

FOOD PROCESSING EQUIPMENT

Attrezzature professionali per la ristorazione





1974

1979

F fimar

 **forcar**

1994

2004

 **forcar**

EASYLINE by fimar
SNACK BAR EQUIPMENT

2013

2017

FORCOLD by fimar

50

fimar
group

IT

Fimar Group è proprietaria di **5** brands, conta oltre **100.000** macchine vendute in un anno, una copertura di oltre **105** paesi nel mondo e **110** tra dipendenti e collaboratori.

La storia di una famiglia italiana che continua a crescere fino a realizzare nel 2022 una linea di produzione dedicata al taglio laser ed alla carpenteria; una superficie di copertura totale di oltre **42.000** metri quadrati ubicati a Villa Verucchio.

In questa edizione di catalistino presentiamo gli ultimi articoli novità del mondo Fimar ed Easyline, con una particolare attenzione alla lavorazione della pasta che vede nascere una nuovissima ed esclusiva impastatrice a spirale dedicata all'alta idratazione, "Hydraplus", e la definizione di una gamma completa per le macchine della pasta fresca.

EN

The Fimar Group owns **5** brands, sells over **100.000** machines a year, covers over **105** countries worldwide and has **110** employees and contractors.

The story of an Italian family in constant growth, culminating in the creation of a laser cutting and carpentry production line in 2022, with a total surface area of over **42.000** square metres, located in Villa Verucchio.

In this edition of the catalogue-price list we present the latest news from the Fimar and Easyline world, with a special focus on pasta processing, featuring the launch of a brand new and exclusive spiral kneader for high hydration, "Hydraplus", and the completion of a full range of fresh pasta machines.

FR

Le groupe Fimar possède **cinq** marques, vend plus de **100.000** machines chaque année, est présent dans plus de **105** pays et compte **110** employés et collaborateurs.

L'histoire d'une famille italienne l'entreprise continue de se développer et a créé en 2022 une ligne de production dédiée à la découpe laser et à la menuiserie sur une surface totale de plus de **42.000** mètres carrés à Villa Verucchio.

Dans ce Catalogue/Prix, nous présentons les dernières nouveautés des univers Fimar et Easyline, en mettant l'accent sur le traitement des pâtes avec la naissance d'une pétrisseuse à spirale exclusive dédiée à la haute hydratation, "Hydraplus", et la définition d'une gamme complète de machines à pâtes fraîches.

DE

Die Fimar Gruppe umfasst **5** Marken, vertreibt jährlich mehr als **100.000** Maschinen in über **105** Ländern und beschäftigt **110** Mitarbeiter.

Die Geschichte einer italienischen Familie, die weiter wächst und 2022 in Villa Verucchio eine Produktionslinie für Laserschneiden und Zimmerei mit einer Gesamtfläche von über **42.000** Quadratmetern eröffnete.

In dieser Ausgabe des Katalogs/Preisliste stellen wir Ihnen die letzten Neuheiten aus der Welt von Fimar und Easyline vor, mit besonderem Augenmerk auf die Nudelverarbeitung, beginnend mit der Einführung der brandneuen und exklusiven Spiralknetmaschine mit hoher Hydratation "Hydraplus", und der Vorstellung einer kompletten Linie von Maschinen für frische Pasta.

ES

El Grupo Fimar posee **cinco** marcas, tiene más de **100.000** máquinas vendidas al año, una cobertura de más de **105** países en todo el mundo y **110** empleados y colaboradores.

La historia de una familia italiana que sigue creciendo hasta crear en 2022 una línea de producción dedicada al corte por láser y a la carpintería; un área de cobertura total de más de **42.000** metros cuadrados situada en Villa Verucchio.

En esta edición de Catalistino presentamos las últimas novedades del mundo Fimar y Easyline, con especial atención a la elaboración de la pasta que ve nacer una novísima y exclusiva amasadora de espiral dedicada a la alta hidratación, "Hydraplus", y la definición de una gama completa para máquinas de pasta fresca.

RU

Fimar Group владеет **пятью** брендами, продает более **100.000** машин в год, охватывает более **105** стран мира и насчитывает **110** сотрудников и коллег.

История итальянской семьи.

которая продолжает развиваться, чтобы в 2022 году создать производственную линию, предназначенную для лазерной резки и столярных работ; общая площадь покрытия составляет более **42.000** квадратных метров, расположенных на вилле Веруккьо.

В этом выпуске Catalistino мы представляем последние новинки из мира Fimar и Easyline, уделяя особое внимание переработке макаронных изделий, в результате чего появилась совершенно новая эксклюзивная спиральная тестомесильная машина "Hydraplus", предназначенная для высокой гидратации, и был создан полный ассортимент машин для производства свежих макаронных изделий.

Indice

IT	EN	FR	DE	ES	RU	
CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA	GENERAL SALES CONDITIONS	CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE	ALLGEMEINE VERKAUFSBEDINGUNGEN	CONDICIONES GENERALES DE VENTA	ОБЩИЕ УСЛОВИЯ ПРОДАЖИ	08
IMPASTATRICI A SPIRALE ALTA IDRATAZIONE	SPIRAL KNEADER	PETRIN A SPIRAL	SPIRALTEIGKNETMASCHINE	AMASADORA DE ESPIRAL	СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС	10
MACCHINE PASTA FRESCA	PASTA MACHINES	MACHINE À PÂTE	NUDELMASCHINE	MÁQUINA PARA PASTA FRESCA	МАШИНА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СВЕЖИХ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ	24
FORNO COMBINATO	COMBI OVEN	FOUR COMBINÉ	KOMBI-DÄMPFER	HORNO COMBI	ПАРОКОНВЕКТОМАТ	34
LAVABICCHIERI	GLASSWASHER	LAVE-VERRES	GLÄSERSPÜLMASCHINE	LAVAVASOS	ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА	36
LAVASTOVIGLIE	DISHWASHER	LAVE-VAISSELLES	SPÜLMASCHINE	LAVAVAJILLA	ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА	39
SPEED OVEN	SPEED OVEN	SPEED OVEN	SPEED OVEN	SPEED OVEN	SPEED OVEN	48
FRULLATORI	MIXERS	BLENDERS	MIXERS	LICUADORA	БЛЕНДЕРЫ	50
FRULLATORE CON INSONORIZZATORE	MIXER WITH SOUND-PROOFER	MÉLANGEUR AVEC INSONORISATION	MIXER MIT SCHALLSCHUTZ	LICUADORA CON INSONORIZADOR	СМЕСИТЕЛИ СО ЗВУКОИЗОЛЯЦИЕЙ	52
IMPASTATRICE PLANETARIA KITCHENAID	KITCHENAID PLANETARY MIXER	MÉLANGEUR PLANÉTAIRE KITCHENAID	KITCHENAID PLANETENMISCHER	AMASADORA PLANETARIA KITCHENAID	ПЛАНЕТАРНЫЙ ТЕСТОМЕС KITCHENAID	54



CODICE / CODE	
HYD12SRM	12
HYD18SRM	12
HYD25SRM	12
HYD38SRM	12
HYD12SLM	16
HYD18SLM	16
HYD25SLM	16
HYD38SLM	16
HYD12SBM	20
HYD18SBM	20
HYD25SBM	20
HYD38SBM	20
PF15E	24
PF25E	24
PF40E	26
PF80E	26
RAPIDO	34

CODICE / CODE		
LABI35N		36
LABI35PLN		36
LABI40N		36
LABI40PLN		36
LAPI50N		39
LAPI50PLN		39
LAPI50CN		42
LAPI50CPLN		42
NTPROSIT		48
BL020S		50
BL020BN		50
BL010		50
FT901MD		52
K55	KitchenAid	54

Icone

	IT	EN	FR	DE	ES	RU
	INFORMAZIONI	INFORMATION	INFORMATION	INFO	INFORMACIÓN	ИНФОРМАЦИЯ
	POTENZA	POWER	PUISSANCE	LEISTUNG	POTENCIA	МОЩНОСТЬ
	POTENZA GAS	GAS POWER	PUISSANCE GAZ	GASLEISTUNG	ENERGÍA DE GAS	ГАЗОВАЯ ЭНЕРГИЯ
	ALIMENTAZIONE TRIFASE	THREE-PHASE POWER SUPPLY	ALIMENTATION TRIPHASÉE	DREIPHASIGE STROMVERSORGUNG	ALIMENTACIÓN TRIFÁSICA	ТРЕХФАЗНЫЙ ИСТОЧНИК ПИТАНИЯ
	ALIMENTAZIONE MONOFASE	SINGLE-PHASE POWER SUPPLY	ALIMENTATION MONOPHASÉE	EINPHASIGE STROMVERSORGUNG	ALIMENTACIÓN MONOFÁSICA	ОДНОФАЗНЫЙ ИСТОЧНИК ПИТАНИЯ
	DIMENSIONI MACCHINA	MACHINE DIMENSIONS	DIMENSIONS DES MACHINES	MASCHINE NABMESSUNGEN	MEDIDAS MÁQUINA	РАЗМЕРЫ СТАНКА
	INFO SPEDIZIONI	DELIVERY INFO	INFORMATIONS SUR LA LIVRAISON	VERSANDINFO	INFORMACIÓN SOBRE ENVÍO	ИНФОРМАЦИЯ ИНФОРМАЦИЯ ШИППИНГА
	PESO NETTO	NET WEIGHT	POIDS NET	NETTOGEWICHT	PESO NETO	ВЕС НЕТТО
	PESO LORDO	GROSS WEIGHT	POIDS BRUT	BRUTTOGEWICHT	PESO BRUTO	ВЕС БРУТТО
	DIMENSIONI DI IMBALLO	PACKAGING DIMENSIONS	DIMENSIONS DES EMBALLAGES	VERPACKUNGSMASSE	MEDIDAS DEL EMBALAJE	РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ
	VOLUME DI IMBALLO	PACKAGING VOLUME	VOLUME D'EMBALLAGE	VERPACKUNGSMASSE	VOLUMEN DEL EMBALAJE	ОБЪЕМ УПАКОВКИ
	PREZZO	PRICE	PRIX	PREIS	PRECIO	ПРИСЕ
	CE	CE	CE	CE	CE	CE
	VELOCITÀ	SPEED	VITESSE	GESCHWINDIGKEIT	VELOCIDAD	БЫСТРОТА
	CAPACITÀ NOMINALE	NOMINAL CAPACITY	CAPACITÉ NOMINALE	NENNKAPAZITÄT	CAPACIDAD NOMINAL	НОМИНАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ
	PRODUZIONE ORARIA	HOURLY PRODUCTION	PRODUCTION HORAIRE	STUNDENPRODUKTION	PRODUCCIÓN HORARIA	ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО
	CAVALLETTO	STAND	SUPPORT	STÄNDER	SOPORTE	СТОЯТЬ
	TRAFILE	MOULDS	FILIÈRES	EINSÄTZE	MOLDES	ВСТАВОК
	DIMENSIONI DEL PIANO DI LAVORO	DIMENSIONS OF THE WORKTOP	DIMENSIONS DU PLAN DE TRAVAIL	ABMESSUNGEN DER ARBEITSPLATTE	MEDIDAS DEL PLAN DE TRABAJO	РАЗМЕРЫ СТОЛЕШНИЦЫ
	DIMENSIONI INTERNE DELLA MACCHINA	INTERNAL DIMENSIONS OF THE MACHINE	DIMENSION INTÉRIEURE DE LA MACHINE	INNENMASS DER MASCHINE	MEDIDA INTERIOR DE LA CUCHILLA	ВНУТРЕННИЙ РАЗМЕР МАШИНЫ
	TIMER	TIMER	MINUTERIE	SCHALTUHR	TEMPORIZADOR	ТАЙМЕР
	CAPACITÀ DELLA VASCA	CAPACITY OF THE BOWL	CAPACITÉ DU CONTENANT	BEHÄLTERKAPAZITÄT	CAPACIDAD RECIPIENTE	ВМЕСТИМОСТЬ СМЕСИТЕЛЬНОГО БАКА
	IMPASTO PER CICLO	DOUGH FOR CYCLE	PÂTE PAR CYCLE	TEIG PRO ZYKLUS	MASA PARA CICLO	КОЛ-ВО ТЕСТА ЗА ЦИКЛ

