300 mm - Smontato**
• Capacità per 6/7 pizze Ø 300 mm, porticato 540 mm di larghezza.

1200 kg

2.6 m3



DELIVERY IN PARTS



FBK-1450

7 550,Eur

1680x1680xh1050 mm

(DE) **Traditioneller Pizza Holzbackofen Ø 1450 mm - Abmontiert**
• Kapazität 8/10 Pizzen Ø 300 mm, Arkade 540 mm breit.

(IT) **Forno per pizza tradizionale a legno Ø 1450 mm - Smontato**
• Capacità 8/10 pizze Ø 300 mm, porticato 540 mm di larghezza.

1400 kg

2.9 m3



DELIVERY IN PARTS



FBK-1540

8 345,Eur

1790x1790xh1050 mm

(DE) **Traditioneller Pizza Holzbackofen Ø 1540 mm - Abmontiert**
• Kapazität 10/12 Pizzen Ø 300 mm, Arkade 540 mm breit.

(IT) **Forno per pizza tradizionale a legno Ø 1540 mm - Smontato**
• Capacità 10/12 pizze Ø 300 mm, porticato 540 mm di larghezza.

1600 kg

3.7 m3

Factory assembled REF:.../MONT (On request)

NAPOLI LINE



BVR-29/N

2 653,Eur

110x27xh31 mm

29200 kcal

230/1N 50-60Hz

10 kg

0.05 m3

(DE) Gasbrenner für Ofen mit feuerfestem Gewölbe

- Atmosphärische Doppelflamme (ohne Ventilator), 1 Brenner für die Temperatureinstellung und 1 Brenner für die Temperaturhaltung. Exklusives Diamond Patent.
- Brenner speziell für traditionelle Pizzaöfen hergestellt.
- Gasanschluss 1/2".

(IT) Bruciatore gas per forno a volta refrattaria

- Atmosferico con doppia fiamma (senza ventilatore), 1 bruciatore autorigenerativo e 1 bruciatore di mantenimento. Brevetto esclusivo Diamond.
- Specialmente concepito per i forni tradizionali a pizza.
- Raccordo gas 1/2''.



TDF-EK

1 156,Eur

230/1N 50-60Hz

2 kg

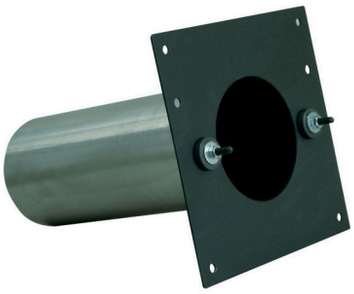
0.02 m3

(DE) Bedienfeld

- Separates Bedienfeld, elektronisches Thermostat, rotes LED Licht für die Innentemperatur des Ofens, grünes LED Licht für die programmierte Temperatur.
- Selbstzündung (ohne Zündbrenner), große Einsparung von Energie.
- "Booster" Funktion, Zeitgewinnung.

(IT) Pannello di controllo

- Pannello separato, termostato elettronico, LED rosso per la temperatura nel forno, LED verde per la temperatura programmata.
- Accensione automatica (senza fiamma pilota), grande risparmio energetico.
- Funzione "booster" temporizzata.



PFF-V

287,Eur

1 kg

0.01 m3

(DE) Befestigungskit für Brenner (Kernbohrung Ø 150 mm)
(IT) Kit di fissaggio del bruciatore (carotaggio 150 mm di Ø)

Factory assembled REF:.../MONT (On request)

(DE) Automatische Teigwarenkneter, digitale Steuerung

- Digitales Bedienfeld (manueller oder automatischer Betrieb).
- Realisierung eines Stahlrahmens mit Ofenfarbe.
- Rotierender Behälter (nicht abnehmbar) aus Edelstahl AISI 304.
- Höhenverstellbare Spirale aus hochfestem Stahl (Eingriff durch einen Fachmann), Trennschar und Schrauben aus Edelstahl AISI 304.
- Spiralverbindungseinheit aus Edelstahl, wasserdicht und sehr stabil (verstärkt!).
- Rost aus Edelstahl mit Mikro-Sicherheitsschalter.
- Getriebe mit Ölbad-Getriebemotor, sehr robust (überdimensioniert), zuverlässig, effizient, für den intensiven Gebrauch konzipiert.
- Hängender Motor, bessere Belüftung, einfache Wartung.
- Niederspannungssteuerung 24 V. (IP55).
- Serienmäßig mit Rädern, von denen 2 mit Bremsen ausgestattet sind.

(IT) Impastatrici automatiche, controllo digitale

- Pannello di controllo digitale (manuale o automatico).
- Realizzazione telaio in acciaio con verniciatura a forno.
- Vasca rotante (non smontabile) in acciaio inox AISI 304.
- Spirale in acciaio ad alta durezza regolabile in altezza (intervento di un tecnico specializzato), vomere divisorio e viti in acciaio inox AISI 304.
- Unità di connessione a spirale in acciaio inox, impermeabile e molto solida (rinforzata!).
- Griglia in acciaio inox con microinterruttore di sicurezza.
- Trasmissione con motoriduttore a bagno d'olio, molto robusto (sovradimensionato), affidabile, efficiente, progettato per un uso intensivo.
- Motore sospeso, migliore ventilazione, facile manutenzione.
- Comandi a bassa tensione 24 V. (IP55).
- Viene fornito di serie con ruote, 2 delle quali sono dotate di freni.

AUTOMATIC & 2 SPEEDS





DH33/T2V

2 144,Eur

420x785xh700 mm

1.4 kW

400/3N 50Hz

92 kg

0.33 m3

(DE) Spiralmischer 33 Liter, 2 Geschwindigkeiten - Automatisch, digital, auf Rädern

- 2 Geschwindigkeiten (Spirale: 1. Geschwindigkeit 100 U/min und 2. Geschwindigkeit 200 rpm) & (Tank: 1. Geschwindigkeit 10 Umdrehungen/m. und 2. Geschwindigkeit 20 Umdrehungen/m und Timer) mit automatischer Programmierfunktion.
- Durchmesser der Spirale 22 mm.
- Durchmesser des Behälters 400 mm Höhe 260 mm (33 Liter) = 25 kg Teig.

(IT) Impastatrice a spirale 33 litri, 2 velocità, - Automatica, digitale, su ruote

- 2 velocità (spirale: 1a velocità 100 giri/min e 2° velocità 200 giri/min) & (vasca : 1° velocità 10 giri/min. e 2° velocità 20 giri/min e timer) con possibilità di programmazione automatica.
- Diametro della spirale : 22 mm.
- Diametro della vasca : 400 mm ; altezza 260 mm (33 litri) = 25 kg di pasta.

VORTEILE

Mit den automatischen Knetern von Diamond können Sie nicht nur die Geschwindigkeit auswählen, sondern auch die Knetzeit für jede Geschwindigkeit programmieren, ohne dass Sie dazu eingreifen müssen. ..... Sie passen sich jeder Mischung an. Digitale Steuerung, einfach zu bedienen. Geliefert auf zwei Rädern, ausgestattet mit Bremsen.

VANTAGGI

Le impastatrici automatiche Diamond ti permetteranno non solo di selezionare la velocità, ma anche di programmare il tempo di impasto per ogni velocità, senza il tuo intervento !! ..... Si adattano a qualsiasi tipo di miscela. Controlli digitali molto intuitivi, facili da usare. Fornito su ruote di cui due dotate di freni.

230/3 50Hz (On request)

ATOMIX LINE





DH42/T2V

2 481,Eur

470x830xh770 mm

3 kW

400/3N 50Hz

105 kg

0.38 m3

(DE) **Spiralmischer 42 Liter, 2 Geschwindigkeiten,- Automatisch, digital, auf Rädern**

- 2 Geschwindigkeiten (Spirale: 1. Geschwindigkeit 100 U/min und 2. Geschwindigkeit 200 rpm) & Tank: 1. Geschwindigkeit 10 Umdrehungen/m. y 2. Geschwindigkeit 20 Umdrehungen/m) mit der Möglichkeit der automatischen oder manuellen Programmierung mit Timer oder kontinuierlich.
- Durchmesser der Spirale 22 mm.
- Durchmesser des Behälters 452 mm Höhe 260 mm (42 Liter) = 38 kg Teig.

(IT) **Impastatrice a spirale 42 litri, 2 velocità,- Automatica, digitale, su ruote**

- 2 velocità (spirale: 1a velocità 100 giri/min e 2° velocità 200 giri/min) & (vasca : 1° velocità 10 giri/min e 2° velocità 20 giri/min) con possibilità di programmazione automatica o manuale con timer o continua.
- Diametro della spirale : 22 mm.
- Diametro della vasca : 452 mm ; altezza 260 mm (42 litri) = 38 kg di pasta.







DH53/T2V

2 697,Eur

520x870xh770 mm

3 kW

400/3N 50Hz

110 kg

0.42 m3

(DE) **Spiralmischer 53 Liter, 2 Geschwindigkeiten,- Automatisch, digital, auf Rädern**

- 2 Geschwindigkeiten (Spirale: 1. Geschwindigkeit 100 U/min und 2. Geschwindigkeit 200 rpm) & (Tank: 1. Geschwindigkeit 10 Umdrehungen/m. und 2. Geschwindigkeit 20 Umdrehungen/m) mit der Möglichkeit der automatischen oder manuellen Programmierung mit Timer oder kontinuierlich.
- Durchmesser der Spirale 24 mm.
- Durchmesser des Behälters 500 mm Höhe 270 mm (53 Liter) = 44 kg Teig.

(IT) **Impastatrice a spirale 53 litri, 2 velocità, - Automatica, digitale, su ruote**

- 2 velocità (spirale: 1a velocità 100 giri/min e 2° velocità 200 giri/min) & (vasca : 1° velocità 10 giri/min e 2° velocità 20 giri/min) con possibilità di programmazione automatica o manuale con timer o continua.
- Diametro della spirale : 24 mm.
- Diametro della vasca : 500 mm ; altezza 270 mm (53 litri) = 44 kg di pasta.



230/3 50Hz (On request)

(DE) Automatische Teigwarenkneter, digitale Steuerung

- Digitales Bedienfeld (manueller oder automatischer Betrieb).
- Realisierung eines Stahlrahmens mit Ofenfarbe.
- Drehbare Schüssel (nicht abnehmbar) aus Edelstahl AISI 304.
- Spirale aus rostfreiem Stahl mit hoher Härte, höhenverstellbar (Eingriff durch einen Fachmann), Schlitzwand und Bolzen aus rostfreiem Stahl AISI 304.
- Edelstahl-Spiralkupplungseinheit, wasserdicht und sehr stark.
- Edelstahlgitter mit Mikroschutzschalter.
- Getriebe mit Getriebeölbad, sehr robust (überdimensioniert), zuverlässig, leistungsstark, für intensiven Gebrauch ausgelegt.
- 24-V-Niederspannungsregler (IP55).
- Sie wurden speziell Serienmäßig mit 2 festen Hinterrädern aus Nylon und 2 verstellbaren Zylindern vorne.
- Geräte, die den geltenden Normen (CE) entsprechen.

(IT) Impastatrici automatiche, controllo digitale

- Pannello di controllo digitale (manuale o automatico).
- Realizzazione telaio in acciaio con verniciatura a forno- Vasca rotante (non rimovibile) in acciaio inox AISI 304.
- Spirale in acciaio inox ad alta durezza regolabile in altezza (con l'intervento di un tecnico specializzato), dispositivo di raffreddamento e bulloneria in acciaio inox AISI 304.
- Unità di raccordo spirale in acciaio inox, impermeabile e molto resistente.
- Griglia in acciaio inox dotata di microinterruttore di sicurezza.
- Trasmissione tramite motoriduttore a bagno d'olio, molto robusta (sovradimensionata), affidabile, potente, progettata per un uso intensivo.
- Controlli di bassa tensione 24V (IP55).
- Vengono fornite di serie 2 ruote posteriori in nylon fisse e 2 piedini regolabili nella parte anteriore.
- Apparecchio costruito in conformità con gli standard (CE) in vigore.

AUTOMATIC & 2 SPEEDS





DH80B/T2V

5 661,Eur

1020x575xh1010 mm

3.3 kW

400/3N 50Hz

285 kg

1.25 m3

(DE) Spiralmischer 85 Liter, 2 Geschwindigkeiten,- Automatisch, digital, 2 Rädern und 2 Zylinder

- 2 Geschwindigkeiten (Spirale: 1. Geschwindigkeit 100 U/min und 2. Geschwindigkeit 200 rpm) & (Tank: 1. Geschwindigkeit 10 Umdrehungen/m. und 2. Geschwindigkeit 20 Umdrehungen/m) mit der Möglichkeit der automatischen oder manuellen Programmierung mit Timer oder kontinuierlich.
- Durchmesser der Spirale 24 mm- Durchmesser des Tanks 550 mm Höhe 370 mm (85 Liter) = 60 kg Teig

(IT) Impastatrice a spirale 85 litri, 2 velocità, - Automatica, digitale, 2 ruote e 2 cilindri

- 2 velocità (spirale: 1a velocità 100 giri/min e 2a velocità 200 giri / min) e (vasca: 1a velocità 10 giri/min e 2a velocità 20 giri/min) con possibilità di programmazione automatica o manuale con timer o di continuo.
- Diametro della spirale : 24 mm- Diametro della vasca : 550 mm ; altezza 370 mm (85 litri) = 60 kg di pasta

VORTEILE

Die automatischen Kneter von Diamond ermöglichen es Ihnen nicht nur, die Geschwindigkeit zu wählen, sondern auch, die Knetzeit für jede Geschwindigkeit zu programmieren, ohne dass Sie eingreifen müssen! Sie wurden speziell Serienmäßig mit 2 festen Hinterrädern aus Nylon und 2 verstellbaren Zylindern vorne.

VANTAGGI

Le impastatrici automatiche Diamond ti permetteranno non solo di selezionare la velocità, ma anche di programmare il tempo di impasto per ogni velocità, senza richiedere successivamente il tuo intervento !! Vengono fornite di serie 2 ruote posteriori in nylon fisse e 2 piedini regolabili nella parte anteriore.

230/3 50Hz (On request)

ATOMIX LINE

(DE) Automatische Nudelkneter, Kippkopf, digitale Steuerung

- Digitales Bedienfeld (manueller oder automatischer Betrieb)- Rahmen in Stahl mit spezieller Farbe.
- Drehbare Schüssel aus Edelstahl AISI 304. -Spiraledelstahl mit hoher Härte, höhenverstellbar (Eingriff durch autorisierten Techniker), Trennwand und Schrauben aus Edelstahl AISI 304.
- Spiralkupplungseinheit aus Edelstahl, wasserdicht und sehr stark (verstärkt!).
- Edelstahlgrill mit Mikroschutzschalter.
- Übertragung durch Getriebemotorölbad, sehr robust (übergroß), zuverlässig, kraftvoll und für einen intensiven Einsatz konzipiert.
- Hängender Motor, bessere Belüftung, Wartungsfreundlichkeit.
- 24V-Niederspannungssteuerungen (IP55).
- Standardmäßig mit Rädern geliefert, darunter 2 mit Bremsen.

(IT) Impastatrici automatiche, testa ribaltabile, controllo digitale

- Pannello di controllo digitale (funzionamento manuale o automatico)- Realizzazione del telaio in acciaio con verniciatura a forno.
- Vasca rotante in acciaio inox AISI 304.
- Spirale in acciaio inox alta durezza, regolabile in altezza (intervento di un tecnico specializzato), divisore e bulloneria in acciaio inox AISI 304.
- Gruppo di raccordo spirale in acciaio inox, impermeabile e molto resistente (rinforzato!).
- Griglia in acciaio inox dotata di microinterruttore di sicurezza.
- Trasmissione a bagno d'olio motoriduttore, molto robusta (sovradimensionata), affidabile, potente, progettata per un uso intensivo.
- Motore sospeso, migliore ventilazione, facilità di manutenzione.
- Controlli di bassa tensione 24V (IP55).
- Standard fornito con ruote di cui 2 dotate di freni.

AUTOMATIC & 2 SPEEDS





DH33AL/T2V

2 631,Eur

420x785xh700 mm

1.4 kW

400/3N 50Hz

105 kg

0.33 m3

(DE) Spiralmischer 33 Liter neigbarer Kopf, abnehmbarer Behälter, 2 Geschwindigkeiten, - Automatisch, digital, auf Rädern

- Kippkopf und abnehmbare Schüssel.
- 2 Geschwindigkeiten (Spirale: 100 U/min und 200 U/min) & (Tank: 10 U/min und 20 U/min), Möglichkeit der automatischen oder manuellen Programmierung mit Timer oder kontinuierlich.
- Durchmesser der Spirale 22 mm.
- Durchmesser der Schüssel 400 mm; Höhe 260 mm (33 Liter) = 25 kg Teig.

(IT) Impastatrice a spirale 33 litri, testa ribaltabile, vasca rimovibile, 2 velocità, - Automatica, digitale, su ruote

- Testa rialzabile e vasca rimovibile.
- 2 velocità (spirale: 100 giri/min e 200 giri/min) & (Vasca : 10 giri/min e 20 giri/min), possibilità di programmazione automatica o manuale con timer o continua.
- Diametro della spirale : 22 mm.
- Diametro della vasca : 400 mm altezza 260 mm (33 litri) = 25 kg di pasta.

VORTEILE

Mit den automatischen Knetern von Diamond können Sie nicht nur die Geschwindigkeit auswählen, sondern auch die Knetzeit für jede Geschwindigkeit programmieren, ohne dass Sie dazu eingreifen müssen. ..... Sie passen sich jeder Mischung an. Sehr intuitive digitale Steuerung, einfach zu bedienen. Kippkopf und herausnehmbare Schüssel erleichtern das Herausnehmen des Teigs. Geliefert auf zwei Rädern, ausgestattet mit Bremsen.

VANTAGGI

Le impastatrici automatiche Diamond vi permetteranno non solo di selezionare la velocità ma anche di programmare il tempo di impasto per ogni velocità, senza quindi richiedere il vostro intervento !!! ..... Sono quindi adatte a qualsiasi tipo di miscela. Controlli digitali molto intuitivi, facili da usare. La testa inclinabile e la vasca rimovibile facilitano l'estrazione dell'impasto. Fornito su ruote di cui due dotate di freni.

230/3 50Hz (On request)





DH42AL/T2V

3 082, Eur

470x830xh770 mm

2.2 kW

400/3N 50Hz

120 kg

0.38 m3

(DE) **Spiralmischer 42 Liter neigbarer Kopf, abnehmbarer Behälter, 2 Geschwindigkeiten,- Automatisch, digital, auf Rädern**

- Kippkopf und abnehmbare Schüssel.
- 2 Geschwindigkeiten (Spirale: 100 U/min und 200 U/min) & (Tank: 10 U/min und 20 U/min), Möglichkeit der automatischen oder manuellen Programmierung mit Timer oder kontinuierlich.
- Durchmesser der Spirale 22 mm.
- Durchmesser der Schüssel 452 mm; Höhe 260 mm (42 Liter) = 38 kg Teig.

(IT) **Impastatrice a spirale 42 litri, testa ribaltabile, vasca rimovibile, 2 velocità, - Automatica, digitale, su ruote**

- Testa rialzabile e vasca rimovibile.
- 2 velocità (spirale: 100 giri/min e 200 giri/min) & (Vasca : 10 giri/min e 20 giri/min), possibilità di programmazione automatica o manuale con timer o continua.
- Diametro della spirale : 22 mm.
- Diametro della vasca : 452 mm altezza 260 mm (42 litri) = 38 kg di pasta.





DH53AL/T2V

3 195, Eur

520x870xh770 mm

2.2 kW

400/3N 50Hz

124 kg

0.42 m3

(DE) **Spiralmischer 53 Liter neigbarer Kopf, abnehmbarer Behälter, 2 Geschwindigkeiten, - Automatisch, digital, auf Rädern**

- Kippkopf und abnehmbare Schüssel.
- 2 Geschwindigkeiten (Spirale: 100 U/min und 200 U/min) & (Tank: 10 U/min und 20 U/min), Möglichkeit der automatischen oder manuellen Programmierung mit Timer oder kontinuierlich.
- Durchmesser der Spirale 24 mm.
- Durchmesser der Schüssel 500 mm; Höhe 270 mm (53 Liter) = 44 kg Teig.

(IT) **Impastatrice a spirale 53 litri, testa ribaltabile, vasca rimovibile, 2 velocità, - Automatica, digitale, su ruote**

- Testa rialzabile e vasca rimovibile.
- 2 velocità (spirale: 100 giri/min e 200 giri/min) & (Vasca : 10 giri/min e 20 giri/min), possibilità di programmazione automatica o manuale con timer o continua.
- Diametro della spirale : 24 mm.
- Diametro della vasca : 500 mm altezza 270 mm (53 litri) = 44 kg di pasta.



230/3 50Hz (On request)

PRESS LINE



DP35-EK-230/1-

6 473,Eur

500x610xh770 mm

3.8 kW

230/1N 50Hz

155 kg

0.35 m3

(DE) **Pizza-Former Ø 350 mm**

- Platten aus Edelstahl.
- Fühler des Thermostates Typ "Thermoelement".
- Schutzgitter um die Edelstahlplatten.
- Elektronisches Bedienfeld "digital" bestehend aus: ON/OFF Schalter, 2 Thermostate (1 je Platte), Zeitschaltuhr zur Steuerung der Kontaktzeit, ''START'' Druckvorrichtung, Not-Halt-Vorrichtung Typ "Schlagschalter".
- Gehäuse aus Edelstahl.

(IT) **Formatrice per pizze Ø 350 mm**

- Piastre in acciaio inossidabile.
- Sonda del termostato di tipo "thermocoppia".
- Griglia di protezione che cinge le piastre in acciaio inossidabile.
- Quadro elettronico di comando "digitale" composto di: interruttore ON/OFF, 2 termostati (1 per piastra), timer per la regolazione del tempo di contatto, pulsante ''START'', arresto di emergenza di tipo "Pressione".
- Telaio in acciaio inossidabile.

VORTEILE

Großer Platz zwischen den Platten, Verbesserung des Produktionsvorganges, Platten mit abgerundeten Kanten formen einen gleichmäßigen Rand. Leicht zu benutzen dank Vorrichtung zum Einstellen der gewünschten Stärke.

VANTAGGI

Ampio spazio fra le piastre, migliore visibilità, lavoro più facile per una maggiore produttività. Contorno delle piastre arrotondato che crea un bordo periferico uniforme. Di facile uso grazie alla leva posta sotto la piastra inferiore, permettendo la regolazione dello spessore.



DP45-EK

8 665,Eur

550x710xh845 mm

6 kW

400/3N 50Hz

205 kg

0.48 m3

(DE) **Pizza-Former Ø 450 mm**

- Platten aus Edelstahl.
- Fühler des Thermostates Typ "Thermoelement".
- Schutzgitter um die Edelstahlplatten.
- Elektronisches Bedienfeld "digital" bestehend aus: ON/OFF Schalter, 2 Thermostate (1 je Platte), Zeitschaltuhr zur Steuerung der Kontaktzeit, ''START'' Druckvorrichtung, Not-Halt-Vorrichtung Typ "Schlagschalter".
- Gehäuse aus Edelstahl.

(IT) **Formatrice per pizze Ø 450 mm**

- Piastre in acciaio inossidabile.
- Sonda del termostato di tipo "thermocoppia".
- Griglia di protezione che cinge le piastre in acciaioio inossidabile.
- Quadro elettronico di comando "digitale" composto di: interruttore ON/OFF, 2 termostati (1 per piastra), timer per la regolazione del tempo di contatto, pulsante ''START'', arresto di emergenza di tipo "Pressione".
- Telaio in acciaio inossidabile.

230/3 50Hz (On request)



SDP/PF

1 410,Eur

(DE) **Unterbau + Schublade auf Rollen für PIZZAFORM**
(IT) **Supporto inox + cassetto, su ruote, per formatrici**

615x710xh800 mm

51 kg

0.35 m3

230/3 50Hz (On request)



BSL-300VS

3 971,Eur

350x570xh810 mm

0.35 kW

230/1N 50Hz

58 kg

0.48 m3

(DE) **Teigabrundmaschine 2500 st/std. 20/300 gr**

- Außenausführung mit TUV-zertifizierter MAT-Beschichtung, geeignet für den Kontakt mit Lebensmitteln.
- Motor mit geringem Verbrauch und hoher Energieeffizienz.
- Abnehmbare Spirale und Teigplatte, beschichtet mit hochtemperaturbeständigem keramischem Teflon.
- Auf der Rückseite befindet sich eine Öffnung mit einem Sicherheitsschalter, der eine schnelle und effiziente Reinigung des Inneren ermöglicht.
- Die vier Räder mit Bremsen und der Griff an der Vorderseite sorgen für eine hohe Mobilität.
- Ausgestattet mit einem leistungsstarken und leisen Drehstrommotor und einem Anschluss an eine einphasige Steckdose.
- Variator zur Anpassung der Drehgeschwindigkeit an verschiedene Teigarten.
- Lebensmittelechter PVC-Zylinder, umhüllt mit einer extrudierten Aluminiumhülle.

(IT) **Arrotondatrice 2500 p/h 20/300 gr**

- Realizzazione esterna con rivestimento MAT certificato TUV Moca, idoneo per il contatto alimentare.
- Motore a basso consumo e alta efficienza energetica.
- Spirale e piatto porta-impasto removibili, rivestiti in teflon ceramico ad alta temperatura.
- Sul lato posteriore, un'apertura con microswitch di sicurezza che permette una pulizia rapida ed efficace dell'interno.
- Le quattro ruote con freni e la maniglia sulla parte anteriore garantiscono una grande facilità di spostamento.
- Dotato di un motore trifase potente e silenzioso e di una connessione alla presa elettrica monofase.
- Ingranaggio per regolare la velocità di rotazione che si adatta a diversi tipi di impasti.
- Cilindro in PVC alimentare, rivestito con una guaina in alluminio estruso.



PPL-800VS

8 059,– Eur

550x790xh530/1480 mm

0.65 kW

230/1N 50Hz

90 kg

0.7 m3

(DE) **Teigportioniermaschine 2400/800Stck./h, 50/300g Untergestell und Trichter**

- Produktion 2400/800 Stück/Stunde.
- Portionen von 50 bis 300g, Kontrolle der Schnittmenge "auf den Millimeter" mittels Fotozelle.
- Transparenter Deckel mit Mikroschalter.
- Kapazität der Wanne: 30kg, Messer und Spirale aus Edelstahl.
- Bedienung per Niederspannung 24V. "Not-Aus" Schalter.
- Komplett demontierbar zur einfachen Wartung und Pflege.
- Innen und außen "Epoxy" Farbe.
- Kommt mit zwei Teigdosierer CN/45 & CN/70, Unterstützung und Trichter für Anpassung mit BSL- 300VS.

(IT) **Porzionatrice 2400/800p/ora di 50/300gr, supporto e imbuto**

- Produzione 2400/800 pezzi/ora.
- Porzioni da 50 a 300 gr.controllo del taglio "millimetrico" per fotocellula.
- Coperchio trasparente munito di un micro-interruttore.
- Tino capacità 30 kg, coltelli e viti senza fine in acciaio inossidabile.
- Comandi a bassa tensione 24 V. Bottone di arresto di emergenza.
- Interamente smontabile per una facile manutenzione.
- Realizzazione esterna in acciaio "pittura epoxy".
- Consegnato con 2 forme CN/45 & CN70, supporto & imbuto per accoppiamento BSL-300VS.



CN/45

337,– Eur

h45 mm mm

(DE) **Teigdosierer-Vorsatz für Portionen von 50 - 150 g**
(IT) **Forma diam. 45 mm per porzioni da 50/150 gr**

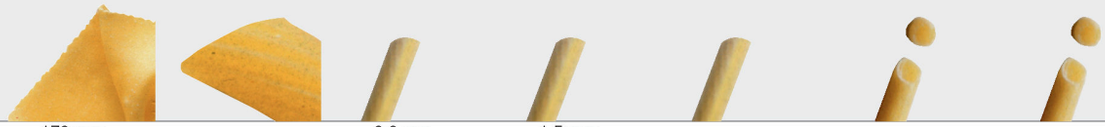


CN/70

337,– Eur

h70 mm mm

(DE) **Teigdosierer-Vorsatz für Portionen von 150 - 300 g**
(IT) **Forma diam. 70 mm per porzioni da 150/300 gr**



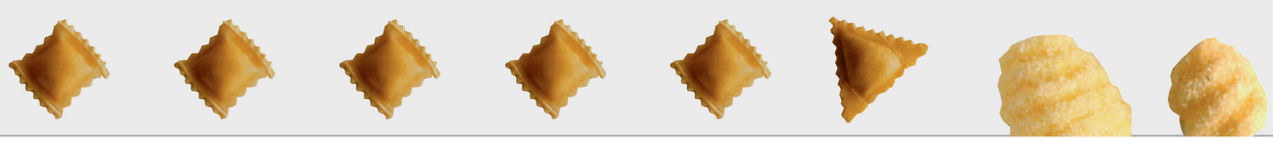
	170 mm		0,8 mm	1,5 mm	1,9 mm	2,6 mm	4,5 mm
	✓						
	✓		✓	✓	✓	✓	✓
	✓		✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓



	2,5 mm	6 mm	8 mm	14 mm	3x1,5 mm	6 mm	10 mm
	✓	✓					
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓



		4,5 mm	6 mm		10 mm	13 mm	11 mm
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓



20x20 mm	34x40 mm	40x50 mm	34x95 mm	80x80 mm	70x70x70 mm	Big	Small
	✓						
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	✓					✓	✓
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓	✓	✓		

SHEETER LINE



IMP-M/L

3 059,Eur

(DE) **Teigwalze, motorisiert 220 mm mit seitlicher Kupplung**
- Gehäuse aus Edelstahl, alle Teile die mit dem Teig in Berührung kommen sind aus Edelstahl.
- Regler für die Dicke des Teiges.
- Warnanlage zur Sicherung der Walze.

(IT) **Sfogliatrice elettrica 220 mm con attacco laterale**
- Telaio in acciaio inox, tutte le parti in contatto con la pasta sono in acciaio inox.
- Regolazione spessore foglia.
- Dispositivo protezione rulli.

300x220xh250 mm
0.19 kW
230/1N 50Hz
17 kg
0.09 m3



TP1-5/L

292,Eur

(DE) Zubehör Teigschneider 1,5 mm
(IT) Accessorio taglia pasta 1,5 mm

280x65xh50 mm
0.01 m3
2 kg



TP2/L

292,Eur

(DE) Zubehör Teigschneider 2 mm
(IT) Accessorio taglia pasta 2 mm

280x65xh50 mm
0.01 m3
2 kg



TP4/L

292,Eur

(DE) Zubehör Teigschneider 4 mm
(IT) Accessorio taglia pasta 4 mm

280x65xh50 mm
0.01 m3
2 kg



TP6-5/L

292,Eur

(DE) Zubehör Teigschneider 6,5 mm
(IT) Accessorio taglia pasta 6,5 mm

280x65xh50 mm
0.01 m3
2 kg



TP12/L

292,Eur

(DE) Zubehör Teigschneider 12 mm
(IT) Accessorio taglia pasta 12 mm

280x65xh50 mm
0.01 m3
2 kg

(DE) Teigwalze kombiniert "Multifunktion"

- Komplett hergestellt aus Edelstahl.
- Diese Maschine ist bekannt für Teigherstellung aus Rohstoffen wie Weizenmehl, hart oder weich, mit der Zugabe von Wasser und/oder Eiern oder sogar Spinat für grünen Teig oder konzentrierten Tomaten für roten Teig.
- Grundlegend ermöglicht sie die Teigblätter auszurollen, Breite 170 mm (Dicke, verstellbar), sowie die Möglichkeit den Teig auf eine Länge von 2 mm bis 6 mm zu schneiden.

(IT) Laminatoio con taglia pasta "multifunzione"

- Totalmente realizzato in acciaio inossidabile.
- Questa macchina è concepita per una produzione di pasta da materie prime come farina di grano duro o morbido con aggiunta d'acqua e/o uova, o anche di spinaci per la pasta verde, o concentrato di pomodore per la rossa.
- Permette di rotolare foglie di pasta, larghezza 170 mm (spessore regolabile) e permette anche di tagliare pasta lunga in 2 mm e 6 mm.



CL17

6 371, Eur

(DE) **Teigwalze kombiniert "Multifunktion"**
(IT) **Laminatoio con taglia pasta "multifunzione"**

360x400xh320 mm
0.75 kW
400/3N 50Hz
35 kg
0.18 m3

(DE) Teigknetmaschine und -walze kombiniert "Multifunktion"

- Komplett hergestellt aus Edelstahl.
- Diese Maschine ist bekannt für Teigherstellung aus Rohstoffen wie Weizenmehl, hart oder weich, mit der Zugabe von Wasser und/oder Eiern oder sogar Spinat für grünen Teig oder konzentrierten Tomaten für roten Teig.
- Grundlegend ermöglicht sie den Teig zu kneten (Behälterkapazität 4kg Mehl) sowie die Teigblätter auszurollen, Breite 170 mm (Dicke, verstellbar).

(IT) Impastatrice e laminatoio combinato "multifunzione"

- Totalmente realizzata in acciaio inossidabile.
- Questa macchina è concepita per una produzione di pasta da materie prime come farina di grano duro o morbido con aggiunta d'acqua e/o uova, o anche di spinaci per la pasta verde, o concentrato di pomodore per la rossa.
- Permette di impastare pasta (capacità vasca 4 kg farina) e di laminare fogli di pasta larghezza 170 mm (spessore regolabile).



LP17M

9 136, Eur

(DE) **Teigknetmaschine und -walze kombiniert "Multifunktion"**
- Für Herstellung mit Matrize Nr. 7-28-89 (Zubehör: GP-6KG+CP).

(IT) **Impastatrice e laminatoio combinato "multifunzione"**
- Per produzione con matrici n° 7-28-89 (accessorio: GP-6KG+CP).

400x520xh630 mm
0.9 kW
400/3N 50Hz
62 kg
0.28 m3

230/1N 50Hz & 230/3N 50Hz (On request)

Pasta Machines

(DE) Nudelmaschine

- Diese Maschine ist bekannt für Teigherstellung aus Rohstoffen wie Weizenmehl, hart oder weich, mit der Zugabe von Wasser und/oder Eiern oder sogar Spinat für grünen Teig oder konzentrierten Tomaten für roten Teig.
- Behälter hergestellt aus Edelstahl.
- Im Ofen lackiertes Gehäuse.
- Grundlegend ermöglicht sie das Kneten des Teigs (Behälterkapazität: 2 kg Mehl), sowie die automatische Teigherstellung "Hartweizenmehl" (Produktion 6 kg/Std.).
- Messer für das automatische Schneiden des Teigs, kurz oder lang.
- Getriebemotorvorrichtung.

(IT) Macchine per pasta fresca

- Questa macchina è concepita per una produzione di pasta da materie prime come farina di grano duro o morbido con aggiunta d'acqua e/o uova, o anche di spinaci per la pasta verde, o concentrato di pomodore per la rossa.
- Vasca realizzata in acciaio inossidabile.
- Telaio vernicato a forno.
- Permette di impastare la pasta (capacità della vasca : 2 chili di farina) e di produrre automaticamente pasta di grano duro (produzione 6 chili/ora).
- Coltello per tagliare automaticamente pasta lunga o corta.
- Variatore di velocità.



MPS6_CP-230/1

5 560,Eur

(DE) **Pastamaschine "automatisch" 6 kg/Std.**
- Matrixtyp "P".
- Standardmäßig mit Matrizen n° 7-28-89 und 170P geliefert.

(IT) **Macchina per pasta fresca "automatica" 6 kg/o**
- Matrice tipo "P".
- Fornito di serie con gli matrici n° 7-28-89 e 170P.

500x300xh250 mm
0.6 kW
230/1N 50-60Hz
27 kg
0.15 m3

230/1N 50Hz & 230/3N 50Hz (On request)

(DE) Pastamaschine "automatisch"

- Diese Maschine ist bekannt für Teigherstellung aus Rohstoffen wie Weizenmehl, hart oder weich, mit der Zugabe von Wasser und/oder Eiern oder sogar Spinat für grünen Teig oder konzentrierten Tomaten für roten Teig.
- Komplett hergestellt aus Edelstahl.
- Grundlegend ermöglicht sie das Kneten des Teigs (Behälterkapazität: 3 kg Mehl), sowie die automatische Teigherstellung "Hartweizenmehl" (Produktion 8/10 kg/Std.).
- Messer für das automatische Schneiden des Teigs, kurz oder lang.
- Vorrichtung für Geschwindigkeitsregulierung, serienmäßig.
- Unterer Ventilator für eine schnelle Trocknung des herauskommenden Teigs.

(IT) Macchine per pasta fresca "automatica"

- Questa macchina è stata concepita per una produzione di pasta da materie prime come farina di grano duro o morbida con aggiunta d'acqua e/o uova, o anche di spinaci per la pasta verde, o concentrato di pomodore per la rossa.
- Interamente realizzata in acciaio inossidabile.
- Permette di impastare la pasta (capacità della vasca : 3 chili di farina) e di produrre automaticamente pasta di grano duro (produzione 8 chili/ora).
- Coltello per tagliare automaticamente pasta lunga o corta.
- Dispositivo per cambiare velocità.
- Ventilatore interno di essicazione rapida della pasta quando esce.



MPS10/1

7 800,Eur

(DE) Pastamaschine "automatisch" 8/10 kg/Std.
- Matrizetyp "M".
- Lieferung serienmäßig mit Matrizen Nr. 7-28-89 und 170M.

(IT) Macchina per pasta fresca "automatica" 8/10 kg/o
- Matrice di tipo "M".
- Consegnata di serie con matrici n° 7-28-89 e 170M.

365x500xh445 mm
0.75 kW
400/3N 50Hz
65 kg
0.2 m3

INFO

Herstellung von Grießpasten (Typ: Rigatoni, Fusilli, Conchiglie, Spaghetti, etc...): Für diese Art von Pasta werden nur Hartweizengrieß und Wasser in einem Anteil von 30-33% verwendet. Wenn mehrere Arten von Mehlen verwendet werden, mischen Sie diese gut, bevor Sie die Flüssigkeit hinzufügen. Je nach Geschmack des Verbrauchers ist es möglich, Salz in einem Anteil von ca. 2 g pro kg Mehl hinzuzufügen, wobei darauf zu achten ist, dass es in der Flüssigkeit verdünnt wird, um Klumpenbildung zu vermeiden.

INFO

Preparazione di paste di semola (Tipo: rigatoni, fusilli, conchiglie, spaghetti, ecc...): Per questo tipo di pasta si utilizzano solo semola di grano duro e acqua in una percentuale del 30-33%. Se si utilizzano diversi tipi di farine, mescolare bene prima di aggiungere il liquido. A seconda del gusto del consumatore, è possibile aggiungere sale in una proporzione di circa 2 gr. per kg di farina, avendo cura di diluirlo nel liquido per evitare che si formino grumi.

230/1N 50Hz & 230/3N 50Hz (On request)

Pasta Machines

(DE) Pastamaschine "automatisch"

- Diese Maschine ist bekannt für Teigherstellung aus Rohstoffen wie Weizenmehl, hart oder weich, mit der Zugabe von Wasser und/oder Eiern oder sogar Spinat für grünen Teig oder konzentrierten Tomaten für roten Teig.
- Komplett hergestellt aus Edelstahl.
- Grundlegend ermöglicht sie das Kneten des Teigs (Behälterkapazität: 6 kg Mehl), sowie die automatische Teigherstellung "Hartweizenmehl" (Produktion 15/18 kg/Std.).
- Messer für das automatische Schneiden des Teigs, kurz oder lang.
- Vorrichtung für Geschwindigkeitsregulierung, serienmäßig.
- Unterer Ventilator für Trocknung am Ausgang.
- Lieferung inkl. Gestell auf Lenkrollen.

(IT) Macchine per pasta fresca "automatica"

- Questa macchina è stata concepita per una produzione di pasta da materie prime come farina di grano duro o morbida con aggiunta d'acqua e/o uova, o anche di spinaci per la pasta verde, o concentrato di pomodore per la pasta rossa.
- Interamente realizzata in acciaio inossidabile.
- Permette di impastare la pasta (capacità della vasca : 6 chili di farina) e di produrre automaticamente pasta di grano duro (produzione 15/18 chili/ora).
- Coltello per tagliare automaticamente pasta lunga o corta.
- Dispositivo per cambiare velocità.
- Ventilatore inferiore per essiccazione in uscita.
- Consegnato con telaio su ruote girevoli.



MPS18/1

10 994,Eur

(DE) **Pastamaschine "automatisch" 15-18 kg/Std.**
- Matrizetyp "G".
- Lieferung serienmäßig mit Matrizen Nr. 7-28-89 und 170G.

(IT) **Macchina per pasta fresca "automatica" 15-18 kg/ora.**
- Matrice di tipo "G".
- Consegnata di serie con matrici n° 7-28-89 e 170G.

400x580xh1120 mm
1.2 kW
400/3N 50Hz
95 kg
0.55 m3

(DE) Pastamaschine "automatisch"

- Diese Maschine ist bekannt für Teigherstellung aus Rohstoffen wie Weizenmehl, hart oder weich, mit der Zugabe von Wasser und/oder Eiern oder sogar Spinat für grünen Teig oder konzentrierten Tomaten für roten Teig.
- Komplett hergestellt aus Edelstahl.
- Grundlegend ermöglicht sie das Kneten des Teigs (Behälterkapazität: 2x6 kg Mehl), sowie die automatische Teigherstellung "Hartweizenmehl" (Produktion 25-35 kg/Std.).
- Messer für das automatische Schneiden des Teigs, kurz oder lang.
- Vorrichtung für Geschwindigkeitsregulierung, serienmäßig.
- Unterer Ventilator für Trocknung am Ausgang.
- Aggregat mit Wasserkühlung.

(IT) Macchine per pasta fresca "automatica"

- Questa macchina è stata concepita per una produzione di pasta da materie prime come farina di grano duro o morbida con aggiunta d'acqua e/o uova, o anche di spinaci per la pasta verde, o concentrato di pomodore per la pasta rossa.
- Interamente realizzata in acciaio inossidabile.
- Permette di impastare la pasta (capacità della vasca : 3 chili di farina) e di produrre automaticamente pasta di grano duro (produzione 8-10 chili/ora).
- Coltello per tagliare automaticamente pasta lunga o corta.
- Dispositivo per cambiare velocità.
- Ventilatore inferiore per essiccazione in uscita.
- Raffreddamento a acqua del gruppo.
- Consegnato con telaio su ruote girevoli.



MPS35/2

16 158,Eur

(DE) **Pastamaschine "automatisch" 25-35 kg/Std.**
- Matrizetyp "G".
- Lieferung serienmäßig mit Matrizen Nr. 7-28-89 und 170G.

(IT) **Macchina per pasta fresca "automatica" 25-35 kg/ora**
- Matrice di tipo "G".
- Consegnata di serie con matrici n° 7-28-89 e 170G.

550x580xh1550 mm
2.1 kW
400/3N 50Hz
125 kg
0.8 m3

230/1N 50Hz & 230/3N 50Hz (On request)

RAV-20-20 — 5 132,Eur



20x20 mm

DE Aufsatz für Ravioli 20x20 mm (für LP17M - MPS18/1 - MPS35/2)

IT Gruppo per ravioli 20x20 mm (per LP17M - MPS18/1 - MPS35/2)

RAV-34-40 — 5 132,Eur



34x40 mm

DE Aufsatz für Ravioli 34x40 mm (für LP17M - MPS18/1 - MPS35/2)

IT Gruppo per ravioli 34x40 mm (per LP17M - MPS18/1 - MPS35/2)

RAV-40-50 — 5 132,Eur



40x50 mm

DE Aufsatz für Ravioli 40x50 mm (für LP17M - MPS18/1 - MPS35/2)

IT Gruppo per ravioli 40x50 mm (per LP17M - MPS18/1 - MPS35/2)

RAV-70-70-70 — 5 132,Eur



70x70xh70 mm

DE Aufsatz für Ravioli 70x70x70 mm (für LP17M - MPS18/1 - MPS35/2)

IT Gruppo per ravioli 70x70x70 mm (per LP17M - MPS18/1 - MPS35/2)

CP2-6-12 — 2 256,Eur



DE Aufsatz Tagliatelle (für LP17M).

IT Gruppo tagliatelle (per LP17M).