	IT	EN	FR	DE	ES	RU
	CAPACITÀ / DIMENSIONI DELLA CAMERA DI COTTURA	CAPACITY / DIMENSIONS OF THE COOKING CHAMBER	CAPACITÉ / DIMENSIONS DE LA CHAMBRE DE CUISSON	KAPAZITÄT / ABMESSUNGEN DES GARRAUMS	CAPACIDAD / DIMENSIONES DE LA CÁMARA DE COCCIÓN	ВМЕСТИМОСТЬ / ГАБАРИТЫ ВАРОЧНОЙ КАМЕРЫ
	PRODUZIONE ORARIA	HOURLY PRODUCTION	PRODUCTION HORAIRE	STÜNDLICHE PRODUKTION	PRODUCCIÓN HORARIA	ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО
	NUMERO PEZZI	NUMBER OF PIECES	NOMBRE DE PIÈCES	TEILEANZAHL	NÚMERO DE PIEZAS	КОЛИЧЕСТВО ШТУК
	TEMPERATURA DI LAVORO	WORKING TEMPERATURE	TEMPÉRATURE DE FONCTIONNE- MENT	BETRIEBSTEMPERA- TUR	TEMPERATURA DE TRABAJO	РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА
	CAPACITÀ DEL BICCHIERE	GLASS CAPACITY	CAPACITÉ DU VERRE	BECHERKAPAZITÄT	CAPACIDAD VASO	ЁМКОСТЬ СТЕКЛА
	POMPA LAVAGGIO	WASHING PUMP	POMPE DE LAVAGE	WASCHPUMPE	BOMBA DE LAVADO	МОЕЧНЫЙ НАСОС
	CONSUMO ACQUA PER CICLO	WATER CONSUMPTION FOR CYCLE	CONSOMMATION D'EAU PAR CYCLE	WASSERVERBRAUCH PRO ZYKLUS	CONSUMO DE AGUA POR CICLO	РАСХОД ВОДЫ НА ЦИКЛ
	RESISTENZA BOILER	BOILER HEATING ELEMENT	RÉSISTANCE CHAU- DIÈRE	KESSELHEIZSTAB	RESISTENCIA DE LA CALDER	НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ КОТЛА
	CAPACITÀ BOILER	BOILER CAPACITY	CAPACITÉ CHAUDIÈRE	KESSELHEIZSTAB	CAPACIDAD DE LA CALDERA	МОЩНОСТЬ КОТЛА
	RESISTENZA VASCA	TANK HEATING ELEMENT	RÉSISTANCE DU RÉSERVOIR	KESSELKAPAZITÄT	RESISTENCIA DEL TANQUE	НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ БАКА
	BRACCI DI LAVAGGIO E RISCIAQUO	WASH AND RINS ARMS	BRAS DE LAVAGE ET RINÇAGE	WASCH- UNS SPÜLARME	BRAZOS DE LAVADO Y ACLARADO	РУКОЯТКИ ДЛЯ МЫТЬЯ И ОМОЛАСКИВАНИЯ
	ALTEZZA MACCHINA BICCHIERI	MAX. GLASS HEIGHT	MAX. HAUTEUR VERRE	MAX. GLASHÖHE	MAX. ALTURA DEL VIDRIO	МАКС. ВЫСОТА СТАКАНОВ
	DIAMETRO MAX. PIATTI	MAX. PLATES DIAMETER	DIAMÈTRE MAX. ASSIETTE	MAX. TELLERDURCHMES- SER	MAX. DIÁMETRO DE LAS PLACAS	МАКС. ДИАМЕТР ТАРЕЛКИ
	CARICO/SCARICO ACQUA	WATER INLET/DRAIN	CHARGEMENT/ DÉCHARGEMENT DE L'EAU	BE/ENTLADEN WASSER	CARGA/DESCARGA DE AGUA	ПОГРУЗКА/ РАЗГРУЗКА ВОДЫ
	MOTORE BRUSHLESS CON INVERTER	BRUSHLESS MOTOR WITH INVERTER	MOTEUR BRUSHLESS AVEC INVERTER	BRUSHLESS INVERTERMOTOR	MOTOR BRUSHLESS CON INVERTER	БЕСЩЕТОЧНЫЙ ИНВЕРТОРНЫЙ ДВИГАТЕЛЬ
	FORNO COMBINATO	COMBI OVEN	FOUR COMBINÉ	KOMBI-DÄMPFER	HORNO COMBI	ПАРОКОНВЕКТОМАТ
	ENTRATA USB	USB INPUT	ENTRÉE USB	USB-EINGANG	ENTRADA USB	USB-ВХОД
	TOUCH SCREEN	TOUCH SCREEN	ÉCRAN TACTILE	TOUCHSCREEN	PANTALLA TÁCTIL	СЕНСОРНЫЙ ЭКРАН
	VELOCE	FAST	VITE	SCHNELL	RAPIDO	БЫСТРО

Condizioni generali di vendita

IT

COSTO DELL' IMBALLO: compreso nel prezzo per le macchine. Per ricambi ed accessori è previsto un contributo di € 8,00; cassa in legno con coperchio per piane refrattarie, il contributo è di € 54,00.

COSTO FISSO GESTIONE ORDINI: € 10,00 solo per ordini di importo inferiore a € 100,00.

ORDINI: gli ordini devono essere trasmessi esclusivamente in forma scritta; nuovi ordini o eventuali modifiche trasmesse in forma orale non verranno accettate.

CONDIZIONI DI PAGAMENTO: Si richiede il pagamento con bonifico bancario per: 1. Prime forniture. - 2. Al superamento del fido. - 3. Invio di ricambi.

DILAZIONI DI PAGAMENTO: da definire.

Sulle somme pagate in ritardo rispetto alla scadenza pattuita, saranno addebitati gli interessi di mora al tasso legale. Eventuali note di accredito saranno detratte nella fattura successiva.

PREZZI: non sono impegnativi, possono subire variazioni senza obbligo di preavviso, in tal caso saranno confermati all'ordine. Tutti i prezzi sono esclusi di IVA.

TERMINI DI CONSEGNA: 1. Per l'Italia, possibile spedizione in 24 ore per macchine disponibili a magazzino. 2. Per macchine da produrre considerare circa 25 giorni salvo imprevisti.

TRASPORTO: FRANCO FABBRICA, la merce viaggia a rischio e pericolo del committente, per cui Fimar S.p.a. non è responsabile per eventuali danni subiti dalla merce durante il trasporto. Eventuali contestazioni dovranno essere effettuate all'atto della consegna entro i termini di legge.

ASSISTENZA TECNICA: a carico del rivenditore per tutta la durata della garanzia di anni uno. Fimar S.p.a. si impegna a fornire, in garanzia, tutti i componenti di ricambio ritenuti difettosi. Il prezzo di vendita fatturato all'utilizzatore finale comprenderà non solo il prezzo dei prodotti finiti venduti, ma anche la gestione da parte del rivenditore della garanzia a copertura di essi. Fimar S.p.a. non dovrà sostenere alcuna spesa diretta o indiretta sostenuta dal rivenditore per la gestione della garanzia. La garanzia decade sul prodotto danneggiato o compromesso da un uso scorretto o comunque non conforme.

INSTALLAZIONE: installazione ed istruzione sull'utilizzo delle macchine e dei suoi accessori sono a carico del rivenditore.

RIPARAZIONI: nel caso in cui un preventivo di riparazione non venga accettato verranno addebitati € 25,00 quale concorso spese dei costi di gestione.

GARANZIA: 12 mesi.

RESI: per eventuali resi autorizzati di merce con imballo integro, sarà trattenuta una quota pari al 15% del valore, con un minimo di € 50.

ASSICURAZIONE: tutte le nostre macchine sono coperte da assicurazione (responsabilità civile verso terzi) Escluso U.S.A. e CANADA.

CATALISTINO: la presente documentazione annulla tutte le precedenti. I dati tecnici, le illustrazioni e le immagini riportate nella presente, sono puramente indicativi. La Ditta si riserva il diritto di modificare le caratteristiche tecniche ed estetiche o sospendere, in ogni momento, la propria produzione senza obbligo di preavviso.

IMMAGINI ED ILLUSTRAZIONI: tutte le immagini realizzate dal produttore sono coperte da copyright. L'utilizzo o la riproduzione delle medesime sono soggette ad autorizzazione da parte della Ditta proprietaria del marchio e detentrici dei diritti di proprietà materiale ed intellettuale. I prezzi o i dati tecnici potranno subire variazioni nel caso di errori tipografici o di cambiamenti in corso d'opera.

MARCHI E BREVETTI: è fatto espresso divieto di utilizzare i marchi e/o i brevetti registrati dalla Fimar S.p.a. Si precisa che tutti i macchinari e gli accessori non marchiati CE presentano caratteristiche specifiche che non li rendono idonei alla vendita all'interno dei paesi dell'Unione Europea.

RICHIESTA DI DOCUMENTAZIONE TECNICA AGGIUNTIVA: Copia conforme all'originale della Certificazione CE: € 20,00 + spese di spedizione - Copia cartacea del Manuale d'Uso e Manutenzione: € 40,00 + spese di spedizione.

EN

PACKAGING COSTS: Included in the price for equipment. Spare parts and accessories are subject to a surcharge of €8.00. Wooden crate with lid for refractory plates is subject to a surcharge of €54.00.

FIXED COST OF ORDER MANAGEMENT: € 10.00 only on orders of less than € 100.00.

ORDERS: Orders must be transmitted in written form only; new orders or any changes transmitted in verbal form will not be accepted.

PAYMENT TERMS: Payment by bank transfer is required for: 1. First deliveries. - 2. On exceeding the credit limit. - 3. Shipment of spare parts.

PAYMENT DEFERRALS: To be defined.

Interest at the legal rate shall be charged on sums paid late with respect to the agreed due date. Any credit notes will be deducted from the next invoice.

PRICES: these are not binding, they may vary without prior notice, in which case they will be confirmed on the order. Prices are VAT excluded.

DELIVERY TERMS: 1. For Italy, possible shipment within 24 hours for machines in stock. 2. For machines to be produced, please allow approximately 25 days, barring unforeseen circumstances.

SHIPMENT: EX WORKS, goods travel at the customer's risk, therefore Fimar S.p.a. is not responsible for any damage suffered by the goods during transport. Any claims must be made at the time of delivery within the legal terms.

TECHNICAL ASSISTANCE: charged to the dealer for the entire duration of the warranty of one year. Fimar S.p.a. undertakes to supply, under warranty, all spare parts deemed defective. The sales price invoiced to the end user shall include not only the price of the finished products sold, but also the dealer's handling of the warranty covering them. Fimar S.p.a. shall not incur any direct or indirect expenses borne by the retailer for the management of the warranty. The warranty shall be void if the product is damaged or impaired by incorrect or otherwise non-compliant use.

INSTALLATION: installation and instruction in the use of the machine and its accessories are the responsibility of the dealer.

REPAIRS: in the event that a repair quote is not accepted, € 25.00 will be charged as a contribution towards operating costs.

WARRANTY: 12 months.

RETURNS: for any authorised returns of goods with undamaged packaging, a fee of 15% of the value will be withheld, with a minimum of € 50.

INSURANCE: all our machines are covered by insurance (third party liability) Excluding U.S.A. and CANADA.

CATALOGUE: this document invalidates all previous ones. The technical data, illustrations and pictures in this document are purely indicative. The Company reserves the right to modify the technical and aesthetic characteristics or discontinue its production at any time without prior notice.

IMAGES AND ILLUSTRATIONS: All images taken by the manufacturer are covered by copyright. Their use or reproduction is subject to authorisation by the company that owns the trademark and holds the material and intellectual property rights. Prices or technical data may be subject to change in the event of typographical errors or changes.

TRADEMARK AND PATENTS: It is expressly forbidden to use the trademarks and/or patents registered by Fimar S.p.a.. Please note that all machinery and accessories that are not CE marked have specific characteristics that make them unsuitable for sale within the countries of the European Union.

REQUEST FOR ADDITIONAL TECHNICAL DOCUMENTATION: Copy conforming to the original of the CE Certification: € 20.00 + shipping costs - Hard copy of the Use and Maintenance Manual: € 40.00 + shipping costs.

FR

FRAIS D'EMBALLAGE: inclus dans le prix des machines. Pour les pièces détachées et les accessoires, il faut compter une contribution de 8,00 € ; pour la caisse en bois pour les plaques réfractaires avec couvercle, la contribution est de 54,00 €.

FRAIS FIXES DE GESTION DES COMMANDES: 10,00 € uniquement pour les commandes inférieures à 100,00 €.

COMMANDES: Les commandes doivent être transmises uniquement par écrit; les nouvelles commandes ou les modifications transmises oralement ne seront pas acceptées.

CONDITIONS DE PAIEMENT: Le paiement par virement bancaire est exigé pour: 1. les premières livraisons - 2. en cas de dépassement de la limite de crédit - 3. L'envoi de pièces détachées.

RETARDS DE PAIEMENT: à définir.

Les sommes payées en retard par rapport à la date d'échéance convenue sont majorées d'un intérêt au taux légal. Les avoirs éventuels seront déduits de la facture suivante.

PRIX: ils ne sont pas contractuels, ils peuvent varier sans préavis, auquel cas ils seront confirmés lors de la commande. Tous les prix s'entendent hors TVA.

CONDITIONS DE LIVRAISON: 1) Pour l'Italie, expédition possible dans les 24 heures pour les machines en stock. 2) Pour les machines à produire, il faut compter environ 25 jours, sauf imprévus.

TRANSPORT: EX WORKS, la marchandise voyage aux risques et périls du client, par conséquent Fimar S.p.a. n'est pas responsable des éventuels dommages subis par la marchandise pendant le transport. Toute réclamation doit être faite au moment de la livraison dans les délais légaux.

ASSISTANCE TECHNIQUE: à la charge du revendeur pendant toute la durée de la garantie d'un an. Fimar S.p.a. s'engage à fournir, sous garantie, toutes les pièces de rechange jugées défectueuses. Le prix de vente facturé à l'utilisateur final comprend non seulement le prix des produits finis vendus, mais aussi la prise en charge par le revendeur de la garantie qui les couvre. Fimar S.p.a. ne supportera pas les frais directs ou indirects encourus par le revendeur pour la gestion de la garantie. La garantie est annulée si le produit est endommagé ou détérioré à la suite d'une utilisation incorrecte ou non conforme.

INSTALLATION: l'installation et la formation à l'utilisation de l'appareil et de ses accessoires sont à la charge du revendeur.

RÉPARATIONS: en cas de refus d'un devis de réparation, 25,00 € seront facturés à titre de participation aux frais d'exploitation.

GARANTIE: 12 mois.

RETOURS: pour tout retour autorisé de marchandises dans un emballage intact, une retenue de 15% de la valeur sera effectuée, avec un minimum de 50 €.

ASSURANCE: toutes nos machines sont couvertes par une assurance (responsabilité civile), à l'exclusion des États-Unis et du Canada.

CATALOGUE LISTE: Ce document annule tous les documents précédents. Les données techniques, les illustrations et les photos contenues dans ce document sont purement indicatives. La société se réserve le droit de modifier les caractéristiques techniques et esthétiques ou d'arrêter la production à tout moment et sans préavis.

IMAGES ET ILLUSTRATIONS: Toutes les images prises par le fabricant sont couvertes par le droit d'auteur. Leur utilisation ou leur reproduction est soumise à l'autorisation de la société propriétaire de la marque et detentrici des droits matériels et de propriété intellectuelle. Les prix ou les données techniques peuvent être modifiés en cas d'erreurs typographiques ou de changements.

MARQUES ET BREVETS: Il est expressément interdit d'utiliser les marques et/ou les brevets déposés par Fimar S.p.a.. Il est à noter que les machines et les accessoires non marqués CE présentent des caractéristiques spécifiques qui les rendent impropres à la vente dans les pays de l'Union européenne.

DEMANDE DE DOCUMENTATION TECHNIQUE SUPPLÉMENTAIRE: Copie conforme à l'original de la certification CE: 20,00 € + frais d'expédition - Copie papier du manuel d'utilisation et d'entretien: 40,00 € + frais d'expédition.

MOD186V00
01.01.2025

GENERAL SALES CONDITIONS
CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE
ALLGEMEINE VERKAUFSBEDINGUNGEN
CONDICIONES GENERALES DE VENTA
ОБЩИЕ УСЛОВИЯ ПРОДАЖИ

DE

VERPACKUNGSKOSTEN: im Gerätepreis enthalten. Für Ersatzteile und Zubehör werden 8,00 € als Beitrag erhoben; für die Holzkiste für feuerfeste Platten mit Deckel beträgt der Beitrag 54,00 €.

FESTE KOSTEN FÜR DIE BESTELLUNGSVERWALTUNG: 10,00 € nur für Bestellungen unter 100,00 €.

AUFTRÄGE: Aufträge sind ausschließlich in schriftlicher Form zu übermitteln; mündlich übermittelte Neuaufträge oder Änderungen werden nicht angenommen.

ZAHLUNGSBEDINGUNGEN: Die Zahlung per Banküberweisung ist erforderlich: 1. bei der ersten Lieferung. - 2. bei Überschreitung des Kreditlimits. - 3. bei Versand von Ersatzteilen.

ZAHLUNGSVERZÖGERUNGEN: zu bestimmen.

Auf verspätet gezahlte Beträge werden Verzugszinsen in Höhe des gesetzlichen Zinssatzes erhoben. Eventuelle Gutschriften werden mit der nächsten Rechnung verrechnet.

PREISE: Sie sind unverbindlich und können ohne vorherige Ankündigung geändert werden; in diesem Fall werden sie auf der Bestellung bestätigt. Alle Preise verstehen sich ohne Mehrwertsteuer.

LIEFERBEDINGUNGEN: 1. für Italien, möglicher Versand innerhalb von 24 Stunden für Geräte auf Lager. 2) Für Geräte, die hergestellt werden sollen, beträgt die Lieferzeit etwa 25 Tage, sofern keine unvorhergesehenen Umstände eintreten.

TRANSPORT: AB WERK, die Ware reist auf Risiko des Kunden, daher ist Fimar S.p.a. nicht für eventuelle Schäden an der Ware während des Transports verantwortlich. Eventuelle Reklamationen müssen zum Zeitpunkt der Lieferung innerhalb der gesetzlichen Fristen geltend gemacht werden.