GN-BIG — 5 513,Eur



DE Aufsatz für Gnocchi "big" (für LP17M - MPS10/1 - MPS18/1)

IT Gruppo gnocchi "big" (per LP17M - MPS10/1 - MPS18/1)

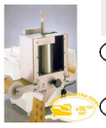
GN-SML — 5 513,Eur



DE Aufsatz Gnocchi "small" (für LP17M - MPS10/1 - MPS18/1)

IT Gruppo gnocchi "small" (per LP17M - MPS10/1 - MPS18/1)

RAV-MU — 4 131,Eur



34x40 mm

DE Aufsatz Ravioli 34x40 mm (für Maschinen MPS10/1 - CL17)

IT Gruppo ravioli 34x40 mm (per macchine MPS10/1 - CL17)

IMP-CL17 — 1 780,Eur



DE Teigknetmaschine, Kapazität 3 kg Mehl (für Maschine CL17)

IT Impastatrice, capacità 3 kg di farina (per macchina CL17)

GP-6KG_CP — 3 782,Eur



DE Aufsatz mit Kneter (6 kg/Std.) (für LP17M-Maschine)

IT Gruppo per impastatrice (6 kg/o) (per macchina LP17M)

Pasta Machines

Diamond

170P — 233,- Eur



DE Matrize Pateblatt 170 mm
IT Foglio matriciale 170 mm

170M — 341,- Eur



DE Matrize Pateblatt 170 mm
IT Matrice di foglio di pasta

170G — 420,- Eur



DE Matrize Pateblatt 170 mm
IT Matrice di foglio di pasta

FPM — 1 279,- Eur



DE Matrize für "Penne" Spezialteigschneider
IT Matrice per "penne" con taglia pasta speciale

FPG — 1 589,- Eur



DE Matrize für "Penne" Spezialteigschneider
IT Matrice per "penne" con taglia pasta speciale

4P — 192,- Eur



DE Matrize in Bronze "Spaghetti 0,8 mm"
IT Matrice di bronzo "spaghetti 0,8 mm"

4M — 280,- Eur



DE Matrize bronze "spaghetti" 0.8 mm
IT Matrice in bronze "spaghetti" 0.8 mm

4G — 367,- Eur



DE Matrize bronze "spaghetti" 0.8 mm
IT Matrice in bronzo "spaghetti" 0.8 mm

7P — 192,- Eur



DE Matrize in Bronze "Spaghetti 1,5 mm"
IT Matrice di bronzo "spaghetti 1,5 mm"

7M — 280,- Eur



DE Matrize Bronze "spaghetti" 1.5 mm
IT Matrice in bronzo "spaghetti" 1.5 mm

7G — 367,- Eur



DE Matrize bronze "spaghetti" 1.5 mm
IT Matrice in bronzo "spaghetti" 1.5 mm

9P — 192,- Eur



DE Matrize in Bronze "Spaghetti 1,9 mm"
IT Matrice di bronzo "spaghetti 1,9 mm"

9M — 280,- Eur



DE Matrize in Bronze "Spaghetti 1,9 mm"
IT Matrice di bronzo "spaghetti 1,9 mm"

9G — 367,- Eur



DE Matrize in Bronze "Spaghetti 1,9 mm"
IT Matrice di bronzo "spaghetti 1,9 mm"

58P — 192,- Eur



DE Matrize in Bronze "Bucatini 2,6 mm"
IT Matrice di bronzo "bucatini 2,6 mm"

58M — 280,- Eur



DE Matrize in Bronze "Bucatini 2,6 mm"
IT Matrice di bronzo "bucatini 2,6 mm"

58G — 367,- Eur



DE Matrize in Bronze "Bucatini 2,6 mm"
IT Matrice di bronzo "bucatini 2,6 mm"

62P — 192,- Eur



DE Matrize in Bronze "Bucatini 4,5 mm"
IT Matrice di bronzo "bucatini 4,5 mm"

62M — 280,- Eur



DE Matrize in Bronze "Bucatini 4,5 mm"
IT Matrice di bronzo "bucatini 4,5 mm"

62G — 367,- Eur



DE Matrize in Bronze "Bucatini 4,5 mm"
IT Matrice di bronzo "bucatini 4,5 mm"

426P — 192,- Eur



DE Matrize aus Bronze "orecchiette"
IT Matrize aus Bronze "orecchiette"

426M — 280,- Eur



DE Matrize aus Bronze "orecchiette"
IT Matrize aus Bronze "orecchiette"

426G — 367,- Eur



DE Matrize aus Bronze "orecchiette"
IT Matrize aus Bronze "orecchiette"

75P — 192,- Eur



DE Matrize in Bronze "Sedani" 4,5 mm
IT Matrice di bronzo "sedani" 4.5mm

75M — 280,- Eur



DE Matrize in Bronze "Sedani" 4,5 mm
IT Matrice di bronzo "sedani" 4.5mm

75G — 367,- Eur



DE Matrize in Bronze "Sedani" 4,5 mm
IT Matrice di bronzo "sedani" 4.5mm

81P — 192,- Eur



DE Matrize in Bronze "Sedani 6 mm"
IT Matrice di bronzo "sedani 6 mm"

81M — 280,- Eur



DE Matrize in Bronze "Sedani 6 mm"
IT Matrice di bronzo "sedani 6 mm"

81G — 367,- Eur



DE Bronzematrize "sedani 6 mm
IT Matrice en bronze "sedani 6 mm" (matrice en bronze)

225P — 192,- Eur



DE Matrize in Bronze "Conchiglie"
IT Matrice di bronzo "conchiglie"

225M — 280,- Eur



DE Matrize in Bronze "Conchiglie"
IT Matrice di bronzo "conchiglie"

225G — 367,- Eur



DE Matrize in Bronze "Conchiglie"
IT Matrice di bronzo "conchiglie"

89P — 192,- Eur



DE Matrize in Bronze "Maccheroni 10 mm"
IT Matrice di bronzo "maccheroni 10 mm"

89M — 280,- Eur



DE Matrize in Bronze "Maccheroni 10 mm"
IT Matrice di bronzo "maccheroni 10 mm"

89G — 367,- Eur



DE Matrize in Bronze "Maccheroni 10 mm"
IT Matrice di bronzo "maccheroni 10 mm"

98P — 192,- Eur



DE Matrix aus Bronze "Makkaroni 13 mm".
IT Matriz en bronce "macarrones 13 mm".

Pasta Machines

98M — 280,– Eur



(DE) Matrix aus Bronze "Makkaroni 13 mm".
(IT) Matriz en bronce "macarrones 13 mm".

98G — 367,– Eur



(DE) Matrix aus Bronze "Makkaroni 13 mm".
(IT) Matrice en bronze "macaroni 13 mm".

24P — 192,– Eur



(DE) Matrize in Bronze "Tagliatelle 2,5 mm"
(IT) Matrice di bronzo "tagliatelle 2,5 mm"

24M — 280,– Eur



(DE) Matrize in Bronze "Tagliatelle 2,5 mm"
(IT) Matrice di bronzo "tagliatelle 2,5 mm"

24G — 367,– Eur



(DE) Matrize in Bronze "Tagliatelle 2,5 mm"
(IT) Matrice di bronzo "tagliatelle 2,5 mm"

28P — 192,– Eur



(DE) Matrize in Bronze "Tagliatelle 6 mm"
(IT) Matrice di bronzo "tagliatelle 6 mm"

28M — 280,– Eur



(DE) Matrize aus Bronze "Tagliatelle" 6mm"
(IT) Matrize aus Bronze "Tagliatelle" 6mm"

28G — 367,– Eur



(DE) Matrize aus Bronze "Tagliatelle" 6mm"
(IT) Matrize aus Bronze "Tagliatelle" 6mm"

29P — 192,– Eur



(DE) Matrize in Bronze "Tagliatelle 8 mm"
(IT) Matrice di bronzo "tagliatelle 8 mm"

29M — 280,– Eur



(DE) Matrize in Bronze "Tagliatelle 8 mm"
(IT) Matrice di bronzo "tagliatelle 8 mm"

29G — 367,– Eur



(DE) Matrize in Bronze "Tagliatelle 8 mm"
(IT) Matrice di bronzo "tagliatelle 8 mm"

32P — 192,– Eur



(DE) Matrize in Bronze "Tagliatelle 14 mm"
(IT) Matrice di bronzo "tagliatelle 14 mm"

32M — 280,– Eur



(DE) Matrize in Bronze "Tagliatelle 14 mm"
(IT) Matrice di bronzo "tagliatelle 14 mm"

32G — 367,– Eur



(DE) Matrize in Bronze "Tagliatelle 14 mm"
(IT) Matrice di bronzo "tagliatelle 14 mm"

48P — 192,– Eur



(DE) Matrize in Bronze "Mafaldine 11 mm"
(IT) Matrice di bronzo "mafaldine 11 mm"

48M — 280,– Eur



(DE) Matrize in Bronze "Mafaldine 11 mm"
(IT) Matrice di bronzo "mafaldine 11 mm"

48G — 367,– Eur



(DE) Matrize in Bronze "Mafaldine 11 mm"
(IT) Matrice di bronzo "mafaldine 11 mm"

21P — 192,– Eur



(DE) Matrize aus Bronze "bavette 3 x1,5 mm"
(IT) Matrice in bronzo "bavette 3 x1,5 mm"

21M — 280,- Eur



DE Matrize und Bronze "bavette"" 3x1.5m"
IT Matrice e bavette in bronzo" 3x1.5m"

21G — 367,- Eur



DE Matrize aus Bronze ""buvette"" 3x1.5mm"
IT Matrice in bronzo ""buvette"" 3x1.5mm"

468P — 192,- Eur



DE Matrize in Bronze "Fusilli 6 mm"
IT Matrice di bronzo "fusilli 6 mm"

468M — 280,- Eur



DE Matrize in Bronze "Fusilli 6 mm"
IT Matrice di bronzo "fusili" 6m

468G — 367,- Eur



DE Matrize in Bronze "Fusilli 6 mm"
IT Matrice di bronzo "fusilli 6 mm"

370P — 192,- Eur



DE Matrize in Bronze "Fusilli 10 mm"
IT Matrice di bronzo "fusilli 10 mm"

370M — 280,- Eur



DE Matrize in Bronze "Fusilli 10 mm"
IT Matrice di bronzo "fusilli 10 mm"

370G — 367,- Eur



DE Matrize in Bronze "Fusilli 10 mm"
IT Matrice di bronzo "fusilli 10 mm"

Diamond



FRAGEN SIE IHR EXEMPLAR AN...

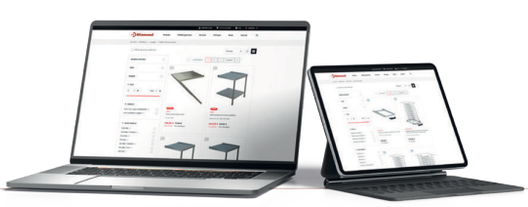
Diamond Europe hat es sich zur Aufgabe gemacht, innovative und leistungsstarke Lösungen für professionelle Anwender zur Verfügung zu stellen. Wir sind stolz darauf, Ihnen heute unsere drei neuen Kataloge zu präsentieren: Silver, Gold und Platinum.

Mit diesen Katalogen wird eine neue Ära für die Marke Diamond® eingeläutet. Entdecken Sie eine sorgfältig zusammengestellte Auswahl an Geräten, die mit derselben Leidenschaft für Exzellenz und Innovation allen Ihren Anforderungen gerecht werden.
Diamond Europe, Ihr Partner seit 1985.

RICHIEDI IL TUO...

Diamond Europe s'impegna a offrire soluzioni innovative e performanti per i professionisti. Oggi siamo fieri di presentare i nostri tre nuovi cataloghi: Silver, Gold e Platinum.

Questi cataloghi segnano l'inizio di una nuova era per il brand Diamond®. Scopri una selezione di materiale elaborato con cura per rispondere a tutte le esigenze, sempre con la stessa passione per l'eccellenza e l'innovazione.
Diamond Europe, il tuo partner dal 1985.



Alle unsere Produkte und Zubehörteile finden Sie auf unserer Website
www.diamond-eu.com

Troverai tutti i nostri prodotti e accessori sul nostro sito
www.diamond-eu.com

Diamond

Selfs-Service - Buffets
Selfs-Service - Buffet

(DE) Bain-Marie Elemente

- Obere Ablage 1,5 mm, abgerundete Kante.
- Gestanztes Becken GN-200 mm, abgerundete Ecken, Ablass und Überlauf.
- Beckenauffüllung durch Magnetventil.
- Elektronische Aufheizung durch Widerstandselemente unter dem Becken.
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304.
- Achtung: Evakuierung des Netzes einplanen.

(IT) Elementi bagno maria

- Top superiore 1,5 mm, bordo arrotondato.
- Vasca stampata GN-200 mm, angoli arrotondati, scarico e troppo pieno.
- Riempimento della vasca per elettrovalvola.
- Riscaldamento elettrico per resistenze situate al di sotto della vasca.
- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304.
- Attenzione: prevedere un'evacuazione alla rete.



+65°+90°

	GN1/1	mm	kW	V	kg	m3	
DPA/BM08	2	800 x 700 x h380 mm	2	230/1N 50-60Hz	50	0.5	**1 591,**Eur
DPA/BM12	3	1125 x 700 x h380 mm	3	400-230/3N 50-60Hz	56	0.7	**2 054,**Eur
DPA/BM15	4	1455 x 700 x h380 mm	3	400-230/3N 50-60Hz	64	0.9	**2 254,**Eur
DPA/BM18	5	1780 x 700 x h380 mm	5	400-230/3N 50-60Hz	72	1.1	**2 598,**Eur

(DE) Bain-Marie Elemente "trocken"

- Obere Ablage 1,5 mm, abgerundete Kante.
- Statische Wärme mit Widerständen im Behälter.
- Gestanztes Becken GN-150mm, abgerundete Ecken.
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304.

(IT) Elementi bagno maria "a secco"

- Top superiore1,5 mm, bordo arrotondato.
- Calore statico con resistenze nel serbatoio.
- Tino imbottito GN-150mm, angoli arrotondati.
- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304.



+65°

	GN1/1	mm	kW	V	kg	m3	
DPA/BSC12	3	1125 x 700 x h380 mm	1.5	230/1N 50-60Hz	56	0.7	**2 121,**Eur
DPA/BSC15	4	1455 x 700 x h380 mm	2	230/1N 50-60Hz	64	0.9	**2 320,**Eur
DPA/BSC18	5	1780 x 700 x h380 mm	2.6	230/1N 50-60Hz	68	1.1	**2 689,**Eur

(DE) Glaskeramik Platten Elemente

- Obere Ablage 1,5 mm, abgerundete Kante.
- Warmhalteplatte aus Glas Ceran.
- Elektronische Aufheizung durch Widerstandselemente unter dem Becken.
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304.
- Digitales Bedienfeld.

(IT) Elementi placche in vetroceramica

- Top superiore 1,5 mm, bordo arrotondato.
- Placca di mantenimento a temperatura in vetroceramica.
- Riscaldamento per resistenze in acciaio inossidabile sotto alla placca.
- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI304.
- Pannello di controllo digitale.



+120°

	GN1/1	mm	kW	V	kg	m3	
DPA/PVV08-D	2	800 x 700 x h190 mm	1.2	230/1N 50-60Hz	40	0.4	**1 790,**Eur
DPA/PVV12-D	3	1125 x 700 x h190 mm	1.8	230/1N 50-60Hz	45	0.6	**2 121,**Eur
DPA/PVV15-D	4	1455 x 700 x h190 mm	2.4	230/1N 50-60Hz	51	0.7	**2 320,**Eur

(DE) Element Heizvitrinen, befeuchtet und belüftet

- Obere Ablage 1,5 mm, abgerundete Kante.
- Gestanztes Becken GN-100 mm, abgerundete Ecken, Ablass und Überlauf.
- Umluftheizung mit gleichmäßigem Luftstrom garantiert eine homogene Wärmeverteilung.
- Befeuchtung dank einer Wasserschale unterhalb des Beckens, ausgestattet mit einem Widerstandselement und einer automatischen Regulierung des Wasserfüllstands.
- Gepanzertes Zwischenglas zur Tellerablage.
- Überbau mit Halogenlampen. Bedienerseite mit 2 Schiebetüren.
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304.
- Achtung: Evakuierung des Netzes einplanen.

(IT) Elementi vetrine calde, ventilate ed umidificate

- Top superiore 1,5 mm, bordo arrotondato.
- Vasca stampata GN-100 mm, angoli arrotondati, scarico e troppo pieno.
- Caldo ventilato con dei flussi d'aria uniformi al fine di garantire la distribuzione omogenea del calore.
- Umidificazione grazie ad un contenitore d'acqua piazzata sul fondo della vasca, munita di una resistenza, rimessa a livello dell'acqua automatico.
- Vetro intermedio curvo, possibile ugualmente appoggiare dei piatti.
- Superstruttura munita di lampada alogena. Lato servizio 2 portelli scorrevoli.
- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304.
- Attenzione: prevedere un'evacuazione alla rete.



+65°+85°

	GN1/1	mm	kW	V	kg	m3	
DPA/CVV08	2	800 x 700 x h1110 mm	2	230/1N 50-60Hz	95	1.1	**5 234,**Eur
DPA/CVV12	3	1125 x 700 x h1110 mm	3	230/1N 50-60Hz	120	1.4	**5 696,**Eur
DPA/CVV15	4	1455 x 700 x h1110 mm	3.2	230/1N 50-60Hz	165	1.8	**6 028,**Eur
DPA/CVV18	5	1780 x 700 x h1110 mm	4	230/1N 50-60Hz	202	2.2	**6 366,**Eur

(DE) Elemente Kühlwanne, belüftet

- Obere Ablage 1,5 mm, abgerundete Kante.
- Umluftkühlung mit gleichmäßigem Luftstrom garantiert eine homogene Kälteverteilung.
- Gestanztes Becken GN-150 mm, abgerundete Ecken, Ablass.
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304.
- Eingebaute hermetische Einheit. (Modelle ohne Einheit, siehe Ref. DPA/... -S).
- Evakuierung des Netzes einplanen (optionale Autoverdunstung des Kondensates: siehe DPA/AEC).

(IT) Elementi vasche refrigerate, ventilate

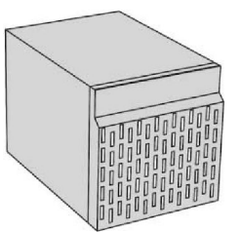
- Top superiore 1,5 mm, bordo arrotondato.
- Tino imbottito GN-150 mm, angoli arrotondati, scarico.
- Refrigerazione ventilata con dei flussi d'aria uniformi al fine di garantire la distribuzione omogenea del freddo.
- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304.
- Unità ermetica incorporata. (Modelli senza unità, vedere rif. DPA/... -S).
- Prevedere un'evacuazione alla rete (autoevaporazione del condensato in opzione: vedere DPA/AEC).



+2°+5°

	GN1/1	mm	kW	V	kg	m3	
DPA/RCV08-R2	2	800 x 700 x h750 mm	0.5	230/1N 50Hz	78	0.9	**3 777,**Eur
DPA/RCV12-R2	3	1125 x 700 x h750 mm	0.7	230/1N 50Hz	87	1.2	**4 055,**Eur
DPA/RCV15-R2	4	1455 x 700 x h750 mm	0.9	230/1N 50Hz	97	1.5	**4 439,**Eur
DPA/RCV18-R2	5	1780 x 700 x h750 mm	1.1	230/1N 50Hz	101	1.8	**5 107,**Eur
DPA/AEC	-	660 x 460 x h580 mm	0.63	230/1N 50-60Hz	1	0.01	**275,**Eur

	GN1/1	mm	V	kg	m3	
DPA/RCV08-S	2	800 x 700 x h585 mm	230/1N 50Hz	63	0.6	**3 072,**Eur
DPA/RCV12-S	3	1125 x 700 x h585 mm	230/1N 50Hz	72	0.8	**3 286,**Eur
DPA/RCV15-S	4	1455 x 700 x h585 mm	230/1N 50Hz	82	1	**3 609,**Eur
DPA/RCV18-S	5	1780 x 700 x h585 mm	230/1N 50Hz	86	1.2	**4 214,**Eur



DPA/UCIX — **1 606,**Eur

(DE) Unabhängige Einheit für Kühlelemente
(IT) Unità independente per elemento refrigerato

440x580xh400 mm	
0.5 kW	
230/1N 50Hz	
45 kg	
0.25 m3	

(DE) Elemente Kühlplatte, belüftet

- Obere Ablage 1,5 mm, abgerundete Kante, gestanzt mit einer Tiefe von 20 mm, GN Abmessungen mit abgerundeten Ecken und Ablass.
- Umluftkühlung mit gleichmäßigem Luftstrom garantiert eine homogene Kälteverteilung.
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304.
- Eingebaute hermetische Einheit. (Modelle ohne Einheit, siehe Ref. DPA/... -S).
- Evakuierung des Netzes einplanen (optionale Autoverdunstung des Kondensates: siehe DPA/AEC).

(IT) Elementi a top refrigerati, ventilati

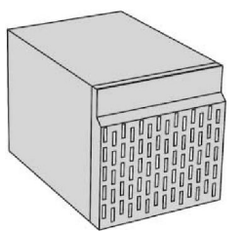
- Top superiore 1,5 mm, bordo arrotondato, imbottiti di 20 mm di profondità ai dimensioni GN con angoli arrotondati e scarico.
- Refrigerazione ventilata con dei flussi d'aria uniformi al fine di garantire la distribuzione omogenea del freddo.
- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304.
- Unità ermetica incorporata. (Modelli senza unità, vedere rif. DPA/... -S).
- Prevedere un'evacuazione alla rete (autoevaporazione del condensato in opzione: vedere DPA/AEC).



+2°+5°

	GN1/1	mm	kW	V	kg	m3	
DPA/TRV08-R2	2	800 x 700 x h570 mm	0.5	230/1N 50Hz	72	0.75	**3 644,**Eur
DPA/TRV12-R2	3	1125 x 700 x h570 mm	0.7	230/1N 50Hz	78	1	**3 950,**Eur
DPA/TRV15-R2	4	1455 x 700 x h570 mm	0.9	230/1N 50Hz	83	1.3	**4 280,**Eur
DPA/TRV18-R2	5	1780 x 700 x h570 mm	1.1	230/1N 50Hz	101	1.5	**4 914,**Eur
DPA/AEC	-	660 x 460 x h580 mm	0.63	230/1N 50-60Hz	1	0.01	**275,**Eur

	GN1/1	mm	V	kg	m3	
DPA/TRV08-S	2	800 x 700 x h405 mm	230/1N 50Hz	57	0.5	**2 938,**Eur
DPA/TRV12-S	3	1125 x 700 x h405 mm	230/1N 50Hz	63	0.6	**3 181,**Eur
DPA/TRV15-S	4	1455 x 700 x h405 mm	230/1N 50Hz	68	0.8	**3 449,**Eur
DPA/TRV18-S	5	1780 x 700 x h405 mm	230/1N 50Hz	86	1	**4 021,**Eur



DPA/UCIX

1 606,Eur

(DE) **Unabhängige Einheit für Kühlelemente**
(IT) **Unità independente per elemento refrigerato**

R404a

440x580xh400 mm

0.5 kW

230/1N 50Hz

45 kg

0.25 m3

Self-Service Units Drop In+

(DE) Elemente Kühlwanne und geschlossene Kühlvitrine, belüftet

- Obere Ablage 1,5 mm, abgerundete Kante.
- Umluftkühlung mit gleichmäßigem Luftstrom garantiert eine homogene Kälteverteilung, selbst auf den Ebenen der Vitrine dank des speziellen Kälteleitungssystems.
- Gestanztes Becken GN-150 mm, abgerundete Ecken, Ablass. Vitrine mit 2 Ebenen, Schiebetüren auf der Bedienerseite.
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304.
- Eingebaute hermetische Einheit. (Modelle ohne Einheit, siehe Ref. DPA/... -S).
- Evakuierung des Netzes einplanen (optionale Autoverdunstung des Kondensates: siehe DPA/AEC).

(IT) Elementi vasche e vetrine chiuse, refrigerate, ventilate

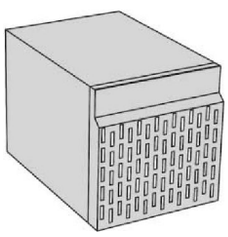
- Top superiore 1,5 mm, bordo arrotondato.
- Refrigerazione ventilata con dei flussi d'aria uniformi al fine di garantire la distribuzione omogenea del freddo, anche sui ripiani della vetrina, grazie al suo sistema particolare di canalizzazione del freddo.
- Tino imbottito GN-150 mm, angoli arrotondati, scarico. Vetrina a 2 livelli, porte scorrevoli lato servizio.
- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304.
- Unità ermetica incorporata. (Modelli senza unità, vedere rif. DPA/... -S).
- Prevedere un'evacuazione alla rete (autoevaporazione del condensato in opzione: vedere DPA/AEC).



-1 °+5 °

	GN1/1	mm	kW	V	kg	m3	
DPA/RVF308-R2	2	800 x 700 x h1580 mm	0.7	230/1N 50Hz	130	1.5	**6 756,**Eur
DPA/RVF312-R2	3	1125 x 700 x h1580 mm	0.9	230/1N 50Hz	154	2	**7 353,**Eur
DPA/RVF315-R2	4	1455 x 700 x h1580 mm	1.1	230/1N 50Hz	175	2.6	**7 948,**Eur
DPA/RVF318-R2	5	1780 x 700 x h1580 mm	1.2	230/1N 50Hz	205	3.1	**8 617,**Eur
DPA/AEC	-	660 x 460 x h580 mm	0.63	230/1N 50-60Hz	1	0.01	**275,**Eur

	GN1/1	mm	V	kg	m3	
DPA/RVF308-S	2	800 x 700 x h1415 mm	230/1N 50Hz	115	1.2	**6 051,**Eur
DPA/RVF312-S	3	1125 x 700 x h1415 mm	230/1N 50Hz	139	1.6	**6 585,**Eur
DPA/RVF315-S	4	1455 x 700 x h1415 mm	230/1N 50Hz	160	2	**7 119,**Eur
DPA/RVF318-S	5	1780 x 700 x h1415 mm	230/1N 50Hz	190	2.5	**7 723,**Eur



DPA/UCIX — **1 606,**Eur

(DE) Unabhängige Einheit für Kühlelemente
(IT) Unità independente per elemento refrigerato

440x580xh400 mm
0.5 kW
230/1N 50Hz
45 kg
0.25 m3

(DE) Elemente Kühlplatte und geschlossene Kühlvitrine, belüftet

- Obere Ablage 1,5 mm, abgerundete Kante, gestanzt mit einer Tiefe von 20 mm, GN Abmessungen mit abgerundeten Ecken und Ablass.
- Umluftkühlung mit gleichmäßigem Luftstrom garantiert eine homogene Kälteverteilung, selbst auf den Ebenen der Vitrine dank des speziellen Kälteleitungssystems.
- Vitrine mit 3 Ebenen, Schiebetüren auf der Bedienerseite.
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304.
- Eingebaute hermetische Einheit. (Modelle ohne Einheit, siehe Ref. DPA/... -S).
- Evakuierung des Netzes einplanen (optionale Autoverdunstung des Kondensates: siehe DPA/AEC).

(IT) Elementi a top e vetrine chiuse, refrigerate, ventilate

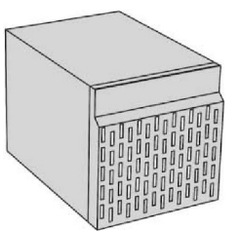
- Top superiore 1,5 mm, bordo arrotondato, imbottiti di 20 mm di profondità ai dimensioni GN con angoli arrotondati e scarico.
- Refrigerazione ventilata con dei flussi d'aria uniformi al fine di garantire la distribuzione omogenea del freddo, anche sui ripiani della vetrina, grazie al suo sistema particolare di canalizzazione del freddo.
- Vetrina a 3 livelli, porte scorrevoli lato servizio.
- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304.
- Unità ermetica incorporata. (Modelli senza unità, vedere rif. DPA/... -S).
- Prevedere un'evacuazione alla rete (autoevaporazione del condensato in opzione: vedere DPA/AEC).



-1 0 +5 0

	GN1/1	mm	kW	V	kg	m3	
DPA/TVF308-R2	2	800 x 700 x h1400 mm	0.7	230/1N 50Hz	124	1.5	**6 624,**Eur
DPA/TVF312-R2	3	1125 x 700 x h1400 mm	0.9	230/1N 50Hz	148	1.8	**7 247,**Eur
DPA/TVF315-R2	4	1455 x 700 x h1400 mm	1.1	230/1N 50Hz	169	2.3	**7 789,**Eur
DPA/TVF318-R2	5	1780 x 700 x h1400 mm	1.2	230/1N 50Hz	199	2.8	**8 526,**Eur
DPA/AEC	-	660 x 460 x h580 mm	0.63	230/1N 50-60Hz	1	0.01	**275,**Eur

	mm	V	kg	m3	
DPA/TVF308-S	800 x 700 x h1235 mm	230/1N 50Hz	109	1	**5 919,**Eur
DPA/TVF312-S	1125 x 700 x h1235 mm	230/1N 50Hz	133	1.4	**6 479,**Eur
DPA/TVF315-S	1455 x 700 x h1235 mm	230/1N 50Hz	154	1.8	**6 958,**Eur
DPA/TVF318-S	1780 x 700 x h1235 mm	230/1N 50Hz	184	2.2	**7 634,**Eur



DPA/UCIX — **1 606,**Eur

(DE) Unabhängige Einheit für Kühlelemente
(IT) Unità independente per elemento refrigerato

R404a

440x580xh400 mm

0.5 kW

230/1N 50Hz

45 kg

0.25 m3

SELF DROP IN ARMONIA

Selfs-Service - Buffets • Selfs-Service - Buffet

(DE) Elemente Kühlwannen & Kühlvitrinen offen (mit Rollo), belüftet

- Obere Ablage 1,5 mm, abgerundete Kante.
- Umluftkühlung mit gleichmäßigem Luftstrom garantiert eine homogene Kälteverteilung, selbst auf den Ebenen der Vitrine dank des speziellen Kälteleitungssystems.
- Gestanztes Becken GN-150 mm, abgerundete Ecken, Ablass.
- Vitrine mit 3 Ebenen, Schiebetüren auf Bedienerseite, offen auf Kundenseite.
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304.
- Eingebaute hermetische Einheit. (Modelle ohne Einheit, siehe Ref. DPA/... -S).
- Evakuierung des Netzes einplanen (optionale Autoverdunstung des Kondensates: siehe DPA/AEC).

(IT) Elementi vasche & vetrine aperti (tendina), refrigerati, ventilati

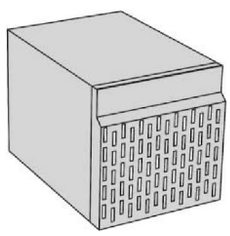
- Top superiore 1,5 mm, bordo arrotondato.
- Refrigerazione ventilata con dei flussi d'aria uniformi al fine di garantire la distribuzione omogenea del freddo, anche sui ripiani della vetrina, grazie al suo sistema particolare di canalizzazione del freddo.
- Tino imbottito GN-150 mm, angoli arrotondati, scarico.
- Vetrina a 3 livelli, porte scorrevoli lato servizio, aperta lato cliente.
- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304.
- Unità ermetica incorporata. (Modelli senza unità, vedere rif. DPA/... -S).
- Prevedere un'evacuazione alla rete (autoevaporazione del condensato in opzione: vedere DPA/AEC).



-|°+|°

	GN1/1	mm	kW	V	kg	m3	
DPA/RVA308-R2 ATG E	2	800 x 700 x h1580 mm	0.7	230/1N 50Hz	120	1.5	**6 863,**Eur
DPA/RVA312-R2 ATG E	3	1125 x 700 x h1580 mm	0.9	230/1N 50Hz	145	2	**7 498,**Eur
DPA/RVA315-R2 ATG F	4	1455 x 700 x h1580 mm	1.1	230/1N 50Hz	183	2.6	**8 108,**Eur
DPA/RVA318-R2 ATG F	5	1780 x 700 x h1580 mm	1.2	230/1N 50Hz	224	3.1	**8 717,**Eur
DPA/AEC	-	660 x 460 x h580 mm	0.63	230/1N 50-60Hz	1	0.01	**275,**Eur

	GN1/1	mm	V	kg	m3	
DPA/RVA308-S	2	800 x 700 x h1415 mm	230/1N 50Hz	105	1.2	**6 158,**Eur
DPA/RVA312-S	3	1125 x 700 x h1415 mm	230/1N 50Hz	130	1.6	**6 730,**Eur
DPA/RVA315-S	4	1455 x 700 x h1415 mm	230/1N 50Hz	168	2	**7 278,**Eur
DPA/RVA318-S	5	1780 x 700 x h1415 mm	230/1N 50Hz	209	2.5	**7 825,**Eur



DPA/UCIX — **1 606,**Eur

(DE) **Unabhängige Einheit für Kühlelemente**
(IT) **Unità independente per elemento refrigerato**

R404a

440x580xh400 mm

0.5 kW

230/1N 50Hz

45 kg

0.25 m3

(DE) Elemente Kühlplatte und Kühlvitrine offen (mit Rollo), belüftet

- Obere Ablage 1,5 mm, abgerundete Kante, gestanzt mit einer Tiefe von 20 mm, GN Abmessungen mit abgerundeten Ecken und Ablass.
- Umluftkühlung mit gleichmäßigem Luftstrom garantiert eine homogene Kälteverteilung, selbst auf den Ebenen der Vitrine dank des speziellen Kälteleitungssystems.
- Vitrine mit 3 Ebenen, Schiebetüren auf Bedienerseite, offen auf Kundenseite.
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304.
- Eingebaute hermetische Einheit. (Modelle ohne Einheit, siehe Ref. DPA/... -S).
- Evakuierung des Netzes einplanen (optionale Autoverdunstung des Kondensates: siehe DPA/AEC).

(IT) Elementi a top & vetrine aperti (tendina), refrigerati, ventilati

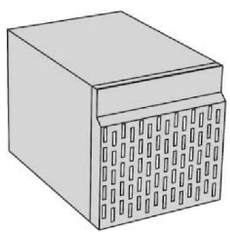
- Top superiore 1,5 mm, bordo arrotondato, imbottiti di 20 mm di profondità ai dimensioni GN con angoli arrotondati e scarico.
- Refrigerazione ventilata con dei flussi d'aria uniformi al fine di garantire la distribuzione omogenea del freddo, anche sui ripiani della vetrina, grazie al suo sistema particolare di canalizzazione del freddo.
- Vetrina a 3 livelli, porte scorrevoli lato servizio, aperta lato cliente.
- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304.
- Unità ermetica incorporata. (Modelli senza unità, vedere rif. DPA/... -S).
- Prevedere un'evacuazione alla rete (autoevaporazione del condensato in opzione: vedere DPA/AEC.



-| 0 +| 0

	GN1/1	mm	kW	V	kg	m3	
DPA/TVA308-R2 A E	2	800 x 700 x h1400 mm	0.7	230/1N 50Hz	120	1.5	**6 729,** Eur
DPA/TVA312-R2 A E	3	1125 x 700 x h1400 mm	0.9	230/1N 50Hz	145	1.85	**7 391,** Eur
DPA/TVA315-R2 A F	4	1455 x 700 x h1400 mm	1.1	230/1N 50Hz	170	2.3	**7 948,** Eur
DPA/TVA318-R2 A F	5	1780 x 700 x h1400 mm	1.2	230/1N 50Hz	183	2.9	**8 617,** Eur
DPA/AEC	-	660 x 460 x h580 mm	0.63	230/1N 50-60Hz	1	0.01	**275,** Eur

	GN1/1	mm	V	kg	m3	
DPA/TVA308-S	2	800 x 700 x h1235 mm	230/1N 50Hz	105	1	**6 023,** Eur
DPA/TVA312-S	3	1125 x 700 x h1235 mm	230/1N 50Hz	130	1.5	**6 624,** Eur
DPA/TVA315-S	4	1455 x 700 x h1235 mm	230/1N 50Hz	155	1.8	**7 119,** Eur
DPA/TVA318-S	5	1780 x 700 x h1235 mm	230/1N 50Hz	168	2.2	**7 723,** Eur



DPA/UCIX — **1 606,** Eur

(DE) Unabhängige Einheit für Kühlelemente
(IT) Unità independente per elemento refrigerato

R404a

440x580xh400 mm

0.5 kW

230/1N 50Hz

45 kg

0.25 m3

SELF DROP IN ARMONIA

Selfs-Service - Buffets • Selfs-Service - Buffet

(DE) Wandaufstellungen, Becken & Vitrinen offen (Rollo), umluftgekühlt

- Obere Ablage 1,5 mm, abgerundete Kante.
- Umluftkühlung mit gleichmäßigem Luftstrom garantiert eine homogene Kälteverteilung, selbst auf den Ebenen der Vitrine dank des speziellen Kälteleitungssystems.
- Gestanztes Becken GN-150 mm, abgerundete Ecken, Ablass.
- Vitrine mit 3 Ebenen, offen auf Kundenseite.
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304.
- Eingebaute hermetische Einheit. (Modelle ohne Einheit, siehe Ref. DPA/... -S).
- Evakuierung des Netzes einplanen (optionale Autoverdunstung des Kondensates: siehe DPA/AEC).

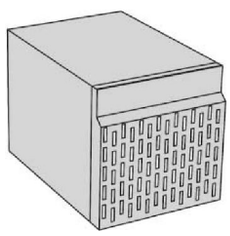
(IT) Murali vasche & vetrine aperti (tendina), refrigerati, ventilati

- Top superiore 1,5 mm, bordo arrotondato.
- Refrigerazione ventilata con dei flussi d'aria uniformi al fine di garantire la distribuzione omogenea del freddo, anche sui ripiani della vetrina, grazie al suo sistema particolare di canalizzazione del freddo.
- Tino imbottito GN-150 mm, angoli arrotondati, scarico.
- Vetrina a 3 livelli, aperta lato cliente.
- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304.
- Unità ermetica incorporata. (Modelli senza unità, vedere rif. DPA/... -S).
- Prevedere un'evacuazione alla rete (autoevaporazione del condensato in opzione: vedere DPA/AEC).



	GN1/1	mm	kW	V	kg	m3	
DPA/BCVA312-R2	3	1125 x 700 x h1580 mm	0.9	230/1N 50Hz	145	2	**7 383,**Eur
DPA/BCVA315-R2	4	1455 x 700 x h1580 mm	1.1	230/1N 50Hz	170	2.6	**7 987,**Eur
DPA/BCVA318-R2	5	1780 x 700 x h1580 mm	1.2	230/1N 50Hz	183	3.1	**8 604,**Eur
DPA/AEC	-	660 x 460 x h580 mm	0.63	230/1N 50-60Hz	1	0.01	**275,**Eur

	GN1/1	mm	V	kg	m3	
DPA/BCVA312-S	3	1125 x 700 x h1415 mm	230/1N 50Hz	130	1.6	**6 614,**Eur
DPA/BCVA315-S	4	1455 x 700 x h1415 mm	230/1N 50Hz	155	2	**7 156,**Eur
DPA/BCVA318-S	5	1780 x 700 x h1415 mm	230/1N 50Hz	168	2.5	**7 711,**Eur



DPA/UCIX — **1 606,**Eur

(DE) Unabhängige Einheit für Kühlelemente
(IT) Unità independente per elemento refrigerato

440x580xh400 mm
0.5 kW
230/1N 50Hz
45 kg
0.25 m3

(DE) Wandaufstellungen, Platten & Vitrinen offen (Rollo), umluftgekühlt

- Obere Ablage 1,5 mm, abgerundete Kante, gestanzt mit einer Tiefe von 20 mm, GN Abmessungen mit abgerundeten Ecken und Ablass.
- Umluftkühlung mit gleichmäßigem Luftstrom garantiert eine homogene Kälteverteilung, selbst auf den Ebenen der Vitrine dank des speziellen Kälteleitungssystems.
- Vitrine mit 3 Ebenen, offen auf der Kundenseite.
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304.
- Eingebaute hermetische Einheit. (Modelle ohne Einheit, siehe Ref. DPA/... -S).
- Evakuierung des Netzes einplanen (optionale Autoverdunstung des Kondensates: siehe DPA/AEC).

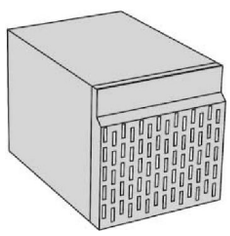
(IT) Murali, top & vetrine aperte (tendina), refrigerati, ventilati

- Top superiore 1,5 mm, bordo arrotondato, imbottiti di 20 mm di profondità ai dimensioni GN con angoli arrotondati e scarico.
- Refrigerazione ventilata con dei flussi d'aria uniformi al fine di garantire la distribuzione omogenea del freddo, anche sui ripiani della vetrina, grazie al suo sistema particolare di canalizzazione del freddo.
- Vetrina a 3 livelli, aperta lato cliente.
- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304.
- Unità ermetica incorporata. (Modelli senza unità, vedere rif. DPA/... -S).
- Prevedere un'evacuazione alla rete (autoevaporazione del condensato in opzione: vedere DPA/AEC).



	GN1/1	mm	kW	V	kg	m3	
DPA/BTVA312-R2	3	1125 x 700 x h1400 mm	0.9	230/1N 50Hz	145	2	**7 267,**Eur
DPA/BTVA315-R2	4	1455 x 700 x h1400 mm	1.1	230/1N 50Hz	170	2.6	**7 871,**Eur
DPA/BTVA318-R2	5	1780 x 700 x h1400 mm	1.2	230/1N 50Hz	183	3.1	**8 487,**Eur
DPA/AEC	-	660 x 460 x h580 mm	0.63	230/1N 50-60Hz	1	0.01	**275,**Eur

	GN1/1	mm	V	kg	m3	
DPA/BTVA312-S	3	1125 x 700 x h1235 mm	230/1N 50Hz	130	1.4	**6 499,**Eur
DPA/BTVA315-S	4	1455 x 700 x h1235 mm	230/1N 50Hz	155	1.8	**7 041,**Eur
DPA/BTVA318-S	5	1780 x 700 x h1235 mm	230/1N 50Hz	168	2.2	**7 595,**Eur



DPA/UCIX — **1 606,**Eur

(DE) Unabhängige Einheit für Kühlelemente
(IT) Unità independente per elemento refrigerato

440x580xh400 mm
0.5 kW
230/1N 50Hz
45 kg
0.25 m3

SELF DROP IN ARMONIA

Selfs-Service - Buffets • Selfs-Service - Buffet

(DE) Wandaufst., Beck. & Vitr. "viereckig" offen (Rollo), umluftgekühlt

- Obere Ablage 1,5 mm, abgerundete Kante.
- Umluftkühlung mit gleichmäßigem Luftstrom garantiert eine homogene Kälteverteilung, selbst auf den Ebenen der Vitrine dank des speziellen Kälteleitungssystems.
- Gestanztes Becken GN-150 mm, abgerundete Ecken, Ablass.Vitrine mit 3 Ebenen, offen auf Kundenseite.
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304.
- Eingebaute hermetische Einheit. (Modelle ohne Einheit, siehe Ref. DPA/... -S).
- Evakuierung des Netzes einplanen (optionale Autoverdunstung des Kondensates: siehe DPA/AEC).

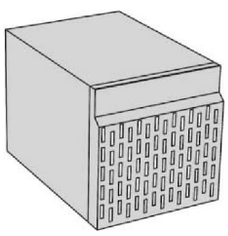
(IT) Murali vasche & vetrine "quadrati" aperti (tendina), refrig. vent.

- Top superiore 1,5 mm, bordo arrotondato.
- Refrigerazione ventilata con dei flussi d'aria uniformi al fine di garantire la distribuzione omogenea del freddo, anche sui ripiani della vetrina, grazie al suo sistema particolare di canalizzazione del freddo.
- Tino imbottito GN-150 mm, angoli arrotondati, scarico.Vetrina a 3 livelli, aperta lato cliente.
- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304.
- Unità ermetica incorporata. (Modelli senza unità, vedere rif. DPA/... -S).
- Prevedere un'evacuazione alla rete (autoevaporazione del condensato in opzione: vedere DPA/AEC).



	GN1/1	mm	kW	V	kg	m3	
DPA/CCVA312-R2 E	3	1125 x 700 x h1580 mm	0.9	230/1N 50Hz	145	2	**7 331,**Eur
DPA/CCVA315-R2 F	4	1455 x 700 x h1580 mm	1.1	230/1N 50Hz	170	2.6	**7 948,**Eur
DPA/CCVA318-R2 F	5	1780 x 700 x h1580 mm	1.2	230/1N 50Hz	183	3.1	**8 565,**Eur
DPA/AEC	-	660 x 460 x h580 mm	0.63	230/1N 50-60Hz	1	0.01	**275,**Eur

	GN1/1	mm	V	kg	m3	
DPA/CCVA312-S	3	1125 x 700 x h1415 mm	230/1N 50Hz	130	1.6	**6 562,**Eur
DPA/CCVA315-S	4	1455 x 700 x h1415 mm	230/1N 50Hz	155	2	**7 119,**Eur
DPA/CCVA318-S	5	1780 x 700 x h1415 mm	230/1N 50Hz	168	2.5	**7 673,**Eur



DPA/UCIX — **1 606,**Eur

(DE) Unabhängige Einheit für Kühlelemente
(IT) Unità independente per elemento refrigerato

440x580xh400 mm
0.5 kW
230/1N 50Hz
45 kg
0.25 m3

(DE) Wandaufst., Plat. & Vitr. "viereckig" offen (Rollo), umluftgekühlt

- Obere Ablage 1,5 mm, abgerundete Kante, gestanzt mit einer Tiefe von 20 mm, GN Abmessungen mit abgerundeten Ecken und Ablass.
- Umluftkühlung mit gleichmäßigem Luftstrom garantiert eine homogene Kälteverteilung, selbst auf den Ebenen der Vitrine dank des speziellen Kälteleitungssystems.
- Vitrine mit 3 Ebenen, offen auf der Kundenseite.
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304.
- Eingebaute hermetische Einheit. (Modelle ohne Einheit, siehe Ref. DPA/... -S).
- Evakuierung des Netzes einplanen (optionale Autoverdunstung des Kondensates: siehe DPA/AEC).

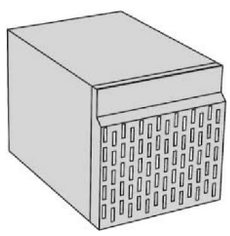
(IT) Murali top & vetrine "quadrati" aperti (tendina), refrig., ventil.

- Top superiore 1,5 mm, bordo arrotondato, imbottiti di 20 mm di profondità ai dimensioni GN con angoli arrotondati e scarico.
- Refrigerazione ventilata con dei flussi d'aria uniformi al fine di garantire la distribuzione omogenea del freddo, anche sui ripiani della vetrina, grazie al suo sistema particolare di canalizzazione del freddo.
- Vetrina a 3 livelli, aperta lato cliente.
- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304.
- Unità ermetica incorporata. (Modelli senza unità, vedere rif. DPA/... -S).
- Prevedere un'evacuazione alla rete (autoevaporazione del condensato in opzione: vedere DPA/AEC).



	GN1/1	mm	kW	V	kg	m3	
DPA/CTVA312-R2 E	3	1125 x 700 x h1400 mm	0.9	230/1N 50Hz	145	1.8	**7 228,**Eur
DPA/CTVA315-R2 F	4	1455 x 700 x h1400 mm	1.1	230/1N 50Hz	170	2.3	**7 844,**Eur
DPA/CTVA318-R2 F	5	1780 x 700 x h1400 mm	1.2	230/1N 50Hz	183	2.8	**8 463,**Eur
DPA/AEC	-	660 x 460 x h580 mm	0.63	230/1N 50-60Hz	1	0.01	**275,**Eur

	GN1/1	mm	V	kg	m3	
DPA/CTVA312-S	3	1125 x 700 x h1235 mm	230/1N 50Hz	130	1.4	**6 460,**Eur
DPA/CTVA315-S	4	1455 x 700 x h1235 mm	230/1N 50Hz	155	1.8	**7 015,**Eur
DPA/CTVA318-S	5	1780 x 700 x h1235 mm	230/1N 50Hz	168	2.2	**7 571,**Eur



DPA/UCIX — **1 606,**Eur

(DE) Unabhängige Einheit für Kühlelemente
(IT) Unità independente per elemento refrigerato

R404a

440x580xh400 mm
0.5 kW
230/1N 50Hz
45 kg
0.25 m3

DPA/RE08 — 454,Eur



805 mm
DE Beleuchtetes Element Led für Aufbau
IT Elemento luminoso Led, per sovrastruttura

DPA/RE12 — 483,Eur



1135 mm
DE Beleuchtetes Element Led für Aufbau
IT Elemento luminoso Led, per sovrastruttura

DPA/RE15 — 511,Eur



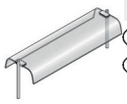
1455 mm
DE Beleuchtetes Element Led für Aufbau
IT Elemento luminoso Led, per sovrastruttura

DPA/RE18 — 626,Eur



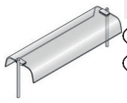
1780 mm
DE Beleuchtetes Element Led für Überbau
IT Elemento luminoso Led, per sovrastruttura

DPA/V208 — 670,Eur



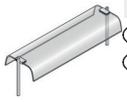
785x460xh400 mm
DE Überbau mit gebogenem Doppelglas
IT Sovrastruttura con vetro curvo, doppio

DPA/V212 — 692,Eur



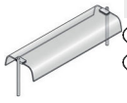
1110x460xh400 mm
DE Überbau mit gebogenem Doppelglas
IT Sovrastruttura con vetro curvo, doppio

DPA/V215 — 724,Eur



1440x460xh400 mm
DE Überbau mit gebogenem Doppelglas
IT Sovrastruttura con vetro curvo, doppio

DPA/V218 — 896,Eur



1765x460xh400 mm
DE Überbau mit gebogenem Doppelglas
IT Sovrastruttura con vetro curvo, doppio

DPA/V108 — 657,Eur



785x360xh400 mm
DE Überbau mit gebogenem Glas
IT Sovrastruttura con vetro curvo

DPA/V112 — 678,Eur



1110x360xh400 mm
DE Überbau mit gebogenem Glas
IT Sovrastruttura con vetro curvo

DPA/V115 — 709,Eur



1440x360xh400 mm
DE Überbau mit gebogenem Glas
IT Sovrastruttura con vetro curvo

DPA/V118 — 879,Eur



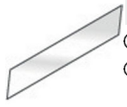
1765x360xh400 mm
DE Überbau mit gebogenem Glas
IT Sovrastruttura con vetro curvo

DPA/VF08 — 116,Eur



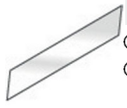
805 mm
DE Frontglas für Überbau
IT Vetro frontale per superstruttura

DPA/VF12 — 122,Eur



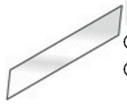
1135 mm
DE Frontglas für Überbau
IT Vetro frontale per superstruttura

DPA/VF15 — 129,Eur



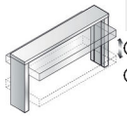
1455 mm
DE Frontglas für Überbau
IT Vetro frontale per superstruttura

DPA/VF18 — 159,Eur



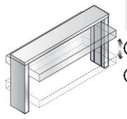
1780 mm
DE Frontglas für Überbau
IT Vetro frontale per superstruttura

IN/CM08 — 1 868,Eur



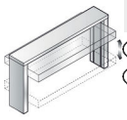
795x625xh560 mm
DE Kuppel-Überbau, automatische Positionierung
IT Superstruttura con cupola, risalita automatica

IN/CM12 — 1 981,Eur



1120x625xh560 mm
DE Kuppel-Überbau, automatische Positionierung
IT Superstruttura con cupola, risalita automatica

IN/CM15 — 2 004,- Eur

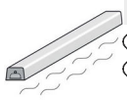


1450x625xh560 mm

DE Überbauung mit Kuppel, automatischer Aufstieg

IT Superstruttura con cupola, risalita automatica

DPA/RC08 — 554,- Eur

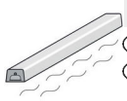


805 mm

DE Heizelement (durch Widerstand) für Überbau

IT Elemento riscaldante (per resistenza), per sovrastruttura

DPA/RC12 — 575,- Eur

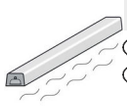


1135 mm

DE Heizelement (durch Widerstand) für Überbau

IT Elemento riscaldante (per resistenza), per sovrastruttura

DPA/RC15 — 596,- Eur

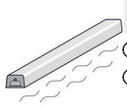


1455 mm

DE Heizelement (durch Widerstand) für Überbau

IT Elemento riscaldante (per resistenza), per sovrastruttura

DPA/RC18 — 729,- Eur

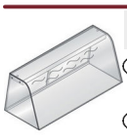


1780 mm

DE Heizelement (durch Widerstand) für Überbau

IT Elemento riscaldante (per resistenza), per sovrastruttura

DPA/SC08 — 1 789,- Eur

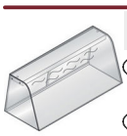


762x684xh460 mm

DE Vitrine mit Heizelement (durch Widerstand), geschlossen, mit Schiebetüren

IT Vetrina con elemento luminoso (per resistenza) chiusa, con porte scorrevoli

DPA/SC12 — 1 892,- Eur

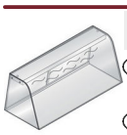


1087x684xh460 mm

DE Vitrine mit Heizelement (durch Widerstand), geschlossen, mit Schiebetüren

IT Vetrina con elemento luminoso (per resistenza) chiusa, con porte scorrevoli

DPA/SC15 — 2 032,- Eur

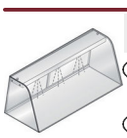


1440x684xh460 mm

DE Vitrine mit Heizelement (durch Widerstand), geschlossen, mit Schiebetüren

IT Vetrina con elemento luminoso (per resistenza) chiusa, con porte scorrevoli

DPA/SP08 — 1 684,- Eur



762x684xh460 mm

DE Vitrine mit beleuchtetem Element (LED) geschlossen, mit Schiebetüren

IT Vetrina con elemento luminoso LED) chiusa, con porte scorrevoli

DPA/SP12 — 1 789,- Eur

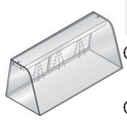


1087x684xh460 mm

DE Vitrine mit beleuchtetem Element (LED) geschlossen, mit Schiebetüren

IT Vetrina con elemento luminoso (LED) chiusa, con porte scorrevoli

DPA/SP15 — 1 930,- Eur



1440x684xh460 mm

DE Vitrine mit beleuchtetem Element (LED) geschlossen, mit Schiebetüren

IT Vetrina con elemento luminoso (LED) chiusa, con porte scorrevoli

DPA/SAN28 — 540,- Eur



391x391xh730 mm

DE Neutrale Hebevorrichtung für Teller, Kapazität 50-60 Ø 180-280 mm

IT Elevatore neutro per piatti, capacità 50-60 Ø 1180-280 mm

DPA/SAN34 — 670,- Eur



451x451xh730 mm

DE Neutrale Hebevorrichtung für Teller, Kapazität 40-50 Ø 240 - 340 mm

IT Elevatore neutro per piatti, capacità 40-50 Ø 240 - 340 mm

DPA/CS28 — 110,- Eur



400x400xh80 mm

DE Deckel aus Polycarbonat für Tellerhebevorrichtung Ø 280 mm

IT Coperchio in policarbonato per elevatore per piatti Ø 280 mm

DPA/CS34 — 114,- Eur



450x450xh80 mm

DE Deckel aus Polycarbonat für Tellerhebevorrichtung Ø 340 mm

IT Coperchio in policarbonato per elevatore per piatti Ø 340 mm

DPA/SAC28 — 1 205,- Eur



420x420xh730 mm

DE Tellerspender beheizt, Kapazität 50-60 Ø 180-280mm

IT Elevatore caldo per piatti, capacità 50-60 Ø 180-280mm

DPA/SAC34 — 1 306,- Eur



480x480xh730 mm

DE Tellerspender beheizt, Kapazität 40-50 Ø 240-340 mm

IT Elevatore caldo per piatti, capacità 40-50 Ø 240-340 mm

DPA/SPN50-P — **1 234,** Eur



600x640xh710 mm

DE Neutrale Hebevorrichtung für Körbe 500x500 mm

IT Elevatore neutro di cestelli 500x500 mm

(DE) Element auf offenem Unterbau

- Obere Ablage 1,5 mm, abgerundete Kante 70 mm.
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304 auf regulierbaren Füßen 150 mm aus Edelstahl.

(IT) Elemento mobile aperto

- Top superiore 1,5 mm, bordo arrotondato 70 mm.
- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304 su piedi regolabili 150 mm in inox.



	GN1/1	mm	V	kg	m3	
S80/NT08	2	750 x 800 x h900 mm	-	93	0.7	**1 211,**Eur
S80/NT12	3	1125 x 800 x h900 mm	-	110	1.1	**1 560,**Eur
S80/NT15	4	1500 x 800 x h900 mm	-	120	1.4	**1 670,**Eur

(DE) Neutralelement auf Unterschrank

- Obere Ablage 1,5 mm, abgerundete Kante 70 mm.
- Schließung auf der Bedienerseite durch Pendeltüren.
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304 auf regulierbaren Füßen 150 mm aus Edelstahl.

(IT) Elemento mobile neutro

- Top superiore 1,5 mm, bordo arrotondato 70 mm.
- Chiuso del lato servizio con porte battenti.
- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304 su piedi regolabili 150 mm in inox.



	GN1/1	mm	V	kg	m3	
S80/NA08	2	750 x 800 x h900 mm	-	93	0.7	**1 479,**Eur
S80/NA12	3	1125 x 800 x h900 mm	-	110	1.1	**2 016,**Eur
S80/NA15	4	1500 x 800 x h900 mm	-	120	1.4	**2 430,**Eur

SELF 800

(DE) Element Bain-Marie auf offenem Unterbau

- Obere Ablage 1,5 mm, abgerundete Kante 70 mm.
- Gestanztes Becken GN-200 mm, abgerundete Ecken, Ablass und Überlauf.
- Beckenauffüllung durch Magnetventil.
- Elektronische Aufheizung durch Widerstandselemente unter dem Becken.
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304 auf regulierbaren Füßen 150 mm aus Edelstahl.

(IT) Elemento bagnomaria su mobile aperto

- Top superiore 1,5 mm, bordo arrotondato 70 mm.
- Vasca stampata GN-200 mm, angoli arrotondati, scarico e troppo pieno.
- Riempimento della vasca per elettrovalvola.
- Riscaldamento elettrico per resistenze situate al di sotto della vasca.
- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304 su piedi regolabili 150 mm in inox.



+30°+90°

	GN1/1	mm	kW	V	kg	m3	
S80/BT08	2	750 x 800 x h900 mm	2	230/1N 50-60Hz	95	0.7	**2 848,**Eur
S80/BT12	3	1125 x 800 x h900 mm	3	400-230/3N 50-60Hz	115	1.1	**3 561,**Eur
S80/BT15	4	1500 x 800 x h900 mm	3	400-230/3N 50-60Hz	130	1.4	**3 746,**Eur
S80/BT23	6	2250 x 800 x h900 mm	6	400-230/3N 50-60Hz	140	2	**4 695,**Eur

(DE) Element Bain-Marie auf Wärmeschrank

- Obere Ablage 1,5 mm, abgerundete Kante 70 mm.
- Gestanztes Becken GN-200 mm, abgerundete Ecken, Ablass und Überlauf.
- Beckenauffüllung durch Magnetventil.
- Elektronische Aufheizung durch Widerstandselemente unter dem Becken.
- Belüfteter Schrank, Aufheizung durch elek. Widerstandselemente.
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304 auf regulierbaren Füßen 150 mm aus Edelstahl.

(IT) Elemento bagno maria su mobile caldo

- Top superiori 1,5 mm, bordo arrotondato 70 mm.
- Tino imbottito GN-200 mm, angoli arrotondati, scarica e troppo pieno.
- Riempimento del tino per électrovanne.
- Riscaldamento elettrico per resistenze situate sotto al tino.
- Mobile ventilato, scaldata per resistenza elettrica.
- Realizzazione in acciaio acciaio inossidabile AISI 304 su piedi in acciaio inossidabile 150 mm regolabili.



+30°+90° +30°+60°

	GN1/1	mm	kW	V	kg	m3	
S80/BC08	2	750 x 800 x h900 mm	3.05	230/1N 50-60Hz	95	0.7	**4 179,**Eur
S80/BC12	3	1125 x 800 x h900 mm	4.6	400-230/3N 50-60Hz	118	1.1	**4 312,**Eur
S80/BC15	4	1500 x 800 x h900 mm	4.6	400-230/3N 50-60Hz	122	1.4	**4 767,**Eur
S80/BC23/2	6	2250 x 800 x h900 mm	8.2	400-230/3N 50-60Hz	130	2	**7 589,**Eur

(DE) Element Glaskeramik auf Unterbau

- Obere Ablage 1,5 mm, abgerundete Kante 70 mm.
- Warmhalteplatte aus Glaskeramik.
- 3 GN 1/1 = 960x510 mm, 4 GN 1/1 = 1300x510 mm.
- Erhitzung durch Widerstandselemente aus Edelstahl unter der Platte.
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304 auf regulierbaren Füßen 150 mm aus Edelstahl.

(IT) Elemento in vetroceramica su mobile

- Top superiore 1,5 mm, bordo arrotondato 70 mm.
- Placca di mantenimento a temperatura in vetro ceramico.
- 3 GN 1/1 = 960x510 mm, 4 GN 1/1 = 1300x510 mm.
- Riscaldamento per resistenze in acciaio inossidabile sotto alla placca.
- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304 su piedi in acciaio inossidabile 150 mm regolabili.



+120°

	GN1/1	mm	kW	V	kg	m3	
S80/VT12	3	1125 x 800 x h900 mm	2.2	400-230/3N 50-60Hz	100	1.1	**3 249,**Eur
S80/VT15	4	1500 x 800 x h900 mm	2.2	400-230/3N 50-60Hz	118	1.4	**3 828,**Eur

(DE) Element Glaskeramik auf Wärmeschrank

- Obere Ablage 1,5 mm, abgerundete Kante 70 mm.
- Warmhalteplatte aus Glaskeramik.
- 3 GN 1/1 = 960x510 mm, 4 GN 1/1 = 1300x510 mm.
- Erhitzung durch Widerstandselemente aus Edelstahl unter der Platte.
- Belüfteter Unterschrank, Aufheizung durch elektrische Widerstandselemente.
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304 auf regulierbaren Füßen 150 mm aus Edelstahl.

(IT) Elemento in vetroceramica su mobile caldo

- Top superiore 1,5 mm, bordo arrotondato 70 mm.
- Placca di mantenimento a temperatura in vetro ceramico.
- 3 GN 1/1 = 960x510 mm, 4 GN 1/1 = 1300x510 mm.
- Riscaldamento per resistenze in acciaio inossidabile sotto alla placca.
- Mobile ventilato, scaldato per resistenza elettrica.
- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304 su piedi in acciaio inossidabile 150 mm regolabili.



+120° +30°+60°

	GN1/1	mm	kW	V	kg	m3	
S80/VC12	3	1125 x 800 x h900 mm	3.3	400-230/3N 50-60Hz	100	1.1	**4 056,**Eur
S80/VC15	4	1500 x 800 x h900 mm	3.3	400-230/3N 50-60Hz	118	1.4	**4 582,**Eur

(DE) Element Kühlplatte auf offenem Unterbau

- Obere Ablage 1,5 mm, abgerundete Kante 70 mm, gestanzt mit einer Tiefe von 20 mm, GN Abmessungen mit abgerundeten Ecken und Ablass.
- 3 GN 1/1 = 960x510 mm, 4 GN 1/1 = 1300x510 mm, 6 GN 1/1 = 1900x510 mm.
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304 auf regulierbaren Füßen 150 mm aus Edelstahl.
- Eingebaute hermetische Einheit.
- Auffangbecken für Kondensat unter der Einheit.

(IT) Elemento top refrigerato su mobile aperto

- Top superiore 1,5 mm, bordo arrotondato 70 mm, imbottito di 20 mm di profondità ai dimensioni GN con angoli arrotondati e scarico.
- 3 GN 1/1 = 960x510 mm, 4 GN 1/1 = 1300x510 mm, 6 GN 1/1 = 1900x510 mm.
- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304 su piedi in acciaio inossidabile 150 mm regolabili.
- Unità ermetica incorporata.
- Catino di recupero dello condensa sotto l'unità.



-18°-3°

	GN1/1	mm	kW	V	kg	m3	
S80/RPT12-R2	3	1125 x 800 x h900 mm	0.5	230/1N 50Hz	116	1.1	**3 885,**Eur
S80/RPT15-R2	4	1500 x 800 x h900 mm	0.5	230/1N 50Hz	130	1.4	**4 109,**Eur
S80/RPT23-R2	6	2250 x 800 x h900 mm	0.6	230/1N 50Hz	175	2	**6 174,**Eur

(DE) Element Kühlplatte auf Kühlunterbau

- Obere Ablage 1,5 mm, abgerundete Kante 70 mm, gestanzt mit einer Tiefe von 20 mm, GN Abmessungen mit abgerundeten Ecken und Ablass.
- 4 GN 1/1 = 1300x510 mm, 6 GN 1/1 = 1900x510 mm.
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304 auf regulierbaren Füßen 150 mm aus Edelstahl.
- Eingebaute hermetische Einheit.
- Auffangbecken für Kondensat unter der Einheit.
- Kühlunterbau GASTRONORM mit abgerundeten Ecken.

(IT) Elemento top refrigerato su mobile refrigerato

- Top superiore 1,5 mm, bordo arrotondato 70 mm, imbottito di 20 mm di profondità ai dimensioni GN con angoli arrotondati e scarico.
- 4 GN 1/1 = 1300x510 mm, 6 GN 1/1 = 1900x510 mm.
- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304 su piedi in acciaio inossidabile 150 mm regolabili.
- Unità ermetica incorporata.
- Catino di recupero dello condensa sotto l'unità.
- Mobile frigorifero GASTRONORM con angoli arrotondati.



-18°-3° +2°+10°

	GN1/1	mm	kW	V	kg	m3	
S80/RPR15-R2	4	1500 x 800 x h900 mm	0.5	230/1N 50Hz	165	1.4	**5 903,**Eur
S80/RPR23-R2	6	2250 x 800 x h900 mm	0.6	230/1N 50Hz	225	2	**7 615,**Eur

(DE) Element Kühlwanne auf offenem Unterbau

- Obere Ablage 1,5 mm, abgerundete Kante 70 mm.
- Becken GN-200 mm, abgerundete Ecken, Ablass.
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304 auf regulierbaren Füßen 150 mm aus Edelstahl.
- Eingebaute hermetische Einheit.
- Auffangbecken für Kondensat unter der Einheit.

(IT) Elemento top refrigerato su mobile

- Top superiore 1,5 mm, bordo arrotondato 70 mm,
- Vasca GN-200 mm, bordi arrotondati, scarico.
- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304 su piedi in acciaio inossidabile 150 mm regolabili.
- Unità ermetica incorporata.
- Catino di recupero dello condensa sotto l'unità.



+4°+10°

	GN1/1	mm	kW	V	kg	m3	
S80/RCT12-R2	3	1125 x 800 x h900 mm	0.5	230/1N 50Hz	116	1.1	**4 343,**Eur
S80/RCT15-R2	4	1500 x 800 x h900 mm	0.5	230/1N 50Hz	130	1.4	**4 667,**Eur
S80/RCT23-R2	6	2250 x 800 x h900 mm	0.6	230/1N 50Hz	175	2	**6 851,**Eur

(DE) Element Kühlwanne auf Kühlunterbau

- Obere Ablage 1,5 mm, abgerundete Kante 70 mm.
- Becken GN-200 mm, abgerundete Ecken, Ablass.
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304 auf regulierbaren Füßen 150 mm aus Edelstahl.
- Eingebaute hermetische Einheit.
- Auffangbecken für Kondensat unter der Einheit.
- Kühlunterbau GASTRONORM mit abgerundeten Ecken.

(IT) Elemento vasca refrigerata su mobile refrigerato

- Top superiore 1,5 mm, bordo arrotondato 70 mm.
- Tino GN-200 mm, angoli arrotondati, scarico.
- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304 su piedi in acciaio inossidabile 150 mm regolabili.
- Unità ermetica incorporata.
- Catino di recupero dello condensa sotto l'unità.
- Mobile frigorifero GASTRONORM con angoli arrotondati



+4°+10° +2°+10°

	GN1/1	mm	kW	V	kg	m3	
S80/RCR15-R2	4	1500 x 800 x h900 mm	0.5	230/1N 50Hz	165	1.4	**6 702,**Eur
S80/RCR23-R2	6	2250 x 800 x h900 mm	0.6	230/1N 50Hz	225	2	**9 643,**Eur

SELF 800

(DE) Element Kühlvitrine und Kühlwanne

- Obere Ablage 1,5 mm, abgerundete Kante 70 mm.
- Becken GN-200 mm, abgerundete Ecken, Ablass.
- Eingebaute hermetische Einheit.
- Auffangbecken für Kondensat unter der Einheit.
- Vitrine mit 2 Ebenen, Schiebetüren auf der Bediener-und Klapptüren auf der Kundenseite (2x3).
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304 auf regulierbaren Füßen 150 mm aus Edelstahl.

(IT) Elemento vasca e vetrina refrigerata su mobile

- Top superiore 1,5 mm, bordo arrotondato 70 mm.
- Tino GN-200 mm, angoli arrotondati, scarico.
- Unità ermetica incorporata.
- Catino di recupero dello condensa sotto l'unità.
- Vetrina a 2 livelli, porte scorrevoli lato servizio e portelli battenti lato cliente (2x3).
- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304 su piedi in acciaio inossidabile 150 mm regolabili.



+4°+12°

	GN1/1	mm	kW	V	kg	m3	
S80/RCTV15-R2	4	1500 x 800 x h1600 mm	0.6	230/1N 50Hz	185	2.5	**11 577,**Eur
S80/RCTV23-R2	6	2250 x 800 x h1600 mm	1.2	230/1N 50Hz	225	3.2	**16 202,**Eur

(DE) Element Kühlvitrine und Kühlwanne

- Obere Ablage 1,5 mm, abgerundete Kante 70 mm.
- Becken GN-200 mm, abgerundete Ecken, Ablass.
- Eingebaute hermetische Einheit.
- Auffangbecken für Kondensat unter der Einheit.
- Vitrine mit 2 Ebenen, Schiebetüren auf der Bediener-und Klapptüren auf der Kundenseite (2x3).
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304 auf regulierbaren Füßen 150 mm aus Edelstahl.
- Kühlunterbau GASTRONORM mit abgerundeten Ecken.

(IT) Elemento vasca e vetrina refrigerata su mobile

- Top superiore1,5 mm, bordo arrotondato 70 mm.
- Tino GN-200 mm, angoli arrotondati, scarico.
- Unità ermetica incorporata.
- Catino di recupero dello condensa sotto l'unità.
- Vetrina a 2 livelli, porte scorrevoli lato servizio e portelli battenti lato cliente (2x3).
- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304 su piedi in acciaio inossidabile 150 mm regolabili.
- Mobile frigorifero GASTRONORM con angoli arrotondati.



+4°+12° +2°+10°

	GN1/1	mm	kW	V	kg	m3	
S80/RCRV15-R2	4	1500 x 800 x h1600 mm	1.2	230/1N 50Hz	215	2.5	**12 454,**Eur
S80/RCRV23-R2	6	2250 x 800 x h1600 mm	1.8	230/1N 50Hz	255	3.2	**17 398,**Eur

(DE) Element Kühlvitrine und Kühlplatte

- Obere Ablage 1,5 mm, abgerundete Kante 70 mm, gestanzt mit einer Tiefe von 20 mm, GN Abmessungen mit abgerundeten Ecken und Ablass.
- Vitrine mit 2 Ebenen, Schiebetüren auf der Bediener-und Klapptüren auf der Kundenseite (2x3).
- 4 GN 1/1 = 1300x510 mm, 6 GN 1/1 = 1900x510 mm.
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304 auf regulierbaren Füßen 150 mm aus Edelstahl.
- Eingebaute hermetische Einheit.
- Auffangbecken für Kondensat unter der Einheit.

(IT) Elemento top e vetrina refrigerata su mobile

- Top superiore 1,5 mm, bordo arrotondato 70 mm, imbottiti di 20 mm di dimensioni GN con angoli arrotondati e scarico.
- Vetrina a 2 livelli, porte scorrevoli lato servizio e portelli battenti lato cliente (2x3).
- 4 GN 1/1 = 1300x510 mm, 6 GN 1/1 = 1900x510 mm.
- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304 su piedi in acciaio inossidabile 150 mm regolabili.
- Unità ermetica incorporata.
- Catino di recupero dello condensa sotto l'unità.



+4°+12°

	GN1/1	mm	kW	V	kg	m3	
S80/RPTV15-R2	4	1500 x 800 x h1600 mm	0.6	230/1N 50Hz	185	2.5	**10 153,**Eur
S80/RPTV23-R2	6	2250 x 800 x h1600 mm	1.2	230/1N 50Hz	225	3.2	**15 440,**Eur

(DE) Element Kühlvitrine und Kühlplatte

- Obere Ablage 1,5 mm, abgerundete Kante 70 mm, gestanzt mit einer Tiefe von 20 mm, GN Abmessungen mit abgerundeten Ecken und Ablass.
- Vitrine mit 2 Ebenen, Schiebetüren auf der Bediener-und Klapptüren auf der Kundenseite (2x3).
- 4 GN 1/1 = 1300x510 mm, 6 GN 1/1 = 1900x510 mm.
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304 auf regulierbaren Füßen 150 mm aus Edelstahl.
- Eingebaute hermetische Einheit.
- Auffangbecken für Kondensat unter der Einheit.
- Kühlunterbau GASTRONORM mit abgerundeten Ecken.

(IT) Elemento top + vetrina refrigerata su mobile refrigerato

- Top superiore 1,5 mm, bordo arrotondato 70 mm, imbottiti di 20 mm di dimensioni GN con angoli arrotondati e scarico.
- Vetrina a 2 livelli, porte scorrevoli lato servizio e portelli battenti lato cliente (2x3).
- 4 GN 1/1 = 1300x510 mm, 6 GN 1/1 = 1900x510 mm.
- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304 su piedi in acciaio inossidabile 150 mm regolabili.
- Unità ermetica incorporata.
- Catino di recupero dello condensa sotto l'unità.
- Mobile frigorifero GASTRONORM con angoli arrotondati.



+4°+12° +2°+10°

	GN1/1	mm	kW	V	kg	m3	
S80/RPRV15-R2	4	1500 x 800 x h1600 mm	1.2	230/1N 50Hz	215	2.5	**12 281,**Eur
S80/RPRV23-R2	6	2250 x 800 x h1600 mm	1.8	230/1N 50Hz	255	3.2	**17 119,**Eur

SELF 800

(DE) Kühlvitrine

- Serienmäßig mit Bodendämmung.
- Vitrine mit 3 Ebenen, Schiebetüren auf der Bediener-und Klapptüren auf der Kundenseite (2x4).
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304.
- Eingebaute hermetische Einheit.
- Neutrale vitrine siehe réf. S80/VNN...

(IT) Vetrina refrigerata

- Consegnata con fondo isolante.
- Vetrina a 3 livelli, porte scorrevoli lato servizio e portelli battenti lato cliente (2x4).
- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI304.
- Unità ermetica incorporata.
- Vetrina neutra vede réf. S80/VNN...



+4°+12°

	GN1/1	mm	kW	V	kg	m3	
S80/VAF15-R2	4	1410 x 730 x h1150 mm	1.2	230/1N 50Hz	165	1.6	**8 199,**Eur
S80/VAF22-R2	6	2160 x 730 x h1150 mm	1.2	230/1N 50Hz	185	2.3	**11 439,**Eur
S80/VNN15	4	1410 x 730 x h1000 mm	0.1	230/1N 50Hz	100	1.6	**5 391,**Eur
S80/VNN22	6	2160 x 730 x h1000 mm	0.1	230/1N 50Hz	120	2.3	**7 380,**Eur

(DE) Kühlvitrine mit Nachtrollo

- Serienmäßig mit Bodendämmung.
- Vitrine mit 3 Ebenen, Schiebetüren auf Bedienerseite.
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304.
- Eingebaute hermetische Einheit.
- Mit Nachtrollo.

(IT) Vetrina refrigerata indipendente con tendina

- Consegnata con fondo che isolante.
- Vetrina a 3 livelli, porte scorrevoli lato servizio.
- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI304.
- Unità ermetica incorporata.
- Con tendina notte.



+4°+12°

	GN1/1	mm	kW	V	kg	m3	
S80/VRAF15-R2	4	1410 x 730 x h1150 mm	1.2	230/1N 50Hz	165	1.6	**8 943,**Eur
S80/VRAF22-R2	6	2160 x 730 x h1150 mm	1.2	230/1N 50Hz	185	2.3	**12 280,**Eur

(DE) Kassenelement

- Obere Ablage 1,5 mm, abgerundete Kante 70 mm.
- Ausgestattet mit einem 230V/1 Anschluss.
- Schublade mit Schloss.
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304 auf regulierbaren Füßen aus Edelstahl.

(IT) Elemento cassa

- Top superiore 1,5 mm, bordo arrotondato 70 mm.
- Attrezzato di una presa di corrente 230V /1.
- Cassetto con serratura.
- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304 su piedi in acciaio inossidabile 150 mm regolabili.



S80/CD15

	mm	V	kg	m3	
S80/CD15	1500 x 800 x h900 mm	-	105	1.6	**2 365,**Eur
S80/CG15	1500 x 800 x h900 mm	-	105	1.6	**2 365,**Eur

(DE) Element für Wagen

- Obere Ablage 1,5 mm, abgerundete Kante 70 mm, mit Seitenrückführung links und rechts.
- 750 = 514x650 mm, 1125 = 889x650 mm, 1500 = 1264x650 mm.
- Ausgestattet mit zwei 230V/1 Anschlüssen.
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304 auf regulierbaren Füßen 150 mm aus Edelstahl.

(IT) Elemento per carrelli

- Top superiore 1,5 mm, bordo arrotondato 70 mm, con ritorno sinistro e destro.
- 750 = 514x650 mm, 1125 = 889x650 mm, 1500 = 1264x650 mm.
- Attrezzato di 2 prese di corrente 230V /1.
- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304 su piedi in acciaio inossidabile 150 mm regolabili.



	mm	V	kg	m3	
S80/NI08	750 x 800 x h900 mm	-	80	1.1	**1 340,**Eur
S80/NI12	1125 x 800 x h900 mm	-	100	1.4	**1 560,**Eur
S80/NI15	1500 x 800 x h900 mm	-	120	1.6	**1 871,**Eur

(DE) Unterbau für Kochelemente

- Obere Ablage 1,5 mm, abgerundete Kante 70 mm.
- Ausgestattet mit 2 Ablagen, verstellbarer Zwischenboden.
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304 auf regulierbaren Füßen 150 mm aus Edelstahl.
- 1125 = 810x650 mm, 1500 = 1210x650mm.

(IT) Elemento di supporto per apparecchi di cucina

- Top superiore 1,5 mm, bordo arrotondato 70 mm.
- Attrezzato di 2 tavolette di base, un intermedio regolabile.
- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304 su piedi in acciaio inossidabile 150 mm regolabili.
- 1125 = 810x650 mm, 1500 = 1210x650mm.



	mm	V	kg	m3	
S80/NZ12	1125 x 800 x h900 mm	-	105	1.4	**1 792,** Eur
S80/NZ15	1500 x 800 x h900 mm	-	125	1.6	**1 920,** Eur



S80/AI45 — **1 066,** Eur

(DE) **Eckelement 45° (Innen)**
(IT) **Elemento d'angolo 45° (interno°)**

800x612xh900 mm

-

45 kg

0.7 m3



S80/AE45 — **1 211,** Eur

(DE) **Eckelement 45° (außen)**
(IT) **Elemento di angolo 45° (esterno,)**

800x612xh900 mm

-

45 kg

0.7 m3



S80/AE90

1 300,Eur

(DE) **Eckelement 90° (außen)**
(IT) **Elemento di angolo 90° (esterno,)**

800x800xh900 mm

-

70 kg

1.1 m3



S80/AI90

1 246,Eur

(DE) **Eckelement 90° (Innen)**
(IT) **Elemento d'angolo 90° (interno°)**

800x800xh900 mm

-

70 kg

1.1 m3



PCP7

1 929,Eur

(DE) **Element Tablett-, Besteck- und Brotspender**
- Tablett-, Gläser- oder Serviettenausgabe.
- Brotspender aus Edelstahl mit Tür und oberer Besteckspender.
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304 auf regulierbaren Füßen in PVC.

800x700xh1750 mm

70 kg

1.4 m3

(IT) **Elemento portavassoi pane e coperti**
- Distribuzione di vassoi, bicchieri e tovaglioli.
- Porta pane in acciaio inossidabile a portello, e porta coperti superiore.
- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304 su piedi regolabili in PVC.



PCX

1 005,Eur

(DE) **Element Tablett- und Besteckhalter**
- Zwei untere Ablageböden für die Tablettausgabe.
- Obere Ablage 4 GN 1/4 für Besteck und/oder Servietten.
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, 4 Rollen, 2 mit Bremse.

720x400xh1300 mm

50 kg

1.2 m3

(IT) **Elemento porta vassoio e posate**
- Due mensole basse per distribuzione di vassoi.
- Mensola superiore 4 GN 1/4 per coperti e/o tovaglioli.
- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304, 4 ruote, 2 con freno.



S80/PBPC

3 096,Eur

1500x700xh1480 mm

-

90 kg

2.2 m3

(DE) **Element Tablett-, Besteck-, Gläser- & Brotspender**

- Unter Ablageboden für die Tablettausgabe.Brotspender (GN 2/1 Behälter aus Polycarbonat); Obere Besteckspender (GN 1/3 Behälter aus Polycarbonat).
- Gläserspender (5 Ebenen).
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304 auf regulierbaren Füßen aus Edelstahl.

(IT) **Eelmento portapiatti, coperti, pane e bicchieri**

- Mensola bassa per sistemazione dei vassoi. Container a pani, vasca GN 2/1 in policarbonato; Porta-coperti superiore, 3 vasche GN 1/3 in policarbonato);- Sistemazione per bicchieri, 5 livelli.
- Realizzazione in acciaio nossidabile AISI 304 su piedi in acciaio inossidabile regolabili.



S80/SV

695,Eur

620x570xh680 mm

-

25 kg

0.6 m3

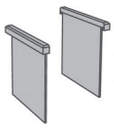
(DE) **Element Glasspender, 3 Ebenen**

- 3 schräge Ablagen.
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304.

(IT) **Elemento portabicchieri**

- 3 tavolette inclinate.
- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI304.

S80/TLD — 358,Eur



65x800xh750 mm

DE Abschlusswand (rech)
IT Terminale laterale (destra)
• ESSENTIAL

S80/TLG — 358,Eur



65x800xh750 mm

DE Abschlusswand (links)
IT Terminale laterale (sinistro)
• ESSENTIAL

S80/RID912 — 313,Eur



1125x300xh40 mm

DE Tablettrutsche, Rohrstruktur, 90° Winkel (innen, rechts S80/AI90)
IT Scorrivassoi tubolare angolo di 90° (interno destro S80/AI90)

S80/RID915 — 330,Eur



1500x300xh40 mm

DE Tablettrutsche, Rohrstruktur, 90° Winkel (innen, rechts S80/AI90)
IT Scorrivassoi tubolare angolo di 90° (interno destro S80/AI90)

S80/RID923 — 486,Eur



2250x300xh40 mm

DE Tablettrutsche, Rohrstruktur, 90° Winkel (innen, rechts S80/AI90)
IT Scorrivassoi tubolare angolo di 90° (interno destro S80/AI90)

S80/RID98 — 271,Eur



750x300xh40 mm

DE Tablettrutsche, Rohrstruktur, 90° Winkel (innen, rechts S80/AI90)
IT Scorrivassoi tubolare angolo di 90° (interno destro S80/AI90)

S80/RIG98 — 271,Eur



750x300xh40 mm

DE Tablettrutsche, Rohrstruktur, 90° Winkel (innen, links S80/AI90)
IT Scorrivassoi tubolare angolo di 90° (interno sinistro S80/AI90)

S80/RIG912 — 313,Eur



1125x300xh40 mm

DE Tablettrutsche, Rohrstruktur, 90° Winkel (innen, links S80/AI90)
IT Scorrivassoi tubolare angolo di 90° (interno sinistro S80/AI90)

S80/RIG915 — 330,Eur



1500x300xh40 mm

DE Tablettrutsche, Rohrstruktur, 90° Winkel (innen, links S80/AI90)
IT Scorrivassoi tubolare angolo di 90° (interno sinistro S80/AI90)

S80/RIG923 — 486,Eur



2250x300xh40 mm

DE Tablettrutsche, Rohrstruktur, 90° Winkel (innen, links S80/AI90)
IT Scorrivassoi tubolare angolo di 90° (interno sinistro S80/AI90)

S80/RI45 — 477,Eur



DE Tablettrutsche, Rohrstruktur, 45° Winkel (außen S80/AE45)
IT Scorrivassoi tubolare angolo di 45° (esterno S80/AE45)

S80/RI90 — 477,Eur



DE Tablettrutsche, Rohrstruktur, 90° Winkel (außen S80/AE90)
IT Scorrivassoi angolo esterno 90° (esterno S80/AE90)

S80/R8 — 263,Eur



750x300xh40 mm

DE Tablettrutsche linear
IT Scorrivassoi lineare

S80/R12 — 307,Eur



1125x300xh40 mm

DE Tablettrutsche linear
IT Scorrivassoi lineare

S80/R15 — 322,Eur



1500x300xh40 mm

DE Tablettrutsche linear
IT Scorrivassoi lineare

S80/R23 — 428,Eur



2250x300xh40 mm

DE Tablettrutsche linear
IT Scorrivassoi lineare

Self-Service Units 800

S80/RID48 — 271,Eur

750x300xh40 mm



(DE) Tablettrutsche, Rohrstruktur, 45° Winkel (innen, rechts S80/AI45)

(IT) Scorrivassoi tubolare angolo di 45° (interno destro S80/AI45)

S80/RID412 — 313,Eur

1125x300xh40 mm



(DE) Tablettrutsche, Rohrstruktur, 45° Winkel (innen, rechts S80/AI45)

(IT) Scorrivassoi tubolare angolo di 45° (interno destro S80/AI45)

S80/RID415 — 330,Eur

1500x300xh40 mm



(DE) Tablettrutsche, Rohrstruktur, 45° Winkel (innen, rechts S80/AI45)

(IT) Scorrivassoi tubolare angolo di 45° (interno destro S80/AI45)

S80/RID423 — 486,Eur

2250x300xh40 mm



(DE) Tablettrutsche, Rohrstruktur, 45° Winkel (innen, rechts S80/AI45)

(IT) Scorrivassoi tubolare angolo di 45° (interno destro S80/AI45)

S80/RIG48 — 271,Eur

750x300xh40 mm



(DE) Tablettrutsche, Rohrstruktur, 45° Winkel (innen, links S80/AI45)

(IT) Scorrivassoi tubolare angolo di 45° (interno sinistro S80/AI45)

S80/RIG412 — 313,Eur

1125x300xh40 mm



(DE) Tablettrutsche, Rohrstruktur, 45° Winkel (innen, links S80/AI45)

(IT) Scorrivassoi tubolare angolo di 45° (interno sinistro S80/AI45)

S80/RIG415 — 330,Eur

1500x300xh40 mm



(DE) Tablettrutsche, Rohrstruktur, 45° Winkel (innen, links S80/AI45)

(IT) Scorrivassoi tubolare angolo di 45° (interno sinistro S80/AI45)

S80/RIG423 — 486,Eur

2250x300xh40 mm



(DE) Tablettrutsche, Rohrstruktur, 45° Winkel (innen, links S80/AI45)

(IT) Scorrivassoi tubolare angolo di 45° (interno sinistro S80/AI45)

S80/V8 — 231,Eur

750 mm



(DE) Gebogener Überbau oder Zwischenboden aus gehärtetem Glas

(IT) Mensola superiore o intermedia curva superstruttura, in vetro temperato

S80/V12 — 286,Eur

1125 mm



(DE) Gebogener Überbau oder Zwischenboden aus gehärtetem Glas

(IT) Mensola superiore o intermedia curva superstruttura, in vetro temperato

S80/V15 — 300,Eur

1500 mm



(DE) Gebogener Überbau oder Zwischenboden aus gehärtetem Glas

(IT) Mensola superiore o intermedia curva superstruttura, in vetro temperato

S80/V23 — 549,Eur

2250 mm



(DE) Gebogener Überbau oder Zwischenboden aus gehärtetem Glas

(IT) Mensola superiore o intermedia curva superstruttura, in vetro temperato

S80/V212 — 411,Eur

1125 mm



(DE) Gebogener Überbau aus gehärtetem Glas, für Inselelement

(IT) Mensola superiore curva superstruttura "isola centrale", in vetro temperato

S80/V215 — 471,Eur

1500 mm



(DE) Gebogener Überbau aus gehärtetem Glas, für Inselelement

(IT) Mensola superiore curva superstruttura "isola centrale", in vetro temperato

S80/V223 — 817,Eur

2250 mm

(DE) Gebogener Überbau aus gehärtetem Glas, für Inselelement

(IT) Mensola superiore curva superstruttura "isola centrale", in vetro temperato

S80/VF8 — 95,Eur

750 mm

(DE) Frontglas/Hustenschutz aus gehärtetem Glas

(IT) Vetro frontale para alito, in vetro temperato

S80/VF12 — 130,Eur

1125 mm



DE Frontglas/Hustenschutz aus gehärtetem Glas
IT Vetro frontale para alito, in vetro temperato

S80/VF15 — 156,Eur

1500 mm



DE Frontglas/Hustenschutz aus gehärtetem Glas
IT Vetro frontale para alito, in vetro temperato

S80/VF23 — 249,Eur

2250 mm



DE Frontglas/Hustenschutz aus gehärtetem Glas
IT Vetrina igienica protettiva frontale, in vetro temperato

S80/RC8 — 589,Eur

750x100 mm



DE Heizelement für Überbau
IT Elemento riscaldante per sovrastruttura

S80/RC12 — 692,Eur

1125x100 mm



DE Heizelement für Überbau
IT Elemento riscaldante per sovrastruttura

S80/RC15 — 831,Eur

1500x100 mm



DE Heizelement für Überbau
IT Elemento riscaldante per sovrastruttura

S80/RC23 — 1 372,Eur

2250x100 mm



DE Heizelement für Überbau
IT Elemento riscaldante per sovrastruttura

S80/RE8 — 399,Eur

750x100 mm



DE Lichtarmatur für Überbau aus Edelstahl
IT Illuminazione per sovrastruttura in inox

S80/RE12 — 433,Eur

1125x100 mm



DE Lichtarmatur für Überbau aus Edelstahl
IT Illuminazione per sovrastruttura in inox

S80/RE15 — 503,Eur

1500x100 mm



DE Lichtarmatur für Überbau aus Edelstahl
IT Illuminazione per sovrastruttura in inox

S80/RE23 — 847,Eur

2250x100 mm



DE Lichtarmatur für Überbau aus Edelstahl
IT Illuminazione per sovrastruttura in inox

S80/TX8 — 371,Eur

750 mm



DE Gebogener Überbau oder Zwischenablage aus Edelstahl
IT Mensola superiore o intermedia superstruttura, inox

S80/TX12 — 454,Eur

1125 mm



DE Gebogener Überbau oder Zwischenablage aus Edelstahl
IT Mensola superiore o intermedia superstruttura, inox

S80/TX15 — 538,Eur

1500 mm



DE Gebogener Überbau oder Zwischenablage aus Edelstahl
IT Mensola superiore o intermedia superstruttura, inox

S80/TX23 — 905,Eur

2250 mm



DE Gebogener Überbau oder Zwischenablage aus Edelstahl
IT Mensola superiore o intermedia superstruttura, inox

S80/SV1 — 140,Eur

h350 mm



DE Einfache Bordstütze
IT Supporto piano semplice

S80/SV2 — 210,Eur

h560 mm



DE Doppel Bordstütze
IT Supporto piano doppio

S80/SVC — 342,Eur

h400 mm



DE Stütze für gebogenes Bord für Inselelement
IT Supporto per piano curvo per isole

SELF 800

S80/PF88 — 68,Eur

750 mm



DE Inox Frontsockel
IT Zoccolo frontale in inox

S80/PF128 — 83,Eur

1125 mm



DE Inox Frontsockel
IT Zoccolo frontale in inox

S80/PF158 — 108,Eur

1500 mm



DE Inox Frontsockel
IT Zoccolo frontale in inox

S80/PF238 — 140,Eur

2250 mm



DE Inox Frontsockel
IT Zoccolo frontale in inox

S80/PE48 — 95,Eur



DE Inox Frontsockel Winkel Außen
IT Zoccolo frontale in inox angolo esterno

S80/PE98 — 108,Eur



DE Inox Frontsockel Winkel Außen
IT Zoccolo frontale in inox angolo esterno

S80/PI48 — 41,Eur



DE Inox Frontsockel Winkel Innen
IT Zoccolo in inox angolo interno

S80/PI98 — 52,Eur



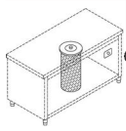
DE Sockel aus Edelstahl Winkel Innen
IT Zoccolo in inox angolo interno

S80/PL8 — 88,Eur



DE Inox Sockel lateral
IT Zoccolo laterale inox

S80/SAC — 2 023,Eur



400 mm

DE Beheizter Tellerspender für 50-60 Teller mit einem Durchmesser von 190 - 260mm (inkl. Abdeckung)
• INFO: FOR NEUTRAL ELEMENTS
IT Sollevatore riscaldante per piatti (con coperchio), capacità 50-60 diam. 190 - 260 mm

S80/SAN — 1 413,Eur



400 mm

DE Neutraler Tellerspender für 50-60 Teller mit einem Durchmesser von 190 - 260mm
• INFO: FOR NEUTRAL ELEMENTS
IT Sollevatore neutro piatti, capacità 50-60 diam.190 - 260 mm

S80/SPN — 2 116,Eur



DE Neutraler Spülmaschinenkorbspender 500x500 mm
• INFO: FOR NEUTRAL ELEMENTS
IT Sollevatore ceste di lavapiatti 500x500 mm

S80/BDP14 — 555,Eur



1440xh900 mm

DE Schutzbarriere
IT Barriera di protezione

S80/BDP22 — 658,Eur



2100xh900 mm

DE Schutzbarriere
IT Barriera di protezione

S80/KR2F — 162,Eur



DE Kit 4 Rollen, 2 mit Bremse
IT Kit di 4 ruote, 2 con freno

S80/HBL — 361,Eur



DE Verkleidungspaneel lateral "blau"
• OPTIONAL
IT Pannello di decorazione laterale "blu"

S80/HBF — 136,Eur



DE Verkleidungspaneel frontal "blau"
• OPTIONAL
IT Pannello di decorazione frontale "blu"

S80/HB4 — 418,Eur



DE Verkleidungspaneel blau Außenwinkel 45°
• OPTIONAL
IT Pannello di decorazione blu angolo esterno 45°

S80/HB9 — 485,Eur



DE Verkleidungspaneel blau Außenwinkel 90°
• OPTIONAL
IT Pannello di decorazione blu angolo esterno 90°

S80/HLL — 361,Eur



DE Verkleidungspaneel "Holzfarben" lateral
• OPTIONAL
IT Pannello rivestimento "legno" laterale

S80/HLF — 136,Eur



DE Verkleidungspaneel "Holzfarben"
• OPTIONAL
IT Pannello di decorazione frontale "legno"

S80/HL4 — 418,Eur



DE Verkleidungspaneel "Holzfarben" Eckelement 45°
• OPTIONAL
IT Pannello di decorazione "legno" elementi angoli 45°

S80/HL9 — 485,Eur



DE Verkleidungspaneel "Holzfarben" Eckelement 90°
• OPTIONAL
IT Pannello di decorazione "legno" elementi angoli 90°

AOSTA LINE - HAS

(DE) Beheizte Vitrine, Selbstbedienung, mit Glastür, auf Rädern - H.1497mm - FULL BLACK

- Ausstellungstiefe 487 mm.
- Außen und Innen aus schwarz lackiertem Stahlblech (Epoxy), panoramische doppelt verglaste "Thermopane®" Seiten.
- Verstärkte Schwingtüren.
- Beheizung über den Ein-/Ausschalter, gleichmäßige Temperatur.
- Obere LED-Beleuchtung mit Schalter.
- Verstellbare Edelstahlgitter AISI 304 (487 mm) geneigt um 9°.
- Elektronischer Regler (digitale Anzeige), Hauptschalter Ein-Aus.
- Höhe von 1497mm mit 3 verstellbare.
- Geliefert mit 4 Rädern, 2 mit Bremsen.