TECHNISCHE UNTERSTÜTZUNG: zu Lasten des Händlers für die gesamte Dauer der Garantie von einem Jahr. Fimar S.p.a. verpflichtet sich, im Rahmen der Garantie alle Ersatzteile zu liefern, die als defekt gelten. Der dem Endverbraucher in Rechnung gestellte Verkaufspreis umfasst nicht nur den Preis für die verkauften Endprodukte, sondern auch die Abwicklung der Garantie durch den Händler. Fimar S.p.a. übernimmt keine direkten oder indirekten Kosten, die dem Wiederverkäufer durch die Abwicklung der Garantie entstehen. Die Garantie erlischt, wenn das Produkt durch unsachgemäßen oder anderweitig nicht konformen Gebrauch beschädigt oder beeinträchtigt wird.

INBETRIEBNAHME: Die Inbetriebnahme und die Einweisung in den Gebrauch des Geräts und seines Zubehörs liegen in der Verantwortung des Händlers.

REPARATUREN: Falls ein Kostenvoranschlag für eine Reparatur nicht akzeptiert wird, werden 25,00 € als Beitrag zu den Betriebskosten berechnet.

GARANTIE: 12 Monate.

RÜCKGABE: Für jede genehmigte Rücksendung von Waren mit unbeschädigter Verpackung wird eine Gebühr von 15 % des Wertes einbehalten, mindestens jedoch 50 €.

VERSICHERUNG: Alle unsere Geräte sind versichert (Haftpflicht), ausgenommen USA und KANADA.

KATALOG-PREISLISTE: Dieses Dokument ersetzt alle vorherigen Dokumente. Die technischen Daten, Illustrationen und Bilder in diesem Dokument sind rein indikativ. Das Unternehmen behält sich das Recht vor, die technischen und ästhetischen Merkmale zu ändern oder die Produktion jederzeit und ohne Vorankündigung einzustellen.

BILDER UND ILLUSTRATIONEN: Alle vom Hersteller aufgenommenen Bilder sind urheberrechtlich geschützt. Ihre Verwendung oder Vervielfältigung unterliegt der Genehmigung des Unternehmens, das Eigentümer der Marke und Inhaber der materiellen und geistigen Eigentumsrechte ist. Preise oder technische Daten können im Falle von Druckfehlern oder Änderungen geändert werden.

MARKEN UND PATENTE: Es ist ausdrücklich verboten, die von Fimar S.p.a. eingetragenen Marken und/oder Patente zu verwenden. Wir weisen darauf hin, dass alle Maschinen und Zubehörteile, die nicht mit der CE-Kennzeichnung versehen sind, besondere Merkmale aufweisen, die sie für den Verkauf in den Ländern der Europäischen Union ungeeignet machen.

ANFORDERUNG VON ZUSÄTZLICHEN TECHNISCHEN DOKUMENTEN: Kopie, die dem Original der CE-Zertifizierung entspricht: € 20,00 + Versandkosten - Ausdruck der Bedienungs- und Wartungsanleitung: € 40,00 + Versandkosten.

ES

GASTOS DE EMBALAJE: incluidos en el precio de los equipos. Para las piezas de repuesto y accesorios hay una contribución de 8,00 €; caja de madera para placas refractarias con tapa la contribución es de 54,00 €.

GASTOS FIJOS DE GESTIÓN DE PEDIDOS: 10,00 euros sólo para pedidos inferiores a 100,00 euros.

PEDIDOS: Los pedidos deben transmitirse únicamente por escrito; no se aceptarán nuevos pedidos ni modificaciones transmitidas verbalmente.

CONDICIONES DE PAGO: El pago por transferencia bancaria es obligatorio para: 1. Primeras entregas. - 2. Al superar el límite de crédito. - 3. Envío de piezas de recambio.

ATRASOS EN EL PAGO: A definir.

Se cobrarán intereses al tipo legal sobre las cantidades pagadas con retraso respecto a la fecha de vencimiento acordada. Los abonos se descontarán de la siguiente factura.

PRECIOS: no son vinculantes, pueden variar sin previo aviso, en cuyo caso se confirmarán en el pedido. Todos los precios son sin IVA.

PLAZOS DE ENTREGA: 1. Para Italia, envío posible en 24 horas para las máquinas en stock. 2. Para las máquinas que deben fabricarse, prevea un plazo aproximado de 25 días, salvo imprevistos.

TRANSPORTE: FRANCO DE PORTE, la mercancía viaja por cuenta y riesgo del cliente, por lo que Fimar S.p.a. no se hace responsable de los posibles daños sufridos por la mercancía durante el transporte. Cualquier reclamación deberá efectuarse en el momento de la entrega dentro de los plazos legales.

ASISTENCIA TÉCNICA: a cargo del concesionario durante toda la duración de la garantía de un año. Fimar S.p.a. se compromete a suministrar, en garantía, todas las piezas de recambio consideradas defectuosas. El precio de venta facturado al usuario final incluirá no sólo el precio de los productos acabados vendidos, sino también la gestión por parte del concesionario de la garantía que los cubre. Fimar S.p.a. no incurrirá en ningún gasto directo o indirecto ocasionado al revendedor por la gestión de la garantía. La garantía quedará anulada si el producto resulta dañado o perjudicado por un uso incorrecto o no conforme.

INSTALACIÓN: la instalación y la instrucción en el uso de la máquina y sus accesorios son responsabilidad del distribuidor.

REPARACIONES: en caso de que no se acepte un presupuesto de reparación, se cobrarán 25,00 euros como contribución a los gastos de funcionamiento.

GARANTÍA: 12 meses.

DEVOLUCIONES: para cualquier devolución autorizada de mercancía con el embalaje intacto, se deducirá una tasa del 15% del valor, con un mínimo de 50 euros.

SEGURO: todas nuestras máquinas están cubiertas por un seguro (responsabilidad civil), excepto EE.UU. y CANADÁ.

CATÁLOGO/LISTA: este documento anula todos los anteriores. Los datos técnicos, ilustraciones y fotografías que figuran en este documento son puramente indicativos. La Empresa se reserva el derecho de modificar las características técnicas y estéticas o de interrumpir su producción en cualquier momento sin previo aviso.

IMÁGENES E ILUSTRACIONES: Todas las imágenes tomadas por el fabricante están protegidas por derechos de autor. Su utilización o reproducción está sujeta a la autorización de la empresa propietaria de la marca y titular de los derechos materiales y de propiedad intelectual. Los precios o datos técnicos pueden estar sujetos a modificaciones en caso de errores tipográficos o cambios.

MARCAS Y PATENTES: Queda expresamente prohibida la utilización de las marcas y/o patentes registradas por Fimar S.p.a.. Se recuerda que todas las máquinas y accesorios que no llevan el marcado CE tienen características específicas que los hacen inadecuados para la venta en los países de la Unión Europea.

SOLICITUD DE DOCUMENTACIÓN TÉCNICA ADICIONAL: Copia conforme al original de la Certificación CE: 20,00 € + gastos de envío - Copia impresa del Manual de Uso y Mantenimiento: 40,00 € + gastos de envío.

RU

СТОИМОСТЬ УПАКОВКИ: Включены в стоимость оборудования. Запасные части и аксессуары оплачиваются дополнительно в размере €8,00. Деревянный ящик для огнеупорных плит с крышкой оплачивается дополнительно в размере 54,00 евро.

ФИКСИРОВАННАЯ СТОИМОСТЬ УПРАВЛЕНИЯ ЗАКАЗОМ: € 10,00 только для заказов на сумму менее € 100,00.

ЗАКАЗЫ: Заказы должны передаваться только в письменной форме; новые заказы или любые изменения, переданные в устной форме, не принимаются.

УСЛОВИЯ ОПЛАТЫ: Оплата банковским переводом требуется для: 1. при первых поставках. - 2. при превышении кредитного лимита. - 3. Отгрузки запасных частей.

ОТЛОЖЕНИЯ ОПЛАТЫ: определяются дополнительно.

На суммы, выплаченные с опозданием по отношению к оговоренной дате платежа, начисляются проценты по установленной законом ставке. Любые кредитные ноты будут вычитаться из следующего счета-фактуры.

ЦЕНЫ: цены не являются обязательными, они могут изменяться без предварительного уведомления, в этом случае они будут подтверждены в заказе. Все цены указаны без учета НДС.

УСЛОВИЯ ДОСТАВКИ: 1. Для Италии возможна отгрузка в течение 24 часов для станков, имеющихся на складе. 2. Для машин, которые должны быть произведены, пожалуйста, приготовьте примерно 25 дней, за исключением непредвиденных обстоятельств.

ТРАНСПОРТИРОВКА: БЕСПЛАТНАЯ ДОСТАВКА, товар перевозится на риск покупателя, поэтому Fimar S.p.a. не несет ответственности за любой ущерб, нанесенный товару во время транспортировки. Любые претензии должны быть предъявлены в момент доставки в рамках установленных законом сроков.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ: оплачивается дилером в течение всего срока действия гарантии, составляющего один год. Fimar S.p.a. обязуется поставлять по гарантии все запасные части, признанные дефектными. В цену продажи, выставленную конечному пользователю, включается не только стоимость проданных готовых изделий, но и расходы дилера на гарантийное обслуживание этих изделий. Компания Fimar S.p.a. не несет никаких прямых или косвенных расходов, понесенных торговым представителем в связи с управлением гарантией. Гарантия теряет силу, если изделие повреждено или вышло из строя в результате неправильного или иного несоответствующего использования.

УСТАНОВКА: за установку и инструктаж по эксплуатации машины и ее принадлежностей отвечает дилер.

РЕМОНТ: в случае неприятия сметы на ремонт взимается 25,00 евро в качестве взноса на эксплуатационные расходы.

ГАРАНТИЯ: 12 месяцев.

ВОЗВРАТ: за любой разрешенный возврат товара с неповрежденной упаковкой удерживается сбор в размере 15% от стоимости, минимальная сумма составляет € 50.

СТРАХОВАНИЕ: все наши машины застрахованы (ответственность перед третьими лицами), за исключением США и Канады.