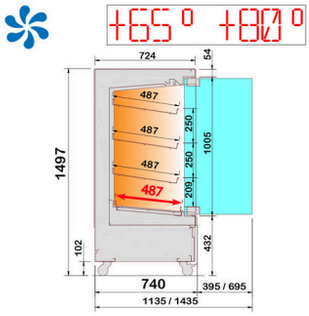
(IT) Vetrina riscaldata, self-service, con porta in vetro, su ruote - H.1497mm - FULL BLACK

- Profondità esposizione 487 mm.
- Realizzazione esterna e interna in lamiera d'acciaio verniciata nera (Epoxy), lati panoramici doppi vetri "Thermopane®".
- Porte a battente rinforzate.
- Riscaldamento ventilato tramite interruttore on/off, temperatura omogenea.
- Illuminazione superiore a LED, con interruttore.
- Ripiani a griglia in acciaio inox AISI 304 (487 mm) regolabili e inclinati a 9°.
- Regolatore elettronico (display digitale), interruttore generale On-Off.
- Altezza di 1497mm con 3 ripiani.
- Consegnato con 4 ruote, 2 con freni.



HOT

LED



	mm	P	kW	V	kg	m3	
HAS08-P5	800x741xh1497 mm	1	3.1	230/1N 50Hz	130	1.56	**4 434,**Eur
HAS10-P5	1000x741xh1497 mm	2	3.7	230/1N 50Hz	165	1.90	**5 051,**Eur

P= doors

(DE) Beheizte Vitrine, Selbstbedienung, mit Glastür, auf Rädern - H.1917mm - FULL BLACK

- Ausstellungstiefe 487 mm.
- Außen und Innen aus schwarz lackiertem Stahlblech (Epoxy), panoramische doppelt verglaste "Thermopane®" Seiten.
- Verstärkte Schwingtüren.
- Beheizung über den Ein-/Ausschalter, gleichmäßige Temperatur.
- Obere LED-Beleuchtung mit Schalter.
- Verstellbare Edelstahlgitter AISI 304 (487 mm) geneigt um 9°.
- Elektronischer Regler (digitale Anzeige), Hauptschalter Ein-Aus.
- Höhe von 1917mm mit 4 verstellbare.
- Geliefert mit 4 Rädern, 2 mit Bremsen.

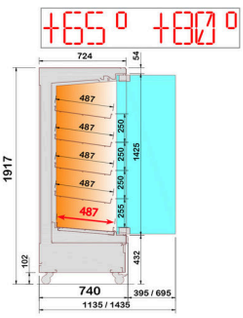
(IT) Vetrina riscaldata, self-service, con porta in vetro, su ruote - H.1917mm - FULL BLACK

- Profondità esposizione 487 mm.
- Realizzazione esterna e interna in lamiera d'acciaio verniciata nera (Epoxy), lati panoramici doppi vetri "Thermopane®".
- Porte a battente rinforzate.
- Riscaldamento ventilato tramite interruttore on/off, temperatura omogenea.
- Illuminazione superiore a LED, con interruttore.
- Ripiani a griglia in acciaio inox AISI 304 (487 mm) regolabili e inclinati a 9°.
- Regolatore elettronico (display digitale), interruttore generale On-Off.
- Altezza di 1917mm con 4 ripiani.
- Consegnato con 4 ruote, 2 con freni.



HOT

LED



	mm	P	kW	V	kg	m3	
HAS08-G5	800x741xh1917 mm	1	3.1	230/1N 50Hz	195	1.56	**4 963,** Eur
HAS10-G5	1000x741xh1917 mm	2	3.1	230/1N 50Hz	245	1.90	**5 504,** Eur

P= doors

Diamond



FRAGEN SIE IHR EXEMPLAR AN...

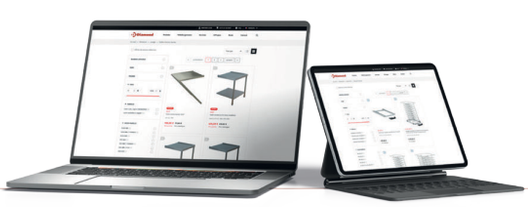
Diamond Europe hat es sich zur Aufgabe gemacht, innovative und leistungsstarke Lösungen für professionelle Anwender zur Verfügung zu stellen. Wir sind stolz darauf, Ihnen heute unsere drei neuen Kataloge zu präsentieren: Silver, Gold und Platinum.

Mit diesen Katalogen wird eine neue Ära für die Marke Diamond® eingeläutet. Entdecken Sie eine sorgfältig zusammengestellte Auswahl an Geräten, die mit derselben Leidenschaft für Exzellenz und Innovation allen Ihren Anforderungen gerecht werden.
Diamond Europe, Ihr Partner seit 1985.

RICHIEDI IL TUO...

Diamond Europe s'impegna a offrire soluzioni innovative e performanti per i professionisti. Oggi siamo fieri di presentare i nostri tre nuovi cataloghi: Silver, Gold e Platinum.

Questi cataloghi segnano l'inizio di una nuova era per il brand Diamond®. Scopri una selezione di materiale elaborato con cura per rispondere a tutte le esigenze, sempre con la stessa passione per l'eccellenza e l'innovazione.
Diamond Europe, il tuo partner dal 1985.



Alle unsere Produkte und Zubehörteile finden Sie auf unserer Website
www.diamond-eu.com

Troverai tutti i nostri prodotti e accessori sul nostro sito
www.diamond-eu.com

Diamond

Coffee bar - Tea room

Coffee bar - Tea room

AROMA LINE PLUS

(DE) Espresso-Kaffeemaschinen

- Elektronische Maschinen mit "volumetrischem" Spender, Bedientastatur mit beleuchteten Tasten (Doppelkontakt).
- Gruppe aus Messing (verchromt), Thermogarantie, mit " Vorinfusion ", Magnetventil für jede Gruppe. Automatisches Gruppenreinigungsprogramm.
- Heißwasserauslauf für Tee, Kräutertees usw. Mit Mengenprogrammierung.
- Kupferkessel, mit Wärmetauscher für jede Gruppe, Doppelsteuersonde zur Verhinderung von Trockenerhitzung, elektrische Widerstandsheizung, automatische Wasserstandskontrolle, optischer Alarmgeber (blinkende Tastaturtasten).
- Kalkschutzmagnet am Ausgang des Wärmetauschers jeder Gruppe.
- Eingebaute Motorpumpe.
- Ein / Aus- Hauptschalter mit Kontrollleuchte und analogem Manometer zur Anzeige des Pumpendrucks.
- Oberer Tassenwärmer mit EIN / AUS-Schalter, antibakteriellem herausnehmbarem Netz und maschinenwaschbar.
- Unteres Regal mit Entleerung, mit abnehmbaren oberen Gittern aus Edelstahl, pflegeleicht.
- Körper aus Edelstahl und lackiertem Stahl. 4 verstellbare Füsse.

(IT) Macchine per caffè espresso

- Macchine elettroniche con distributore "volumetrico", tastiera di controllo con tasti retroilluminati (doppio contatto).
- Gruppo in ottone (finitura cromata), garanzia calore con preinfusione, elettrovalvola per ogni gruppo. Programma di pulizia automatica dei gruppo.
- Uscita acqua calda, per tè, tisane, ecc ... Con programmazione della quantità.
- Caldaia in rame, con scambiatore di calore per ciascun gruppo, doppia sonda di controllo per prevenire il riscaldamento a secco, riscaldamento tramite resistenza elettrica, controllo automatico del livello dell'acqua, dispositivo di allarme visivo (tasti della tastiera lampeggianti).
- Magnete anticalcare posto all'uscita dello scambiatore di calore di ciascun gruppo.
- Pompa motore integrata.
- Interruttore principale On/Off, con spia luminosa e manometro analogico per visualizzare la pressione della pompa.
- Scaldatazze superiore, dotato di interruttore On/Off, con rete antibatterica rimovibile e lavabile in lavatrice.
- Ripiano inferiore dotato di scarico, con griglie superiori rimovibili tutte in acciaio inossidabile, facile manutenzione.
- Corpo in acciaio inox e acciaio verniciato. 4 piedini inferiori regolabili.

DIGITAL



AROMA/2EB

3 726,Eur

750x600xh595 mm

3.7 kW

230/1N 50-60Hz

69 kg

0.39 m3

(DE) **Expressomaschine, 2-gruppig, automatisch (mit Display) - SCHWARZ**

- Espresso und amerikanischen Kaffee (Gitter zum Anheben der Tassen).
- Kesselvolumen 11 Liter.
- 2 Dampfventile, Rohr und Sprühkopf aus Edelstahl.
- 1 Warmwasserausgang, elektronische Steuerung, programmierbar.
- Lieferung mit 3 Ausgüssen, 2x (2 Tassen) und 1x (1 Tasse) und "Blind"
- Filter für die tägliche Wartung von Gruppen.

(IT) **Macchina caffè espresso 2 gruppi, automatico (con display) - NERO**

- Caffè espresso e caffè americano (griglia posatazza sollevabile).
- Capacità della caldaia 11 litri.
- 2 valvole a vapore, tubo e testina vaporizzatore in acciaio inox.
- 1 uscita acqua calda, controllo elettronico, programmabile.
- Fornito con 3 beccucci, 2x (2 tazze) e 1x (1 tazza) e filtro "cieco" per la manutenzione quotidiana dei gruppi.



AROMA/2EW

3 726,Eur

750x600xh595 mm

3.7 kW

230/1N 50-60Hz

69 kg

0.39 m3

(DE) **Expressomaschine, 2-gruppig, automatisch (mit Display) - WEIß**

(IT) **Macchina caffè espresso 2 gruppi, automatico (con display) - BIANCO**



AROMA/3EB

4 685,Eur

960x600xh595 mm

4.6 kW

230/1N 50-60Hz

87 kg

0.49 m3

(DE) **Expressomaschine, 3-gruppig, automatisch (mit Display)-SCHWARZ**

- Espresso und amerikanischen Kaffee (Gitter zum Anheben der Tassen).
- Kesselvolumen 18 Liter.
- 2 Dampfventile, Rohr und Sprühkopf aus Edelstahl.
- 1 Warmwasserausgang, elektronische Steuerung, programmierbar.
- Lieferung mit 4 Ausgüssen, 3x (2 Tassen) und 1x (1 Tasse) und "Blind"
- Filter für die tägliche Wartung von Gruppen.

(IT) **Macchina caffè espresso 3 gruppi, automatico (con display)-NERO**

- Caffè espresso e caffè americano (griglia posatazza sollevabile).
- Capacità della caldaia 18 litri.
- 2 valvole a vapore, tubo e testina vaporizzatore in acciaio inox.
- 1 uscita acqua calda, controllo elettronico, programmabile.
- Fornito con 4 beccucci, 3x (2 tazze) e 1x (1 tazza) e filtro "cieco" per la manutenzione quotidiana dei gruppi.



AROMA/3EW

4 685,Eur

960x600xh595 mm

4.6 kW

230/1N 50-60Hz

87 kg

0.49 m3

(DE) **Expressomaschine, 3-gruppig, automatisch (mit Display)-WEIß**

(IT) **Macchina caffè espresso 3 gruppi, automatico (con display)-BIANCO**



AC-CPL/RF

128,Eur

150x140xh120 mm

0.29 m3

(DE) Vorrichtung für "Cappuccino" auf Dampfspritzdüse

(IT) Dispositivo per cappuccino su lancia vapore



DVA8

97,Eur

185x185xh400 mm

0.04 m3

5 kg

(DE) Wasserentkalker aus Edelstahl 8 Liter

(IT) Addolcitore d'acqua inox 8 litri



DVA12

115,Eur

185x185xh500 mm

0.05 m3

7 kg

(DE) Wasserenthärter aus Edelstahl 12 Liter

(IT) Addolcitore d'acqua inox 12 litri

GRINDER LINE



AUTOMATIC

AUTO-80/B

554,Eur

210x355xh650 mm

0.36 kW

230/1N 50Hz

9 kg

0.11 m3

(DE) **Kaffeemühle "automatisch" mit Dosierer + automatic stop**
- Kapazität des Vorratsbehälter: 2 Kg. Einstellung Dosierer von 5 bis 12g.
- Mahlstein Ø 60 mm. Kontinuierliche Bedienung 30 Min.
- Schutzgrad IP 21.
- NB: Lärmwert (80 dB).

(IT) **Macina caffè "automatico" con dosatore + automatic stop**
- Capacità della campana 2 kg. Regolazione dosatore da 5 a 12 g.
- Mole Ø 60 mm. Durata del servizio continuo 30 min.
- Grado di protezione IP 21.
- NB: disturbo acustico (80 dB).



AUTOMATIC

BEL-63/B

701,Eur

270x460xh630 mm

0.5 kW

230/1N 50Hz

13 kg

0.16 m3

(DE) **Kaffeemühle "automatisch" mit Dosierer**
- Gehäuse ohne Vibriationen. Kapazität des Vorratsbehälter: 1,5 Kg.
- Einstellung Dosierer von 5 bis 12 g. Mahlstein Ø 65 mm.
- Kontinuierliche Bedienung 30 Min. Schutzgrad IP 21.
- NB: Lärmwert (63 dB).

(IT) **Macina caffè "automatico" con dosatore**
- Telaio antivibrazioni. Capacità della campana 1,5 kg.
- Regolazione dosatore da 5 a 12 g. Mole Ø 65 mm.
- Durata del servizio continuo 30 min. Grado di protezione IP 21.
- NB: valore del disturbo sonoro (63 dB).



BA/25-MC

257,Eur

250x375xh85 mm

1 kg

0.01 m3

(DE) **basis mit schublade für kaffeesatz**
- FOR : COFFEE GRINDERS

(IT) **Base con cassetto per fondi di caffe**
- FOR : COFFEE GRINDERS



COMPACT

ASD/FC

2 451,Eur

290x360xh725 mm

0.12 kW

230/1N 50-60Hz

29 kg

0.09 m3

(DE) **Automatische orange Presse - kompakt**

- Produktion: 10/12 Orangen (maximaler Durchmesser 70 mm) pro Minute.
- Speicherkapazität: 3 Orangen.
- Laderampe und Rückgewinnungstank serienmäßig.
- Druckregelung. Automatische Abschaltung.
- Hergestellt aus "lebensmitteltauglichen" Materialien.
- Entwickelt für einfache Wartung, außen und innen.

(IT) **Spremiagrumi automatico - compatta**

- Produzione: 10/12 arance (diametro massimo 70 mm) al minuto.
- Capacità di stoccaggio: 3 arance.
- Rampa di carico e serbatoio di recupero forniti di serie.
- Controllo della pressione. Spegnimento automatico.
- Realizzato con materiali "alimentari".
- Progettato per una facile manutenzione, sia all'interno che all'esterno.



ASD/50

3 081,Eur

470x370xh735 mm

0.3 kW

230/1N 50-60Hz

39 kg

0.14 m3

(DE) **Automatische Zitruspresse**

- Produktion: 20/25 Orangen (maximaler Durchmesser 85 mm) pro Minute.
- Speicherkapazität: 4 Kg.
- Laderampe und Rückgewinnungstank serienmäßig.
- Druckregelung. Automatische Abschaltung.
- Hergestellt aus "lebensmitteltauglichen" Materialien.
- Entwickelt für einfache Wartung, außen und innen.

(IT) **Spremiagrumi automatico**

- Produzione: 20/25 arance (diametro massimo 85 mm) al minuto.
- Capacità di stoccaggio: 4 Kg.
- Rampa di carico e serbatoio di recupero forniti di serie.
- Controllo della pressione. Spegnimento automatico.
- Realizzato con materiali "alimentari".
- Progettato per una facile manutenzione, sia all'interno che all'esterno.

JUICER LINE



ASD/50FA

4 164,Eur

460x620xh785 mm

0.46 kW

230/1N 50-60Hz

60 kg

0.23 m3

(DE) Automatische Zitruspresse - automatische Fütterung

- Produktion: 20/25 Orangen (maximaler Durchmesser 80 mm) pro Minute.
- Speicherkapazität: 12Kg.
- Laderampe und Rückgewinnungstank serienmäßig.
- Druckregelung. Automatische Abschaltung.
- Hergestellt aus "lebensmitteltauglichen" Materialien.
- Entwickelt für einfache Wartung, außen und innen.

(IT) Spremiagrumi automatico - alimentazione automatica

- Produzione: 20/25 arance (diametro massimo 80 mm) al minuto.
- Capacità di stoccaggio: 12Kg.
- Rampa di carico e serbatoio di recupero forniti di serie.
- Controllo della pressione. Spegnimento automatico.
- Realizzato con materiali "alimentari".
- Progettato per una facile manutenzione, sia all'interno che all'esterno.



ASD/M-SS

6 615,Eur

580x750xh1620 mm

0.46 kW

230/1N 50-60Hz

102 kg

0.32 m3

(DE) Automatische Zitruspresse - Selbstbedienung - auf Möbeln

- Produktion: 20/25 Orangen (maximaler Durchmesser 80 mm) pro Minute.
- Speicherkapazität: 12Kg.
- Möglichkeit der Höhenverstellung des Glases / Flaschenhalters.
- Ein/Aus gesteuert über das Betriebsventil.
- Laderampe, Möbel (auf Rädern) und Auffangbehälter sind im Lieferumfang enthalten.
- Druckregelung. Automatische Abschaltung.
- Hergestellt aus "lebensmitteltauglichen" Materialien, die in Kontakt mit Orangensaft keine Veränderungen erfahren.
- Entwickelt für einfache Wartung, außen und innen.

(IT) Spremiagrumi automatico - self-service - su mobile

- Produzione: 20/25 arance (diametro massimo 80 mm) al minuto.
- Capacità di stoccaggio: 12Kg.
- Possibilità di regolare l'altezza del portabicchiere/bottiglie.
- Accensione/spegnimento controllato tramite la valvola di servizio.
- Rampa di carico, mobili (su ruote) e cestino di recupero forniti di serie.
- Controllo della pressione. Spegnimento automatico.
- Realizzato con materiali "alimentari" che non subiscono alcuna alterazione a contatto con il succo d'arancia.
- Progettato per una facile manutenzione, sia all'interno che all'esterno.

SELF-SERVICE



REFRIGERATED

ASD/M-FR

7 595,Eur

580x720xh1790 mm

0.61 kW

230/1N 50-60Hz

113 kg

0.31 m3

(DE) **Automatische Zitruspresse - Kühl - auf Möbeln**

- Produktion: 20/25 Orangen (maximaler Durchmesser 80 mm) pro Minute.
- Speicherkapazität: 12Kg.
- Gekühlte Lagerung von 7L.
- Laderampe, Möbel (auf Rädern) und Auffangbehälter sind im Lieferumfang enthalten.
- Druckregelung. Automatische Abschaltung.
- Hergestellt aus "lebensmitteltauglichen" Materialien, die in Kontakt mit Orangensaft keine Veränderungen erfahren.
- Entwickelt für einfache Wartung, außen und innen.

(IT) **Spremiagrumi automatico - refrigerato - su mobile**

- Produzione: 20/25 arance (diametro massimo 80 mm) al minuto.
- Capacità di stoccaggio: 12Kg.
- Stoccaggio refrigerato da 7L.
- Rampa di carico, mobili (su ruote) e cestino di recupero forniti di serie.
- Controllo della pressione. Spegnimento automatico.
- Realizzato con materiali "alimentari" che non subiscono alcuna alterazione a contatto con il succo d'arancia.
- Progettato per una facile manutenzione, sia all'interno che all'esterno.

Diamond



FRAGEN SIE IHR EXEMPLAR AN...

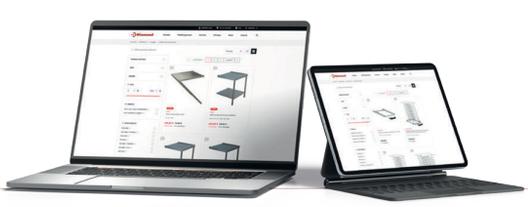
Diamond Europe hat es sich zur Aufgabe gemacht, innovative und leistungsstarke Lösungen für professionelle Anwender zur Verfügung zu stellen. Wir sind stolz darauf, Ihnen heute unsere drei neuen Kataloge zu präsentieren: Silver, Gold und Platinum.

Mit diesen Katalogen wird eine neue Ära für die Marke Diamond® eingeläutet. Entdecken Sie eine sorgfältig zusammengestellte Auswahl an Geräten, die mit derselben Leidenschaft für Exzellenz und Innovation allen Ihren Anforderungen gerecht werden.
Diamond Europe, Ihr Partner seit 1985.

RICHIEDI IL TUO...

Diamond Europe s'impegna a offrire soluzioni innovative e performanti per i professionisti. Oggi siamo fieri di presentare i nostri tre nuovi cataloghi: Silver, Gold e Platinum.

Questi cataloghi segnano l'inizio di una nuova era per il brand Diamond®. Scopri una selezione di materiale elaborato con cura per rispondere a tutte le esigenze, sempre con la stessa passione per l'eccellenza e l'innovazione.
Diamond Europe, il tuo partner dal 1985.



Alle unsere Produkte und Zubehörteile finden Sie auf unserer Website
www.diamond-eu.com

Troverai tutti i nostri prodotti e accessori sul nostro sito
www.diamond-eu.com

Diamond

Dynamische Vorbereitung
Preparazione Dinamica

TOP LINE

(DE) Professionelle Aufschnittmaschinen

- Hergestellt aus geschmolzener Aluminium Legierung.
- Gehärtete Stahlklinge, verschromt und geschiffen, festgesetzter Schutzring, feststehender Klinge und Mikroschalter.
- Gleitfläche auf Kugellager aus Edelstahl, serienmäßig mit Plexiglas-Schutz.
- Schieber für alle Produkte (auch die ganz Kleinen).
- Schrauben (nicht sichtbar) und Deflektor aus Edelstahl.
- Belüfteter Motor, innen elektrische Teile sind mit einer Schutzkappe versehen, Dichtungsring auf der Getrieberolle.
- Niederspannungssteuerungen 24 V, Schutzart IP 54, wasserdichte Tasten, NVR (No-Voltage-Release) verhindert unbeabsichtigte Starts.
- Intergrierter Schleifer aus Aluminium mit 2 Schmiergelscheiben und unterer Schutzabdeckung.
- Regulierbare Füße

(IT) Affettatrici professionali

- Realizzata in fusione di lega di alluminio.
- Lama in acciaio temperato, cromata e rettificata. Anello di protezione fisso e proteggi lama munito di micro-interruttore.
- Carrello su cuscinetti a sfera in acciaio inossidabile, plexiglas di protezione di serie.
- Adattatore per ogni prodotto (anche i più piccoli).
- Viti (non visibile) e deflettore in acciaio inossidabile.
- Motore ventilato, parti elettriche inferiori, munite di una cuffia di protezione, anello di impermeabilità sulla puleggia di trasmissione.
- Comandi a bassa tensione 24 V, grado di protezione IP 54, pulsanti impermeabili, NVR (No-Voltage Release) per evitare avviamenti involontari.
- Affilatore integrato in alluminio con 2 smerigli e catino inferiore di protezione.
- Piedini regolabili.



350/GL

2 576, Eur

575x615xh530 mm

0.28 kW

230/1N 50Hz

42 kg

0.37 m3

(DE) Professionelle Aufschnittmaschine, schräg. Messer, Ø 350 mm

- Schräges Messer, Neigung von 35° (inkl. herausnehmbarem Messer).
- Max. Schnittkapazität: 270xh230 mm (Ø 255 mm), Schnittstärke von 0-30 mm.
- Zwischenraum von 50 mm zwischen Messer und Gehäuse.

(IT) Affettatrice professionale obliqua, Ø 350 mm

- Lama obliqua, inclinazione a 35° (estrattore lama di serie).
- Capacità mas. di taglio: 270xh230 mm (Ø 255 mm), spessore di 0-30 mm.
- Spazio di 50 mm tra lama e telaio.

PLUS

1°) Rounded shapes without recesses or sharp edges and without visible screws; 2°) wide spacing, between blade and frame; 3°) "safe unhooking" device, allowing the carriage to be removed, the blade will be secured by the stop, position "0"; 4°) blade cover, removable; 5°) protective ring, fixed around the blade.

PLUS

1°) Forme arrotondate senza angoli o spigoli vivi e senza viti a vista; 2°) ampia spaziatura tra lama e telaio; 3°) dispositivo di "sgancio sicuro", che permette di rimuovere il carrello, la lama sarà assicurata dal fermo, posizione "0"; 4°) coprilama, rimovibile; 5°) anello di protezione, fissato attorno alla lama.



TRANSMITION GEARS

350/GXS

2 986,Eur

575x575xh530 mm

0.4 kW

230/1N 50Hz

43 kg

0.37 m3

(DE) **Professionelle Aufschnittmaschine, schräg. Messer Ø 350 mm "Zahnradgetriebe"**

- Antriebssystem durch Zahnradgetriebe "Verteilerschnecke" im Ölbad "selbstschmierend".
- Schräges Messer, Neigung von 35° (inkl. herausnehmbarem Messer).
- Max. Schnittkapazität: 270xh230 mm (Ø 255 mm), Schnittstärke von 0-30 mm.
- Zwischenraum von 50 mm zwischen Messer und Gehäuse.

(IT) **Affettatrice professionale obliqua, Ø 350 mm "ingranaggi"**

- Sistema di impulso per ingranaggi "vite senza fine" a bagno d'olio "autolubrificante".
- Lama obliqua, inclinazione a 35° (estrattore lama di serie).
- Capacità mas. di taglio: 270xh230 mm (Ø 255 mm) spessore di 0-30 mm.
- Spazio di 50 mm, tra lama e telaio.





AUTOMATIC

350/AVV

5 128,Eur

575x685xh650 mm

0.82 kW

230/1N 50Hz

72 kg

0.57 m3

(DE) **Professionelle Aufschnittmaschine, Ø 350 mm "Automatisch"**

- Automatische Beförderung des Schlittens, mit Geschwindigkeitsregler (auch manuell bedienbar).
- Unabhängige Bedienung für Messer und Schlitten.
- Schlitten mit "vollständiger Befestigung" (exklusives Patent), ermöglicht alle Produkte fest zu fixieren, verfügt über ein Gegengewicht auf Federn und führt systematisch Ihre Produkte zum Messer.
- Basis aus Edelstahl.
- Schräges Messer, 35° Messerneigungswinkel (herausnehmbare Klinge, serienmäßig).
- Max. Schnittkapazität: 270xh230 mm (Ø 255 mm), Schnittstärke von 0-30 mm.
- Abstand von 50 mm, zwischen Messer und Gehäuse.

(IT) **Affettatrice professionale obliqua, Ø 350 mm "automatica"**

- Avanzamento automatico del carrello, con variatore di velocità (possibilità anche manuale).
- Comandi della lama e dell'avanzamento del carrello indipendenti.
- Fornito di un carrello con "fissaggio integrale" (brevetto esclusivo), permette di sostenere fermamente ogni prodotto, dotata anche di un contrappeso su molle spingendo sistematicamente il prodotto verso la lama.
- Base in acciaio inossidabile.
- Lama obliqua, inclinazione a 35° (estrattore lama di serie).
- Capacità max. di taglio: 270xh230 mm (Ø 255 mm), spessore di 0-30 mm.
- Spazio di 50 mm, tra lama e telaio.



TOP LINE

(DE) Professionelle Aufschnittmaschinen "Stonehenge"

- Vollständig beschichtet mit einer speziellen keramischen Behandlung.
- Gehärtete Stahlklinge, verschromt und geschiffen, festgesetzter Schutzring, feststehender Klinge und Mikroschalter.
- Gleitfläche auf Kugellager aus Edelstahl, serienmäßig mit Plexiglas-Schutz.
- Schieber für alle Produkte (auch die ganz Kleinen).
- Schrauben (nicht sichtbar) und Deflektor aus Edelstahl.
- Belüfteter Motor, innen elektrische Teile sind mit einer Schutzkappe versehen, Dichtungsring auf der Getrieberolle.
- Niederspannungssteuerungen 24 V, Schutzart IP 67, wasserdichte Tasten, NVR (No-Voltage-Release) verhindert unbeabsichtigte Starts.
- Intergrierter Schleifer aus Aluminium mit 2 Schmiergelscheiben und unterer Schutzabdeckung.
- Regulierbare Füße

(IT) Affettatrici professionali "Stonehenge"

- Interamente rivestito con un trattamento ceramico speciale.
- Lame en acier tempérée, chromée et rectifiée. Anneau de protection fixe et couvre lame muni de micro-interrupteur.
- Chariot sur coussinets à billes en inox, plexiglas de protection de série.
- Pousse-talon pour tous produits (même les plus petits).
- Visserie (non apparente) et déflecteur en acier inox.
- Moteur ventilé, parties électriques inférieures, munies d'une coiffe de protection, bague d'étanchéité sur la poulie de transmission.
- Commandes à basse tension 24 V, Indice de protection IP 67 , touches imperméables, NVR (No-Voltage Release) évitant tous démarrages involontaires.
- Affûteur intégré en aluminium avec 2 émeris et cuvette inférieure de protection.
- Vérins réglables.

CERAMIC



350/GL-ST

3 200,Eur

575x615xh530 mm

0.28 kW

230/1N 50Hz

42 kg

0.37 m3

(DE) Professionelle Aufschnittmaschine, schräg. Messer, Ø 350 mm STONEHENGE PLUS

- Schräges Messer, Neigung von 35° (inkl. herausnehmbarem Messer).
- Max. Schnittkapazität: 270xh230 mm (Ø 255 mm), Schnittstärke von 0-30 mm.
- Zwischenraum von 50 mm zwischen Messer und Gehäuse.

(IT) Affettatrice professionale obliqua, Ø 350 mm STONEHENGE PLUS

- Lama obliqua, inclinazione a 35° (estrattore lama di serie).
- Capacità mas. di taglio: 270xh230 mm (Ø 255 mm), spessore di 0-30 mm.
- Spazio di 50 mm tra lama e telaio.

VORTEILE

Die keramikbeschichtung ist ideal zum Schneiden von besonders klebrigen Produkten. Sie ist leicht zu reinigen (IP 67) und sehr widerstandsfähig gegenüber Säuren und Desinfektionsmitteln. Darüber hinaus sind die abnehmbaren Teile spülmaschinenfest.

VANTAGGI

Il rivestimento in ceramica è ideale per tagliare prodotti particolarmente appiccicosi. È facile da pulire (IP 67) e altamente resistente agli acidi e ai prodotti chimici disinfettanti. Inoltre, le parti rimovibili sono lavabili in lavastoviglie.



TRANSMITION GEARS

350/GXS-ST

3 610,Eur

575x575xh530 mm
0.4 kW
230/1N 50Hz
43 kg
0.37 m3

(DE) **Professionelle Aufschnittmaschine, schräg. Messer Ø 350 mm "Zahnradgetriebe" STONEHENGE PLUS**

- Antriebssystem durch Zahnradgetriebe "Verteilerschnecke" im Ölbad "selbstschmierend".
- Schräges Messer, Neigung von 35° (inkl. herausnehmbarem Messer).
- Max. Schnittkapazität: 270xh230 mm (Ø 255 mm), Schnittstärke von 0-30 mm.
- Zwischenraum von 50 mm zwischen Messer und Gehäuse.

(IT) **Affettatrice professionale obliqua, Ø 350 mm "ingranaggi" STONEHENGE PLUS**

- Sistema di impulso per ingranaggi "vite senza fine" a bagno d'olio "autolubrificante".
- Lama obliqua, inclinazione a 35° (estrattore lama di serie).
- Capacità mas. di taglio: 270xh230 mm (Ø 255 mm) spessore di 0-30 mm.
- Spazio di 50 mm, tra lama e telaio.



TOP LINE

Dynamische Vorbereitung • Preparazione Dinamica

SILVER LINE

(DE) Professionelle Aufschnittmaschinen

- Hergestellt aus geschmolzener Aluminium Legierung.
- Gehärtete Stahlklinge, verchromt und geschliffen, festgesetzter Schutzring, feststehender Klinge und Mikroschalter.
- Koffer mit Kit zur Artikelbeförderung serienmäßig (inkl. Klingenextraktor).
- Gleitfläche auf Kugellager aus Edelstahl, serienmäßig mit Plexiglas-Schutz.
- Schieber für alle Produkte (auch die ganz Kleinen).
- Alle Griffe und Füße aus reinem Aluminium!
- Schrauben (nicht sichtbar) und Deflektor aus Edelstahl.
- Schaufelrolle ohne Mittelloch (ohne Zuganker), perfekt hermetisch.
- Belüfteter Motor, innere elektrische Teile sind mit einer Schutzkappe versehen, Dichtungsring auf der Getrieberolle.
- Steuerungen (24 V), Schutzart (IP67), Edelstahl-Tasten, wasserdicht.
- Integrierter Schleifer aus Aluminium mit 2 Schmiergelscheiben und unterer Schutzabdeckung.

(IT) Affettatrici professionali

- Realizzata in fusione di lega di alluminio.
- Lama in acciaio temperato, cromata e rettificata, anello di protezione fisso e proteggi lama munito di micro-interruttore.
- Valigetta con Kit di manutenzione di serie, (estrattore lama incluso).
- Carrello su cuscinetti a sfera in acciaio inossidabile. Plexiglas di protezione di serie.
- Adattatore per ogni prodotto (anche i più piccoli).
- Tutte le maniglie e i piedini sono in alluminio pieno!- Viti (non visibile) e deflettore in acciaio inossidabile.
- Puleggia a lama senza foro centrale (senza tirante), perfettamente ermetica.
- Motore ventilato, parti elettriche inferiori munite di una cuffia di protezione, anello di impermeabilità sulla puleggia di trasmissione.
- Comandi (24 V), classe di protezione (IP67), tasti in acciaio inox, impermeabile.
- Affilatore integrato in alluminio con 2 smerigli e vaschetta inferiore di protezione.



350/MKD-C

3 131,Eur

(DE) Professionelle Aufschnittmaschine, Ø 350 mm "Große Leistung"

- Großer Durchfluss, für große Verteilung.
- Deutsche Schrägklinge "Grund & Bunse", Neigung 35°.
- Präzise Öffnungsbewegung des Messers über die ersten 3 mm.
- Max. Schnittleistung: 307xh220 mm (Ø 250 mm), Dicke 0-24 mm.
- 49 mm Abstand zwischen Klinge und Rahmen.

(IT) Affettatrice professionale obliqua, Ø 350 mm "Grande distribuzione"

- Grande portata, per la grande distribuzione.
- Lama obliqua tedesca "Grund & Bunse", inclinazione a 35°.
- Movimento preciso di apertura della lama sui primi 3 mm.
- Massima capacità di taglio: 307xh220 mm (Ø 250 mm), spessore 0-24 mm.
- 49 mm di spazio tra lama e telaio.

	570x665xh595 mm
	0.37 kW
	230/1N 50Hz
	38 kg
	0.35 m3

VORTEILE

"Design" mit abgerundeten Ecken, keine scharfen Kanten und ohne sichtbare Schrauben. Großzügiger Raum zwischen Messer und Becken. Mit Sicherheitsdruckknopf. Herausnehmbares Messer. Schutzring um das feststehende Messer.

VANTAGGI

Il suo "design" con le sue forme arrotondate senza recessi e senza spigoli vivi e senza viti apparenti. Largo distanziamento, tra lama e telaio. "Arresto sicuro", permettendo di togliere il carro, la lama sarà messa in sicurezza per la posizione "0".Copri lama, amovibile. Anello di protezione, fissato intorno alla lama.



DELICATESSEN

350/BSS-N

3 352,Eur

600x660xh715 mm

0.37 kW

230/1N 50Hz

52 kg

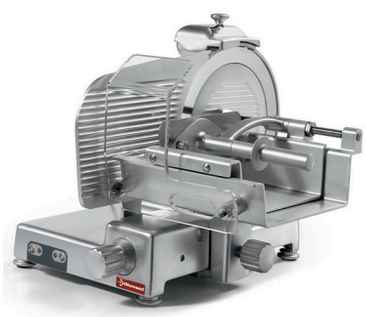
0.62 m3

(DE) **Professionelle Aufschnittmaschine, vertikal, Ø 350 mm "Wurstwaren"**

- Version mit vertikalem Messer.
- Doppelter Schlitten mit einem speziell entwickelten Arm (Exklusiv Patent) für das Schneiden von Schinken und anderen Fleischsorten.
- Max. Schnittkapazität: 270xh250 mm (Ø 250 mm), Schnittstärke von 0-30 mm.
- Zwischenraum von 50 mm, zwischen Klinge und Struktur.

(IT) **Affetatrice professionale verticale, Ø 350 mm "Salumi"**

- Versione con lama verticale.
- Doppio carrello scorrevole e munita di un braccio specialmente concepito (brevetto esclusivo), per il taglio di prosciutti e altri salumi.
- Capacità mass. di taglio: 270xh250 mm, Ø 250 mm, spessore di 0-30 mm.
- Spazio di 50 mm, tra lama e telaio.



MEAT

350/VCS-N

3 488,Eur

685x660xh560 mm

0.37 kW

230/1N 50Hz

55 kg

0.62 m3

(DE) **Professionelle Aufschnittmaschine vertikal, Ø 350 mm "Fleisch"**

- Version mit vertikalem Messer.
- Doppelter Schlitten mit einem speziell entwickelten Arm (Exklusiv Patent) für das Schneiden von frischem Fleisch.
- Max. Schnittkapazität: 250xh245 mm (Ø 245 mm), Schnittstärke von 0-30 mm.
- Zwischenraum von 50 mm, zwischen Messer und Struktur.

(IT) **Affettatrice professionale verticale, Ø 350 mm "Carni"**

- Versione con lama verticale.
- Doppio carro scorrevole, specialmente concepito, brevetto esclusivo, per tagliare delle carni fresche.
- Capacità max. di taglio: 250xh245 mm, Ø 245 mm, spessore di 0-30 mm.
- Spazio di 50 mm, tra lama e telaio.

RETRO LINE



RET-300

5 762,Eur

550x800xh500 mm

(DE) **Schneidemaschine vertikal "RETRO", Messer Ø 300 mm**
- Manueller Messerantrieb durch Steuerrad (kein elek. Anschluss).
- Gehärtete Stahlklinge, eingebaute automatische Schleifmaschine.
- Integrierter Messerschutz (CEE Normen).
- Schnittkapazität 230x190 mm, regulierbare Schnittstärke 0-8 mm, Gleitflächenverlauf 230 mm, Teller 240x275 mm.
- Hergestellt aus Gusseisen (rot) und eloxiertem Aluminium.

(IT) **Affettatrice verticale "RETRO", lama Ø 300 mm**
- Trazione manuale della lama per volante (nessuna alimentazione elettrica).
- Lama in acciao temperato, affilitatura automatica incorporata.
- Proteggi lama incorporato (normativa CEE).
- Capacità di taglio 230x190 mm, regolazione del taglio di 0-8 mm, percorso del carrello 230 mm, piatto 240x275 mm.
- Realizzato in ghisa (rosso vivo) e alluminio anodizzato.

40 kg

0.4 m3



SU-RET

1 464,Eur

500x500xh800 mm

(DE) **Standfuß aus Gusseisen (rot) für Schneidemaschine**
(IT) **Base in ghisa (rosso vivo) per affettatrice**

45 kg

0.35 m3

(DE) Schneider Horizontal

- Ideal für Fleisch, Gemüse aber auch für andere Handlungen.
- Komplett aus Edelstahl AISI 304.
- Messer geeignet für einen asynchronen, ventilierten Motor- Sehr robuste Wanne aus Edelstahl AISI 304, demontierbar.
- Deckel, sowie der Messerdeckel, fest verschlossen, einfach demontierbar für einfache Servicearbeiten.
- Schalter aus Edelstahl IP 67 (eingeschlossen).
- Nabe mit 3 Messer, einfach demontierbar.
- Maximaler Schutz, keine Infiltration von Flüssigkeiten auf dem Hebel.

(IT) Cutter orizzontali

- Idealmente progettati per carni, verdure, ma anche adatto a molte altre operazioni.
- Interamente in acciaio inox AISI 304.
- Lame guidate da un motore asincrono, ventilato.
- Serbatoio molto robusto realizzato in acciaio inox AISI 304, smontabile.
- Coperchio interbloccato, così come il coperchio della lama, smontabile per una facile manutenzione.
- I comandi in acciaio inox IP67.
- Mozzo 3 lame, rimovibili.
- Massima protezione, nessuna infiltrazione di liquidi sull'albero.



CUT-H6/N

4 784,Eur

(DE) **Cutter, horizontal, 6 Liter. (4 Kg)**
- Motor 1440 U/Min

(IT) **Cutter orizzontale 6 Litri. (4 Kg)**
- Motore 1440 giri/min

832x582xh472/760 mm
0.37 kW
230/1N 50Hz
80 kg
0.64 m3



CUT-H12/N

5 105,Eur

(DE) **Cutter, horizontal, 12 Lit. (7 Kg)**
- Motor 1440 U/Min

(IT) **Cutter orizzontale 12 Lit. (7 Kg)**
- Motore 1440 giri/min

902x680xh508/850 mm
0.75 kW
230/1N 50Hz
100 kg
0.64 m3



CUT-H12/NVV

5 506,Eur

(DE) **Cutter, horizontal, 12 Liter (7 Kg)**
- Motor 600-2600 U/Min.
- Version mit variabele Geschwindigkeit.

(IT) **Cutter orizzontale 12 Lit .(7 Kg)**
- Motore 600-2600 giri/min.
- Versione con variatore di velocità

902x680xh508/850 mm
0.75 kW
230/1N 50Hz
100 kg
0.64 m3

CUT-H12/N in 400V/3N (On request)

Bowl Cutters

(DE) Schneidemaschinen

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304.
- Behälter aus Edelstahl 18/10, thermischer Diffusor am Boden, abnehmbarer Behälter mit Griffen, einfach zu leeren und zu reinigen.
- Belüfteter Motor für intensive Nutzung.
- Sehr stabiles Messer (inkl. 1 geraden Messer) mit gebogenen Klingen aus gehärtetem Stahl "Schneidwaren".
- Hohe Sicherheit garantiert durch einen doppelten Mikroschalter auf dem Deckel.
- Deckel aus Lexan, transparent, Zugabe von Zutaten ist durch eine Öffnung im Deckel möglich.
- Serienmäßig mit Schaber und Schleifstein.
- Steuerungen (24 V), Schutzart (IP54).

(IT) Cutter

- Realizzato in acciaio inossidabile AISI304.
- Tino in acciaio inossidabile 18/10, fondo termo-diffusore, tino trasportabile fornito di manici, facile da svuotare e da lavare.
- Motore ventilato, per usi intensivi.
- Coltello molto robusto (di serie 1 coltello liscio), con lame curvate in acciaio temperato per "coltelleria."- Alta sicurezza garantita, per un doppio micro-interruttore sul coperchio.
- Coperchio in Lexan trasparente, l'aggiunta di ingredienti è possibile grazie ad un orifizio sul coperchio.
- Raschietto e pietra ad affilare, consegnato di serie.
- Comandi (24 V), classe di protezione (IP54).



CSP/4

1 080,Eur

320x380xh270 mm

0.35 kW

230/1N 50-60Hz

11 kg

0.05 m3

(DE) **Cutter aus Edelstahl, 4 Liter**
- Umdrehungen/Minute: 2600 RPM.
- Fassungsvermögen des Behälters: 3,3 Lt.
- Nutzinhalt des Behälters: 1,5 Lt.

(IT) **Cutter inox, 4 litri**
- Giri/minuto: 2600 rpm.
- Capacità del serbatoio: 3,3 Lt.
- Capacità utile del serbatoio: 1,5 Lt.



CSP/6V

1 306,Eur

320x380xh320 mm

0.35 kW

230/1N 50-60Hz

12 kg

0.06 m3

(DE) **Cutter aus Edelstahl, 6 Liter, Geschwindigkeitsregler**
- Serienmäßig mit Geschwindigkeitsregler.
- Umdrehung/Stunde: 1100/2600 RPM.
- Fassungsvermögen des Behälters: 5,3 Lt.
- Nutzinhalt des Behälters: 3,1 Lt.

(IT) **Cutter inox, 6 litri, con variatore di velocità**
- Di serie con variatore di velocità.
- Giri/minuto: 1100/2600 rpm.
- Capacità del serbatoio: 5,3 Lt- Capacità utile del serbatoio: 3,1 Lt



2 MOTORS

CSP2/9V

2 128,Eur

330x470xh400 mm

0.7 kW

230/1N 50-60Hz

12 kg

0.07 m3

(DE) **Cutter aus Edelstahl, 9 Liter, Geschwindigkeitsregler**
- Version mit 2 Motoren.
- Serienmäßig mit Geschwindigkeitsregler.
- Umdrehung/Stunde: 1100/2600 RPM.
- Fassungsvermögen des Behälters: 9,4 Lt.
- Nutzinhalt des Behälters: 5,4 Lt.

(IT) **Cutter inox, 9 litri, con variatore di velocità**
- Versione con 2 motori.
- Di serie con variatore di velocità.
- Giri/minuto: 1100/2600 rpm.
- Capacità del serbatoio: 9,4 Lt- Capacità utile del serbatoio: 5,4 Lt

(DE) Schneidemaschinen

- Gerät ganz aus Edelstahl.
- Becken aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, thermischer Trichter, abnehmbares Becken, einfach zu leeren und zu reinigen.
- Belüfteter Motor für intensive Nutzung.
- Keine Wärmeübertragung an Nahrungsmittel (Motor und Becken liegen nebeneinander).
- Sehr stabiles Messer (aus Serie 1 der geraden Messer) mit gebogener Klinge aus gehärtetem Stahl.
- Hohe Sicherheit garantiert durch einen doppelten Mikroschalter.
- Deckel aus Lexan für optimale Sichtbarkeit und Loch für Zusatzzugabe mit Spatel und Schleifstein ausgestattet.
- Niederspannungssteuerung 24V, Schutzklasse (IP54), NVR (No-Voltage Release) vermeidet jegliche Art von unfreiwilligem Starten.

(IT) Cutter

- Realizzato in acciaio inossidabile.
- Tino in acciaio inossidabile AISI 304, fondo termo-diffusore, tino trasportabile fornito di manici, facile a svuotare ed a lavare.
- Motore ventilato, per usi intensivi.
- Non c'è trasmissione di caldo sul prodotto, motore e vasca sono a fianco a fianco.
- Coltello molto robusto, di serie 1 coltello liscio, con lame curvate in acciaio temperato per "coltelleria."- Alta sicurezza garantita, per un doppio micro-interruttore sul coperchio.
- Coperchio in Lexan trasparente, per una visibilità ottimale del prodotto, l'aggiunta di ingredienti è possibile grazie ad un orifizio sul coperchio.
- Raschietto e pietra ad affilare, consegnato di serie.
- Comandi a bassa tensione 24V, classe di protezione (IP54), NVR, (senza avviamento imprevisto), evitando ogni partenza involontaria .

2 MOTORS



CSP2/15B

4 807,Eur

380x610xh530/700 mm

3.6 kW

400/3N 50Hz

67 kg

0.32 m3

(DE) Cutter aus Edelstahl, 15 Liter, Tisch mod., 2 Geschwindigkeiten

- Version mit 2 Motoren.
- Serienmäßig 2 Geschwindigkeiten.
- Umdrehung/Stunde: 1400/2800 rpm.
- Fassungsvermögen des Behälters: 14,5 Lt.
- Nutzinhalt des Behälters: 8,2 Lt.

(IT) Cutter inox, 15 litri, tavolo mod., 2 velocità

- Versione con 2 motori.
- Di serie 2 velocità.
- Giri/minuto: 1400/2800 rpm.
- Capacità del serbatoio: 14,5 Lt- Capacità utile del serbatoio: 8,2 Lt

Options & Accessories

AL/4S — 141,– Eur



DE Gerades Messer 4 Liter
IT Coltello liscio cutter 4 litri

AL/6S — 153,– Eur



DE Gerades Messer 6 Liter
IT Coltello liscio cutter 6 litri

AL/9S — 182,– Eur



DE Gerades Messer 9 Liter
IT Coltello liscio cutter 9 litri

AL/15S — 257,– Eur



DE Gerades Messer 15 Liter
IT Coltello liscio cutter 15 litri

AC/4S — 135,– Eur



DE Sägemesser cutter 4 Liter
IT Coltello dentellato cutter 4 litri

AC/6S — 141,– Eur



DE Sägemesser cutter 6 Liter
IT Coltello dentellato cutter 6 litri

AC/9S — 166,– Eur



DE Sägemesser cutter 9 Liter
IT Coltello dentellato cutter 9 litri

AC/15S — 229,– Eur



DE Sägemesser cutter 15 Liter
IT Coltello dentellato cutter 15 litri

AM/4S — 119,– Eur



DE Mix-Messer 4 Liter
IT Coltello mixer 4 litri

AM/6S — 135,– Eur



DE Mix-Messer 6 Liter
IT Coltello mixer 6 litri

AM/9S — 160,– Eur



DE Mix-Messer 9 Liter
IT Coltello mixer 9 litri

AM/15S — 229,– Eur



DE Mix-Messer 15 Liter
IT Coltello mixer 15 litri



TCX22/NC

2 066,Eur

500x415xh432/568 mm

1.47 kW

230/1N 50Hz

35 kg

0.15 m3

(DE) **Edelstahl Fleischwolf Tischmod. N° 22, Ø 4,5 mm, 200 kg/Std**

- Rahmen aus Edelstahl AISI 304. Belüfteter Motor (IP 55), für intensiven Gebrauch.
- Getriebeantrieb im Ölbad, doppelter Flüssigkeitsschutz (zwischen Häckselkopf und Motor).
- Häckselkopf aus Edelstahl AISI 304, einschließlich des oberen Trichters (abnehmbar), sehr einfache und werkzeuglose Befestigung des Kopfes, vollständig abnehmbar, wartungsfreundlich und hygienisch.
- Niederspannungssteuerung 24 V, Schutzart IP 54 mit Drehrichtungsumkehr (bei Blockierung).

(IT) **Tritacarne inox da tavolo N° 22, Ø 4,5 mm, 200 kg/o**

- Corpo macchina totalmente in acciaio inox AISI 304. Motore ventilato (IP 55), per uso intensivo.
- Trasmissione ad ingranaggi in bagno d'olio, doppia protezione da liquidi (tra testa di taglio e motore).
- Testa trinciatrice in acciaio inox AISI 304, compresa la tramoggia superiore (rimovibile), fissaggio della testa molto semplice e senza attrezzi, completamente smontabile, di facile manutenzione e igienico.
- Comandi a bassa tensione 24 V, grado di protezione IP 54 con inversione di rotazione (in caso di blocco).



TCX32/ND

2 787,Eur

610x479xh462/568 mm

2.2 kW

230/1N 50Hz

45 kg

0.32 m3

(DE) **Edelstahl Fleischwolf Tischmod. N° 32, Ø 6 mm, 300 kg/Std**

(IT) **Tritacarne inox da tavolo N° 32, Ø 6 mm, 300 kg/o**

Meat Mincers

(DE) Gekühlter Fleischwolf

- Der gekühlte Fleischwolf ist ein innovatives, kompaktes, geräuschloses, leistungsfähiges und zuverlässiges Gerät, hergestellt aus Edelstahl AISI 304.
- Einfacher Kundendienst, kein Spezialkältetechniker nötig.
- Automatischer Temperaturregler, Betriebstemperatur max. 24° C, digitales Kontrollthermometer.
- Einfache Wartung, Becken und Hals aus Edelstahl, abnehmbar.
- Steuerung (24V) mit Drehrichtungsumkehr, Schutzart (IP54).
- Kraftvoller und belüfteter Motor (für intensive Nutzung), inkl. Wärmesystem.
- Hermetisches Reduziergetriebe im Ölbad schützt vor Flüssigkeiten mit doppeltem Isoliersystem.
- Mundstück und auto-thermostatische Schraube mit Zapfen aus Edelstahl AISI, Befestigungssystem für das Mundstück, schnell und robust.
- Großer abnehmbarer Trichter, darunter ein Behälter für Scheiben und Messer.

(IT) Tritacarne refrigerato

- Tritacarne refrigerato innovativo super-compatto, macchina silenziosa, potente ed affidabile, realizzata in acciaio inox AISI 304.
- SAV semplificato, nessun bisogno di frigorista specializzato.
- Temperatura auto-termostatica, temperatura ambiente di lavoro max. 24°C, termometro digitale di controllo.
- Manutenzione agevole, tramoggia e collo inox amovibili.
- Comandi (24V), con inversione di marcia, classe di protezione (IP54).
- Motore potente e ventilato (per usi intensivi), munito di un termico.
- Riduttore ermetico in bagno d'olio protetto contro i liquidi con un doppio sistema di isolamento.
- Bocca e perno dell'elica in acciaio AISI 304, sistema di fissaggio della bocca veloce e robusta.
- Ampia vasca amovibile, in basso uno compartimento per sistemare piastre e coltelli.

REFRIGERATED



TC22/ICE

3 573,Eur

(DE) **Gekühlter Fleischwolf N°22, Monoblock aus Edelstahl**
- Stundenproduktion: 350 kg.
- Lieferung inkl. Gatter 4,5 mm und Edelstahlmesser.

(IT) **Tritacarne N°22 refrigerato, monoblocco in acciaio inossidabile**
- Produttività oraria: 350 kg.
- In dotazione: griglia 4,5 mm e coltello inox.

310x350xh615 mm
1.1 kW
230/1N 50Hz
36 kg
0.18 m3



TB32/ICE

4 499,Eur

(DE) **Gekühlter Fleischwolf N°32, Monoblock aus Edelstahl**
- Stundenleistung: 650 kg.
- Im Lieferumfang enthalten: 4,5 mm Gitter und Edelstahlmesser.

(IT) **Tritacarne N°32 refrigerato, monoblocco in acciaio inossidabile**
- Produttività oraria: 650 kg.
- Incluso: griglia da 4,5 mm e coltello in acciaio inox..

355x500xh690 mm
1.84 kW
230/1N 50Hz
60 kg
0.37 m3

(DE) Edelstahl Fleischwolf

- Rahmen aus Edelstahl AISI 304.
- Belüfteter Motor (IP 55) für den intensiven Gebrauch.
- Getriebeantrieb im Ölbad, doppelter Flüssigkeitsschutz (zwischen Häckselkopf und Motor).
- Häckselkopf aus Edelstahl AISI 304, werkzeugloser Anschluss (Hebelbefestigung), komplett abnehmbar, einfache und hygienische Wartung.
- Oberer Trichter aus Edelstahl AISI 304 (abnehmbar), mit "quadratischer" Einführung, für einen sehr schnellen zweiten Durchgang.
- 24-V-Steuerungen (IP 67), mit Rückwärtsdrehung (bei Blockierung).

(IT) Tritacarne inox

- Telaio in acciaio inox AISI 304.
- Motore ventilato (IP 55) progettato per un uso intensivo.
- Trasmissione ad ingranaggi in bagno d'olio, doppia protezione da liquidi (tra testa di taglio e motore).
- Testa trinciatrice in acciaio inox AISI 304, attacco senza attrezzi (fissaggio a leva), completamente smontabile, di facile e igienica manutenzione.
- Tramoggia superiore in acciaio inox AISI 304 (asportabile), con introduzione "quadrata", per un velocissimo 2° passaggio.
- Comandi 24 V (IP 67), con rotazione inversa (in caso di blocco).



TGD22/AT-N

2 996,Eur

512x390xh531 mm

1.1 kW

230/1N 50Hz

40 kg

0.15 m3

(DE) **Edelstahl Fleischwolf Tischmod. N° 22, Ø 4,5 mm, 350 kg/Std**

- Mit Schutz am Schneidkopf, ermöglicht das Arbeiten mit Gittern größer als Ø 8 mm (10-12....)

(IT) **Tritacarne inox da tavolo N° 22, Ø 4,5 mm, 350 kg/o**

- Con protezione sulla testa di taglio, che permette di lavorare con griglie di Øsuperiore a 8 mm (10-12.....)



TGD22/AT-PAH

2 996,Eur

512x390xh531 mm

1.1 kW

230/1N 50Hz

40 kg

0.15 m3

(DE) **Edelstahl Fleischwolf Tischmod. N° 22, Ø 4,5 mm, 350 kg/Std**

- Mit Zubehör für Zubereitung von Hamburger.

(IT) **Tritacarne inox da tavolo N° 22, Ø 4,5 mm, 350 kg/o**

- Con adattatore per dispositivo hamburger



TSU22/AT-N

3 031,Eur

512x390xh531 mm

1.1 kW

230/1N 50Hz

40 kg

0.15 m3

(DE) **Edelstahl Fleischwolf Tischmod N° 22 Unger-System (teilweise), 300 kg/h**

- System mit zwei Matrizen und einem Messer (Single Pass).

(IT) **Tritacarne inox da tavolo N° 22 Sistema Unger (parziale), 300 kg/h**

- Sistema con due matrici e un coltello (passaggio singolo).

UNGER SYSTEM

NB: TGD22/AT-PAH & TGD32/BT-PBH (On request)



TGD32/BT-N

3 967,Eur

637x455xh551 mm

2.2 kW

230/1N 50Hz

65 kg

0.32 m3

(DE) **Edelstahl Fleischwolf Tischmod. N° 32, Ø 6 mm, 500kg/Std**
- Mit Schutz am Schneidkopf, ermöglicht das Arbeiten mit Gittern größer als Ø 8 mm (10-12....)

(IT) **Tritacarne inox da tavolo N° 32, Ø 6 mm, 500kg/o**
- Con protezione sulla testa di taglio, che permette di lavorare con griglie di Ø superiore a 8 mm (10-12.....)



TGD32/BT-PBH

3 967,Eur

637x455xh551 mm

2.2 kW

230/1N 50Hz

65 kg

0.32 m3

(DE) **Edelstahl Fleischwolf Tischmod. N° 32, Ø 6 mm, 500 kg/Std**
- Mit Zubehör für Zubereitung von Hamburger.

(IT) **Tritacarne inox da tavolo N° 32, Ø 6 mm, 500 kg/o**
- Con adattatore per hamburger.



TSU32/BT-N

4 004,Eur

637x455xh551 mm

2.2 kW

230/1N 50Hz

65 kg

0.32 m3

(DE) **Edelstahl Fleischwolf Tischmod N° 32 mit halb.Unger Kopf., 440kg/Std**
- System mit zwei Matrizen und einem Messer (Single Pass).

(IT) **Tritacarne in acciaio inox N° 32 da tavolo, sistema Unger (parziale), 440kg/h**
- Sistema con due matrici e un coltello (passaggio singolo).

UNGER SYSTEM

NB: TGD22/AT-PAH & TGD32/BT-PBH (On request)





TMGD-32/CA

6 362,Eur

535x505xh1026 mm

2.2 kW

230/1N 50Hz

80 kg

0.45 m3

(DE) **Edelstahl Fleischwolf N° 32, Ø 6 mm, 600 kg/Std, mit Stand mit Rad**

- Entwickelt für hohe Durchflussmengen. Rahmen aus Edelstahl AISI 304.
- Belüfteter Motor (IP 55). Getriebeantrieb im Ölbad, doppelter Flüssigkeitsschutz (zwischen Häckselkopf und Motor).
- Häckselkopf aus Edelstahl AISI 304, Schnellbefestigung mit Bajonett (ohne Werkzeug), komplett abnehmbar, einfache und hygienische Wartung.
- Oberer Trichter aus Edelstahl AISI 304 (abnehmbar), mit "quadratischer" Einführung für einen sehr schnellen zweiten Durchgang.
- Niederspannungssteuerung 24 V, Edelstahl, Schutzart IP67 mit Drehrichtungsumkehr (bei Blockierung).

(IT) **Tritacarne inox N° 32, Ø 6 mm, 600 kg/h, su gambe con ruote**

- Progettato per alte portate. Telaio in acciaio inox AISI 304.
- Motore ventilato (IP 55). Trasmissione ad ingranaggi in bagno d'olio, doppia protezione da liquidi (tra testa di taglio e motore).
- Testa trinciatrice in acciaio inox AISI 304, dispositivo di fissaggio rapido a baionetta (senza attrezzi), completamente smontabile, di facile ed igienica manutenzione.
- Tramoggia superiore in acciaio inox AISI 304 (asportabile), con introduzione "quadrata" per un velocissimo 2° passaggio.
- Comandi a bassa tensione 24 V, acciaio inox, grado di protezione IP67 con inversione di rotazione (in caso di blocco).

NB: TTGD-32/CB-PCH & TTGD-42/DC-PDH (On request)





TTGD-32/CB-N

7 661,Eur

564x911xh1237 mm

2.94 kW

400-230/3N 50Hz

115 kg

1.95 m3

(DE) **Edelstahl Fleischwolf N° 32, Ø 4.5 mm, 700 kg/Std, mit Rad**

- Mit Schutz am Schneidkopf, ermöglicht das Arbeiten mit Gittern größer als Ø 8 mm (10-12....)- Entwickelt für eine hohe Produktivität. Rahmen aus Edelstahl AISI 304 (mit Wasserstrahl waschbar), mit Rädern mit Bremsen.
- Belüfteter Motor (IP 55). Antrieb durch hermetischen Getriebemotor, im Ölbad, doppelter Schutz von Flüssigkeiten (zwischen Häckselkopf und Motor).
- Häckselkopf aus Edelstahl AISI 304, komplett abnehmbar, wartungsfreundlich und hygienisch.
- Großer oberer Trichter (563x900xh120 mm) aus Edelstahl AISI 304 (abnehmbar), Sicherheitsvorrichtung durch Mikroschalter, mit "quadratischer" Einführung für den zweiten sehr schnellen Durchgang.
- 24-V-Steuerungen, aus Edelstahl (IP 67), mit Rückwärtslauf (bei Blockierung).

(IT) **Tritacarne inox N° 32, Ø 4.5 mm, 700 kg/h, con ruote**

- Con protezione sulla testa di taglio, che permette di lavorare con griglie di diametro superiore a 8 mm (10-12.....)- Progettato per un'elevata produttività. Telaio in acciaio inox AISI 304 (lavabile con getto d'acqua), con ruote dotate di freni.
- Motore ventilato (IP 55). Azionamento con motoriduttore ermetico, in bagno d'olio, doppia protezione dai liquidi (tra la testa di taglio e il motore).
- Testata trinciatrice in acciaio inox AISI 304, completamente smontabile, di facile manutenzione e igiene.
- Grande tramoggia superiore (563x900xh120 mm) in acciaio inox AISI 304 (asportabile), dispositivo di sicurezza a microinterruttore, con introduzione "quadrata" per in 2° passaggio molto veloce.
- Comandi 24 V, in acciaio inox (IP 67), con rotazione inversa (in caso di blocco).





TTGD-32/CB-PCH

7 661,Eur

560x900xh1126 mm

2.94 kW

400-230/3N 50Hz

112 kg

0.75 m3

(DE) **Edelstahl Fleischwolf N° 32, Ø 4.5 mm, 700 kg/Std, mit Rad**

- Maschine mit grosser Leistung.

(IT) **Tritacarne inox N° 32, Ø 4.5 mm, 700 kg/h, con ruote**

- Con adattatore per dispositivo hamburger

NB: TTGD-32/CB-PCH & TTGD-42/DC-PDH (On request)



TTGD-42/DC-N

8 353,Eur

564x973xh1241 mm

3.68 kW

400-230/3N 50Hz

137 kg

1.95 m3

(DE) **Edelstahl Fleischwolf N° 42, Ø 4.5 mm, 800/1000 kg/Std, mit Rad**

- Mit Schutz am Schneidkopf, ermöglicht das Arbeiten mit Gittern größer als Ø 8 mm (10-12....)



(IT) **Tritacarne inox N° 42, Ø 4.5 mm, 800/1000 kg/h, con ruote**

- Con protezione sulla testa di taglio, che permette di lavorare con griglie di diametro superiore a 8 mm (10-12.....)



TTGD-42/DC-PDH

8 353,Eur

560x970xh1126 mm

3.68 kW

400-230/3N 50Hz

116 kg

0.75 m3

(DE) **Edelstahl Fleischwolf N° 42, Ø 4.5 mm, 800/1000 kg/Std, mit Rad**

- Maschine mit grosser Leistung.



(IT) **Tritacarne inox N° 42, Ø 4.5 mm, 800/1000 kg/h, con ruote**

- Con adattatore per dispositivo hamburger

NB: TTGD-32/CB-PCH & TTGD-42/DC-PDH (On request)

Diamond

CX/22 — 36,Eur



DE INOX-Messer N° 22
IT Coltello inox N° 22

CX/32 — 48,Eur



DE INOX-Messer N° 32
IT Coltello inox N° 32

CX/42 — 87,Eur



DE INOX-Messer N°42
IT Coltello inox N°42

G22/4-5 — 56,Eur

4xh5 mm



DE INOX-Gatter N° 22, Ø 4,5 mm
IT Griglia inox N° 22, Ø 4,5 mm

G22/6 — 63,Eur

h6 mm



DE INOX-Gatter N° 22, Ø 6 mm
IT Griglia inox N° 22, Ø 6 mm

G22/8 — 71,Eur

h8 mm



DE INOX-Gatter N° 22, Ø 8 mm
IT Griglia inox N° 22, Ø 8 mm

G22/10 — 63,Eur

h10 mm



DE INOX-Gatter N° 22, Ø 10 mm
IT Griglia inox N° 22, Ø 10 mm

G22/12 — 63,Eur

h12 mm



DE INOX-Gatter N° 22, Ø 12 mm
IT Griglia inox N° 22, Ø 12 mm

G32/4-5 — 79,Eur

4xh5 mm



DE INOX-Gatter N°32, Ø 4,5 mm
IT Griglia inox N°32, Ø 4,5 mm

G32/6 — 83,Eur

h6 mm



DE INOX-Gatter N°32, Ø 6 mm
IT Griglia inox N°32, Ø 6 mm

G32/8 — 107,Eur

h8 mm



DE INOX-Gatter N°32, Ø 8 mm
IT Griglia inox N°32, Ø 8 mm

G32/10 — 103,Eur

h10 mm



DE INOX-Gatter N°32, Ø 10 mm
IT Griglia inox N°32, Ø 10 mm

G32/12 — 95,Eur

h12 mm



DE INOX-Gatter N°32, Ø 12 mm
IT Griglia inox N°32, Ø 12 mm

G42/4-5 — 159,Eur

4xh5 mm



DE INOX-Gatter 42, Ø 4,5 mm
IT Griglia inox 42, Ø 4,5 mm

G42/6 — 214,Eur

h6 mm



DE INOX-Gatter 42, Ø 6 mm
IT Griglia inox 42, Ø 6 mm

G42/8 — 159,Eur

h8 mm



DE INOX-Gatter 42, Ø 8 mm
IT Griglia inox 42, Ø 8 mm

G42/10 — 214,Eur

h10 mm



DE INOX-Gatter 42, Ø 10 mm
IT Griglia inox 42, Ø 10 mm

G42/12 — 214,Eur

h12 mm



DE INOX-Gatter 42, Ø 12 mm
IT Griglia inox 42, Ø 12 mm

PAH/22C — 575,- Eur



DE Kit für Hamburger, Ø 100 mm (140 gr)
IT Kit hamburgatrice, Ø 100 mm (140 gr)
• FOR: TGD22/AT-PAH

PAH/22U — 575,- Eur



DE Kit für Hamburger, oval (130 gr)
IT Kit hamburgatrice, stampo ovale (130 gr)
• FOR: TGD22/AT-PAH

PBH/32C — 575,- Eur



DE Kit für Hamburger, Ø 100 mm (140 gr)
IT Kit hamburgatrice, Ø 100 mm (140 gr)
• FOR: TGD32/AT-PBH

PBH/32U — 575,- Eur



DE Kit für Hamburger, oval (130 gr)
IT Kit hamburgatrice, stampo ovale (130 gr)
• FOR: TGD32/AT-PBH

PCH/32C — 886,- Eur



DE Kit für Hamburger, Ø 100 mm (140 gr)
IT Kit hamburgatrice, Ø 100 mm (140 gr)
• FOR: TTGD-32/CB-PCH

PDH/42C — 886,- Eur



DE Kit für Hamburger, Ø 100 mm (140 gr)
IT Kit hamburgatrice, Ø 100 mm (140 gr)
• FOR: TTGD-42/DC-PDH

Meat Mixers

(DE) Edelstahl Fleischmixmaschinen

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304.
- Leistungsstarker, belüfteter Motor, Antrieb durch hermetischen Getriebemotor, unter Ölbad, doppelter Schutz von Flüssigkeiten.
- Abdeckung mit Sicherheitsmikroschalter.
- Abnehmbarer Mischarm (ohne Werkzeug), einfache Wartung.
- Seitliche Öffnung des Tanks zur Evakuierung des Gemischs und des Mischarms.
- 24-V-Steuerungen (IP 54), mit Rückwärtsdrehung (bessere Homogenisierung).

(IT) Impastatrici inox per carne

- Realizzato in acciaio inox AISI 304.
- Motore potente, ventilato, azionato da motoriduttore ermetico, sotto bagno d'olio, doppia protezione dai liquidi.
- Coperchio dotato di microinterruttore di sicurezza.
- Braccio di miscelazione rimovibile (senza attrezzi), facile manutenzione.
- Apertura del serbatoio laterale, per l'evacuazione della miscela e del braccio miscelatore.
- Comandi 24 V (IP 54), con inversione di rotazione (migliore omogeneizzazione).





MCR-30T/N

3 365,Eur

(DE) **Edelstahl Fleischmixmaschine, 30 kg**
- Tischmodell.

(IT) **Impastatrice per carne inox, 30 kg**
- Versione da tavolo.

680x365xh530/975 mm

1.1 kW

230/1N 50Hz

59 kg

0.35 m3





MCR-50P/NS

4 261,Eur

(DE) **Edelstahl Fleischmixmaschine 50 kg, Stand mit Rädern**
- Version auf Sockel mit Rädern (mit Bremsen).

(IT) **Impastatrice per carne inox 50 kg, su gambe con ruote**
- Versione su base con ruote (con freni).

750x465xh595/1120 mm

1.46 kW

230/1N 50Hz

74 kg

0.57 m3

(DE) Edelstahl Fleischmixmaschinen

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304.
- Leistungsstarker, belüfteter Motor, Antrieb durch hermetischen Getriebemotor, unter Ölbad, doppelter Schutz von Flüssigkeiten.
- Ideal für harte Mischungen oder Salate (Mindestlast 40%).
- Tank mit doppeltem Flüssigkeitsschutz, klappbar (mit Hebel), automatische Verriegelung und Sicherheitsverriegelung.
- Abdeckung mit Sicherheitsmikroschalter.
- 2 Mischarme (nebeneinander), abnehmbar (ohne Werkzeug), einfache Wartung.
- Getriebemotor im Seitengehäuse (IP 54), 24-V-Steuerungen (IP 67) mit Rückwärtsdrehung (bessere Homogenisierung) und Timer mit automatischer Abschaltung.

(IT) Impastatrici per carne inox

- Realizzato in acciaio inox AISI 304.
- Motore potente, ventilato, azionato da motoriduttore ermetico, sotto bagno d'olio, doppia protezione dai liquidi.
- Ideale per impasti duri o insalate (carico minimo 40%).
- Serbatoio con doppia protezione contro i liquidi, pieghevole (con leva), chiusura automatica e dispositivo di blocco di sicurezza.
- Coperchio dotato di microinterruttore di sicurezza.
- 2 bracci di miscelazione (uno accanto all'altro), smontabili (senza attrezzi), di facile manutenzione.
- Motoriduttore alloggiato nella carcassa laterale (IP 54), comandi 24 V (IP 67) con inversione di rotazione (migliore omogeneizzazione) e timer con arresto automatico.



MCR-80P/N

7 483,Eur

(DE) **Edelstahl Fleischmixmaschine 80 kg, Stand mit Rädern**
- Rahmenausführung mit Rädern (mit Bremsen).

(IT) **Impastatrice per carne inox 80 kg, su gambe con ruote**
- Versione telaio con ruote (con freni).

1000x630xh1220/1617 mm
1.1 kW
400-230/3N 50Hz
110 kg
1.15 m3



MCR-120P/N

8 629,Eur

(DE) **Edelstahl Fleischmixmaschine 120 kg, Stand mit Rädern**
- Rahmenausführung mit Rädern (mit Bremsen).

(IT) **Impastatrice per carne inox 120 kg, su gambe con ruote**
- Versione telaio con ruote (con freni).

1030x670xh1080/1260 mm
2.2 kW
400-230/3N 50Hz
167 kg
1.25 m3

Sausage Stuffers



AVM-X

2 458,Eur

400x450xh470 mm

(DE) Edelstahl manuelle Fleisch-Muerber

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304. Abnehmbare Ablage aus Polyethylen.
- Wasserdichte und geschützte Rücklaufquellen, garantierte Hygiene.
- Einfache Demontage der Messerblöcke, die eine Wartung ermöglicht.
- Gleitbolzen aus Edelstahl AISI 304 (geschliffen), kugelgelagert, geschützt.

35 kg

0.35 m3

(IT) Inteneritrice manuale inox

- Realizzato in acciaio inox AISI 304. Mensola estraibile in polietilene.
- Sorgenti di ritorno impermeabili e protette, igiene garantita.
- Facile smontaggio dei blocchi di coltelli, che ne consente la manutenzione.
- Perni di scorrimento in acciaio inox AISI 304 (rettificato), guide su cuscinetti a sfera, protette.



BSX7

1 303,Eur

660x220xh280 mm

(DE) Wurstpresse 7 Liter

- Außenrahmen aus Edelstahl.
- Zylinder Ø 160x320 mm aus Edelstahl.
- 2 Geschwindigkeiten.
- Trichterset inklusive.

20 kg

0.04 m3

(IT) Insaccatrice 7 litri

- Telaio esterno in acciaio inox.
- Cilindro Ø 160x320 mm in acciaio inox.
- 2 velocità.
- Set imbuto incluso.



BSX14

1 527,Eur

800x270xh300 mm

(DE) Wurstpresse 14 Liter

- Außenrahmen aus Edelstahl.
- Zylinder Ø 200x480 mm aus Edelstahl.
- 2 Geschwindigkeiten.
- Trichterset inklusive.

30 kg

0.06 m3

(IT) Insaccatrice 14 litri

- Telaio esterno in acciaio inox.
- Cilindro Ø 200x480 mm in acciaio inox.
- 2 velocità.
- Set imbuto incluso.



MANUAL

BSM-12V

1 427,Eur

435x260xh800/1100 mm

32 kg

0.22 m3

(DE) Edelstahl vertikal manuel Wurstfüller, 12 Liter

- Zylinder Ø 200xh380 mm, Satz mit 3 Trichtern und Befestigungsmaterial im Lieferumfang enthalten.
- Rahmen und Zylinder aus Edelstahl AISI 304.
- Zylinder (vertikale Belastung) mit doppelter Bodendichtung, Nylonkolben, ausgestattet mit einem Vakuumventil.
- Zahnräder aus gehärtetem Stahl, gleitend auf 4 abgedichteten Kugellagern.

(IT) Insaccatrice manuale verticale inox, 12 litri

- Cilindro Ø 200xh380 mm, set di 3 imbuti e kit di fissaggio inclusi.
- Telaio e cilindro in acciaio inox AISI 304.
- Cilindro (carico verticale) a doppia tenuta inferiore, pistone in nylon, dotato di valvola per vuoto.
- Ingranaggi in acciaio temprato, scorrevoli su 4 cuscinetti a sfere sigillati.



AUTOMATIC

BSH-15A

4 031,Eur

490x370xh1200 mm

0.52 kW

230/1N 50Hz

63 kg

0.58 m3

(DE) Edelstahl Vertikal hydraulische Wurstfüller, 15 Liter mit Rädern

- Zylinder Ø 200xh495 mm, Satz mit 3 Trichtern.
- Rahmen, Zylinder und Deckel aus Edelstahl AISI 304 (abnehmbarer Zylinder).
- Komplett abnehmbar (ohne Werkzeug) für einfache Wartung.
- Hermetisches Hydrauliksystem (120 bar), Hydrauliksystemregler, Öltank, mit Füllstandsanzeige.
- Belüfteter Motor (2800 U/min), sehr leise, direkte Wirkung.
- Kolbenbolzen aus Edelstahl, automatischer Kolbenrücklauf, bei Stillstand des Motors.
- Serienmäßig mit fahrbarem Rahmen, 24-V-Steuerung (IP 54).

(IT) Insaccatrice idraulica verticale inox, 15 litri con ruote

- Cilindro Ø 200xh495 mm, set di 3 imbuti.
- Telaio, cilindro e coperchio in acciaio inox AISI 304 (cilindro asportabile).
- Completamente smontabile (senza attrezzi) per una facile manutenzione.
- Impianto idraulico ermetico (120 bar), regolatore dell'impianto idraulico, serbatoio dell'olio, con indicatore di livello.
- Motore ventilato (2800 rpm), molto silenzioso, ad azione diretta.
- Spinotto in acciaio inox, ritorno automatico del pistone, a motore fermo.
- Telaio su ruote di serie, comandi 24 V (IP 54).



AUTOMATIC

BSH-25B

5 563,Eur

565x450xh1160 mm

0.52 kW

230/1N 50Hz

103 kg

0.58 m3

(DE) **Edelstahl Vertikal hydraulische Wurstfüller, 25 Liter mit Rädern**

- Zylinder Ø 260xh460 mm, Satz mit 3 Trichtern.
- Rahmen, Zylinder und Deckel aus Edelstahl AISI 304 (abnehmbarer Zylinder).
- Komplett abnehmbar (ohne Werkzeug) für einfache Wartung.
- Hermetisches Hydrauliksystem (120 bar), Hydrauliksystemregler, Öltank, mit Füllstandsanzeige.
- Belüfteter Motor (2800 U/min), sehr leise, direkte Wirkung.
- Kolbenbolzen aus Edelstahl, automatischer Kolbenrücklauf, bei Stillstand des Motors.
- Serienmäßig mit fahrbarem Rahmen, 24-V-Steuerung (IP 54).

(IT) **Insaccatrice idraulica verticale inox, 25 litri con ruote**

- Cilindro Ø 260xh460 mm, set di 3 imbuti.
- Telaio, cilindro e coperchio in acciaio inox AISI 304 (cilindro asportabile).
- Completamente smontabile (senza attrezzi) per una facile manutenzione.
- Impianto idraulico ermetico (120 bar), regolatore dell'impianto idraulico, serbatoio dell'olio, con indicatore di livello.
- Motore ventilato (2800 rpm), molto silenzioso, ad azione diretta.
- Spinotto in acciaio inox, ritorno automatico del pistone, a motore fermo.
- Telaio su ruote di serie, comandi 24 V (IP 54).



AUTOMATIC

BSH-35C

8 194,Eur

640x480xh1160 mm

0.52 kW

230/1N 50Hz

113 kg

0.7 m3

(DE) **Edelstahl Vertikal hydraulische Wurstfüller, 35 Liter mit Rädern**

- Zylinder Ø 320xh460 mm, Satz mit 3 Trichtern.
- Rahmen, Zylinder und Deckel aus Edelstahl AISI 304 (abnehmbarer Zylinder).
- Komplett abnehmbar (ohne Werkzeug) für einfache Wartung.
- Hermetisches Hydrauliksystem (120 bar), Hydrauliksystemregler, Öltank, mit Füllstandsanzeige.
- Belüfteter Motor (2800 U/min), sehr leise, direkte Wirkung.
- Kolbenbolzen aus Edelstahl, automatischer Kolbenrücklauf, bei Stillstand des Motors.
- Serienmäßig mit fahrbarem Rahmen, 24-V-Steuerung (IP 54).

(IT) **Insaccatrice idraulica verticale inox, 35 litri con ruote**

- Cilindro Ø 320xh460 mm, set di 3 imbuti.
- Telaio, cilindro e coperchio in acciaio inox AISI 304 (cilindro asportabile).
- Completamente smontabile (senza attrezzi) per una facile manutenzione.
- Impianto idraulico ermetico (120 bar), regolatore dell'impianto idraulico, serbatoio dell'olio, con indicatore di livello.
- Motore ventilato (2800 rpm), molto silenzioso, ad azione diretta.
- Spinotto in acciaio inox, ritorno automatico del pistone, a motore fermo.
- Telaio su ruote di serie, comandi 24 V (IP 54).



SA-155/2

2 667,Eur

420x350xh850 mm

0.75 kW

230/1N 50Hz

28 kg

0.24 m3

(DE) **Knochensäge (eloxiertes Aluminium)**

- 1550 mm Edelstahlbandsäge, auch zum Schneiden von gefrorenem Fleisch und Fisch geeignet.
- Maximale Schnitthöhe 170 mm.
- 1 Hp Motor, Messerspannungsregelung.
- Sicherheitsmikroschalter, Motorbremse, Steuerungen (24 V).
- Ausgestattet mit einem Drucktaster, einer Kalibrierplatte aus Edelstahl AISI 304.
- Eloxierter Aluminiumrahmen.

(IT) **Segaossa (alluminio anodizzato)**

- Sega a nastro in acciaio inox da 1550 mm, progettata anche per il taglio di carne e pesce surgelati.
- Altezza massima del taglio 170mm.
- Motore da 1 Hp, regolazione della tensione delle lame.
- Microinterruttore di sicurezza, freno motore, comandi (24 V).
- Dotato di pulsante, piastra di calibrazione in acciaio inox AISI 304.
- Telaio in alluminio anodizzato.



SA-183/2

2 828,Eur

500x400xh980 mm

0.75 kW

230/1N 50Hz

34 kg

0.38 m3

(DE) **Knochensäge 1830 mm**

- 1830 mm Edelstahlbandsäge, auch zum Schneiden von gefrorenem Fleisch und Fisch geeignet.
- Max. Schnitthöhe 210 mm.
- 1 Hp Motor, Messerspannungsregelung.
- Sicherheitsmikroschalter, Motorbremse, Steuerung (24V).
- Ausgestattet mit einem Drucktaster, einer Kalibrierplatte aus Edelstahl AISI 304.
- Eloxierter Aluminiumrahmen.

(IT) **Segaossa 1830 mm**

- Sega a nastro in acciaio inox 1830 mm, progettata anche per il taglio di carne e pesce surgelati.
- Altezza massima di taglio 210 mm.
- Motore da 1 Hp, regolazione della tensione delle lame.
- Microinterruttore di sicurezza, freno motore, comandi (24V).
- Dotato di pulsante, piastra di calibrazione in acciaio inox AISI 304.
- Telaio in alluminio anodizzato.

Bone Saws

(DE) Edelstahl Knoechensägen

- Rahmen aus Edelstahl AISI 304 (waschbar mit Wasserstrahl).
- Ausgestattet mit einem Fersenschieber und einer Schneidkalibrierplatte.
- Schublade zum Sammeln von Rückständen, von außen zugänglich.
- Abnehmbares Gehäuse und abnehmbare obere Riemenscheibe für einfache Wartung.
- Aluminiumrollen, abgedichtete Kugellager.
- Motor mit Sicherheitsvorrichtung.
- Externes Klingenspannsystem, um den Klingenwechsel sehr einfach zu gestalten.
- PVC-Klingenschaber, leicht abnehmbar und austauschbar, Klingenspannungsregulierung.
- 24 V-Steuerungen (IP 54), Sicherheitsmikroschalter.

(IT) Segaossa inox

- Telaio in acciaio inox AISI 304 (lavabile con getto d'acqua).
- Dotato di spingi tallone e piastra di calibrazione per il taglio.
- Cassetto per la raccolta dei residui, accessibile dall'esterno.
- Alloggiamento rimovibile e puleggia superiore rimovibile, per una facile manutenzione.
- Pulegge in alluminio, cuscinetti a sfere sigillati.
- Motore con dispositivo di sicurezza.
- Sistema di tensionamento esterno della lama per rendere molto facile la sostituzione della lama.
- Raschiatori a lama in PVC, facilmente rimovibili e sostituibili, regolazione della tensione della lama.
- Comandi 24 V (IP 54), microinterruttore di sicurezza.



SAX-165/9

3 856,Eur

(DE) **Edelstahl Knoechensäge, 1650 mm, 900 T/Min**
- 1650 mm Edelstahlmesser.
- Max. Schnitthöhe 250 mm.

(IT) **Segaossa inox, 1650 mm, 900 giri/min**
- Lama in acciaio inox 1650 mm.
- Altezza massima di taglio 250 mm.

545x650xh815 mm
0.75 kW
230/1N 50Hz
59 kg
0.43 m3



SAX-202/9

4 630,Eur

(DE) **Edelstahl Knoechensäge, 2020 mm, 900 T/Min**
- Edelstahlklinge von 2020 mm.
- Max. Schnitthöhe 330 mm.

(IT) **Segaossa inox, 2020 mm, 900 giri/min**
- Lama in acciaio inox di 2020 mm.
- Altezza massima di taglio 330 mm.