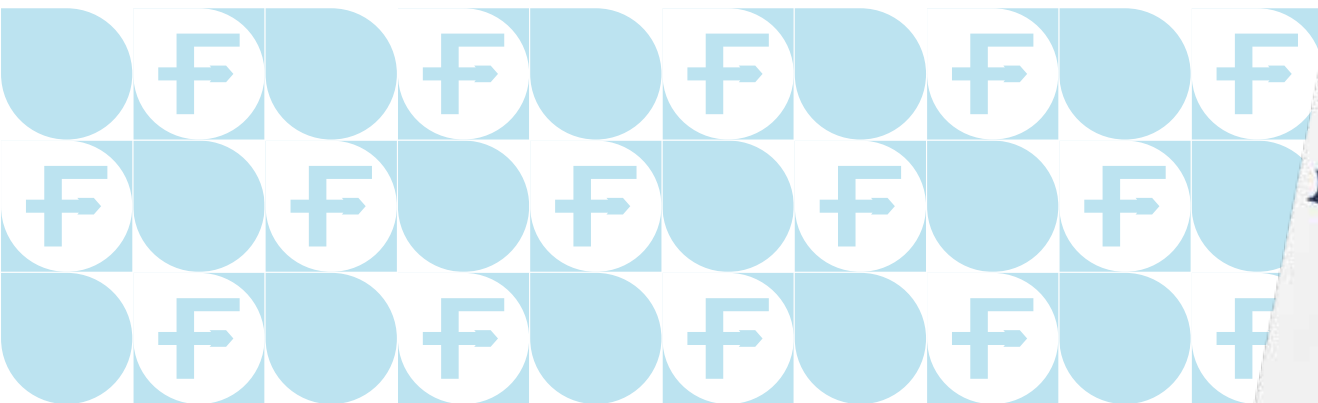
КАТАЛОГ/ПЕРЕЧЕНЬ: данный документ отменяет все предыдущие. Технические данные, иллюстрации и фотографии, приведенные в данном документе, являются исключительно ориентировочными. Компания оставляет за собой право изменять технические и эстетические характеристики или прекращать его производство в любое время без предварительного уведомления.

ИЗОБРАЖЕНИЯ И ИЛЛЮСТРАЦИИ: Все изображения, сделанные производителем, защищены авторским правом. Их использование или воспроизведение осуществляется с разрешения компании-владельца товарного знака и прав на материалы и интеллектуальную собственность. Цены или технические данные могут быть изменены в случае опечаток или изменений.

ТОРГОВЫЕ ЗНАКИ И ПАТЕНТЫ: Категорически запрещается использовать торговые марки и/или патенты, зарегистрированные компанией Fimar S.p.a. Обратите внимание, что все машины и принадлежности, не имеющие маркировки CE, обладают специфическими характеристиками, которые делают их непригодными для продажи на территории стран Европейского Союза.

ЗАПРОС ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ТЕХНИЧЕСКОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ: Копия, соответствующая оригиналу сертификата CE: € 20,00 + стоимость доставки - Твердая копия руководства по эксплуатации и техническому обслуживанию: € 40,00 + стоимость доставки.

Impastatrice a spirale ideale per l'alta idratazione



Impastatrice a spirale ideale per l'alta idratazione.
Disponibile in varie misure con testa sollevabile
e vasca estraibile (SR); testa sollevabile e vasca
fissa (SL); testa fissa (SB).

Scegli la tua "Hydraplus"!

Spiral kneader ideal for high hydration.
Available in different sizes with liftable head and
removable bowl (SR); liftable head and fixed bowl
(SL); fixed head (SB).

Choose your "Hydraplus"!



Spiral kneader ideal for high hydration



Variatore di velocità fino a **250 rpm**
Speed variator up to **250 rpm**



Motore Brushless con inverter
Brushless motor with inverter



Alta idratazione fino al 90%
High hydration up to 90%



Capacità della vasca da 12 a 38 kg
Bowl capacity from 12 to 38 kg



Ottima per lavorazioni come pinsa,
pizza in teglia e alla pala
Excellent for processes such as
pinsa, pan and shovel pizza

Impastatrice a spirale ideale per l'alta idratazione

Testa sollevabile e vasca estraibile

HYD12SRM
HYD18SRM
HYD25SRM
HYD38SRM

SPIRAL KNEADER
PETRIN A SPIRAL
SPIRALTEIGKNETMASCHINE
AMASADORA DE ESPIRAL
СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС



HYD18SRM

Spiral kneader

ideal for high hydration

Liftable head and removable bowl



55÷250



MOTORE BRUSHLESS
CON INVERTER

Brushless motor with inverter

IT

Impastatrice a spirale “Hydraplus” con pannello comandi meccanico, testa sollevabile e vasca estraibile. Macchina per realizzare diversi tipi di impasto, indicata soprattutto per impasti ad alta idratazione fino al 90%. Struttura rivestita con vernice antigraffio - parti a contatto con gli alimenti quali vasca, spirale ed asta spacca pasta sono in acciaio inox - microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca - coperchio in polycarbonato fumè di serie. Vari optional a richiesta, tra cui coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304.

DE

“Hydraplus”-Spiralkneter mit mechanischem Bedienfeld, anhebbarem Kopf und abnehmbarer Schüssel. Maschine zur Herstellung verschiedener Teigsorten, besonders geeignet für Teige mit hohem Feuchtigkeitsgehalt bis zu 90%. Struktur mit kratzfester Farbe beschichtet - Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie Schüssel, Spirale und Teigspaltstab, sind aus Edelstahl - Sicherheitsmikroschalter auf dem Schüsseldeckel - Deckel aus geräuchertem Polycarbonat als Standard. Serienmäßig mit Rauchgrau Polycarbonat-Deckel.

EN

“Hydraplus” spiral kneader with mechanical control panel, liftable head and removable bowl. Machine for making different types of dough, especially suitable for high-hydration doughs up to 90%. Structure coated with scratch-proof paint - parts in contact with foodstuffs such as bowl, spiral and dough splitter rod are in stainless steel - safety microswitch on bowl lid - smoked polycarbonate lid as standard. Different options on request, including AISI 304 stainless steel grilled cover.

ES

Amasadora espiral “Hydraplus” con panel de control mecánico, cabezal elevable y cuba extraíble. Máquina para la elaboración de diferentes tipos de masas, especialmente indicada para masas de alta hidratación finalmente hasta el 90%. Estructura revestida con pintura antiarañazos - partes en contacto con los alimentos como cuba, espiral y varilla divisora de masa son de acero inoxidable - microinterrupción de seguridad en la tapa de la cuba - tapa de polycarbonato ahumado de serie. Se pueden pedir unos extras o accesorios como la tapa con red de acero inoxidable AISI 304.

FR

Mélangeur à spirale “Hydraplus” avec panneau de commande mécanique, tête relevable et cuve amovible. Machine pour la fabrication de différents types de pâtes, particulièrement adaptée aux pâtes à haute hydratation finalement jusqu'à 90%. Structure recouverte de peinture anti-rayures - parties en contact avec les aliments telles que cuve, spirale et tige de séparation de la pâte en acier inox - micro-interrupteur de sécurité sur le couvercle de la cuve - couvercle en polycarbonate fumé en standard. Différentes options sur demande, incluant couvercle grillé en acier inox AISI 304.

RU

Спиральный миксер “Hydraplus” с механической панелью управления, подъемной головкой и съемной чашей. Машина для приготовления различных видов теста, особенно подходит для теста с высокой гидратацией finally до 90%. Конструкция покрыта антигравийной краской - детали, контактирующие с пищевыми продуктами, такие как чаша, спираль и стержень тестоделителя, выполнены из нержавеющей стали - предохранительный микровыключатель на крышке чаши - крышка из дымчатого поликарбоната в стандартной комплектации. По запросу, различное оборудование, например, крышка решетки из нержавеющей стали AISI 304.

	HYD12SRM	HYD18SRM	HYD25SRM	HYD38SRM
	2,4 kW (3,2 HP)		3,6 kW (4,8 HP)	
 1 Ph	220-240V/1N/50-60Hz			
 Kg/h	36 Kg/h	54 Kg/h	75 Kg/h	114 Kg/h
	12 Kg	18 Kg	25 Kg	38 Kg
	16 L (ø 320 x 210(h) mm)	22 L (ø 360 x 210(h) mm)	32 L (ø 400 x 260(h) mm)	42 L (ø 450 x 260(h) mm)
 RPM	55÷250 rpm			
	632 x 320 x 750/932(h) mm	653 x 380 x 750/951(h) mm	762 x 420 x 864/1123(h) mm	800 x 474 x 866/1148(h) mm
				
 Kg	65 Kg	67 Kg	102 Kg	108 Kg
 Kg	75 Kg	77 Kg	112 Kg	118 Kg
 mm	700 x 460 x 890(h) mm		850 x 550 x 1055(h) mm	
 m³	0,290 m³		0,490 m³	
				
	2.635 €	2.735 €	3.250 €	3.440 €

Mod.	Timer meccanico - Mechanical timer Minuterie mécanique - Mechanischer Timer Temporizador mecánico - Механический таймер 0±30'
12-18-25-38 SB-SR-SL	60 €
Mod.	Coperchio grigliato inox - Stainless steel gridded lid Couvercle grillé en acier inox - Gitterdeckel aus Edelstahl Tapa con red de acero inoxidable Поставляется с крышкой из нержавеющей стали
12-18-25-38 SB-SR-SL	100 €



COPERCHIO GRIGLIATO INOX
STAINLESS STEEL GRIDDED LID



Non utilizzabile con ruote o carrello
Cannot be used with wheels or trolley
Ne peut être utilisé avec roues ou chariot
Kann nicht mit Rädern oder Wagen verwendet werden
No se puede utilizar con ruedas o carro
Невозможно использовать с колесами или тележкой

Mod.	ACMANIM Maniglie estrazione pentola - Pot extraction handles Poignées d'extraction de la cuve - Schüsselausziehgriffe Manijas para extraer el bol - Ручки для извлечения дежи
12-18-25-38 SR	100 €



MANIGLIE ESTRAZIONE PENTOLA
POT EXTRACTION HANDLES



HYD18SRM

Impastatrice a spirale ideale per l'alta idratazione

Testa sollevabile e vasca fissa

HYD12SLM
HYD18SLM
HYD25SLM
HYD38SLM

SPIRAL KNEADER
PETRIN A SPIRAL
SPIRALTEIGKNETMASCHINE
AMASADORA DE ESPIRAL
СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС



HYD18SLM

Spiral kneader

ideal for high hydration

Liftable head and fixed bowl



55÷250



MOTORE BRUSHLESS
CON INVERTER
Brushless motor with inverter

IT

Impastatrice a spirale "Hydraplus" con pannello comandi meccanico, testa sollevabile e vasca fissa.

Macchina per realizzare diversi tipi di impasto, indicata soprattutto per impasti ad alta idratazione fino al 90%. Struttura rivestita con vernice antigraffio - parti a contatto con gli alimenti quali vasca, spirale ed asta spacca pasta sono in acciaio inox - microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca - coperchio in polycarbonato fumè di serie. Vari optional a richiesta, tra cui coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304.

DE

"Hydraplus"-Spiralkneiter mit mechanischem Bedienfeld, anhebbaarem Kopf und fester Schüssel.

Maschine zur Herstellung verschiedener Teigsorten, besonders geeignet für Teige mit hohem Feuchtigkeitsgehalt bis zu 90%. Struktur mit kratzfester Farbe beschichtet - Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie Schüssel, Spirale und Teigspaltstab, sind aus Edelstahl - Sicherheitsmikroschalter auf dem Schüsseldeckel - Deckel aus geräuchertem Polycarbonat als Standard. Serienmäßig mit Rauchgrau Polycarbonat-Deckel.

EN

"Hydraplus" spiral kneader with mechanical control panel, liftable head and fixed bowl.

Machine for making different types of dough, especially suitable for high-hydration doughs up to 90%. Structure coated with scratch-proof paint - parts in contact with foodstuffs such as bowl, spiral and dough splitter rod are in stainless steel - safety microswitch on bowl lid - smoked polycarbonate lid as standard. Different options on request, including AISI 304 stainless steel grilled cover.

ES

Amasadora espiral "Hydraplus" on panel de control mecánico, cabezal elevable y cuba fija.

Máquina para la elaboración de diferentes tipos de masas, especialmente indicada para masas de alta hidratación finalmente hasta el 90%. Estructura revestida con pintura antiarañazos - partes en contacto con los alimentos como cuba, espiral y varilla divisora de masa son de acero inoxidable - microinterruptor de seguridad en la tapa de la cuba - tapa de polycarbonato ahumado de serie. Se pueden pedir unos extras o accesorios como la tapa con red de acero inoxidable AISI 304.

FR

Mélangeur à spirale "Hydraplus" avec panneau de commande mécanique, tête relevable et cuve fixée.

Machine pour la fabrication de différents types de pâtes, particulièrement adaptée aux pâtes à haute hydratation finalement jusqu'à 90%. Structure recouverte de peinture anti-rayures - parties en contact avec les aliments telles que cuve, spirale et tige de séparation de la pâte en acier inox - micro-interrupteur de sécurité sur le couvercle de la cuve - couvercle en polycarbonate fumé en standard. Différentes options sur demande, incluant couvercle grillé en acier inox AISI 304.

RU

Спиральный миксер "Hydraplus" с механической панелью управления, подъемной головкой и фиксированной чашей.

Машина для приготовления различных видов теста, особенно подходит для теста с высокой гидратацией finally до 90%. Конструкция покрыта антигравийной краской - детали, контактирующие с пищевыми продуктами, такие как чаша, спираль и стержень тестоделителя, выполнены из нержавеющей стали - предохранительный микровыключатель на крышке чаши - крышка из дымчатого поликарбоната в стандартной комплектации. По запросу, различное оборудование, например, крышка решетки из нержавеющей стали AISI 304.

	HYD12SLM	HYD18SLM	HYD25SLM	HYD38SLM
	2,4 kW (3,2 HP)		3,6 kW (4,8 HP)	
 1 Ph	220-240V/1N/50-60Hz			
 Kg/h	36 Kg/h	54 Kg/h	75 Kg/h	114 Kg/h
	12 Kg	18 Kg	25 Kg	38 Kg
	16 L (ø 320 x 210(h) mm)	22 L (ø 360 x 210(h) mm)	32 L (ø 400 x 260(h) mm)	42 L (ø 450 x 260(h) mm)
 RPM	55÷250 rpm			
	632 x 320 x 750/932(h) mm	653 x 380 x 750/951(h) mm	762 x 420 x 864/1123(h) mm	800 x 474 x 866/1148(h) mm
				
 Kg	62 Kg	64 Kg	94 Kg	102 Kg
 Kg	72 Kg	74 Kg	104 Kg	112 Kg
 mm	700 x 460 x 890(h) mm		850 x 550 x 1055(h) mm	
 m³	0,290 m³		0,490 m³	
				
	2.440 €	2.540 €	2.945 €	3.135 €

Mod.	Timer meccanico - Mechanical timer Minuterie mécanique - Mechanischer Timer Temporizador mecánico - Механический таймер 0÷30'
12-18-25-38 SB-SR-SL	60 €



Non utilizzabile con ruote o carrello
 Cannot be used with wheels or trolley
 Ne peut être utilisé avec roues ou chariot
 Kann nicht mit Rädern oder Wagen verwendet werden
 No se puede utilizar con ruedas o carro
 Невозможно использовать с колесами или тележкой

Mod.	Coperchio grigliato inox - Stainless steel gridded lid Couvercle grillé en acier inox - Gitterdeckel aus Edelstahl Tapa con red de acero inoxidable Поставляется с крышкой из нержавеющей стали
12-18-25-38 SB-SR-SL	100 €



COPERCHIO GRIGLIATO INOX
STAINLESS STEEL GRIDDED LID



HYD38SLMG

Impastatrice a spirale ideale per l'alta idratazione

Testa fissa

HYD12SBM
HYD18SBM
HYD25SBM
HYD38SBM

SPIRAL KNEADER
PETRIN A SPIRAL
SPIRALTEIGKNETMASCHINE
AMASADORA DE ESPIRAL
СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС



HYD18SBM

Spiral kneader ideal for high hydration

Fixed bowl



55÷250



MOTORE BRUSHLESS
CON INVERTER

Brushless motor with inverter

IT

Impastatrice a spirale “Hydraplus” con pannello comandi meccanico e testa fissa.

Macchina per realizzare diversi tipi di impasto, indicata soprattutto per impasti ad alta idratazione fino al 90%. Struttura rivestita con vernice antigraffio - parti a contatto con gli alimenti quali vasca, spirale ed asta spacca pasta sono in acciaio inox - microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca - coperchio in polycarbonato fumè di serie. Vari optional a richiesta, tra cui coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304.

DE

“Hydraplus”-Spiralknetter mit mechanischem Bedienfeld und festem Kopf.

Maschine zur Herstellung verschiedener Teigsorten, besonders geeignet für Teige mit hohem Feuchtigkeitsgehalt bis zu 90%. Struktur mit kratzfester Farbe beschichtet - Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie Schüssel, Spirale und Teigspaltstab, sind aus Edelstahl - Sicherheitsmikroschalter auf dem Schüsseldeckel - Deckel aus geräuchertem Polycarbonat als Standard. Serienmäßig mit Rauchgrau Polycarbonat-Deckel.

EN

“Hydraplus” spiral kneader with mechanical control panel and fixed head.

Machine for making different types of dough, especially suitable for high-hydration doughs up to 90%. Structure coated with scratch-proof paint - parts in contact with foodstuffs such as bowl, spiral and dough splitter rod are in stainless steel - safety microswitch on bowl lid - smoked polycarbonate lid as standard. Different options on request, including AISI 304 stainless steel grilled cover.

ES

Amasadora espiral “Hydraplus” con panel de control mecánico y cabezal fijo.

Máquina para la elaboración de diferentes tipos de masas, especialmente indicada para masas de alta hidratación finalmente hasta el 90%. Estructura revestida con pintura antiarañazos - partes en contacto con los alimentos como cuba, espiral y varilla divisora de masa son de acero inoxidable - microinterruptor de seguridad en la tapa de la cuba - tapa de polycarbonato ahumado de serie. Se pueden pedir unos extras o accesorios como la tapa con red de acero inoxidable AISI 304.

FR

Mélangeur à spirale “Hydraplus” avec panneau de commande mécanique et tête fixée.

Machine pour la fabrication de différents types de pâtes, particulièrement adaptée aux pâtes à haute hydratation finalement jusqu'à 90%. Structure recouverte de peinture anti-rayures - parties en contact avec les aliments telles que cuve, spirale et tige de séparation de la pâte en acier inox - micro-interrupteur de sécurité sur le couvercle de la cuve - couvercle en polycarbonate fumé en standard. Différentes options sur demande, incluant couvercle grillé en acier inox AISI 304.

RU

Спиральный миксер “Hydraplus” с цифровой панелью управления и фиксированной головкой.

Машина для приготовления различных видов теста, особенно подходит для теста с высокой гидратацией finally до 90%. Конструкция покрыта антигравийной краской - детали, контактирующие с пищевыми продуктами, такие как чаша, спираль и стержень тестоделителя, выполнены из нержавеющей стали - предохранительный микровыключатель на крышке чаши - крышка из дымчатого поликарбоната в стандартной комплектации. По запросу, различное оборудование, например, крышка решетки из нержавеющей стали AISI 304.