600x750xh980 mm
0.75 kW
230/1N 50Hz
73 kg
0.7 m3



SAX-240/7

7 064,Eur

(DE) **Edelstahl Knoechensäge Stand Model, 2400 mm, 700 T/Min**
- Edelstahlklinge von 2400 mm.
- Max. Schnitthöhe 365 mm.

(IT) **Segaossa inox da pavimento, 2400 mm, 700 giri/min**
- Lama in acciaio inox 2400 mm.
- Altezza massima di taglio 365 mm.

710x830xh1630 mm
1.34 kW
400-230/3N 50Hz
125 kg
1.95 m3



SAX-310/7

10 692,Eur

810x930xh1870 mm

1.86 kW

400-230/3N 50Hz

195 kg

1.95 m3

(DE) **Edelstahl Knoechensäge Stand Model, 3000 mm, 700 T/Min**
- Edelstahlklinge von 2400 mm.
- Max. Schnitthöhe 460 mm.

(IT) **Segaossa inox da pavimento, 3000 mm, 700 giri/min**
- Lama in acciaio inox 2400 mm.
- Altezza massima di taglio 460 mm.



PHM-100

406,Eur

190x250xh320 mm

5 kg

0.03 m3

(DE) **Presse Hamburger manuell**
- Hergestellt aus eloxiertem Aluminium.
- Zylinderdurchmesser: 100 mm.

(IT) **Pressa hamburger manuale**
- Realizzazione in alluminio anodizzato.
- Diametro cilindro: 100 mm.



PHM-130B

539,Eur

190x300xh280 mm

7 kg

0.04 m3

(DE) **Manuelle Hamburgerpresse**
- Hergestellt aus eloxiertem Aluminium.
- Zylinderdurchmesser: 130 mm.

(IT) **Pressa hamburger manuale**
- Realizzazione in alluminio anodizzato.
- Diametro cilindro: 130 mm.



CIT5-BN

642,Eur

500x500xh900 mm

(DE) **Hackblock aus Polyethylen auf Füßen, 500x500 mm**
- Unterbau aus Edelstahl AISI 441.
- Blockdicke 100 mm aus Polyethylene weiß.

37 kg

(IT) **Ceppo in polietilene su piedi, 500x500 mm**
- Realizzazione supporto in acciaio inox AISI 441.
- Spessore ceppo: 100 mm in polietilene bianco.

0.38 m3



CIT7-BN

803,Eur

500x700xh900 mm

(DE) **Hackblock aus Polyethylen auf Füßen, 500x700**
- Unterbau aus Edelstahl AISI 441.
- Blockdicke 100 mm aus Polyethylene weiß.

44 kg

(IT) **Ceppo in polietilene su piedi, 500x700**
- Realizzazione supporto in acciaio inox AISI 441.
- Spessore ceppo: 100 mm in polietilene bianco.

0.38 m3



AS/P1-N

353,Eur

482x155xh613 mm

0.02 kW

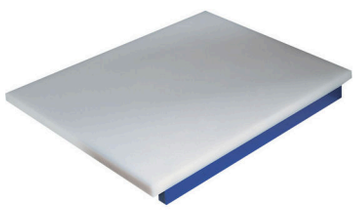
(DE) **Sterilisationsschrank für Messer(25/30 Stk.)**
- Struktur aus Edelstahl, Wandmontage, Zeitschaltuhr von 0 bis 2 Std.
- Türen mit Sichtfenster, inkl. 1/4-Drehverschluss, Mikroschalter, Innenentwässerung.
- Gestell für Messer aus Edelstahl, abnehmbar.
- Sterilisierung durch UV-C Lampen (Ultraviolett), mikrobiologische Dekontamination (Bakterien, Viren, Keime, etc).

230/1N 50-60Hz

10 kg

0.07 m3

(IT) **Armadietto sterilizzatore per coltelli (25/30 pezzi)**
- Realizzazione in acciaio inossidabile, fissaggio murale, timer di 0 a 2ore.
- Portelli con oblò, chiusura a 1/4 di giro, micro-interruttore di sicurezza, drenaggio inferiore.
- Supporto per coltelli in acciaio inox, amovibile.
- Sterilizzazione per lampade UV-C, (ultravioletti), decontaminazione microbiologica (batteri, virus, germi, ecc.).



PDP/BL-A

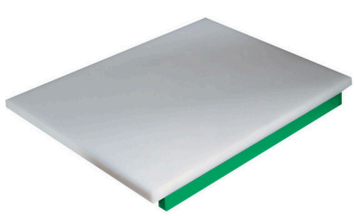
114,- Eur

500x420xh20 mm

(DE) Hackbrett aus Polyäthylen für Fisch (blau)
(IT) Piano in polietilene per pesce (blu)

5 kg

0.01 m3



PDP/GR-C

114,- Eur

500x420xh20 mm

(DE) Hackbrett aus Polyäthylen für Gemüse (grün)
(IT) Piano in polietilene per verdure (verde)

5 kg

0.01 m3



PDP/RE-D

114,- Eur

500x420xh20 mm

(DE) Hackbrett aus Polyäthylen für Fleisch (rot)
(IT) Piano in polietilene per carne (rosso)

5 kg

0.01 m3



PDP/YL-B

114,- Eur

500x420xh20 mm

(DE) Hackbrett aus Polyäthylen für Huhn (gelb)
(IT) Piano in polietilene per pollo (giallo)

5 kg

0.01 m3

TABLE TOP LINE

(DE) Vakuum-Maschinen, Tischmodelle IVP

- Vakuummaschine mit innovativem Design, komplett aus Edelstahl AISI 304.
- Internenschale mit abgerundeten Ecken, einfache Wartung, für perfekte Hygiene. Innovativer Deckel (er wird über einen Zylinder automatisch gehoben) von sehr transparent und extrem bruchfest.
- Großes, hochauflösendes Farb-LCD-Display, mit Anzeige aller Schritte des Vakuumprozesses. Programmierung direkt auf der Tastatur der Maschine oder vom PC aus (Speicherung von 20 Rezepten oder Produkten), Datenübertragung über USB-Port. Das Vakuum wird dank des eingebauten Vakuumsensors in % oder mbar verwaltet, es besteht keine Gefahr eines versehentlich unvollständigen Vakuums. Jeder Bediener kann einen Benutzercode erhalten.
- Alle Operationen werden im Chip der elektronischen Karte gespeichert und das "Logbuch" der Benutzung kann auf einen PC exportiert werden, was eine HACCP-Kontrolle und eine optimierte Verwaltung aller Vakuumvorgänge gewährleistet.

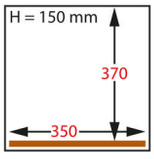
(IT) Macchine sottovuoto, modelli da tavolo IVP

- Macchina sottovuoto dal design innovativo, realizzata interamente in acciaio inox AISI 304.
- Vasca interna con angoli ampiamente irradiati, facile manutenzione che garantisce un'igiene perfetta. Coperchio innovativa (rimontaggio automatico mediante cilindri) di altissima trasparenza e infrangibile.
- Ampio schermo LCD a colori ad alta risoluzione, che consente di visualizzare tutti i passaggi della messa a vuoto. Programmazione direttamente sulla tastiera della macchina o da un PC (memorizzazione di 20 ricette o prodotti specifici), trasferimento di dati tramite porta USB.
- Il vuoto è calcolato in percentuale o mbar grazie al sensore del vuoto integrato, per evitare il rischio di vuoto incompleto per inavvertenza. Possibilità di assegnare un codice utente a ciascun operatore.
- Tutte le operazioni sono memorizzate nel chip della scheda elettronica e il "diario di bordo" può essere esportato su PC, garantendo un controllo HACCP e una gestione ottimizzata di tutte le operazioni del vuoto.

TA-85/IVP — 4 228,Eur

450x510xh420 mm	1.1 kW	67 kg	0.2 m3





Vacuum by BUSCH

(DE) Vakuummaschine, Edelstahlbehälter 350x370xh150 mm. -16 m3/Std. LCD-Bildschirm

- Kapazität der Vakuumpumpe 16m3/h. (Typ Busch). Zykluszeit 15-30 Sekunden.
- Abmessungen der Kammer: 350x370xh150 mm (Länge der Dichtung: 350mm).
- Gewölbter transparenter Deckel.

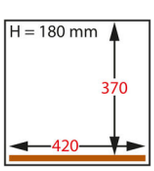
(IT) Macchina sottovuoto, vasca inox 350x370xh150 mm. -16 m3/h display LCD

- Capacità della pompa a vuoto 16m3/h. (Tipo busch). Tempo di ciclo 15-30 secondi.
- Dimensioni della camera: 350x370xh150 mm (lunghezza saldatura: 350 mm).
- Coperchio trasparente bombato.

TA-90/IVP — 4 964,Eur

480x515xh440 mm	1.6 kW	72 kg	0.23 m3





Vacuum by BUSCH

(DE) Vakuummaschine, Edelstahlbehälter 420x370xh180 mm. -21 m3/Std. LCD-Bildschirm

- Kapazität der Vakuumpumpe 21m3/h. (Typ Busch). Zykluszeit 15-35 Sekunden.
- Abmessungen der Kammer: 420x370xh180 mm (Länge der Dichtung: 420mm).
- Gewölbter transparenter Deckel.

(IT) Macchina sottovuoto, vasca inox 420x370xh180 mm. -21 m3/h display LCD

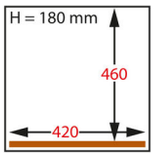
- Capacità della pompa a vuoto 21m3/h. (Tipo busch). Tempo di ciclo 15-35 secondi.
- Dimensioni della camera: 420x370xh180 mm (lunghezza saldatura: 420 mm).
- Coperchio trasparente bombato.

TA-90B/IVP

4 889,Eur

480x610xh440 mm | 1.6 kW | 67 kg | 0.27 m3





Vacuum by BUSCH

PLUS "I.V.P."

Die fortschrittlichsten Vakuummaschinen auf dem Markt. Modernste, leistungsstarke Technik für die optimale Nutzung der "Vakuumküche". Hier sind einige der Vorteile des I.V.P. Bedienfeldes mit großem LCD-Farbdisplay: Rote Fleischfunktion zur Vermeidung von Exsudatverlust. Sequenzielle Vakuumfunktion, speziell entwickelt für Terrinen, Pasteten, Schäume usw..... auch sehr beliebt. in der Backwarenindustrie. Marinadenfunktion, speziell entwickelt, um eine noch intensivere Infusion zu ermöglichen. " Logbuch " der Wartungsarbeiten, automatische Erkennung möglicher Fehlfunktionen. 6 vorprogrammierte Sprachen (Fr, Nl, De, It, En, Es, Ru,...). Viele Optionen auf Anfrage, Etikettendrucker, Gasinjektion "Stickstoff", Flüssigkeitssensor,....

Le macchine sottovuoto più avanzate sul mercato. Tecnologia all'avanguardia e ad alte prestazioni per l'utilizzo ottimale della "cucina a vuoto". Ecco alcuni dei vantaggi del pannello di controllo I.V.P.P., con un ampio display LCD a colori: Funzione carne rossa per evitare la perdita di essudato (Liquido sieroso). Funzione di vuoto sequenziale appositamente sviluppata per terrine, patatine, mousse ecc. anche molto popolare in pasticceria e panetteria. Funzione marinata, appositamente sviluppata per consentire un'infusione ancora più intensa. Registro delle operazioni di manutenzione, rilevamento automatico di eventuali malfunzionamenti. 6 lingue pre-programmate (FR, NL, DE, IT, EN, ES, RU,..). Molte opzioni su richiesta, stampante per etichette, iniezione di gas "Azoto", sensore di controllo dei liquidi.

(DE) **Vakuummaschine, Edelstahlbehälter 420x460xh180 mm. -21 m3/Std. LCD-Bildschirm**

- Kapazität der Vakuumpumpe 21m3/h. (Typ Busch). Zykluszeit 15-40 Sekunden.
- Abmessungen der Kammer: 420x460xh180 mm (Länge der Dichtung: 420mm).
- Gewölbter transparenter Deckel.

(IT) **Macchina sottovuoto, vasca inox 420x460xh180 mm. -21 m3/h display LCD**

- Capacità della pompa a vuoto 21m3/h. (Tipo busch). Tempo di ciclo 15-40 secondi.
- Dimensioni della camera: 420x460xh180 mm (lunghezza saldatura: 420 mm).
- Coperchio trasparente bombato.

Vacuum Packaging Machines

VCM/ND — 800,Eur



483x606xh673 mm

DE Unterbau aus Edelstahl für Vakuum-Maschine auf Rädern, abnehmbar

IT Mobile inox per macchina sottovuoto, su ruote, removibile

IMP/LX — 838,Eur



DE Thermodrucker Direct - Zebra

IT Stampante termica diretta - Zebra

IDG/TA-85/N — 350,Eur



DE Gasinjektion

IT Iniezione di gas

IDG/TA-90/N — 350,Eur



DE Gasinjektion

IT Iniezione di gas

IDG/TA-90B/N — 350,Eur



DE Gasinjektion

IT Iniezione di gas

LIQ/TA-85/IVP — 613,Eur



DE Kontrollsensor für Flüssigkeiten/Drucksensor (%)/20 Prog.

IT Sensore di controllo dei liquidi / rilevatore di pressione (%)/20 prog.

LIQ/TA-90/IVP — 613,Eur



DE Kontrollsensor für Flüssigkeiten/Drucksensor (%)/20 Prog.

IT Sensore di controllo dei liquidi / rilevatore di pressione (%)/20 prog.

LIQ/TA-90B/IVP — 613,Eur



DE Kontrollsensor für Flüssigkeiten/Drucksensor (%)/20 Prog.

IT Sensore di controllo dei liquidi / rilevatore di pressione (%)/20 prog.

TSC/TA-85/N — 400,Eur



DE Einfache Schweiss mit Abschneidfunktion

IT Saldatura semplice con coltello

TSC/TA-90/N — 25,Eur



DE Einfache Schweiss mit Abschneidfunktion

IT Saldatura semplice con coltello

TSC/TA-90B/N — 25,Eur



DE Einfache Schweiss mit Abschneidfunktion

IT Saldatura semplice con coltello

PIL/TA-85/N — 188,Eur



DE Platte für flüssige Produkte

IT Placca per prodotti liquidi

PIL/TA-90/N — 200,Eur



DE Platte für flüssige Produkte

IT Placca per prodotti liquidi

PIL/TA-90B/N — 200,Eur



DE Platte für flüssige Produkte

IT Placca per prodotti liquidi

(DE) Vakuum-Maschinen, Standmodelle

- Professionelle Maschinen auf Basis, eingesetzt fÜr die Vakuumverpackung, innovatines Konzept, das eine längere Haltbarkeit für verderbliche Produkte ermöglicht.
- Das Vakuum wird dank des integrierten Vakuumsensors in % oder mbar geregelt, kein Risiko mehr für versehentlich unvollstÄndiges Vakuum.
- Digitales Bedienfeld mit 10 Programmen.
- Eine große Auswahl, die alle Bedürfnisse der Gastronomie, Bäckerei, Käse, Metzgerei, sowie Obst und Gemüse, etc. abdeckt.
- Ideal für alle Tätgikeiten, die eine hohe Produktion erfordern. Dank inhres modernen und funktionalen Designs lassen sie sich in jeden Produktionprozess integrieren und garantieren einen Mehrwert.
- Ergonomie, Robustheit und forschrittliche Technologie sind ihre Hauptvorteile.
- Abnehmbare Schweißleiste (Doppeldichtung).

(IT) Macchine sottovuoto, su base

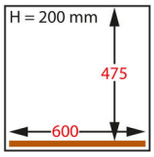
- Macchine professionali da piedistallo per il confezionamento sottovuoto, un concetto innovativo che garantisce una migliore conservazione dei prodotti deperibili.
- Il vuoto viene gestito in % o in mbar grazie al sensore di vuoto integrato, eliminando il rischio di un vuoto incompleto involontario.
- Pannello di controllo digitale con 10 programmi.
- Ampia scelta, che copre tutte le esigenze della gastronomia, della panetteria, della caseificazione, della macelleria, nonché dell'ortofrutta, ecc.
- Grazie al loro design moderno e funzionale, si inseriscono in qualsiasi processo produttivo, garantendo un valore aggiunto.
- Ergonomia, robustezza e tecnologia all'avanguardia sono i loro punti di forza.
- Barra saldante rimovibile (doppia sigillatura).

FLOOR LINE

SC-120/S — 8 407,Eur

680x630xh1020 mm | 2.5 kW | 181 kg | 0.8 m3





Vacuum by BUSCH

(DE) Vakuum-Maschine, Kammer 600x475xh200 mm - 63 m3/h

- Vakuumpumpe mit einer Kapazität von 63m3/h (Busch-Typ), Zykluszeit 15-40 Sekunden.
- Transparent gewölbter Deckel.
- Kammerabmessungen: 600x475xh200 mm (Schweißlänge: 2 x 520mm).
- Geprägte Vakuumkammer und AISI 304 Edelstahlrahmen.

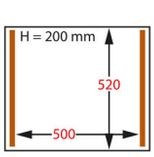
(IT) Macchine sottovuoto, camera 600x475xh200 mm - 63 m3/h

- Pompa a vuoto con capacità di 63m3/h (tipo Busch), tempo del ciclo 15-40 secondi.
- Coperchio trasparente bombato.
- Dimensioni della camera: 600x475xh200 mm (Lunghezza saldatura: 2 x 520mm).
- Camera a vuoto stampata e telaio in acciaio inox AISI 304.

SC-123T/S — 11 024,Eur

680x630xh1020 mm | 2.5 kW | 181 kg | 0.8 m3





Vacuum by BUSCH

(DE) Vakuummaschine, Kammer 500x520xh200 mm - 63 m3/h

- Vakuumpumpe mit einer Kapazität von 63m3/h (Busch-Typ), Zykluszeit 15-40 Sekunden.
- Deckel aus rostfreiem Stahl.
- Kammerabmessungen: 500x520xh200 mm (Schweißlänge: 2 x 520mm).
- AISI 304 Edelstahlrahmen.

(IT) Macchine sottovuoto, camera 500x520xh200 mm - 63 m3/h

- Pompa a vuoto con capacità di 63m3/h (tipo Busch), tempo del ciclo 15-40 secondi.
- Coperchio in acciaio inox.
- Dimensioni della camera: 500x520xh200 mm (Lunghezza saldatura: 2 x 520mm).
- Telaio in acciaio inox AISI 304.

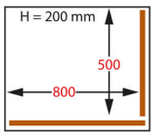
Dynamische Vorbereitung • Preparazione Dinamica

FLOOR LINE

SC-124T/S — 15 450,Eur

910x740xh1120 mm 3.5 kW 317 kg 1.5 m3





Vacuum by BUSCH

(DE) Vakuum-Maschine, Kammer 500x800xh200 mm - 100 m3/h

- Vakuumpumpe mit einer Kapazität von 100m3/h (Busch-Typ), Zykluszeit 15-40 Sekunden.
- Deckel aus rostfreiem Stahl.
- Kammerabmessungen: 500x800xh200 mm (Schweißlänge: 1 x 510mm und 1 x 760mm).
- AISI 304 Edelstahlrahmen.

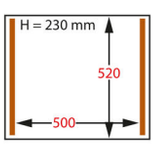
(IT) Macchine sottovuoto, camera 500x800xh200 mm - 100 m3/h

- Pompa a vuoto con capacità di 100m3/h (tipo Busch), tempo del ciclo 15-40 secondi.
- Coperchio in acciaio inox.
- Dimensioni della camera: 500x800xh200 mm (Lunghezza saldatura: 1 x 510mm e 1 x 760mm).
- Telaio in acciaio inox AISI 304.

SC-123V/S — 10 466,Eur

680x630xh1060 mm 2.5 kW 181 kg 1 m3





Vacuum by BUSCH

(DE) Vakuummaschine, Kammer 500x520xh230 mm - 63 m3/h

- Vakuumpumpe mit einer Kapazität von 63m3/h (Busch-Typ), Zykluszeit 15-40 Sekunden.
- Aluminiumdeckel mit Sichtfenster.
- Kammerabmessungen: 500x520xh230 mm (Schweißlänge: 2 x 520mm).
- Geprägte Vakuumkammer aus Aluminium und AISI 304 Edelstahlrahmen.

(IT) Macchine sottovuoto, camera 500x520xh230 mm - 63 m3/h

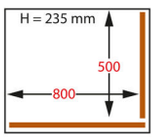
- Pompa a vuoto con capacità di 63m3/h (tipo Busch), tempo del ciclo 15-40 secondi.
- Coperchio in alluminio con finestra di visualizzazione.
- Dimensioni della camera: 500x520xh230 mm (Lunghezza saldatura: 2 x 520mm).
- Camera del vuoto stampata in alluminio e telaio in acciaio inox AISI 304.

SC-124V/S

14 632,Eur

910x740xh1060 mm 3.5 kW 273 kg 1.35 m3





Vacuum by BUSCH

(DE) Vakuum-Maschine, Kammer 500x800xh200 mm - 100 m3/h

- Vakuumpumpe mit einer Kapazität von 100m3/h (Busch-Typ), Zykluszeit 15-40 Sekunden.
- Aluminiumdeckel mit Sichtfenster.
- Kammerabmessungen: 500x800xh200 mm (Schweißlänge: 1 x 510mm und 1 x 760mm).
- Geprägte Vakuumkammer aus Aluminium und AISI 304 Edelstahlrahmen.

(IT) Macchine sottovuoto, camera 500x800xh200 mm - 100 m3/h

- Pompa a vuoto con capacità di 100m3/h (tipo Busch), tempo del ciclo 15-40 secondi.
- Coperchio in alluminio con finestra di visualizzazione.
- Dimensioni della camera: 500x800xh200 mm (Lunghezza saldatura: 1 x 510mm e 1 x 760mm).
- Camera del vuoto stampata in alluminio e telaio in acciaio inox AISI 304.

LESS VACUUM

Verwendbar für empfindliche oder nicht essbare Produkte. Erfordert ein Teilvakuum ohne Konservierung mit Stickstoff.

Si usa per prodotti delicati o non alimentari, che richiedono un sottovuoto parziale, senza conservazione con gas azoto.

SLOW "SOFT-AIR"

Allmähliches Absaugen, um empfindliche Produkte (z.B. Fisch) oder Produkte mit harten und hervorstehenden Teilen (z.B. Schweinerippchen) nicht zu beschädigen. Kombinierbar mit dem IDG Stickstoffgaseinspritzsystem.

Aspirazione graduale, per non danneggiare prodotti delicati (es. pesce) o prodotti con parti dure e sporgenti (es. costole di maiale). Da abbinare al sistema di iniezione di azoto IDG.

Vacuum Packaging Machines

IDG/SC-120/N — 700,– Eur



(DE) Gasinjektion
(IT) Iniezione di gas

IDG/SC-123V/N — 688,– Eur



(DE) Gasinjektion
(IT) Iniezione di gas

IDG/SC-124V/N — 800,– Eur



(DE) Gasinjektion
(IT) Iniezione di gas

IDG/SC-123T/N — 700,– Eur



(DE) Gasinjektion
(IT) Iniezione di gas

IDG/SC-124T/N — 825,– Eur



(DE) Gasinjektion
(IT) Iniezione di gas

PIL/SC-120/N — 225,– Eur



(DE) Platte für flüssige Produkte
(IT) Placca per prodotti liquidi

PIL/SC-123V/N — 138,– Eur



(DE) Platte für flüssige Produkte
(IT) Placca per prodotti liquidi

PIL/SC-124V/N — 150,– Eur



(DE) Platte für flüssige Produkte
(IT) Placca per prodotti liquidi

TSC/SC-120/N — 25,– Eur



(DE) Einfache Schweiss mit Abschneidfunktion
(IT) Saldatura semplice con coltello

TSC/SC-123V/N — 25,– Eur



(DE) Einfache Schweiss mit Abschneidfunktion
(IT) Saldatura semplice con coltello

TSC/SC-124V/N — 25,– Eur



(DE) Einfache Schweiss mit Abschneidfunktion
(IT) Saldatura semplice con coltello

TSC/SC-123T/N — 25,– Eur



(DE) Einfache Schweiss mit Abschneidfunktion
(IT) Saldatura semplice con coltello

TSC/SC-124T/N — 25,– Eur



(DE) Einfache Schweiss mit Abschneidfunktion
(IT) Saldatura semplice con coltello

LIQ/SC-120/N — 338,– Eur



(DE) Kontrollsensor für Flüssigkeiten/Drucksensor (%)/20 Prog.
(IT) Sensore di controllo dei liquidi / rilevatore di pressione (%)/20 prog.

LIQ/SC-123V/N — 338,– Eur



(DE) Kontrollsensor für Flüssigkeiten/Drucksensor (%)/20 Prog.
(IT) Sensore di controllo dei liquidi / rilevatore di pressione (%)/20 prog.

LIQ/SC-124V/N — 338,– Eur



(DE) Kontrollsensor für Flüssigkeiten/Drucksensor (%)/20 Prog.
(IT) Sensore di controllo dei liquidi / rilevatore di pressione (%)/20 prog.

LIQ/SC-123T/N — 613,– Eur



(DE) Kontrollsensor für Flüssigkeiten/Drucksensor (%)/20 Prog.
(IT) Sensore di controllo dei liquidi / rilevatore di pressione (%)/20 prog.

LIQ/SC-124T/N — 613,- Eur



DE Kontrollsensor für Flüssigkeiten/Drucksensor (%)/20 Prog.
IT Sensore di controllo dei liquidi / rilevatore di pressione (%)/20 prog.

RLS/SC-123V/N — 238,- Eur



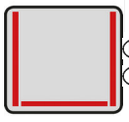
DE Langsame Auslösung Soft-Air
IT Rimesa lenta "Soft air"

RLS/SC-124V/N — 238,- Eur



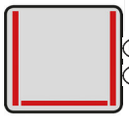
DE Langsame Auslösung Soft-Air
IT Rimesa lenta "Soft air"

3BS/SC-124T/N — 1 038,- Eur



DE 3 Schweissbänder
IT 3 barre di saldatura

3BS/SC-124V/N — 1 038,- Eur



DE 3 Schweissbänder
IT 3 barre di saldatura

FLOOR LINE

(DE) Vakuum-Maschinen, Standmodelle IVP

- Vakuummaschine mit innovativem Design.
- Innovativer Deckel (er wird über einen Zylinder automatisch gehoben), sehr transparent und extrem bruchfest.
- Großes, hochauflösendes Farb-LCD-Display, mit Anzeige aller Schritte des Vakuumprozesses. Programmierung direkt auf der Tastatur der Maschine oder vom PC aus (Speicherung von 20 Rezepten oder Produkten), Datenübertragung über einen USB-Port
- Das Vakuum wird dank integriertem Vakuumsensor in % oder mbar verwaltet, es besteht keine Gefahr eines versehentlich unvollständigen Vakuums. Jeder Bediener kann einen Benutzercode erhalten
- Alle Operationen werden im Chip der elektronischen Karte gespeichert und das "Logbuch" der Benutzung kann auf einen PC exportiert werden, was eine HACCP-Kontrolle und eine optimierte Verwaltung aller Vakuumvorgänge gewährleistet.
- Schweißleiste (doppelt) abnehmbar.

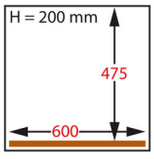
(IT) Macchine sottovuoto, su base IVP

- Macchina sottovuoto dal design innovativo.
- Coperchio innovativo (rimonta automaticamente a mezzo cilindri) di altissima trasparenza e infrangibile.
- Ampio schermo LCD a colori ad alta risoluzione per visualizzare tutti i passaggi della messa sottovuoto. Programmazione direttamente sulla tastiera della macchina o da PC (Memorizzazione di 20 ricette o prodotti specifici), trasferimento dei dati tramite porta USB
- Il vuoto è gestito in % o mbar grazie al sensore di vuoto integrato, finito il rischio di sottovuoto incompleto per inavvertenza. Possibilità di assegnare un codice utente a ciascun operatore
- Tutte le operazioni sono conservate in memoria nel chip della scheda elettronica e il "log book" di utilizzo può essere esportato su PC, garantendo un controllo HACCP e una gestione ottimizzata di tutte le operazioni di sottovuoto.
- Barra di saldatura (saldatura doppia) amovibile.

SC-120/IVP — 8 816,Eur

680x630xh1020 mm | 2.5 kW | 181 kg | 0.8 m3





Vacuum by BUSCH

(DE) Vakuummaschine, Edelstahlbehälter 600x475xh200 mm. -63 m3/Std. LCD-Bildschirm

- Vakuumpumpe mit einer Kapazität von 63m3/h (Busch-Typ), Zykluszeit 15-40 Sekunden.
- Transparent gewölbter Deckel.
- Kammerabmessungen: 600x475xh200 mm (Schweißlänge: 2 x 520mm).
- Geprägte Vakuumkammer und AISI 304 Edelstahlrahmen.

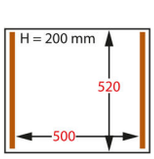
(IT) Macchina sottovuoto, vasca inox 600x475xh200 mm. -63 m3/h display LCD

- Pompa a vuoto con capacità di 63m3/h (tipo Busch), tempo del ciclo 15-40 secondi.
- Coperchio trasparente bombato.
- Dimensioni della camera: 600x475xh200 mm (Lunghezza saldatura: 2 x 520mm).
- Camera a vuoto stampata e telaio in acciaio inox AISI 304.

SC-123T/IVP — 11 805,Eur

680x630xh1020 mm | 2.5 kW | 181 kg | 0.8 m3





Vacuum by BUSCH

(DE) Vakuummaschine, Edelstahlbehälter 500x520xh200 mm. -63 m3/Std. LCD-Bildschirm

- Vakuumpumpe mit einer Kapazität von 63m3/h (Busch-Typ), Zykluszeit 15-40 Sekunden.
- Deckel aus rostfreiem Stahl.
- Kammerabmessungen: 500x520xh200 mm (Schweißlänge: 2 x 520mm).
- AISI 304 Edelstahlrahmen.

(IT) Macchina sottovuoto, vasca inox 500x520xh200 mm. -63 m3/h display LCD

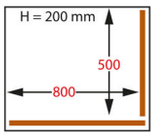
- Pompa a vuoto con capacità di 63m3/h (tipo Busch), tempo del ciclo 15-40 secondi.
- Coperchio in acciaio inox.
- Dimensioni della camera: 500x520xh200 mm (Lunghezza saldatura: 2 x 520mm).
- Telaio in acciaio inox AISI 304.

SC-124T/IVP

16 232,Eur

910x740xh1120 mm 3.5 kW 317 kg 1.5 m3





Vacuum by BUSCH

(DE) **Vakuummaschine, Edelstahlbehälter 800x500xh200 mm. -100 m3/Std. LCD-Bildschirm**

- Vakuumpumpe mit einer Kapazität von 100m3/h (Busch-Typ), Zykluszeit 15-40 Sekunden.
- Deckel aus rostfreiem Stahl.
- Kammerabmessungen: 500x800xh200 mm (Schweißlänge: 1 x 510mm und 1 x 760mm).
- AISI 304 Edelstahlrahmen.

(IT) **Macchina sottovuoto, vasca inox 800x500xh200 mm. -100 m3/h display LCD**

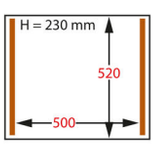
- Pompa a vuoto con capacità di 100m3/h (tipo Busch), tempo del ciclo 15-40 secondi.
- Coperchio in acciaio inox.
- Dimensioni della camera: 500x800xh200 mm (Lunghezza saldatura: 1 x 510mm e 1 x 760mm).
- Telaio in acciaio inox AISI 304.

SC-123V/IVP

10 875,Eur

680x630xh1060 mm 2.5 kW 181 kg 1 m3





Vacuum by BUSCH

(DE) **Vakuummaschine, Aluminium behälter 500x520xh230 mm. - 63 m3/Std. LCD-Bildschirm**

- Vakuumpumpe mit einer Kapazität von 63m3/h (Busch-Typ), Zykluszeit 15-40 Sekunden.
- Aluminiumdeckel mit Sichtfenster.
- Kammerabmessungen: 500x520xh230 mm (Schweißlänge: 2 x 520mm).
- Geprägte Vakuumkammer aus Aluminium und AISI 304 Edelstahlrahmen.

(IT) **Macchina sottovuoto, vasca alluminio 500x520xh230 mm. - 63 m3/h display LCD**

- Pompa a vuoto con capacità di 63m3/h (tipo Busch), tempo del ciclo 15-40 secondi.
- Coperchio in alluminio con finestra di visualizzazione.
- Dimensioni della camera: 500x520xh230 mm (Lunghezza saldatura: 2 x 520mm).
- Camera del vuoto stampata in alluminio e telaio in acciaio inox AISI 304.

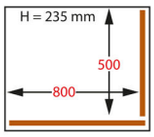
FLOOR LINE

SC-124V/IVP

15 413,Eur

910x740xh1060 mm 3.5 kW 273 kg 1.35 m3





Vacuum by BUSCH

PLUS "I.V.P."

Die fortschrittlichsten Vakuummaschinen auf dem Markt. Modernste, leistungsstarke Technik für die optimale Nutzung der "Vakuumküche". Hier sind einige der Vorteile des I.V.P. Bedienfeldes mit großem LCD-Farbdisplay: Rote Fleischfunktion zur Vermeidung von Exsudatverlust. Sequenzielle Vakuumfunktion, speziell entwickelt für Terrinen, Pasteten, Schäume usw..... auch sehr beliebt. in der Backwarenindustrie. Marinadenfunktion, speziell entwickelt, um eine noch intensivere Infusion zu ermöglichen. " Logbuch " der Wartungsarbeiten, automatische Erkennung möglicher Fehlfunktionen. 6 vorprogrammierte Sprachen (Fr, Nl, De, It, En, Es, Ru,...). Viele Optionen auf Anfrage, Etikettendrucker, Gasinjektion "Stickstoff", Flüssigkeitssensor,....

Le macchine sottovuoto più avanzate sul mercato. Tecnologia all'avanguardia e ad alte prestazioni per l'utilizzo ottimale della "cucina a vuoto". Ecco alcuni dei vantaggi del pannello di controllo I.V.P., con un ampio display LCD a colori: Funzione carne rossa per evitare la perdita di essudato (Liquido sieroso). Funzione di vuoto sequenziale appositamente sviluppata per terrine, patatine, mousse ecc. anche molto popolare in pasticceria e panetteria. Funzione marinata, appositamente sviluppata per consentire un'infusione ancora più intensa. Registro delle operazioni di manutenzione, rilevamento automatico di eventuali malfunzionamenti. 6 lingue pre-programmate (FR, NL, DE, IT, EN, ES, RU,..). Molte opzioni su richiesta, stampante per etichette, iniezione di gas "Azoto", sensore di controllo dei liquidi.

(DE) Vakuummaschine, Aluminium behälter 800x500xh235 mm .-100 m3/Std. LCD-Bildschirm

- Vakuumpumpe mit einer Kapazität von 100m3/h (Busch-Typ), Zykluszeit 15-40 Sekunden.
- Aluminiumdeckel mit Sichtfenster.
- Kammerabmessungen: 500x800xh200 mm (Schweißlänge: 1 x 510mm und 1 x 760mm).
- Geprägte Vakuumkammer aus Aluminium und AISI 304 Edelstahlrahmen.

(IT) Macchina sottovuoto, vasca alluminio 800x500xh235 mm .-100 m3/h display LCD

- Pompa a vuoto con capacità di 100m3/h (tipo Busch), tempo del ciclo 15-40 secondi.
- Coperchio in alluminio con finestra di visualizzazione.
- Dimensioni della camera: 500x800xh200 mm (Lunghezza saldatura: 1 x 510mm e 1 x 760mm).
- Camera del vuoto stampata in alluminio e telaio in acciaio inox AISI 304.

IMP/LX — 838,- Eur



DE Thermodrucker Direct - Zebra
IT Stampante termica diretta - Zebra

IDG/SC-120/N — 700,- Eur



DE Gasinjektion
IT Iniezione di gas

IDG/SC-123V/N — 688,- Eur



DE Gasinjektion
IT Iniezione di gas

IDG/SC-124V/N — 800,- Eur



DE Gasinjektion
IT Iniezione di gas

IDG/SC-123T/N — 700,- Eur



DE Gasinjektion
IT Iniezione di gas

IDG/SC-124T/N — 825,- Eur



DE Gasinjektion
IT Iniezione di gas

PIL/SC-120/N — 225,- Eur



DE Platte für flüssige Produkte
IT Placca per prodotti liquidi

PIL/SC-123V/N — 138,- Eur



DE Platte für flüssige Produkte
IT Placca per prodotti liquidi

PIL/SC-124V/N — 150,- Eur



DE Platte für flüssige Produkte
IT Placca per prodotti liquidi

LIQ/SC-120/IVP — 338,- Eur



DE Kontrollsensor für Flüssigkeiten/Drucksensor (%)/20 Prog.
IT Sensore di controllo dei liquidi / rilevatore di pressione (%)/20 prog.

LIQ/SC-123T/IVP — 613,- Eur



DE Kontrollsensor für Flüssigkeiten/Drucksensor (%)/20 Prog.
IT Sensore di controllo dei liquidi / rilevatore di pressione (%)/20 prog.

LIQ/SC-124T/IVP — 613,- Eur



DE Kontrollsensor für Flüssigkeiten/Drucksensor (%)/20 Prog.
IT Sensore di controllo dei liquidi / rilevatore di pressione (%)/20 prog.

LIQ/SC-123V/IVP — 338,- Eur



DE Kontrollsensor für Flüssigkeiten/Drucksensor (%)/20 Prog.
IT Sensore di controllo dei liquidi / rilevatore di pressione (%)/20 prog.

LIQ/SC-124V/IVP — 338,- Eur



DE Kontrollsensor für Flüssigkeiten/Drucksensor (%)/20 Prog.
IT Sensore di controllo dei liquidi / rilevatore di pressione (%)/20 prog.

TSC/SC-120/N — 25,- Eur



DE Einfache Schweiss mit Abschneidfunktion
IT Saldatura semplice con coltello

TSC/SC-123V/N — 25,- Eur



DE Einfache Schweiss mit Abschneidfunktion
IT Saldatura semplice con coltello

TSC/SC-124V/N — 25,- Eur



DE Einfache Schweiss mit Abschneidfunktion
IT Saldatura semplice con coltello

TSC/SC-123T/N — 25,- Eur



DE Einfache Schweiss mit Abschneidfunktion
IT Saldatura semplice con coltello

TSC/SC-124T/N — 25,- Eur



DE Einfache Schweiss mit Abschneidfunktion
IT Saldatura semplice con coltello

RLS/SC-123V/N — 238,- Eur



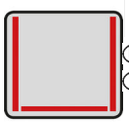
DE Langsame Auslösung Soft-Air
IT Rimesa lenta "Soft air"

RLS/SC-124V/N — 238,- Eur



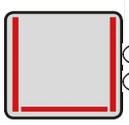
DE Langsame Auslösung Soft-Air
IT Rimesa lenta "Soft air"

3BS/SC-124T/N — 1 038,- Eur



DE 3 Schweissbänder
IT 3 barre di saldatura

3BS/SC-124V/N — 1 038,- Eur



DE 3 Schweissbänder
IT 3 barre di saldatura

(DE) Vakuum-Maschinen, Doppel-Kammer

- Professionelle Maschinen als Standmodelle dienen zum Vakuum-Verpacken, innovatives Konzept für eine längere Aufbewahrung von verderblichen Produkten.
- Digitales Bedienfeld mit 10 Programmen.
- Das Vakuum wird dank des integrierten Vakuumsensors in % oder mbar geregelt, kein Risiko mehr für versehentlich unvollständiges Vakuum.
- Speziell entwickelt, um allen industriellen Bedürfnissen des Lebensmittelbereiches gerecht zu werden.
- Ergonomie, Stärke und ausgereifte Technologie sind ihre wichtigsten Merkmale.
- Schweißleiste abnehmbar.

(IT) Macchine sottovuoto, doppia camera

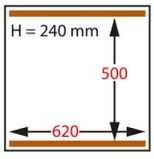
- Macchine professionali su base per imballaggi sottovuoto, concetto innovante che permette una conservazione più lunga dei prodotti deperibili.
- Pannello di controllo digitale con 10 programmi.
- Il vuoto viene gestito in % o mbar grazie al sensore di vuoto integrato, senza il rischio di vuoto involontariamente incompleto.
- Specialmente concepito per rispondere a tutti i bisogni industriali nel settotre agroalimentare.
- Principali atout: ergonomia, robustezza e tecnologia all'avanguardia.
- Barra di saldatura amovibile.

DOUBLE CHAMBER LINE

CF-165T/S — 20 919,Eur

1500x895xh1150 mm | 3.5 kW | 479 kg | 2.4 m3





Vacuum by BUSCH

(DE) Vakuummaschine, Doppelkammer 620x500xh240 mm. - 100 m3/h

- Vakuumpumpe mit einer Kapazität von 100m3/h (Busch-Typ), Zykluszeit 15-40 Sekunden.
- Deckel aus rostfreiem Stahl.
- Kammerabmessungen: 2 x 620x500xh240 mm (Schweißlänge: 4 x 620mm).
- AISI 304 Edelstahlrahmen & Vakuumkammer.

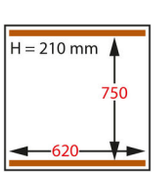
(IT) Macchina sottovuoto, doppia camera 620x500xh240 mm. - 100 m3/h

- Pompa a vuoto con capacità di 100m3/h (tipo Busch), tempo del ciclo 15-40 secondi.
- Coperchio in acciaio inox.
- Dimensioni della camera: 2 x 620x500xh240 mm (Lunghezza saldatura: 4 x 620mm).
- Telaio e camera a vuoto in acciaio inox AISI 304.

CF-175T/S — 27 615,Eur

1550x1145xh1160 mm | 5 kW | 660 kg | 3 m3





Vacuum by BUSCH

(DE) Vakuummaschine, Doppelkammer 620x750xh210 mm.

- Vakuumpumpe mit einer Kapazität von 160m3/h (Busch-Typ), Zykluszeit 15-40 Sekunden.
- Deckel aus rostfreiem Stahl.
- Kammerabmessungen: 2 x 620x750xh210 mm (Schweißlänge: 4 x 620mm).
- AISI 304 Edelstahlrahmen & Vakuumkammer.

(IT) Macchina sottovuoto, doppia camera 620x750xh210 mm.

- Pompa a vuoto con capacità di 160m3/h (tipo Busch), tempo del ciclo 15-40 secondi.
- Coperchio in acciaio inox.
- Dimensioni della camera: 2 x 620x750xh210 mm (Lunghezza saldatura: 4 x 620mm).
- Telaio e camera a vuoto in acciaio inox AISI 304.

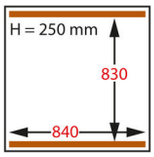
Dynamische Vorbereitung • Preparazione Dinamica

DOUBLE CHAMBER LINE

CF-180T/S — 31 653,Eur

1985x1215xh1170 mm | 7 kW | 855 kg | 4 m3





Vacuum by BUSCH

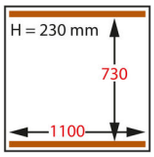
(DE) Vakuummaschine, Doppelkammer 840x830xh250 mm. - 250 m3/h
- Vakuumpumpe mit einer Kapazität von 250m3/h (Busch-Typ), Zykluszeit 15-30 Sekunden.
- Deckel aus rostfreiem Stahl.
- Kammerabmessungen: 2 x 840x830xh250 mm (Schweißlänge: 4 x 840mm).
- AISI 304 Edelstahlrahmen & Vakuumkammer.

(IT) Macchina sottovuoto, doppia camera 840x830xh250 mm. - 250 m3/h
- Pompa a vuoto con capacità di 250m3/h (tipo Busch), tempo del ciclo 15-30 secondi.
- Coperchio in acciaio inox.
- Dimensioni della camera: 2 x 840x830xh250 mm (Lunghezza saldatura: 4 x 840mm).
- Telaio e camera a vuoto in acciaio inox AISI 304.

CF-195T/S — 38 589,Eur

2420x1210xh1130 mm | 9 kW | 955 kg | 4.58 m3





Vacuum by BUSCH

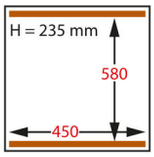
(DE) Vakuummaschine, Doppelkammer 1100x730x230 mm. - 250 m3/h
- Vakuumpumpe mit einer Kapazität von 250m3/h (Busch-Typ), Zykluszeit 15-30 Sekunden.
- Deckel aus rostfreiem Stahl.
- Kammerabmessungen: 2 x 1100x730x230 mm (Schweißlänge: 4 x 1100mm).
- AISI 304 Edelstahlrahmen & Vakuumkammer.

(IT) Macchina sottovuoto, doppia camera 1100x730x230 mm. - 250 m3/h
- Pompa a vuoto con capacità di 250m3/h (tipo Busch), tempo del ciclo 15-30 secondi.
- Coperchio in acciaio inox.
- Dimensioni della camera: 2 x 1100x730x230 mm (Lunghezza saldatura: 4 x 1100mm).
- Telaio e camera a vuoto in acciaio inox AISI 304.