	HYD12SBM	HYD18SBM	HYD25SBM	HYD38SBM
	2,4 kW (3,2 HP)		3,6 kW (4,8 HP)	
 1 Ph	220-240V/1N/50-60Hz			
 Kg/h	36 Kg/h	54 Kg/h	75 Kg/h	114 Kg/h
	12 Kg	18 Kg	25 Kg	38 Kg
	16 L (ø 320 x 210(h) mm)	22 L (ø 360 x 210(h) mm)	32 L (ø 400 x 260(h) mm)	42 L (ø 450 x 260(h) mm)
 RPM	55±250 rpm			
	632 x 320 x 750/932(h) mm	653 x 380 x 750/951(h) mm	762 x 420 x 864/1123(h) mm	800 x 474 x 866/1148(h) mm
				
 Kg	58 Kg	60 Kg	92 Kg	96 Kg
 Kg	68 Kg	70 Kg	102 Kg	106 Kg
 mm	700 x 460 x 890(h) mm		850 x 550 x 1055(h) mm	
 m³	0,290 m³		0,490 m³	
				
	2.240 €	2.340 €	2.705 €	2.800 €

Mod.	Timer meccanico - Mechanical timer Minuterie mécanique - Mechanischer Timer Temporizador mecánico - Механический таймер 0±30'
12-18-25-38 SB-SR-SL	60 €

Mod.	Coperchio grigliato inox - Stainless steel gridded lid Couvercle grillé en acier inox - Gitterdeckel aus Edelstahl Tapa con red de acero inoxidable Поставляется с крышкой из нержавеющей стали
12-18-25-38 SB-SR-SL	100 €



COPERCHIO GRIGLIATO INOX
STAINLESS STEEL GRIDDED LID

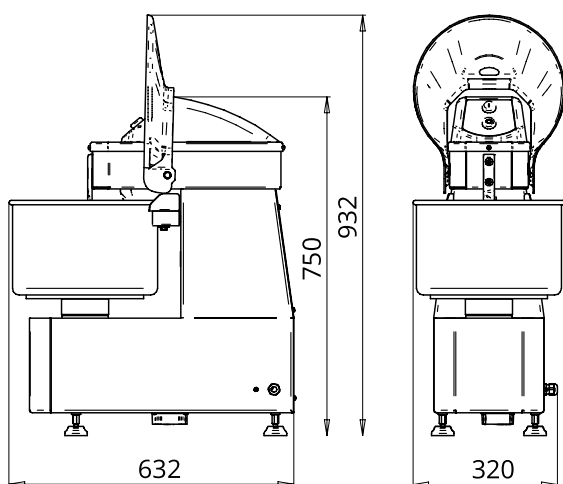


Non utilizzabile con ruote o carrello
Cannot be used with wheels or trolley
Ne peut être utilisé avec roues ou chariot
Kann nicht mit Rädern oder Wagen verwendet werden
No se puede utilizar con ruedas o carro
Невозможно использовать с колесами или тележкой

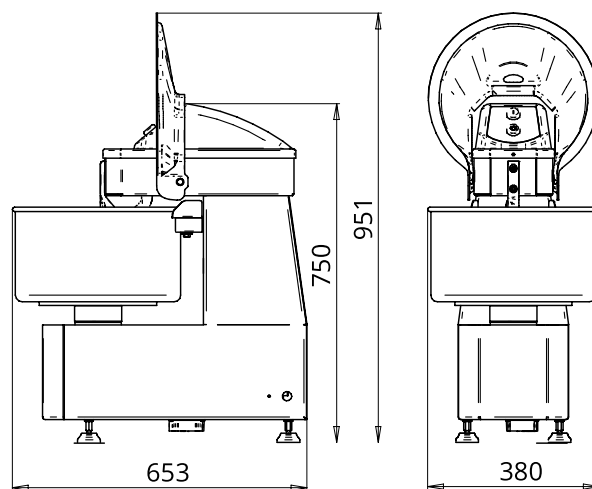
Disegni tecnici

Technical datasheet

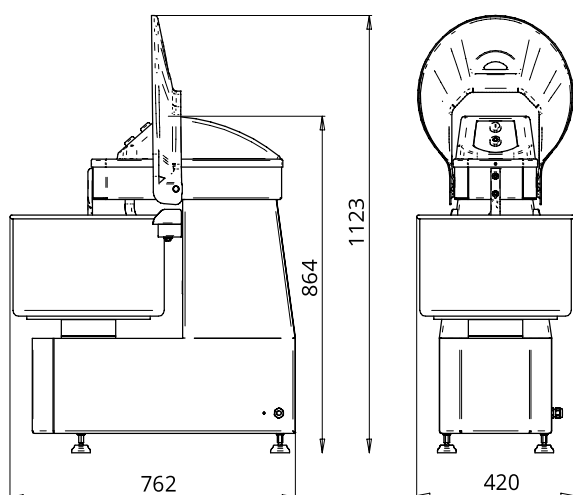
HYD12 SR/SL/SB



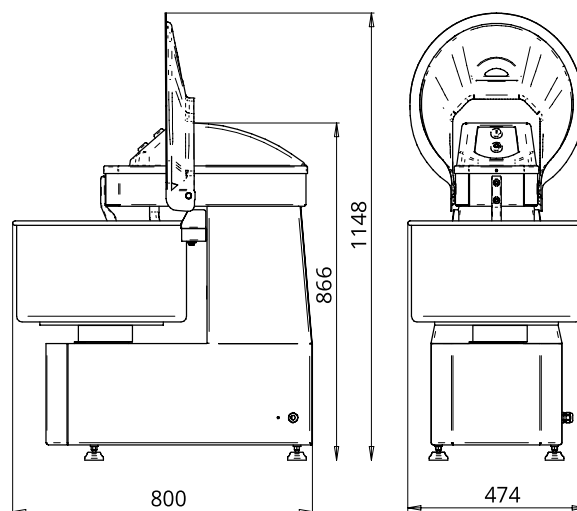
HYD18 SR/SL/SB



HYD25 SR/SL/SB



HYD38 SR/SL/SB



Macchine pasta fresca

Gamma completa

PF15E
PF25E

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



PF15E



PF25E

* Trafile escluse
Without mould
Filières exclues
Nudeleinsätze ausgeschlossen
Moldes no incluídos
Фильера исключен

IT

Macchina per la pasta fresca "Lilly" ideale per impastare ed estrudere impasti in diversi formati. Utensile impastatore ed elica in acciaio inox AISI 304 - microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca - coperchio con feritoie (PF15E) - coperchio grigliato (PF25E) per permettere l'inserimento di ingredienti anche durante la lavorazione - pannello di comandi digitale - vasca completamente estraibile per un facile e rapido lavaggio. Accessori: trafile in bronzo di diverso tipo, coltello taglia-pasta, carrello, cavalletto e cassette porta pasta fresca.

EN

"Lilly" fresh pasta machine ideal for kneading and extruding dough in different shapes. Kneading tool and propeller in stainless steel AISI 304 - safety microswitch on bowl lid - lid with slits (PF15E) - grilled lid (PF25E) to allow ingredients to be inserted even during processing - digital control panel - fully extractable bowl for easy and quick washing. Accessories: bronze moulds of various types, pasta-cutting knife, trolley, stand and fresh pasta trays.

FR

Machine à pâtes fraîches "Lilly" idéale pour pétrir et extruder des pâtes de différentes formes. Pétrin et hélice en acier inox AISI 304 - micro-interrupteur de sécurité sur le couvercle de la cuve - couvercle avec fentes (PF15E) - couvercle grillagé (PF25E) pour permettre l'introduction des ingrédients même pendant le travail - panneau de contrôle digital - cuve entièrement extractible pour un lavage facile et rapide. Accessoires: tréfileuses en bronze de différents types, couteau pour couper les pâtes, chariot, support et boîtes pour pâtes fraîches.

DE

Die Frischnudelmaschine "Lilly" ist ideal zum Kneten und Extrudieren von Teig in verschiedenen Formen. Knetwerkzeug und Propeller aus Edelstahl AISI 304 - Sicherheitsmikroschalter auf dem Schüsseldeckel - Deckel mit Einwurfschlitzen (PF15E) - gegrillter Deckel (PF25E), um das Einfüllen von Zutaten auch während der Verarbeitung zu ermöglichen - digitales Bedienfeld - vollständig herausnehmbare Schüssel für eine einfache und schnelle Reinigung. Zubehör: verschiedene Nudel-einsätze, Nudelschneidemesser, Wagen, Ständer und Behälter für frische Nudeln.

ES

Máquina para pasta fresca "Lilly" ideal para amasar y extrudir masas de diferentes formas. Herramienta de amasado y hélice de acero inoxidable AISI 304 - microinterruptor de seguridad en la tapa de la cuba - tapa con ranuras (PF15E) - tapa con rejilla (PF25E) para poder introducir ingredientes incluso durante la elaboración - panel de control digital - cuba totalmente extraíble para un lavado fácil y rápido. Accesorios: moldes de bronce de varios tipos, cuchillo cortapastas, carro, soporte y cajas para pasta fresca.

	PF15E	PF25E
	0,25 kW (0,33 HP)	0,37 kW (0,5 HP)
	-	380-415V/3N/50Hz
	220-240V/1N/50Hz	
	2 L	4 L
	2,5 ÷ 5 Kg/h	8 Kg/h
	1,5 Kg	2 Kg
	ø 50 mm*	ø 57 mm*
	239 x 512 x 317/454(h) mm	306 x 536 x 416/536(h) mm
		
	16 Kg	27 Kg
	19 Kg	34 Kg
	280 x 520 x 450(h) mm	390 x 650 x 560(h) mm
	0,065 m³	0,141 m³
		
	-	2.070 €
	1.500 €	2.100 €
Special Voltages - Разное питающее напряжение + 70 €		

RU

Машина для приготовления свежей пасты "Lilly" идеально подходит для замешивания и выдавливания теста различных форм. Месильный инструмент и пропеллер из нержавеющей стали AISI 304 - предохранительный микровыключатель на крышке чаши - крышка с прорезями (PF15E) - крышка-гриль (PF25E), позволяющая вставлять ингредиенты даже во время обработки - цифровая панель управления - полностью извлекаемая чаша для легкого и быстрого мытья. Аксессуары: Фильера из бронзы различных типов, нож для нарезки макарон, тележка, подставка и коробки для свежих макарон.

Macchine pasta fresca

Gamma completa

PF40E
PF80E

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



PF40E
CON COLTELLO DI SERIE
WITH KNIFE INCLUDED



* Trafile escluse
Without mould
Filières exclues
Nudeleinsätze ausgeschlossen
Moldes no incluídos
Фильера исключен



PF80E
CON COLTELLO E CAVALLETTO DI SERIE
WITH KNIFE AND STAND INCLUDED

IT

Macchina per la pasta fresca "Lilly" ideale per impastare ed estrarre impasti in diversi formati. Carcassa, vasca, supporto vasca, gancio impastatore ed elica in acciaio inox AISI 304 - microinterruttore su coperchio vasca - coperchio grigliato per permettere l'inserimento di ingredienti anche durante la lavorazione - pannello di comandi digitale - vasca completamente estraibile per un facile e rapido lavaggio - bocca di estrusione con raffreddamento ad acqua - coltello taglia pasta incluso - cavalletto incluso solo per modello PF80E (cod. ACCAVPF80EN0). Accessori: trafilie in bronzo di diverso tipo, carrello e cassette porta pasta fresca.