CF-150/S — 15 289,Eur

1075x890xh1040 mm | 2.5 kW | 293 kg | 1.75 m3





Vacuum by BUSCH

(DE) Vakuummaschine, Doppelkammer 450x580xh235 mm. - 63 m3/h
- Vakuumpumpe mit einer Kapazität von 63m3/h (Busch-Typ), Zykluszeit 15-40 Sekunden.
- Aluminiumdeckel mit Fenster.
- Kammerabmessungen: 2 x 450x580xh235 mm (Schweißlänge: 4 x 450mm).
- AISI 304 Edelstahlrahmen & Aluminium-Vakuumkammer.

(IT) Macchina sottovuoto, doppia camera 450x580xh235 mm. - 63 m3/h
- Pompa a vuoto con capacità di 63m3/h (tipo Busch), tempo del ciclo 15-40 secondi.
- Coperchio in alluminio con finestra.
- Dimensioni della camera: 2 x 450x580xh235 mm (Lunghezza saldatura: 4 x 450mm).
- Telaio in acciaio inox AISI 304 e camera a vuoto in alluminio.

CF-170/S

20 014,Eur

1270x1020xh1040 mm 3.5 kW 387 kg 2.21 m3



Vacuum by BUSCH

(DE) Vakuummaschine, Doppelkammer 550x700xh235 mm. - 100 m3/h

- Vakuumpumpenkapazität 100m3/h (Typ Busch), Zykluszeit 15-40 Sekunden.
- Aluminiumdeckel mit Sichtfenster.
- Kammerabmessungen: 2x 550x700xh235 mm (Dichtungslänge: 4 x 550mm).
- AISI 304 Edelstahlrahmen & Aluminium-Vakuumkammer.

(IT) Macchina sottovuoto, doppia camera 550x700xh235 mm. - 100 m3/h

- Capacità della pompa del vuoto 100m3/h (tipo Busch), Durata del ciclo 15-40 secondi.
- Copertura in alluminio con finestra.
- Dimensioni della camera: 2x 550x700xh235 mm (lunghezza della saldatura: 4 x 550mm).
- Telaio in acciaio inox AISI 304 e camera a vuoto in alluminio.

LESS VACUUM

Verwendbar für empfindliche oder nicht essbare Produkte. Erfordert ein Teilvakuum ohne Konservierung mit Stickstoff.

Si usa per prodotti delicati o non alimentari, che richiedono un sottovuoto parziale, senza conservazione con gas azoto.

SLOW "SOFT-AIR"

Allmähliches Absaugen, um empfindliche Produkte (z.B. Fisch) oder Produkte mit harten und hervorstehenden Teilen (z.B. Schweinerippchen) nicht zu beschädigen. Kombinierbar mit dem IDG Stickstoffgaseinspritzsystem.

Aspirazione graduale, per non danneggiare prodotti delicati (es. pesce) o prodotti con parti dure e sporgenti (es. costole di maiale). Da abbinare al sistema di iniezione di azoto IDG.

Vacuum Packaging Machines

IDG/CF-150/N — 925,– Eur



DE Gasinjektion
IT Iniezione di gas

IDG/CF-165T/N — 1 325,– Eur



DE Gasinjektion
IT Iniezione di gas

IDG/CF-170/N — 1 325,– Eur



DE Gasinjektion
IT Iniezione di gas

IDG/CF-175T/N — 1 325,– Eur



DE Gasinjektion
IT Iniezione di gas

IDG/CF-180T/N — 2 075,– Eur



DE Gasinjektion
IT Iniezione di gas

IDG/CF-195T/N — 2 100,– Eur



DE Gasinjektion
IT Iniezione di gas

PIL/CF-150/N — 138,– Eur



DE Platte für flüssige Produkte
IT Placca per prodotti liquidi

PIL/CF-170/N — 138,– Eur



DE Platte für flüssige Produkte
IT Placca per prodotti liquidi

RLS/CF-150/N — 375,– Eur



DE Langsame Auslösung Soft-Air
IT Rimesa lenta "Soft air"

RLS/CF-170/N — 375,– Eur



DE Langsame Auslösung Soft-Air
IT Rimesa lenta "Soft air"

TSC/CF-150/N — 25,– Eur



DE Einfache Schweiss mit Abschneidfunktion
IT Saldatura semplice con coltello

TSC/CF-165T/N — 25,– Eur



DE Einfache Schweiss mit Abschneidfunktion
IT Saldatura semplice con coltello

TSC/CF-170/N — 25,– Eur



DE Einfache Schweiss mit Abschneidfunktion
IT Saldatura semplice con coltello

TSC/CF-175T/N — 25,– Eur



DE Einfache Schweiss mit Abschneidfunktion
IT Saldatura semplice con coltello

TSC/CF-180T/N — 25,– Eur



DE Einfache Schweiss mit Abschneidfunktion
IT Saldatura semplice con coltello

TSC/CF-195T/N — 25,– Eur



DE Einfache Schweiss mit Abschneidfunktion
IT Saldatura semplice con coltello

(DE) Glatte Beutel für Vakuummaschinen -40°C +40°C

- "Glatte" Vakuumierbeutel für Vakuumiergeräte mit Kuppel- Materialstärke 90 micron (My)- Schmalere Seite verschweissbar- Temperaturbeständig von -40°C bis +40°C- Hergestellt aus Polyethylen-Polyamid (PE-PE) zugelassen für Lebensmittel

(IT) Sacchetti lisci per macchine sottovuoto -40°C +40°C

- Buste lisce per macchine sottovuoto con cloche).
- Spessore 90 micron (My).
- Saldatura lato corto.
- T° massima di lavoro da -40° C a + 40°C.
- Realizzati in polietilene-poliamido (PE-PA), certificato alimentare



A25-1530-N

121,Eur

400x600xh180 mm

(DE) **1000 Vakuumierbeutel 150X300 mm, glatte Oberfläche**
(IT) **1000 sacchetti per sottovuoto lisci 150x300 mm**
- 10 PACKAGING / EACH = 100 PIECES

20 kg

0.03 m3



A20-2030-N

161,Eur

400x600xh180 mm

(DE) **1000 Vakuumierbeutel 200X300 mm, glatte Oberfläche**
(IT) **1000 sacchetti per sottovuoto lisci 200x300 mm**
- 10 PACKAGING / EACH = 100 PIECES

20 kg

0.03 m3



A16-2535-N

118,Eur

400x600xh180 mm

(DE) **500 Vakuumierbeutel 250X350 mm, glatte Oberfläche**
(IT) **500 sacchetti per sottovuoto lisci 250x350 mm**
- 5 PACKAGING / EACH = 100 PIECES

20 kg

0.03 m3



A10-3040-N

161,Eur

400x600xh180 mm

(DE) **500 Vakuumierbeutel 300X400 mm, glatte Oberfläche**
(IT) **500 sacchetti per sottovuoto lisci 300x400 mm**
- 5 PACKAGING / EACH = 100 PIECES

20 kg

0.03 m3



A06-4050-N

215,Eur

400x600xh180 mm

(DE) **400 Vakuumierbeutel 400X500 mm, glatte Oberfläche**
(IT) **400 sacchetti per sottovuoto lisci 400x500 mm**
- 4 PACKAGING / EACH = 100 PIECES

20 kg

0.03 m3

Dynamische Vorbereitung • Preparazione Dinamica

(DE) Kochfeste Vakuumierbeutel für Geräte mit Glocke -40°C +121°C

- "Glatte" Vakuumbeutel für Vakuumiergeräte mit Kuppel- Temperaturbeständig von -40°C bis +121°C (im Labor getestet)- Materialstärke 90 micron (My)- Schmalere Seite verschweissbar- Hergestellt aus Polyethylen-Polyamid (PE-PE) zugelassen für Lebensmittel

(IT) Sacchetti per sottovuota cottura -40°C +121°C

- Buste lisce per macchine sottovuoto con cloche.
- Spessore 90 micron (My).
- Saldatura lato corto.
- T° massima di lavoro da -40°C a + 121°C (testato in laboratorio).
- Realizzati in polietilene-poliamido (PE-PA), certificato alimentare.



C25-1530-N

197,Eur

400x600xh180 mm

(DE) **1000 Vakuumierbeutel 150x300 mm, kochfest**
(IT) **1000 sacchetti per sottovuoto cottura 150x300 mm**
- 10 PACKAGING / EACH = 100 PIECES

20 kg
0.03 m3



C20-2030-N

264,Eur

400x600xh180 mm

(DE) **1000 Vakuumierbeutel 200x300 mm, kochfest**
(IT) **1000 sacchetti per sottovuoto cottura 200x300 mm**
- 10 PACKAGING / EACH = 100 PIECES

20 kg
0.03 m3



C16-2535-N

192,Eur

400x600xh180 mm

(DE) **500 Vakuumierbeutel 250x350 mm, kochfest**
(IT) **500 sacchetti per sottovuoto cottura 250x350 mm**
- 5 PACKAGING / EACH = 100 PIECES

20 kg
0.03 m3



C10-3040-N

263,Eur

400x600xh180 mm

(DE) **500 Vakuumierbeutel 300x400 mm, kochfest**
(IT) **500 sacchetti per sottovuoto cottura 300x400 mm**
- 5 PACKAGING / EACH = 100 PIECES

20 kg
0.03 m3

Diamond

STA. Vorbereitung - Hygiene
Preparazione Statica - Igiene

LUX LINE

(DE) Arbeitsschränke, Schiebetüren

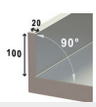
- Ausführung aus Edelstahl AISI 304 (Finish Typ "Scotch brite").
- Schallgedämmte und verstärkte Arbeitsplatte.
- Herausnehmbarer, verstellbarer und verstärkter Zwischenboden.
- Schiebetüren mit integrierten Griffen.
- Füße aus Edelstahl mit verstellbaren Zylindern.

(IT) Tavoli armadiati, porte scorrevoli

- Realizzato in acciaio inox AISI 304 (finitura Tipo "Scotch Brite").
- Piano di lavoro insonorizzato e rinforzato.
- Ripiano intermedio amovibile, regolabile e rinforzato.
- Porte scorrevoli con maniglie integrate.
- Piedi in acciaio inox con martinetti regolabili.

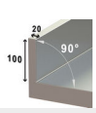


600



	mm	V	kg	m3		...-D
TA106/U	1000 x 600 x h880/900 mm	-	63	0.8	**1 071,EUR**	**1 114,EUR**
TA126/U	1200 x 600 x h880/900 mm	-	77	0.95	**1 212,EUR**	**1 262,EUR**
TA146/U	1400 x 600 x h880/900 mm	-	85	1.12	**1 240,EUR**	**1 317,EUR**
TA166/U	1600 x 600 x h880/900 mm	-	96	1.2	**1 392,EUR**	**1 470,EUR**

700



	mm	V	kg	m3		...-D
TA107/U	1000 x 700 x h880/900 mm	-	67	0.84	**1 173,EUR**	**1 244,EUR**
TA127/U	1200 x 700 x h880/900 mm	-	85	1	**1 248,EUR**	**1 300,EUR**
TA147/U	1400 x 700 x h880/900 mm	-	116	0.94	**1 351,EUR**	**1 378,EUR**
TA167/U	1600 x 700 x h880/900 mm	-	110	1.3	**1 448,EUR**	**1 470,EUR**
TA187/U	1800 x 700 x h880/900 mm	-	130	1.45	**1 562,EUR**	**1 618,EUR**
TA207/U	2000 x 700 x h880/900 mm	-	135	1.6	**1 639,EUR**	**1 696,EUR**

PASS THROUGH

(DE) Arbeitsschränke "zentrale Durchreiche"

- Schallgedämmte und verstärkte Arbeitsfläche.
- Herausnehmbarer, verstellbarer und verstärkter Zwischenboden.
- Schiebetüren auf beiden Seiten, integrierte Griffe.
- Ausführung aus Edelstahl AISI 304 (Finish Typ "Scotch brite").
- Füße aus Edelstahl mit verstellbaren Zylindern.

(IT) Tavoli armadiati "passanti"

- Piano di lavoro insonorizzato e rinforzato.
- Ripiano intermedio amovibile, regolabile e rinforzato.
- Porte scorrevoli su entrambi i lati, maniglie integrate.
- Realizzato in acciaio inox AISI 304 (finitura Tipo "Scotch Brite").
- Piedi in acciaio inox con martinetti regolabili.



LUX LINE

700

	mm	V	kg	m3	
TAP127/U	1200x700xh880/900 mm	-	88	1	**1 434,** Eur
TAP167/U	1600x700xh880/900 mm	-	115	1.3	**1 631,** Eur
TAP207/U	2000x700xh880/900 mm	-	139	1.6	**1 817,** Eur

LUX LINE

(DE) Arbeitsschränke, Flügeltüren

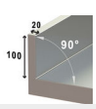
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304.
- Schallgedämpfte und verstärkte Arbeitsplatte.
- Herausnehmbarer, verstellbarer und verstärkter Zwischenboden.
- Flügeltüren, integrierter Handgriff.
- Regulierbare Füße aus Edelstahl.

(IT) Tavoli armadiati, porte battenti

- Realizzato in acciaio inox AISI 304.
- Piano lavoro insonorizzato e rinforzato.- Ripiano intermedio amovibile, regolabile e rinforzato.
- Porte battenti, maniglie integrate.
- Piedini regolabili in acciaio inox.



700



	mm	V	kg	m3		...-D
TA87/U	800 x 700 x h880/900 mm	-	57	0.69	**1 048,**Eur	**1 138,**Eur

(DE) Eck-Arbeitsschränke, 90° Winkel

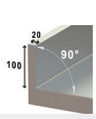
- Schallgedämmte und verstärkte Arbeitsplatte.
- Herausnehmbarer, verstellbarer und verstärkter Zwischenboden.
- Flügeltüren mit integrierten Griffen.
- Ausführung aus Edelstahl AISI 304 (Finish Typ "Scotch brite").
- Füße aus Edelstahl mit verstellbaren Zylindern.

(IT) Tavoli armadiati, angolo 90°

- Piano di lavoro insonorizzato e rinforzato.
- Ripiano intermedio amovibile, regolabile e rinforzato.
- Porte a battente con maniglie integrate.
- Realizzato in acciaio inox AISI 304 (finitura Tipo "Scotch Brite").
- Piedi in acciaio inox con martinetti regolabili.



700



	mm	V	kg	m3		...-D
TAN100/U	1000 x 1000 x h880/900 mm	-	70	1.15	**1 822,**Eur	**2 069,**Eur

(DE) Arbeitsschränke, mit Schubladen

- Ausführung aus Edelstahl AISI 304 (Finish Typ "Scotch brite").
- Schallgedämmte und verstärkte Arbeitsplatte.
- Herausnehmbarer, verstellbarer und verstärkter Zwischenboden.
- Schiebetüren mit integrierten Griffen.
- Füße aus Edelstahl mit verstellbaren Zylindern.
- 3 GN 1/1 Schubladenblock.

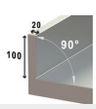
(IT) Tavoli su armadio, con cassetti

- Realizzato in acciaio inox AISI 304 (finitura Tipo "Scotch Brite").
- Piano di lavoro insonorizzato e rinforzato.
- Ripiano intermedio amovibile, regolabile e rinforzato.
- Porte scorrevoli con maniglie integrate.
- Piedi in acciaio inox con martinetti regolabili.
- 3 cassetti GN 1/1.



LUX LINE

700



	mm	V	kg	m3		...-D
TA167CD/U	1600 x 700 x h880/900 mm	-	165	1.3	**2 258,**Eur	**2 267,**Eur
TA207CD/U	2000 x 700 x h880/900 mm	-	189	1.6	**2 435,**Eur	**2 474,**Eur

(DE) Arbeitsschränke, mit Schubladen

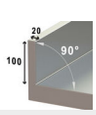
- Schallgedämmte und verstärkte Arbeitsplatte.
- Schubladen GN 1/1 auf kugelgelagerten Führungen, integrierte Griffe.
- Ausführung aus Edelstahl AISI 304 (Finish Typ "Scotch brite").
- Füße aus Edelstahl mit verstellbaren Edelstahlzylindern.

(IT) Tavoli su armadio, con cassetti

- Piano di lavoro insonorizzato e rinforzato.
- Cassetti GN 1/1 su guide a sfera, maniglie integrate.
- Realizzato in acciaio inox AISI 304 (finitura Tipo "Scotch Brite").
- Piedi in acciaio inox con martinetti regolabili.



700



	mm	V	kg	m3		...-D
TACS67/U	600 x 700 x h880/900 mm	-	78	0.53	**1 415,**Eur	**1 491,**Eur
TACS107/U	1000 x 700 x h880/900 mm	-	130	0.69	**1 880,**Eur	**1 923,**Eur

LUX LINE

(DE) Wärmeschränke, Schiebetüren

- Ausführung aus Edelstahl AISI 304 (Finish Typ "Scotch brite").
- Schallgedämmte und verstärkte Arbeitsplatte.
- Herausnehmbarer, verstellbarer und verstärkter Zwischenboden.
- Schiebetüren mit integrierten Griffen.
- Belüftet mit thermostatischer Regelung.
- Füße aus Edelstahl mit verstellbaren Edelstahlstützen.

(IT) Tavoli armadiati riscaldanti, porte scorrevoli

- Realizzato in acciaio inox AISI 304 (finitura Tipo "Scotch Brite").
- Piano di lavoro insonorizzato e rinforzato.
- Ripiano intermedio rimovibile, regolabile e rinforzato.
- Porte scorrevoli con maniglie integrate.
- Ventilate con regolazione termostatica.
- Piedi in acciaio inox con martinetti regolabili.



HOT • VENTILATED

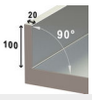
+30° +65°

600



	mm	kW	V	kg	m3		...-D
TE106/U	1000 x 600 x h880/900 mm	1.5	230/1N 50-60Hz	85	0.9	**1 595,**Eur	**1 631,**Eur
TE126/U	1200 x 600 x h880/900 mm	2.5	230/1N 50-60Hz	108	1.2	**1 743,**Eur	**1 840,**Eur
TE146/U	1400 x 600 x h880/900 mm	2.5	230/1N 50-60Hz	131	1.45	**1 833,**Eur	**1 937,**Eur

700



	mm	kW	V	kg	m3		...-D
TE127/U	1200 x 700 x h880/900 mm	2.5	230/1N 50-60Hz	95	1	**1 790,**Eur	**1 895,**Eur
TE167/U	1600 x 700 x h880/900 mm	2.5	230/1N 50-60Hz	120	1.3	**1 973,**Eur	**2 092,**Eur
TE207/U	2000 x 700 x h880/900 mm	3	230/1N 50-60Hz	145	1.6	**2 203,**Eur	**2 299,**Eur

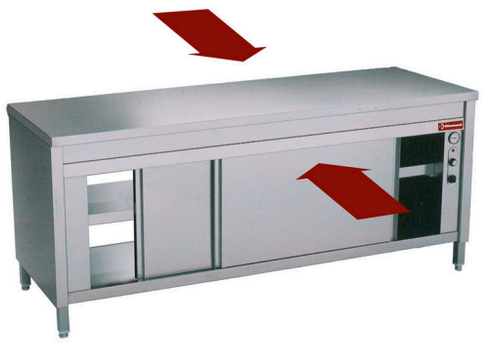
(DE) Wärmeschränke, "zentrale Durchreiche"

- Schallgedämmte und verstärkte Arbeitsfläche.
- Herausnehmbarer, verstellbarer und verstärkter Zwischenboden.
- Schiebetüren auf beiden Seiten, integrierte Griffe.
- Belüftet mit thermostatischer Regelung.
- Beheizung durch elektrischen Widerstand, maximal 80°C.
- Ausführung aus Edelstahl AISI 304 (Finish Typ "Scotch brite").
- Füße aus Edelstahl mit verstellbaren Edelstahlstützen.

(IT) Tavoli armadiati riscaldanti, "passanti"

- Piano di lavoro insonorizzato e rinforzato.
- Ripiano intermedio rimovibile, regolabile e rinforzato.
- Porte scorrevoli su entrambi i lati, maniglie integrate.
- Ventilato con regolazione termostatica.
- Riscaldamento elettrico a resistenza, massimo 80°C.
- Realizzato in acciaio inox AISI 304 (finitura Tipo "Scotch Brite").
- Piedi in acciaio inox con martinetti regolabili.

PASS THROUGH



HOT • VENTILATED

+30° +65°

LUX LINE

700

	mm	kW	V	kg	m3	
TEP127/U	1200x700xh880/900 mm	2.5	230/1N 50-60Hz	98	1	**1 973,Eur**
TEP167/U	1600x700xh880/900 mm	2.5	230/1N 50-60Hz	125	1.3	**2 183,Eur**
TEP207/U	2000x700xh880/900 mm	3	230/1N 50-60Hz	149	1.6	**2 417,Eur**



ATG0136/U — **110,Eur**

(DE) **Option: Türschloss für Schränke**
(IT) **Opzione: serratura a chiave per armadi**

1 kg



A77KIT/X-U — **448,Eur**

(DE) **Kit Räder aus Edelstahl für Schrank, 2 mit Bremsen**
(IT) **Kit 4 ruote inox per armadio, 2 con freni**

8 kg
0.05 m3

LUX LINE

(DE) Offene Wandhängeschränke
- Herausnehmbarer, verstellbarer und verstärkter Zwischenboden.
- Ausführung aus Edelstahl AISI 304 (Finish Typ "Scotch brite").

(IT) Pensili, aperti
- Ripiano intermedio amovibile, regolabile e rinforzato.
- Realizzato in acciaio inox AISI 304 (finitura Tipo "Scotch Brite").



	mm	kg	m3	
PA60/U	600x400xh600 mm	18	0.25	**423,**[Eur]
PA80/U	800x400xh600 mm	22	0.3	**487,**[Eur]
PA100/U	1000x400xh600 mm	27	0.38	**558,**[Eur]
PA120/U	1200x400xh600 mm	30	0.45	**619,**[Eur]
PA140/U	1400x400xh600 mm	34	0.54	**670,**[Eur]
PA160/U	1600x400xh600 mm	40	0.64	**741,**[Eur]
PA180/U	1800x400xh600 mm	44	0.68	**811,**[Eur]
PA200/U	2000x400xh600 mm	48	0.74	**879,**[Eur]

(DE) Wandhängeschränk, Flügeltüren
- Herausnehmbarer, verstellbarer und verstärkter Zwischenboden.
- Flügeltüren mit integrierten Griffen.
- Ausführung aus Edelstahl AISI 304 (Finish Typ "Scotch brite").

(IT) Pensili, porte battenti
- Ripiano intermedio rimovibile, regolabile e rinforzato.
- Porte a battente con maniglie integrate.
- Realizzato in acciaio inox AISI 304 (finitura Tipo "Scotch Brite").



	mm	kg	m3	
PSC80/U	800x400xh600 mm	25	0.3	**797,**[Eur]

(DE) Wandhängeschränke, Schiebetüren

- Herausnehmbarer, verstellbarer und verstärkter Zwischenboden.
- Schiebetüren mit integriertem Griff.
- Ausführung aus Edelstahl AISI 304 (Finish Typ "Scotch brite").

(IT) Pensili, porte scorrevoli

- Ripiano intermedio rimovibile, regolabile e rinforzato.
- Porte scorrevoli con maniglia integrata.
- Realizzato in acciaio inox AISI 304 (finitura Tipo "Scotch Brite").



LUX LINE

	mm	kg	m3	
PSC100/U	1000x400xh600 mm	28	0.38	**723,**Eur
PSC120/U	1200x400xh600 mm	36	0.45	**802,**Eur
PSC140/U	1400x400xh600 mm	43	0.54	**873,**Eur
PSC160/U	1600x400xh600 mm	50	0.64	**949,**Eur
PSC180/U	1800x400xh600 mm	58	0.68	**1 023,**Eur
PSC200/U	2000x400xh600 mm	65	0.74	**1 093,**Eur

(DE) Eckhängeschrank 90°

- Herausnehmbarer, verstellbarer und verstärkter Zwischenboden.
- Flügeltür mit integrierten Grif.
- Ausführung aus Edelstahl AISI 304 (Finish Typ "Scotch brite").

(IT) Pensili, angolo 90°

- Ripiano intermedio rimovibile, regolabile e rinforzato.
- Porta a battente con maniglie integrata.
- Realizzato in acciaio inox AISI 304 (finitura Tipo "Scotch Brite").



	mm	kg	m3	
PSCA80/U	800x800xh600 mm	30	0.46	**1 131,**Eur

STA. Vorbereitung - Hygiene • Preparazione Statica - Igiene

LUX LINE

(DE) Schränke, Schiebetüren

- 4 herausnehmbare, verstellbare und verstärkte Zwischenböden.
- Schiebetüren mit integriertem Griff.
- Ausführung aus Edelstahl AISI 304 (Finish Typ "Scotch brite").
- Füße aus Edelstahl mit verstellbaren Zylindern.

(IT) Armadi di stoccaggio, porte scorrevoli

- 4 ripiani intermedi estraibili, regolabili e rinforzati.
- Porte scorrevoli con maniglia integrata.
- Realizzato in acciaio inox AISI 304 (finitura Tipo "Scotch Brite").
- Piedi in acciaio inox con martinetti regolabili.



600

	mm	V	kg	m3	
AR126V1/U	1200x600xh2000 mm	-	138	1.98	**2 157,**Eur
AR166V1/U	1600x600xh2000 mm	-	150	2.7	**2 601,**Eur
AR206V1/U	2000x600xh2000 mm	-	170	3.35	**3 043,**Eur

700

	mm	V	kg	m3	
AR127V1/U	1200x700xh2000 mm	-	148	2.19	**2 236,**Eur
AR167V1/U	1600x700xh2000 mm	-	165	2.85	**2 641,**Eur
AR207V1/U	2000x700xh2000 mm	-	182	3.52	**3 159,**Eur

TSP/06-U — 153,Eur

600x400xh170 mm



(DE) Schrägdach-Kit für Hängeschrank "PA.../U" und "PSC.../U"
(IT) Kit tetto inclinato per armadio sospeso "PA..../U" e "PSC..../U"

TSP/08-U — 155,Eur

800x400xh170 mm



(DE) Schrägdach-Kit für Hängeschrank "PA.../U" und "PSC.../U"
(IT) Kit tetto inclinato per armadio sospeso "PA..../U" e "PSC..../U"

TSP/10-U — 167,Eur

1000x400xh170 mm



(DE) Schrägdach-Kit für Hängeschrank "PA.../U" und "PSC.../U"
(IT) Kit tetto inclinato per armadio sospeso "PA..../U" e "PSC..../U"

TSP/12-U — 180,Eur

1200x400xh170 mm



(DE) Schrägdach-Kit für Hängeschrank "PA.../U" und "PSC.../U"
(IT) Kit tetto inclinato per armadio sospeso "PA..../U" e "PSC..../U"

TSP/14-U — 193,Eur

1400x400xh170 mm



(DE) Schrägdach-Kit für Hängeschrank "PA.../U" und "PSC.../U"
(IT) Kit tetto inclinato per armadio sospeso "PA..../U" e "PSC..../U"

TSP/16-U — 192,Eur

1600x400xh170 mm



(DE) Schrägdach-Kit für Hängeschrank "PA.../U" und "PSC.../U"
(IT) Kit tetto inclinato per armadio sospeso "PA..../U" e "PSC..../U"

TSP/18-U — 208,Eur

1800x400xh170 mm



(DE) Schrägdach-Kit für Hängeschrank "PA.../U" und "PSC.../U"
(IT) Kit tetto inclinato per armadio sospeso "PA..../U" e "PSC..../U"

TSP/20-U — 222,Eur

2000x400xh170 mm



(DE) Schrägdach-Kit für Hängeschrank "PA.../U" und "PSC.../U"
(IT) Kit tetto inclinato per armadio sospeso "PA..../U" e "PSC..../U"

TR6/12-U — 207,Eur

1200x600xh170 mm



(DE) Schrägdach-Kit für Hochschrank "AR.../U"
(IT) Kit tetto inclinato per armadio alto "AR.../U"

TR6/16-U — 241,Eur

1600x600xh170 mm



(DE) Schrägdach-Kit für Hochschrank "AR.../U"
(IT) Kit tetto inclinato per armadio alto "AR.../U"

TR6/20-U — 277,Eur

2000x600xh170 mm



(DE) Schrägdach-Kit für Hochschrank "AR.../U"
(IT) Kit tetto inclinato per armadio alto "AR.../U"

TR7/12-U — 220,Eur

1200x700xh170 mm



(DE) Schrägdach-Kit für Hochschrank "AR.../U"
(IT) Kit tetto inclinato per armadio alto "AR.../U"

TR7/16-U — 258,Eur

1600x700xh170 mm



(DE) Schrägdach-Kit für Hochschrank "AR.../U"
(IT) Kit tetto inclinato per armadio alto "AR.../U"

TR7/20-U — 297,Eur

2000x700xh170 mm



(DE) Schrägdach-Kit für Hochschrank "AR.../U"
(IT) Kit tetto inclinato per armadio alto "AR.../U"

ATG0136/U — 110,Eur



(DE) Option: Türschloss für Schränke
(IT) Opzione: serratura a chiave per armadi
• ONLY FOR: LUX LINE

LUX LINE

STA. Vorbereitung - Hygiene • Preparazione Statica - Igiene

Diamond



FRAGEN SIE IHR EXEMPLAR AN...

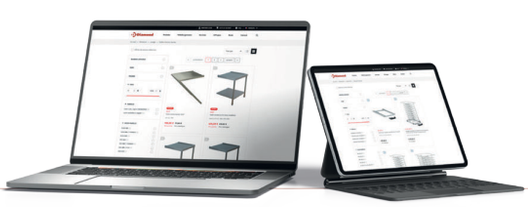
Diamond Europe hat es sich zur Aufgabe gemacht, innovative und leistungsstarke Lösungen für professionelle Anwender zur Verfügung zu stellen. Wir sind stolz darauf, Ihnen heute unsere drei neuen Kataloge zu präsentieren: Silver, Gold und Platinum.

Mit diesen Katalogen wird eine neue Ära für die Marke Diamond® eingeläutet. Entdecken Sie eine sorgfältig zusammengestellte Auswahl an Geräten, die mit derselben Leidenschaft für Exzellenz und Innovation allen Ihren Anforderungen gerecht werden.
Diamond Europe, Ihr Partner seit 1985.

RICHIEDI IL TUO...

Diamond Europe s'impegna a offrire soluzioni innovative e performanti per i professionisti. Oggi siamo fieri di presentare i nostri tre nuovi cataloghi: Silver, Gold e Platinum.

Questi cataloghi segnano l'inizio di una nuova era per il brand Diamond®. Scopri una selezione di materiale elaborato con cura per rispondere a tutte le esigenze, sempre con la stessa passione per l'eccellenza e l'innovazione.
Diamond Europe, il tuo partner dal 1985.



Alle unsere Produkte und Zubehörteile finden Sie auf unserer Website
www.diamond-eu.com

Troverai tutti i nostri prodotti e accessori sul nostro sito
www.diamond-eu.com

Diamond

Lüftung - Ventilation
Aspirazione - Ventilazione

KUBO LINE



(DE) Wandhauben

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304.
- Nicht sichtbare Flächen aus Edelstahl AISI 430.
- Seitenteile sind komplett "gepunktet" verschweißt.
- Edelstahlfilter in "Labyrinth" Form.
- Verschweißte umlaufende Fettauffangrinne.
- Unterer Ablasshahn.
- Eingebaute LED-Beleuchtung "IP65".

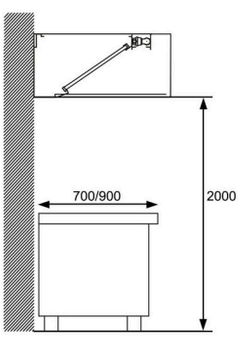
(IT) Cappe murali

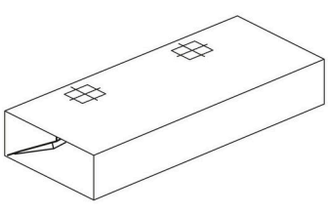
- Realizzazione in acciaio inox AISI 304.
- Facce non visibili in acciaio inox AISI 430.
- Lati saldati a punti.
- Filtri inox a "labirinti".
- Scivolo periferico saldato per la raccolta dei grassi.
- Rubinetto d'evacuazione inferiore.
- Illuminazione incastrata con tipo di LED "IP65".

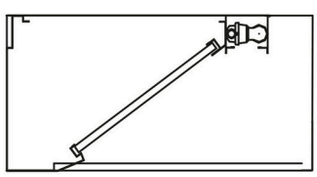




	mm	Filters*	m3/h	V	kg	m3	
KUP1211	1200x1100xh450 mm	2B	1000-2000	-	45	0.89	**1 476,**Eur
KUP1411	1400x1100xh450 mm	2B	1000-2000	-	50	1.03	**1 576,**Eur
KUP1611	1600x1100xh450 mm	3B	2000-3000	-	58	1.17	**1 705,**Eur
KUP1811	1800x1100xh450 mm	3B	2000-3000	-	62	1.31	**1 834,**Eur
KUP2011	2000x1100xh450 mm	3B	2000-3000	-	68	1.44	**1 960,**Eur
KUP2211	2200x1100xh450 mm	3B	2000-3000	-	75	1.58	**2 075,**Eur
KUP2411	2400x1100xh450 mm	4B	3000-4000	-	78	1.72	**1 978,**Eur
KUP2611	2600x1100xh450 mm	4B	3000-4000	-	84	1.86	**2 323,**Eur
KUP2811	2800x1100xh450 mm	5B	3000-5000	-	90	1.99	**2 458,**Eur
KUP3011	3000x1100xh450 mm	6B	4000-6000	-	95	2.13	**2 572,**Eur
KUP3211	3200x1100xh450 mm	6B	4000-6000	-	100	2.27	**2 801,**Eur
KUP3611	3600x1100xh450 mm	7B	5000-7000	-	110	2.54	**3 034,**Eur
KUP4011	4000x1100xh450 mm	7B	5000-7000	-	118	3.57	**3 266,**Eur







*** A=400x400mm, B= 500x400mm**



DE Wandhauben

- Hergestellt aus Edelstahl 18/10 AISI 304.
- Nicht sichtbare Flächen aus Edelstahl AISI 430.
- Seitenteile sind komplett "gepunktet" verschweißt.
- Edelstahlfilter in "Labyrinth" Form.
- Verschweißte umlaufende Fettauffangrinne.
- Unterer Ablasshahn.
- Eingebaute LED-Beleuchtung "IP65".

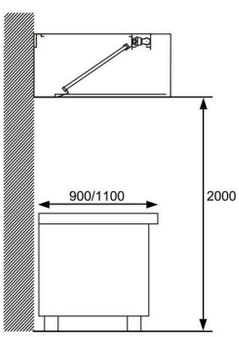
IT Cappe murali

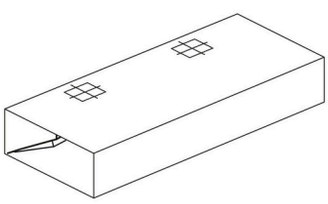
- Realizzazione in acciaio inox 18/10 AISI 304.
- Facce non visibili in acciaio inox AISI 430.
- Lati saldati a punti.
- Filtri inox a "labirinti".
- Scivolo periferico saldato per la raccolta dei grassi.
- Rubinetto d'evacuazione inferiore.
- Illuminazione incastrata con tipo di LED "IP65".

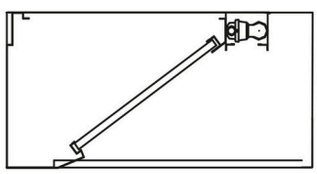




	mm	Filters*	m3/h	V	kg	m3	
KUP1213	1200x1300xh450 mm	2B	1000-2000	-	45	0.89	**1 571,**Eur
KUP1413	1400x1300xh450 mm	2B	1000-2000	-	54	1.03	**1 686,**Eur
KUP1613	1600x1300xh450 mm	3B	2000-3000	-	61	1.17	**1 799,**Eur
KUP1813	1800x1300xh450 mm	3B	2000-3000	-	66	1.31	**1 940,**Eur
KUP2013	2000x1300xh450 mm	3B	2000-3000	-	74	1.44	**2 083,**Eur
KUP2213	2200x1300xh450 mm	3B	2000-3000	-	81	1.58	**2 201,**Eur
KUP2413	2400x1300xh450 mm	4B	3000-4000	-	87	1.72	**2 322,**Eur
KUP2613	2600x1300xh450 mm	4B	3000-4000	-	92	1.86	**2 463,**Eur
KUP2813	2800x1300xh450 mm	5B	3000-5000	-	98	1.99	**2 605,**Eur
KUP3013	3000x1300xh450 mm	6B	4000-6000	-	106	2.13	**2 731,**Eur
KUP3213	3200x1300xh450 mm	6B	4000-6000	-	111	2.27	**2 961,**Eur
KUP3613	3600x1300xh450 mm	7B	5000-7000	-	120	2.54	**3 196,**Eur
KUP4013	4000x1300xh450 mm	7B	5000-7000	-	129	3.57	**3 430,**Eur







*** A=400x400mm, B= 500x400mm**

KUBO LINE



(DE) Zentralhauben

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304.
- Nicht sichtbare Flächen aus Edelstahl AISI 430.
- Seitenteile sind komplett "gepunktet" verschweißt.
- Edelstahlfilter in "Labyrinth" Form.
- Verschweißte umlaufende Fettauffangrinne.
- Unterer Ablasshahn.
- Eingebaute LED-Beleuchtung "IP65".

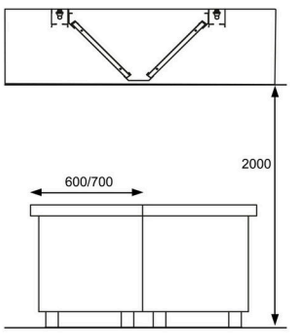
(IT) Cappe centrali

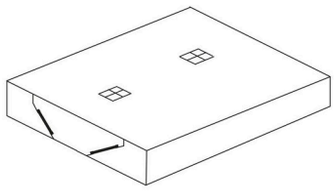
- Realizzazione in acciaio inox AISI 304.
- Facce non visibili in acciaio inox AISI 430.
- Lati saldati a punti.
- Filtri inox a "labirinti".
- Scivolo periferico saldato per la raccolta dei grassi.
- Rubinetto d'evacuazione inferiore.
- Illuminazione incastrata con tipo di LED "IP65".





	mm	Filters*	m3/h	V	kg	m3	
KCC1615	1600x1500xh450 mm	6A	3000-5000	-	82	1.54	**1 999,**Eur
KCC1815	1800x1500xh450 mm	6A	3000-5000	-	88	1.72	**2 174,**Eur
KCC2015	2000x1500xh450 mm	6A	3000-5000	-	95	1.91	**2 349,**Eur
KCC2215	2200x1500xh450 mm	6A	3000-5000	-	100	2.09	**2 497,**Eur
KCC2415	2400x1500xh450 mm	8A	4000-6000	-	106	2.27	**2 646,**Eur
KCC2615	2600x1500xh450 mm	8A	4000-6000	-	118	2.45	**2 822,**Eur
KCC2815	2800x1500xh450 mm	10A	6000-8000	-	125	2.63	**2 997,**Eur
KCC3015	3000x1500xh450 mm	12A	7000-10000	-	133	2.81	**3 146,**Eur
KCC3215	3200x1500xh450 mm	12A	7000-10000	-	140	2.99	**3 638,**Eur
KCC3615	3600x1500xh450 mm	14A	8000-12000	-	150	3.36	**4 015,**Eur
KCC4015	4000x1500xh450 mm	14A	8000-12000	-	160	3.72	**4 330,**Eur





*** A=400x400mm, B= 500x400mm**



DE Zentralhauben

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304.
- Nicht sichtbare Flächen aus Edelstahl AISI 430.
- Seitenteile sind komplett "gepunktet" verschweißt.
- Edelstahlfilter in "Labyrinth" Form.
- Verschweißte umlaufende Fettauffangrinne.
- Unterer Ablasshahn.
- Eingebaute LED-Beleuchtung "IP65".

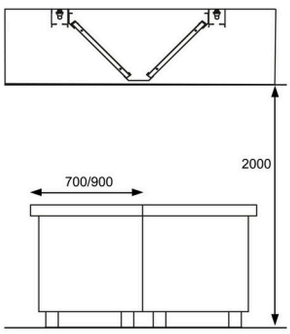
IT Cappe centrali

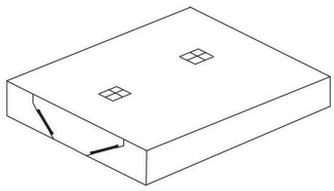
- Realizzazione in acciaio inox AISI 304.
- Facce non visibili in acciaio inox AISI 430.
- Lati saldati a punti.
- Filtri inox a "labirinti".
- Scivolo periferico saldato per la raccolta di grasso.
- Rubinetto d'evacuazione inferiore.
- Illuminazione incastrata con tipo di LED "IP65".





	mm	Filters*	m3/h	V	kg	m3	
KCC1622	1600x2200xh450 mm	6B	3000-5000	-	103	2.2	**2 759,**Eur
KCC1822	1800x2200xh450 mm	6B	3000-5000	-	120	2.46	**2 942,**Eur
KCC2022	2000x2200xh450 mm	6B	3000-5000	-	128	2.71	**3 132,**Eur
KCC2222	2200x2200xh450 mm	6B	3000-5000	-	135	2.97	**3 335,**Eur
KCC2422	2400x2200xh450 mm	8B	4000-6000	-	145	3.23	**3 538,**Eur
KCC2622	2600x2200xh450 mm	8B	4000-6000	-	160	3.49	**3 652,**Eur
KCC2822	2800x2200xh450 mm	10B	6000-8000	-	170	3.75	**3 767,**Eur
KCC3022	3000x2200xh450 mm	12B	7000-10000	-	180	4.01	**3 927,**Eur
KCC3222	3200x2200xh450 mm	12B	7000-10000	-	190	4.27	**4 543,**Eur
KCC3622	3600x2200xh450 mm	14B	8000-12000	-	200	4.78	**4 510,**Eur
KCC4022	4000x2200xh450 mm	14B	8000-12000	-	215	5.3	**4 813,**Eur





*** A=400x400mm, B= 500x400mm**

Balanced Flux Central Hoods

AMBIANCE LINE



(DE) Zentralhauben für Induktion und Kompensation

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, eingefaltete Endungen "eingedrückt".
- Seiten völlig verschweißt.
- Isolierte Emissions-Kammer der Frischluft.
- Regulierung des Durchflusses der Frischluft.
- Gitter für Frischluft an jeder Seite, verstellbar.
- Verschweißte umlaufende Fettauffangrinne.
- Eingebaute LED-Beleuchtung "IP65".

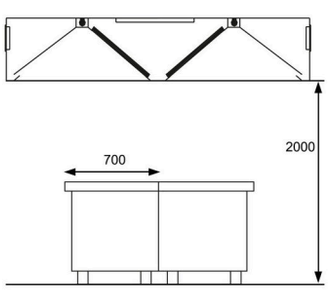
(IT) Cappe centrali a induzione e compensazione

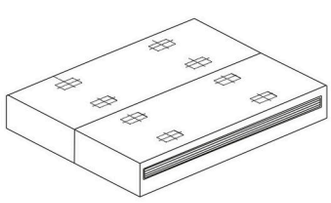
- Realizzazione in acciaio inox AISI 304, finiture orli.
- Lati interamente saldati.
- Camera d'emissione d'aria fresca isolata.
- Regolazione portata d'aria fresca entrante.
- Griglie d'apporto d'aria fresca regolabili.
- Scivolo periferico saldato.
- Illuminazione incastrata con tipo di LED "IP65".

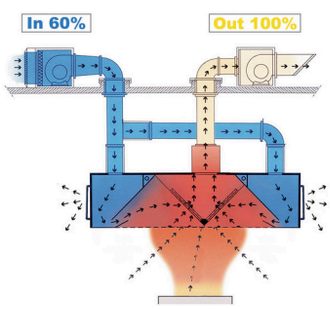




	mm	Filters*	m3/h	V	kg	m3	
ACC1618	1600x1800xh500 mm	6A	3000-5000	-	105	1.99	**7 525,**Eur
ACC1818	1800x1800xh500 mm	6A	3000-5000	-	110	2.22	**8 006,**Eur
ACC2018	2000x1800xh500 mm	6A	3000-5000	-	120	2.46	**8 516,**Eur
ACC2218	2200x1800xh500 mm	6A	3000-5000	-	125	2.69	**8 946,**Eur
ACC2418	2400x1800xh500 mm	8A	3000-5000	-	130	2.93	**9 375,**Eur
ACC2618	2600x1800xh500 mm	8A	3000-5000	-	150	3.16	**9 840,**Eur
ACC2818	2800x1800xh500 mm	10A	4400-6800	-	160	3.39	**10 306,**Eur
ACC3018	3000x1800xh500 mm	12A	4400-6800	-	180	3.63	**10 949,**Eur
ACC3218	3200x1800xh500 mm	12A	5000-8000	-	200	3.86	**11 665,**Eur
ACC3618	3600x1800xh500 mm	14A	5000-8000	-	220	4.33	**12 596,**Eur
ACC4018	4000x1800xh500 mm	14A	5000-8000	-	235	4.8	**13 526,**Eur







*** A=400x400mm, B= 500x400mm**

Balanced Flux Central Hoods



(DE) Zentralhauben für Induktion und Kompensation

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, eingefaltete Endungen "eingedrückt".
- Seiten völlig verschweißt.
- Isolierte Emissions-Kammer der Frischluft.
- Regulierung des Durchflusses der Frischluft.
- Gitter für Frischluft an jeder Seite.
- Verschweißte umlaufende Fettauffangrinne.
- Eingebaute LED-Beleuchtung "IP65".

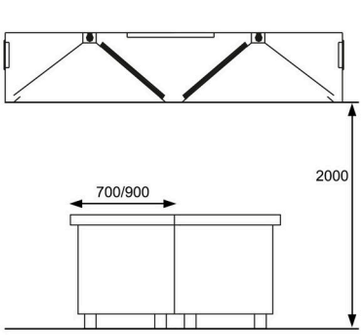
(IT) Cappe centrali a induzione e compensazione

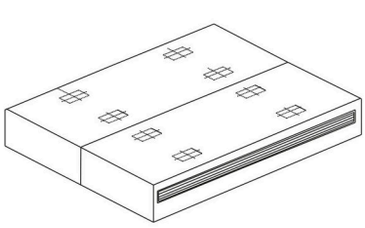
- Realizzazione in acciaio inox AISI 304, finiture orli.
- Lati interamente saldati.
- Camera d'emissione d'aria fresca isolata.
- Regolazione portata d'aria fresca entrante.
- Griglie d'apporto d'aria fresca regolabili.
- Scivolo periferico saldato.
- Illuminazione incastrata con tipo di LED "IP65".

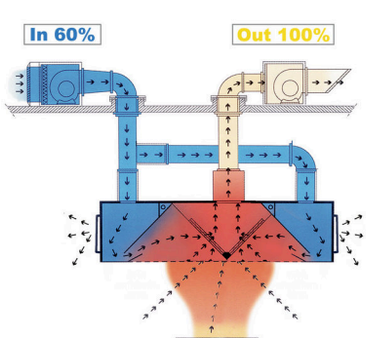




	mm	Filters*	m3/h	V	kg	m3	
ACC1626	1600x2600xh500 mm	6B	3000-5000	-	115	2.81	**9 107,**Eur
ACC1826	1800x2600xh500 mm	6B	3000-5000	-	120	3.14	**9 689,**Eur
ACC2026	2000x2600xh500 mm	6B	4400-6800	-	130	3.47	**10 308,**Eur
ACC2226	2200x2600xh500 mm	6B	4400-6800	-	140	3.8	**10 966,**Eur
ACC2426	2400x2600xh500 mm	8B	4400-6800	-	150	4.13	**11 665,**Eur
ACC2626	2600x2600xh500 mm	8B	4400-6800	-	170	4.46	**12 131,**Eur
ACC2826	2800x2600xh500 mm	10B	4400-6800	-	180	4.79	**12 596,**Eur
ACC3026	3000x2600xh500 mm	12B	4400-6800	-	195	5.12	**13 312,**Eur
ACC3226	3200x2600xh500 mm	12B	5000-8000	-	210	5.45	**14 170,**Eur
ACC3626	3600x2600xh500 mm	14B	8900-13000	-	225	6.11	**15 386,**Eur
ACC4026	4000x2600xh500 mm	14B	8900-13000	-	240	6.77	**16 675,**Eur







*** A=400x400mm, B= 500x400mm**

Balanced Flux Wall Hoods

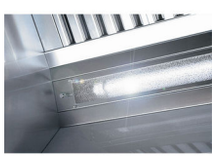


(DE) Wandhauben für Induktion und Kompensation

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, eingefaltete Endungen "eingedrückt".
- Nicht sichtbare Flächen aus Edelstahl AISI 430, Seiten verschweißt.
- Isolierte Emissions-Kammer der Frischluft.
- Regulierung des Durchflusses der Frischluft.
- Gitter für Frischluft an jeder Seite.
- Verschweißte umlaufende Fettauffangrinne.
- Eingebaute LED-Beleuchtung "IP65".

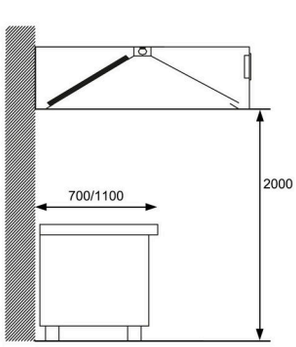
(IT) Cappe a parete a induzione e compensazione

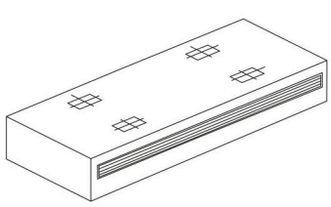
- Realizzazione in acciaio inox AISI 304, finiture orli.
- Facce non visibili in acciaio inox AISI 430, lati saldati.
- Camera d'emissione d'aria fresca isolata.
- Regolazione portata d'aria fresca entrante.
- Griglie d'apporto d'aria fresca regolabili.
- Scivolo periferico saldato.
- Illuminazione incastrata con tipo di LED "IP65".

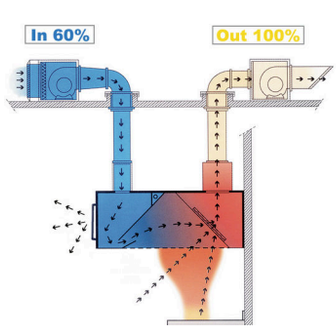




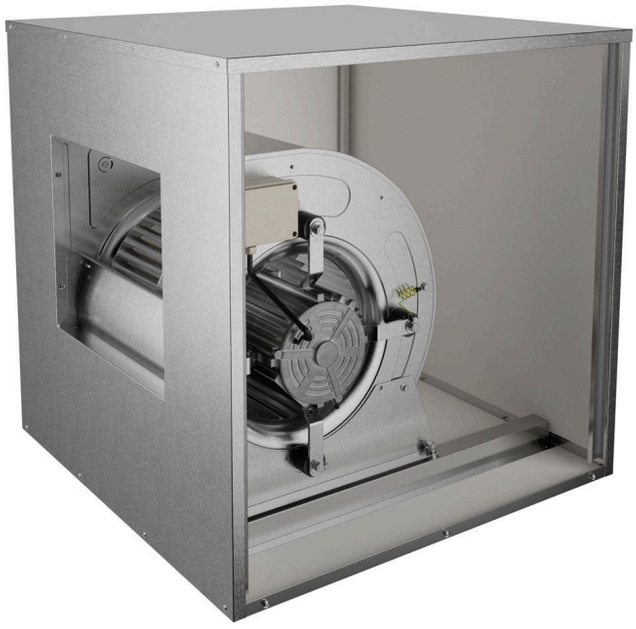
	mm	Filters*	m3/h	V	kg	m3	
AUP1613	1600x1300xh500 mm	3C	2000-3000	-	57	1.48	**4 294,**Eur
AUP1813	1800x1300xh500 mm	3C	2000-3000	-	67	1.65	**4 580,**Eur
AUP2013	2000x1300xh500 mm	3C	2000-3000	-	77	1.83	**4 866,**Eur
AUP2213	2200x1300xh500 mm	3C	2000-3000	-	87	2	**5 153,**Eur
AUP2413	2400x1300xh500 mm	4C	3000-4000	-	97	2.18	**5 439,**Eur
AUP2613	2600x1300xh500 mm	4C	3000-4000	-	105	2.35	**5 762,**Eur
AUP2813	2800x1300xh500 mm	5C	3000-5000	-	115	2.52	**6 083,**Eur
AUP3013	3000x1300xh500 mm	6C	4000-6000	-	120	2.7	**6 441,**Eur
AUP3213	3200x1300xh500 mm	6C	4000-6000	-	125	2.87	**6 870,**Eur
AUP3613	3600x1300xh500 mm	7C	5000-7000	-	130	3.22	**7 443,**Eur
AUP4013	4000x1300xh500 mm	7C	5000-7000	-	140	3.57	**8 087,**Eur







*** A=400x400mm, B= 500x400mm**



(DE) Zentrifugalventilator mit Gehäuse

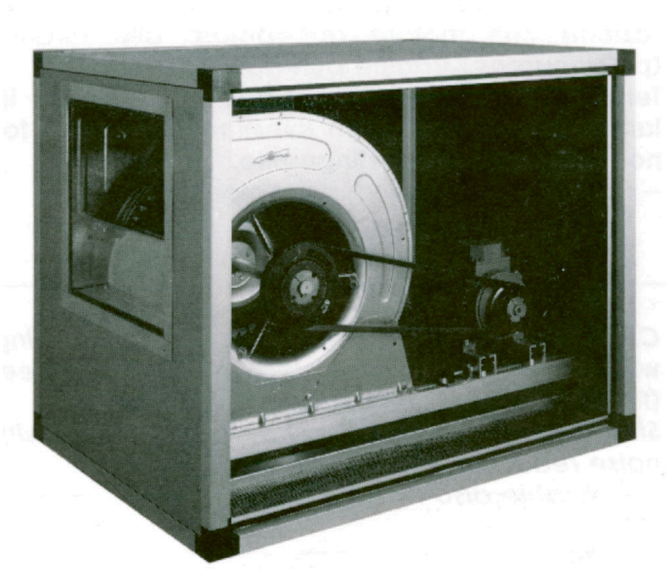
- Zentrifugale Doppelansaug-Lüftungseinheiten mit eingebautem Motor (Betriebstemperatur/Widerstand: -20°C bis 40°C).
- Geschlossener Motor, Schutzart IP54.
- Verzinktes Stahlgehäuse mit 5 mm interner Schalldämmung (Polyurethanschaum).
- Seitliche Inspektion für den Kundendienst (S.A.V.).

(IT) Ventilatori centrifughi con cassone

- Cassoni di ventilazione centrifuga a doppia aspirazione con motore incorporato (temperatura di esercizio/resistenza: -20°C a 40°C).
- Motore chiuso, grado di protezione IP54.
- Cassa in acciaio zincato con isolamento acustico interno da 5 mm (schiuma di poliuretano).
- Ispezione laterale per l'assistenza post-vendita (S.A.V.).

	mm	m3/h	Pa	amp	kW	V	kg	m3	
CA7/7/15	500x500xh500 mm	1300	200	1,3	0.12	230/1N 50Hz	24	0.36	**795,** Eur
CA9/7/25	600x600xh600 mm	2500	210	3,3	0.42	230/1N 50Hz	33	0.42	**1 007,** Eur
CA10/8/30	600x600xh600 mm	3000	380	6,2	0.55	230/1N 50Hz	36	0.42	**1 109,** Eur
CA12/12/45	750x750xh750 mm	4500	220	6,3	0.56	230/1N 50Hz	70	0.5	**1 555,** Eur

230/3 50Hz on request



(DE) Zentrifugalventilatoren mit Gehäuse, isolier

- Gehäuse aus verzinktem Stahl.
- Rahmenprofil aus Aluminium.
- Schalldämpfung.
- Motor mit 2 Geschwindigkeiten.

(IT) Ventilatori centrifughi con cassone isolato, trasmissione a cinghia

- Telaio in acciaio zincato.
- Quadratura in profilo d'alluminio.
- Insonorizzazione.
- Motore 2 velocità.

	mm	m3/h	Pa	amp	kW	V	kg	m3	
CT10/10752VS	600x800xh600 mm	3500	300	1,85	0.75	400/3N 50Hz	46	0.45	**1 955,** Eur
CT10/10112VS	650x900xh650 mm	4500	300	2,65	1.1	400/3N 50Hz	46	0.45	**2 202,** Eur
CT10/10152VS	650x900xh650 mm	5000	300	3,45	1.5	400/3N 50Hz	46	0.45	**2 404,** Eur
CT12/12152VS	750x1000xh750 mm	6000	300	3,45	1.5	400/3N 50Hz	75	0.63	**2 741,** Eur
CT12/12222VS	750x1000xh750 mm	7000	300	4,6	2.2	400/3N 50Hz	75	0.63	**2 952,** Eur

230/3 50Hz on request



(DE) Zentrifugallüfter "Abströmung" mit isoliertem Gehäuse

- Zentrifugale Einzelansauggebläse mit integriertem Motor (Betriebstemperatur/Widerstand: -20°C +110°C).
- Aluminiumprofile und Verkleidungspaneele aus verzinktem "Sandwich"-Blech mit 20 mm Schalldämmung (Polyurethanschaum).
- Panel mit Griff für einfachen Zugang zum Laufrad zur erleichterten Wartung.
- Offener Motorzugangsbereich für Inspektionen im Kundendienst.
- Geschlossener Motor, Schutzart IP54, mit thermischem Schutz (in einem dichten Gehäuse).
- Laufrad mit nach hinten geneigten Schaufeln.
- Erfüllt CE-Standards und den deutschen DIN 18869
- T1-Standard gemäß VDI 2052.

(IT) Ventilatore centrifugo "Flusso esterno" con involucro isolato

- Unità di ventilazione centrifuga a singola aspirazione con motore incorporato (temperatura di utilizzo/resistenza: -20°C +110°C).
- Profili in alluminio e pannelli di rivestimento in lamiera zincata tipo "sandwich" con isolamento acustico di 20 mm (schiuma poliuretanica).
- Pannello con maniglia per facilitare l'accesso all'elica per una manutenzione agevole.
- Zona di accesso motore aperta per ispezione assistenza post-vendita.
- Motore chiuso, classe di protezione IP54, con protezione termica (in scatola stagna).
- Elica con pale inclinate verso l'indietro.
- Conforme agli standard CE e allo standard tedesco DIN 18869
- T1 secondo VDI 2052.





	mm	m3/h	Pa	amp	kW	V	kg	m3	
CVX/2M	500x500xh500 mm	2200	200	3	0.55	230/1N 50Hz	40	0.36	**1 574,**^{Eur}
CVX/4M	560x560xh560 mm	3200	200	2,4	0.42	230/1N 50Hz	50	0.39	**1 667,**^{Eur}
CVX/6M	700x700xh700 mm	4200	200	3,5	0.65	230/1N 50Hz	64	0.44	**1 963,**^{Eur}
CVX/8M	700x700xh700 mm	5600	200	5,5	1	230/1N 50Hz	73	0.44	**2 236,**^{Eur}
CVX/4T	560x560xh560 mm	3400	200	2,1	0.42	400/3N 50Hz	50	0.39	**1 672,**^{Eur}
CVX/6T	700x700xh700 mm	4400	200	2,6	0.75	400/3N 50Hz	64	0.44	**1 751,**^{Eur}
CVX/8T	700x700xh700 mm	5800	200	3,8	1	400/3N 50Hz	73	0.44	**2 117,**^{Eur}

230/3 50Hz on request

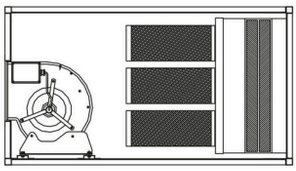


(DE) Extraktionsfilter Einheiten

- Rahmenprofil aus Aluminium.
- Doppelwandig-isolierte Paneele.
- Seitenkontrolle.
- Ventilator mit Direktantrieb.
- Dreifachfilter.

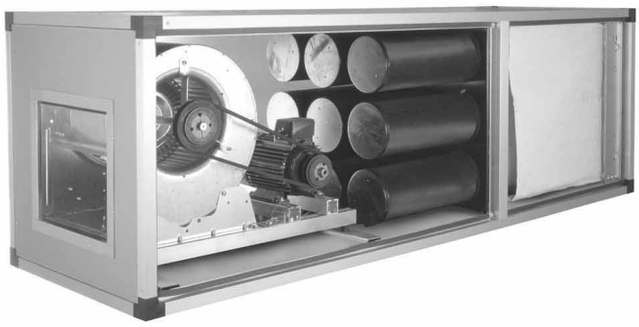
(IT) Gruppi d'estrazione filtranti

- Telaio in profilato di alluminio.
- Pannelli a doppia parete isolati.
- Ispezione laterale.
- Ventilatore a trazione diretta.
- Triplo filtraggio.



	mm	m3/h	Pa	amp	kW	V	kg	m3	
GF14-1V	700x1100xh450 mm	1400	100	1,8	0.4	230/1N 50Hz	70	0.56	**2 482,**[Eur]
GF30-1V	700x1200xh700 mm	2500	150	1,8	0.4	230/1N 50Hz	100	0.82	**3 139,**[Eur]

230/3 50Hz on request

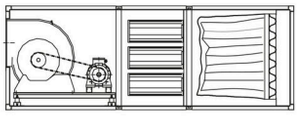


(DE) Extraktionsfilter Einheiten

- Rahmenprofil aus Aluminium.
- Doppelwandig-isolierte Paneele.
- Seitenkontrolle.
- Ventilator mit Riemenantrieb, 2 Geschwindigkeiten.
- Dreifachfilter.

(IT) Gruppi d'estrazione filtranti

- Telaio in profilato di alluminio.
- Pannelli a doppia parete isolati.
- Ispezione laterale.
- Ventilatore a trasmissione con cinghia 2 velocità.
- Triplo filtraggio.



	mm	m3/h	Pa	amp	kW	V	kg	m3	
GF30-2V	670x2000xh670 mm	2600	250	2.6	1.1	400/3N 50Hz	180	1.2	**4 964,**Eur
GF45-2V	980x2140xh750 mm	4000	250	3.8	1.7	400/3N 50Hz	220	1.7	**6 643,**Eur
GF60-2V	1280x2040xh800 mm	5200	250	4.9	2.2	400/3N 50Hz	320	2.5	**8 103,**Eur
GF75-2V	1590x2040xh800 mm	6700	250	3	3	400/3N 50Hz	360	3.7	**9 490,**Eur
GF90-2V	1280x2240xh980 mm	8200	300	6.7	3	400/3N 50Hz	400	3.5	**11 387,**Eur
GF120-2V	1280x2200xh1280 mm	10400	300	8.9	4.1	400/3N 50Hz	450	4.6	**13 505,**Eur

230/3 50Hz on request

Quantity of air has to aspire by type of equipment			
Type of equipment	Depth mm	m³/h	
		Gas equipment	Electrical equipment
Bain-marie	700	250	200
Frying pan		1000	800
Gas range 4 burners		650	500
Gas range 6 burners		1000	800
Pasta cooker		600	500
Stove		300	200
Fryer		1600	1300
Plate has cooking		1600	1300
Plate has cooking plate vein		1800	1600
Pot 40-60 litre		1500	1200
Char grill		2000	1700
Salamandre		250	200
Cast ironplate		400	300
Bain-marie	900	300	200
Frying pan		1200	1000
Gas range 4 burners		800	650
Gas range 6 burners		1200	1000
Gas range8 burners		1600	1300
Pasta cooker		700	600
Fryer		2000	1600
Plate has cooking smoothplate		1600	1500
Plate has cooking plate vein		2200	1800
Pot 100 litres		1800	1400
Pot 100 - 150 litres		2000	1600
Char grill gas		2400	2100
Cast ironplate		500	400
Convection oven a 6 niv.		800	600
Convection oven a 10 niv.		1200	1000
Convection oven a 20 niv.		1500	1300
Combi-streamer 6 niv.		1000	800
Combi-streamer 10 niv.		1800	1600
Combi-streamer 20 niv.		2400	2200

Pressure loss chart

Pressure loss for the principal parts of a Pa installation

									Medium installation (Rinsed filters)
1000	1500	2000	2500	3000	3500	4000	4500	5000	Debit m3/h*
200	250	250	315	315	355	355	400	400	Ø recommanded tube
120	120	120	120	120	120	120	120	120	Pressure losse cooker hood
40	40	40	40	40	40	40	40	40	Pressure loss casin
4	3,2	5	3,2	4,2	3	3,6	2,5	2,9	Pressure loss per m/l
14,4	13,3	23,6	14,6	21	17,7	23,1	18,2	22,4	Pressure loss curve 90°
9,6	8,8	15,7	9,7	14	11,8	15,4	12,1	14,9	Pressure loss curve 45°

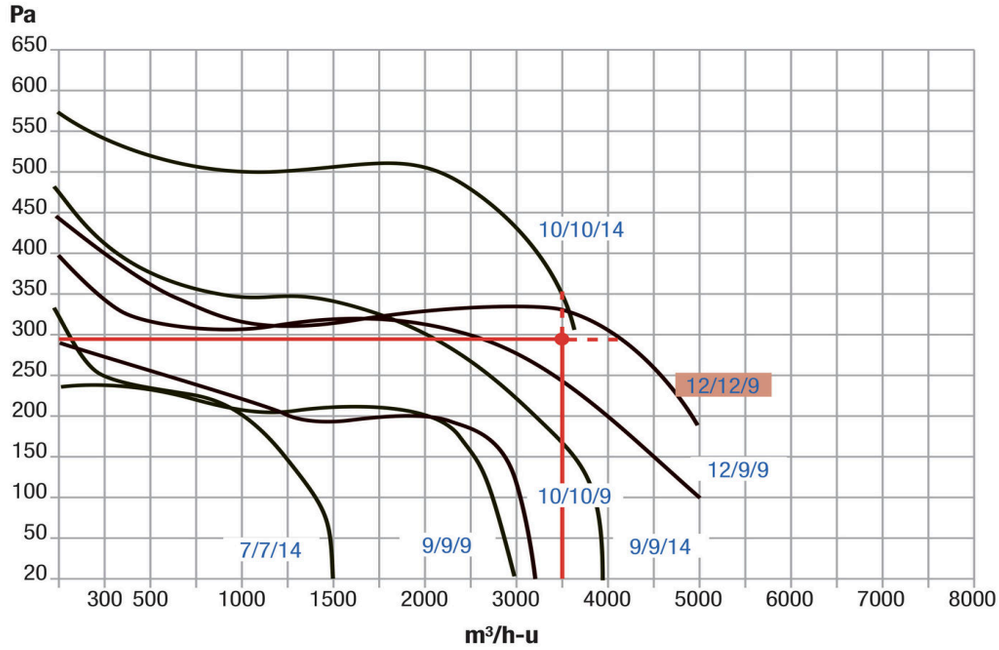
* Refers to m³/h of the selected hood

Example of pressure loss calculation

Data		Calculation		Results
Hooder debit 3500 m3	1	Pressure loss hooder	1x120	120
Tube Ø 355 mm	m/l 15	Pressure loss per m/l	15 mx3	45
Casin pressure loss	1	Pressure loss casin	1x40	40
Curve 90° pressure loss	2	Pressure loss curve 90°	2x17,7	35,4
Curve 45° pressure loss	1	Pressure loss curve 45°	2x11,8	23,6
			Total	264
			Reserve 10%	26,4
			Pressure loss =	290,1

In this case we have selected:
Ventilator 3500m3/h till 290,4 Pa

Selection chart



Speed Variators

(DE) Elektronischer Regler

- Frequenzumrichter für Motor- und Magnetventilsteuerung.
- Ein/Aus-Schalter und Geschwindigkeitsregler mit Potentiometer.
- Management des Gas-Magnetventils (230V/1N-50Hz, max. 1A).

(IT) Variatore elettronico

- Variatore per il controllo del motore e della elettrovalvola.
- Interruttore on/off e variatore di velocità con potenziometro.
- Gestione elettrovalvola gas (230V/1N-50Hz, max. 1A).



IP55

VS4/A

138,Eur

128x88xh73 mm

(DE) **Elektronischer Regler**
- Maximale Motorleistungsaufnahme: 4,5A.

(IT) **Variatore elettronico**
- Assorbimento massimo di potenza del motore: 4,5A.
- FOR CA7/7/15, CA9/7/25, CVX/2M, CVX/4M, CVX/6M.

230/1N 50-60Hz

1 kg

0.1 m3



IP50

VS8/A

197,Eur

158x130xh95 mm

(DE) **Elektronischer Regler**
- Maximale Motorleistungsaufnahme: 8A

(IT) **Variatore elettronico**
- Classe di protezione: IP50- Assorbimento massimo di potenza del motore: 8A.
- FOR: CA10/8/30, CA12/12/45, CVX/8M.

230/1N 50-60Hz

1 kg

0.2 m3



IP55

VK5/B

143,Eur

128x88xh73 mm

(DE) **Elektronischer Regler + Schalter für LED**
(IT) **Variatore elettronico + interruttore per LED**
- IP55- Assorbimento massimo di potenza del motore: 4,5A
- FOR CA7/7/15, CA9/7/25, CVX/2M, CVX/4M, CVX/6M.

230/1N 50-60Hz

1 kg

0.1 m3



IP50

VK8/B

218,Eur

150x110xh130 mm

(DE) **Elektronischer Regler + Schalter für LED**
- Maximale Motorleistungsaufnahme: 8A

(IT) **Variatore elettronico + interruttore per LED**
- Assorbimento massimo di potenza del motore: 8A.
- FOR: CA10/8/30, CA12/12/45, CVX/8M.

230/1N 50-60Hz

1 kg

0.2 m3



VM-1

180, Eur

(DE) **Geschwindigkeitsregler, Schalter LED**
(IT) **Variatore di velocità, interruttore LED**
- FOR: GF14-1V, GF30-1V

17x16xh14 mm

230/1N 50Hz

1 kg

0.01 m3

(DE) Frequenzumrichter

- Bedienfeld mit digitalem Bildschirm.
- Dreiphasen-Eingang / Dreiphasen-Ausgang (3x400V / 3x400V).
- EMV-Filter (elektromagnetische Verträglichkeit).
- Eingangsfrequenz: 48-62 Hz, Ausgangsfrequenz: 0-500 Hz.
- Akzeptiert eine Überlast von 150 % für 60 Sekunden (175 % für 2,5 Sekunden).
- Intensiver Betrieb bis zu einer Umgebungstemperatur von -20°C bis +50°C (Lagertemperatur: -40°C bis +60°C).
- Schnelle Inbetriebnahme.
- Grundparameter (werkseitig voreingestellt) und "makroapplikative" Funktionen (Industriesteuerung, Pumpensteuerung und Lüftersteuerung).
- Serielle Modbus RTU-Kommunikation.
- Internes PI-Regelung.
- Gerät entsprechend allen geltenden (CE) Normen gebaut.

(IT) Convertitori di frequenza

- Pannello di controllo con schermo digitale.
- Ingresso trifase / uscita trifase (3x400V / 3x400V).
- Filtro CEM (compatibilità elettromagnetica).
- Frequenza di ingresso: 48-62 Hz, frequenza di uscita: 0-500 Hz.
- Accetta un sovraccarico del 150% per 60 secondi (175% per 2,5 secondi).
- Funzionamento intensivo fino a una temperatura ambiente da -20°C a +50°C (temperatura di stoccaggio: da -40°C a +60°C).Avvio rapido.
- Parametri di base (preimpostati in fabbrica) e funzioni "macro applicative" (controllo industriale, controllo pompe e controllo ventilatori).
- Comunicazione seriale Modbus RTU.
- Controllo interno PI.
- Dispositivo costruito in conformità a tutte le normative (CE) vigenti.



VF42/C

811, Eur

(DE) **Frequenzumrichter - IP20**
- Geeignet für den Innenbereich, Schutzart IP20- Externe Steuerklemme.

(IT) **Convertitori di frequenza - IP20**
- Adatto per uso interno, indice di protezione IP20- Morsetto di controllo esterno.
- FOR: CVX/4T, CVX/6T, CVX/8T.

123x83xh173 mm

400/3N 50-60Hz

2 kg

0.2 m3



VF46/C

1 259,Eur

162x161xh232 mm

400/3N 50-60Hz

3 kg

0.62 m3

(DE) **Frequenzumrichter - IP66**

- Geeignet für den Außenbereich, Schutzart IP66 // NEMA 4X resistent gegen ultraviolette (UV) Strahlen, Fett, Öl und Säuren.
- Potentiometer zur Geschwindigkeitsregelung.
- Vorwärts-/Rückwärts-Wahlschalter.
- Netzschalter.

(IT) **Convertitori di frequenza - IP66**

- Adatto per l'uso esterno, grado di protezione IP66 // NEMA 4X resistente ai raggi ultravioletti (UV), grasso, olio e acidi.
- Potenziometro per il controllo della velocità.
- Selettore di marcia avanti/indietro.
- Interruttore di disconnessione dell'alimentazione.
- FOR: CVX/4T, CVX/6T, CVX/8T.



(DE) **Electrical Gehäuse, 2 Geschwindigkeiten + Schalter LED**

- Sicherung für Schutz des Motors.
- On / off Schalter (2 Geschwindigkeiten) verknüpft mit einer Kontrolllampe- On / off Schalter für die Beleuchtung der Kontrolllampe- Schloss mit Schlüssel- IP 55 Plexiglas koffer.

(IT) **Pannello elettrico 2 velocità + interruttore LED**

- Fusibili di protezione per la sicurezza del motore.
- Interruttore on/off (2 velocità) con lampada,- Inturrettore on/off, illuminazione con lampada,- Serratura a chiave.
- Scatola metallica impermeabile IP 55.



CF-MET/1T

1 169,Eur

316x236xh128 mm

400-230/3N 50-60Hz

6 kg

0.01 m3

(DE) **Electrical Gehäuse, 2 Geschwindigkeiten + Schalter LED**
(IT) **Pannello elettrico 2 velocità + interruttore LED**

- FOR: CT10/10752VS, CT10/10112VS, GF30-2V





CF-MET/2T

1 169,Eur

316x236xh128 mm

400-230/3N 50-60Hz

6 kg

0.01 m3

(DE) **Electrical Gehäuse, 2 Geschwindigkeiten + Schalter LED**
(IT) **Pannello elettrico 2 velocità + interruttore LED**

- FOR: CT10/10152VS, CT12/12152VS, GF45-2V





CF-MET/3T

1 169,Eur

316x236xh128 mm

(DE) **Electrical Gehäuse, 2 Geschwindigkeiten + Schalter LED**
(IT) **Pannello elettrico 2 velocità + interruttore LED**
• FOR: CT12/12222VS, GF60-2V.

400-230/3N 50-60Hz

6 kg

0.01 m3



CF-MET/4T

1 304,Eur

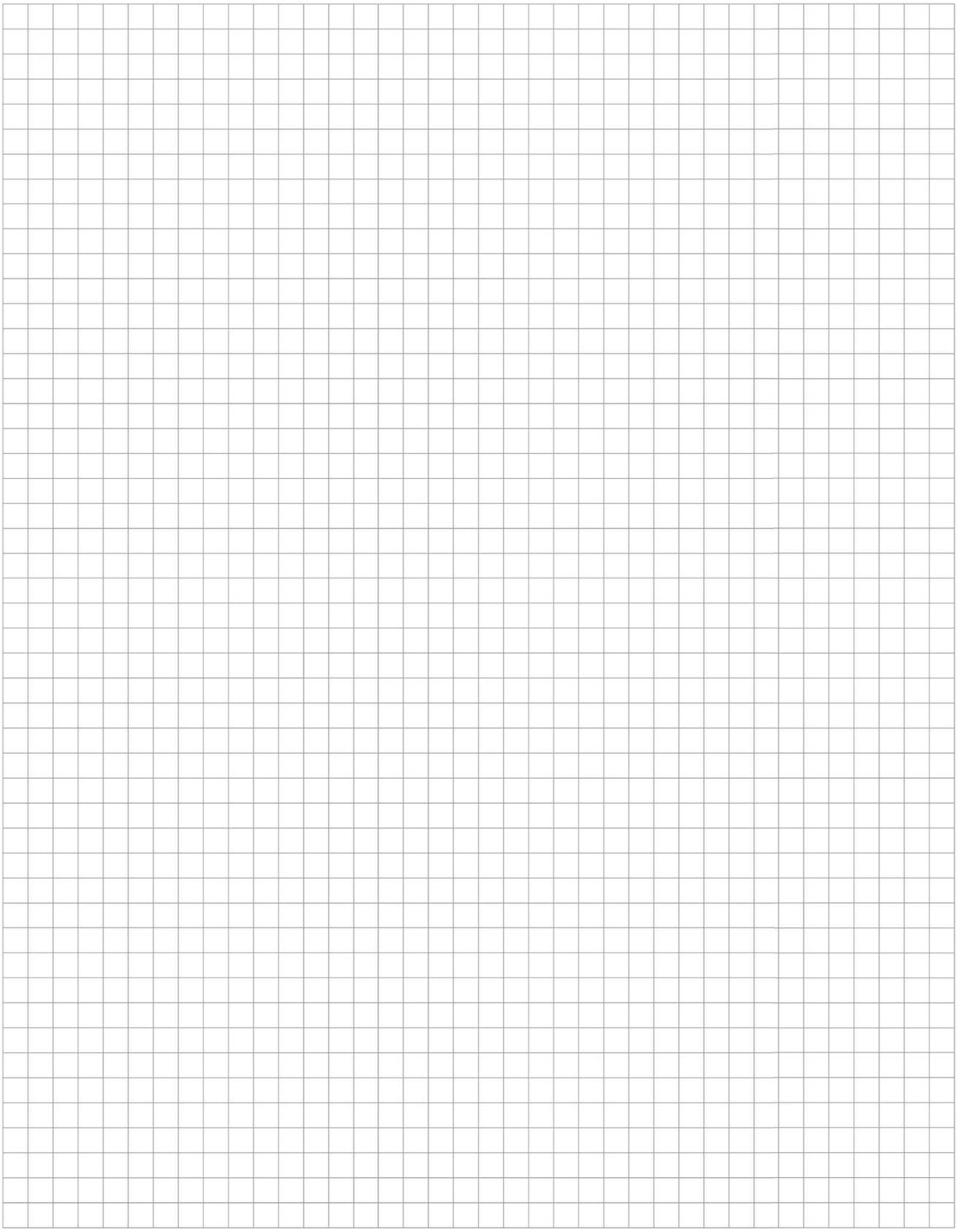
316x236xh128 mm

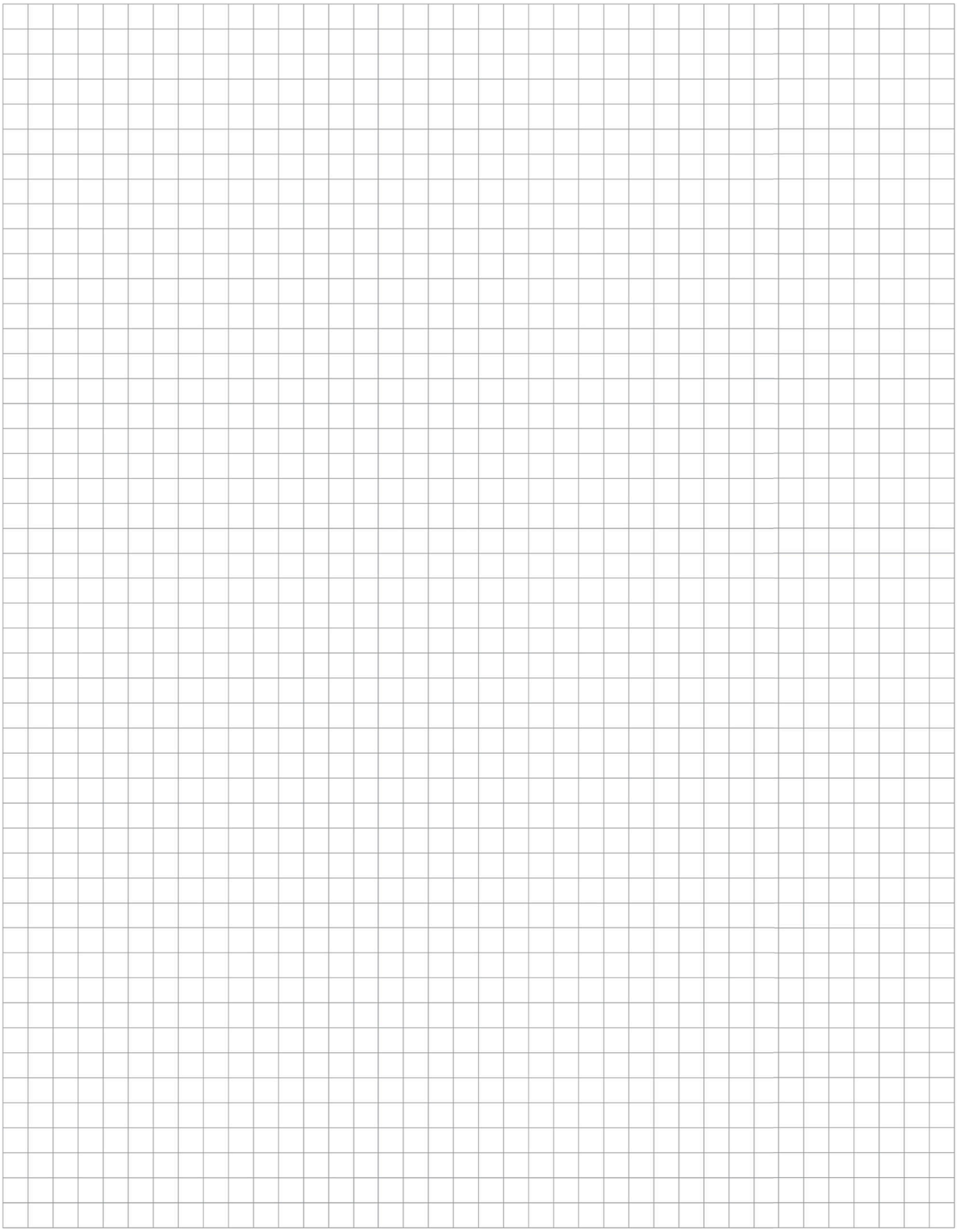
(DE) **Electrical Gehäuse, 2 Geschwindigkeiten + Schalter LED**
(IT) **Pannello elettrico 2 velocità + interruttore LED**
• FOR GF75-2V, GF90-2V, GF120-2V

400-230/3N 50-60Hz

6 kg

0.01 m3





WIE SOLLTEN SIE IHRE WARE ANNEHMEN?

Bei Erhalt der Ware und im Beisein des Spediteurs muss stets folgendes überprüft werden:

- ✓ DIE ANZAHL DER PACKSTÜCKE.
- ✓ DIE ÜBEREINSTIMMUNG DER WARE MIT DEM LIEFERSCHEIN.
- ✓ DER ZUSTAND DER PACKSTÜCKE.

HINWEIS: Der Zustand der Ware im Innern der Packstücke muss ebenfalls kontrolliert werden.

ACHTUNG:
Vermerke wie „UNTER VORBEHALT DES AUSPACKENS“ oder „UNTER VORBEHALT EINER KONTROLLE“ und „VERPACKUNG IN GUTEM ZUSTAND“ haben keinen rechtlichen Wert!



ANLIEFERUNG KONFORM

- ✓ DATUM ANGEBEN
- ✓ UNTERSCHREIBEN MIT DEM VOLLSTÄNDIGEN NAMEN DES UNTERZEICHNENDEN
- ✓ ABSTEMPELN MIT DEM FIRMENSTEMPEL.

ANLIEFERUNG NICHT KONFORM

Geben Sie die Feststellungen unmissverständlich auf dem Frachtbrief (CMR) an:

fehlende Packstücke, falsch gelieferte Artikel oder festgestellte Schäden, und zwar in Anwesenheit des Spediteurs.

Diamond Europe muss umgehend über die Feststellunge benachrichtigt werden

und eine Kopie des Frachtbriefs (CMR) muss noch am selben Tag per E-Mail an folgende Adresse gesendet werden:
customer.service@diamond-eu.com

Bei Nichteinhaltung des Verfahrens können Beschwerden nicht berücksichtigt werden.

COME RICEVERE LA MERCE?

Al ricevimento e in presenza del trasportatore, verificare sempre:

- ✓ IL NUMERO DI PACCO.
- ✓ LA CONFORMITÀ DEL MATERIALE RISPETTO AL BUONO DI CONSEGNA.
- ✓ LO STATO DEI PACCHI.

NB: bisogna verificare anche lo stato della merce all’interno dei cartoni.

ATTENZIONE:
L’indicazione “CON RISERVA DI DISIMBALLAGGIO”, “CON RISERVA DI VERIFICA” e “IMBALLAGGIO IN BUONO STATO” non hanno alcun valore giuridico!

Diamond

CONSEGNA CONFORME

- ✓ DATARE
- ✓ FIRMARE SCRIVENDO IL NOME COMPLETO DEL FIRMATARIO
- ✓ APPORRE IL TIMBRO DELLA SOCIETÀ.

CONSEGNA NON CONFORME

Indicare molto chiaramente le osservazioni sulla lettera di vettura (CMR):

colli mancanti, riferimento di consegna sbagliato o danni
constatati, il tutto in presenza del trasportatore.

Confermare avvisando Diamond Europe

delle constatazioni lo stesso giorno, inviando copia della lettera di vettura (CMR) per email all’indirizzo seguente:
customer.service@diamond-eu.com

Nessun reclamo potrà essere preso in considerazione in caso di mancato rispetto della procedura.

Diamond



DE Anschluss durch Fachmann
IT Collegamento da un professionista



DE Elektroanschluss
IT Alimentazione elettrica



DE Gasanschluss
IT Alimentazione gas



DE Wasseranscluss
IT Fornitura d'acqua



DE Entladungsanschluss
IT Connessione di scarico



DE Elektro-Piezzozündung
IT Accensione piezoelettrica



DE Zündbrenner
IT Luce notturna



DE Sicherheitsvorrichtung
IT Dispositivo di sicurezza



DE Zeitschaltuhr
IT Timer



DE Konvektion
IT Convezione



DE Umluftkühlung
IT Refrigerazione ventilata



DE Statiche kühlung
IT Refrigerazione statica



DE Automatische Abtauung
IT Sbrinamento automatico



DE Manuelle Abtauung
IT Sbrinamento manuale



DE Elektronisches Thermostat
IT Termostato elettronico



DE Mechanisches Thermostat
IT Termostato meccanico



DE Kühlmittel R134a
IT Refrigerante R134a



DE Kühlmittel R404a
IT Refrigerante R404a



DE Kühlmittel R452a
IT Refrigerante R452a



DE Ökologisches Kältemittel R290
IT Refrigerante ecologico R290



DE Ökologisches Kältemittel R600a
IT Refrigerante ecologico R600a



DE Innenbeleuchtung
IT Illuminazione interna



DE Schoss mit Schlüssel
IT Serratura a chiave



DE Klimaklasse 3 (25°C / 60%)
IT Classe climatica 3 (25°C / 60%)



DE Klimaklasse 4 (30°C / 55%)
IT Classe climatica 4 (30°C / 55%)



DE Klimaklasse 5 (40°C / 40%)
IT Classe climatica 5 (40°C / 40%)



DE Ökologisch, ohne FCKW
IT Ecologico senza CFC





UNA GRANDE INFRASTRUTTURA

Diamond Europe è una delle più grandi aziende europee di attrezzature per cucine professionali. Presenti sul mercato da 40 anni, applichiamo il concetto di offrire qualità al miglior prezzo ai nostri partner! Ciò significa che miglioriamo costantemente i nostri servizi e cerchiamo nuovi prodotti per rispondere ai bisogni del mercato.

Il brand Diamond® è commercializzato in più di 50 Paesi attraverso la nostra rete di distributori. Il gruppo conosce ogni anno una crescita costante. Diamond Europe ha un organico di 90 persone in Europa, con un fatturato che supera i 60 milioni di euro.

La nostra sede, il "Diamond Center", situato nel cuore dell'Europa, dispone di un'imponente infrastruttura di 21.000 m², con 3 km di scaffalature (9 m di altezza), che consentono l'immagazzinaggio di più di 18.500 europallet. Le dodici banchine di carico e scarico consentono di ricevere e gestire simultaneamente un gran numero di trasportatori, offrendo al contempo una grande flessibilità.

EINE GUT AUSGEBAUTE INFRASTRUKTUR

Diamond Europe ist eines der größten europäischen Unternehmen für Großküchenausstattung. Unser Konzept basiert darauf, unseren Partnern Qualität zum besten Preis zu bieten – und das seit 40 Jahren! Das bedeutet, dass wir unsere Dienstleistungen ständig verbessern und neue Produkte entwickeln, um den Bedürfnissen des Marktes gerecht zu werden.

Die Marke Diamond® wird über unser Vertriebsnetz in mehr als 50 Ländern vermarktet, und die Gruppe wächst mit jedem Jahr stetig. Diamond Europe hat 90 Beschäftigte in Europa und verzeichnet einen Umsatz von über 60 Millionen Euro.

Unser Hauptsitz, das „Diamond Center" im Herzen Europas, verfügt über eine umfangreiche Infrastruktur auf einer Fläche von 21.000 m² mit 3 km Regalen (9 m hoch), in denen über 18.500 Euro-Paletten gelagert werden können. An den 12 Lade- und Entladedocks kann eine große Anzahl von Spediteuren gleichzeitig empfangen und bedient werden, was eine flexible Abwicklung ermöglicht.

Salvo errori nei prezzi, nelle immagini e nei testi,
tutti i nostri prezzi si intendono IVA esclusa.
Foto non contrattuali -
La dimensione delle macchine non è in proporzione
Stampato in Belgio
Smaltire in modo corretto.
È vietata la riproduzione, anche parziale.

Vorbehaltlich von Irrtümern bei Preisen, Bildern und Texten.
Alle Preise verstehen sich ohne Mehrwertsteuer.
Fotos nicht vertraglich bindend -
Die Größe der Maschinen ist nicht proportional zueinander.
Gedruckt in Belgien
Nicht auf die Straße werfen.
Vervielfältigung, auch auszugsweise, ist untersagt.

Responsible publisher : Diamond Europe, Chaussée de Vivorde 92/Vilvoordsesteenweg 92 - 1120 Brussels

Diamond