EN

"Lilly" fresh pasta machine ideal for kneading and extruding dough in different shapes. Casing, bowl, bowl support, kneading hook and propeller in stainless steel AISI 304 - microswitch on bowl lid - grilled lid to allow the addition of ingredients even during processing - digital control panel - fully extractable bowl for easy and quick washing - extrusion nozzle with water cooling - pasta cutter included - stand included only for model PF80E (cod. ACCAVPF80EN0). Accessories: bronze moulds in different shapes, trolley and fresh pasta trays.

FR

Machine à pâtes fraîches "Lilly" idéale pour pétrir et extruder des pâtes de différentes formes. Corps, cuve, support cuve, crochet pétrisseur et hélice en acier inox AISI 304 - micro-interrupteur sur le couvercle de la cuve - couvercle grillagé pour permettre l'insertion des ingrédients même pendant le travail - panneau de contrôle digital - cuve entièrement extractible pour un lavage facile et rapide - orifice d'extrusion avec refroidissement par eau - couteau coupe-pâte inclus - support inclus seulement pour le modèle PF80E (code ACCAVPF80EN0). Accessoires: tréfileuses en bronze de différents types, couteau pour couper les pâtes, chariot et boîtes pour pâtes fraîches.

DE

Die Frischnudelmaschine "Lilly" ist ideal zum Kneten und Extrudieren von Teig in verschiedenen Formen. Gehäuse, Schüssel, Schüsselhalterung, Knethaken und Propeller aus Edelstahl AISI 304 - Mikroschalter am Schüsseldeckel - gegrillter Deckel, um das Einfüllen von Zutaten auch während der Verarbeitung zu ermöglichen - digitales Bedienfeld - vollständig herausnehmbare Schüssel für einfaches und schnelles Waschen - Mundstück mit Wasserkühlung - Teigschneidemesser im Lieferumfang enthalten - Ständer nur für das Modell PF80E (Code ACCAVPF80EN0) enthalten. Zubehör: verschiedene Nudleinsätze, Nudelschneidemesser, Wagen, Ständer und Behälter für frische Nudeln.

ES

Máquina para pasta fresca "Lilly" ideal para amasar y extrudir masas de diferentes formas. Carcasa, cuba, soporte de cuba, gancho amasador y hélice de acero inoxidable AISI 304 - microinterruptor en la tapa de la cuba - tapa con rejilla para permitir la introducción de ingredientes incluso durante la elaboración - panel de control digital - cuba totalmente extraíble para un lavado fácil y rápido - boca de extrusión con raffcooling de agua - cuchillo cortapastas incluido - soporte incluido solo para el modelo PF80E (cod. ACCAVPF80EN0). Accesorios: moldes de bronce de varios tipos, carro y cajas para pasta fresca.

	PF40E	PF80E
	0,75 kW (1 HP)	1,5 kW (2 HP)
	380-415V/3N/50Hz	
	220-240V/1N/50Hz	-
	6 L	9 L
	13 Kg/h	20 Kg/h
	3,5 Kg	7,5 Kg
	ø 57 mm*	ø 78 mm*
	no	si / yes
	320 x 582 x 525/630(h) mm	396/537 x 717 x 637/796(h) mm
		
	35 Kg	76 Kg
	46 Kg	105 Kg
	460 x 700 x 770(h) mm	550 x 855 x 1070(h) mm
	0,250 m³	0,500 m³
		
	2.950 €	4.600 €
	3.000 €	-
Special Voltages - Разное питающее напряжение + 70 €		

RU

Машина для приготовления свежей пасты "Lilly" идеально подходит для замешивания и выдавливания теста различных форм. Корпус, опора чаши, крюк для замешивания и пропеллер из нержавеющей стали AISI 304 - микровыключатель на крышке чаши - крышка с грилем, позволяющая закладывать ингредиенты даже во время обработки - цифровая панель управления - полностью извлекаемая чаша для легкого и быстрого мытья - экструзионная горловина с водяным охлаждением - нож для резки макаронных изделий в комплекте - подставка в комплекте только для модели PF80E (код ACCAVPF80EN0). Аксессуары: бронзовые лотки различных типов, тележка и коробки для свежих макарон.

Accessori

Macchine pasta fresca

ACCESSORIES
ACCESSOIRES
ZUBEHÖR
ACCESORIOS
AKCECCYAPI



ACCOLPFN1

ACCOLPF15N1 ACCOLPFN1

Coltello tagliapasta per macchine pasta fresca con lama singola e doppia facilmente intercambiabili.

Pasta cutter knife for fresh pasta machines with easily interchangeable single and double blade.

Couteau coupe-pâtes pour machines à pâtes fraîches avec lame simple ou double facilement interchangeable.

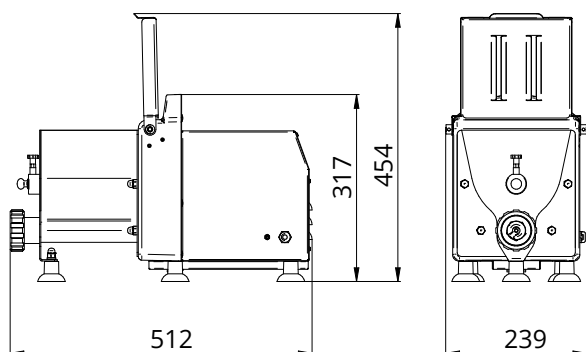
Nudelschneidemesser für Frischnudelmaschinen mit leicht auswechselbarer Einzel- und Doppelklinge.

Cuchillo cortapastas para máquinas de pasta fresca con hoja simple y doble fácilmente intercambiables.

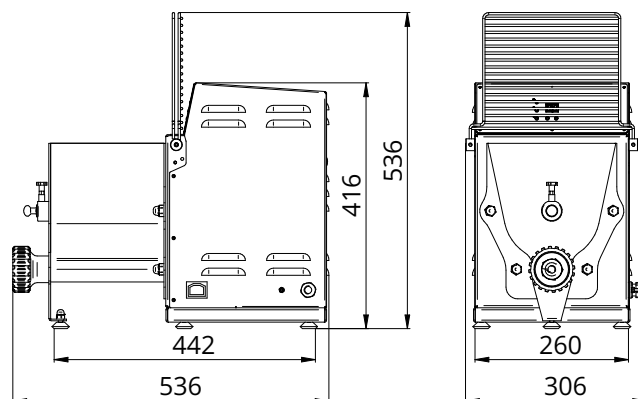
Нож для резки макаронных изделий для машин для изготовления свежей пасты с легко заменяемым одинарным и двойным лезвием.

i	ACCOLPF15N1 Mod. PF15E	ACCOLPFN1 Mod. PF25E PF40E (incluso/included)
⚡	220-240V/50-60Hz	
~ RPM	7-70 rpm	
↗ mm	ø120 x 223(h) mm	ø120 x 232(h) mm
⚖ NET Kg	2 Kg	2,4 Kg
⚖ GROSS Kg	3 Kg	3,4 Kg
📦 mm	210 x 160 x 310(h) mm	
📦 m³	0,0104 m³	
€	400 €	500 €

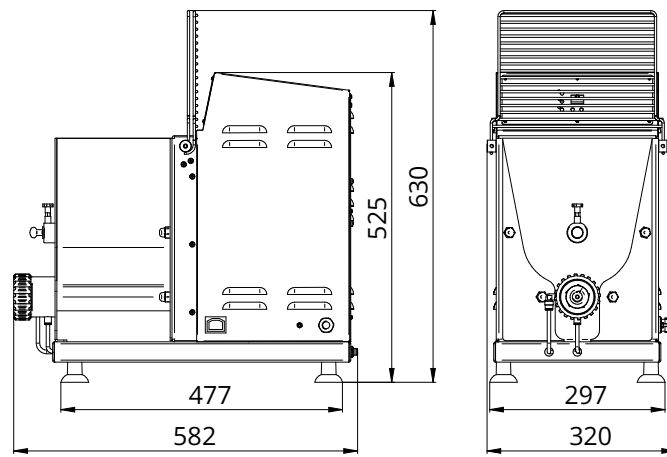
PF15E



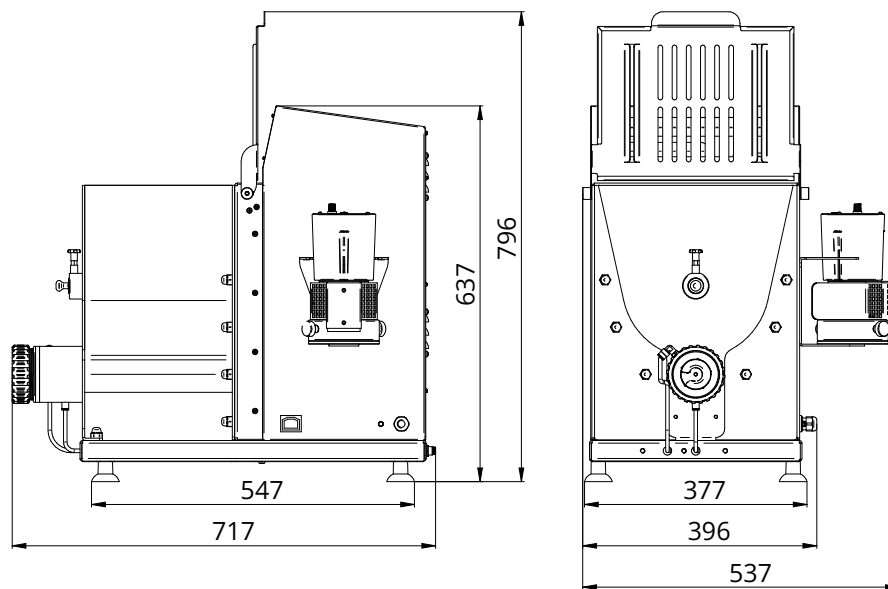
PF25E



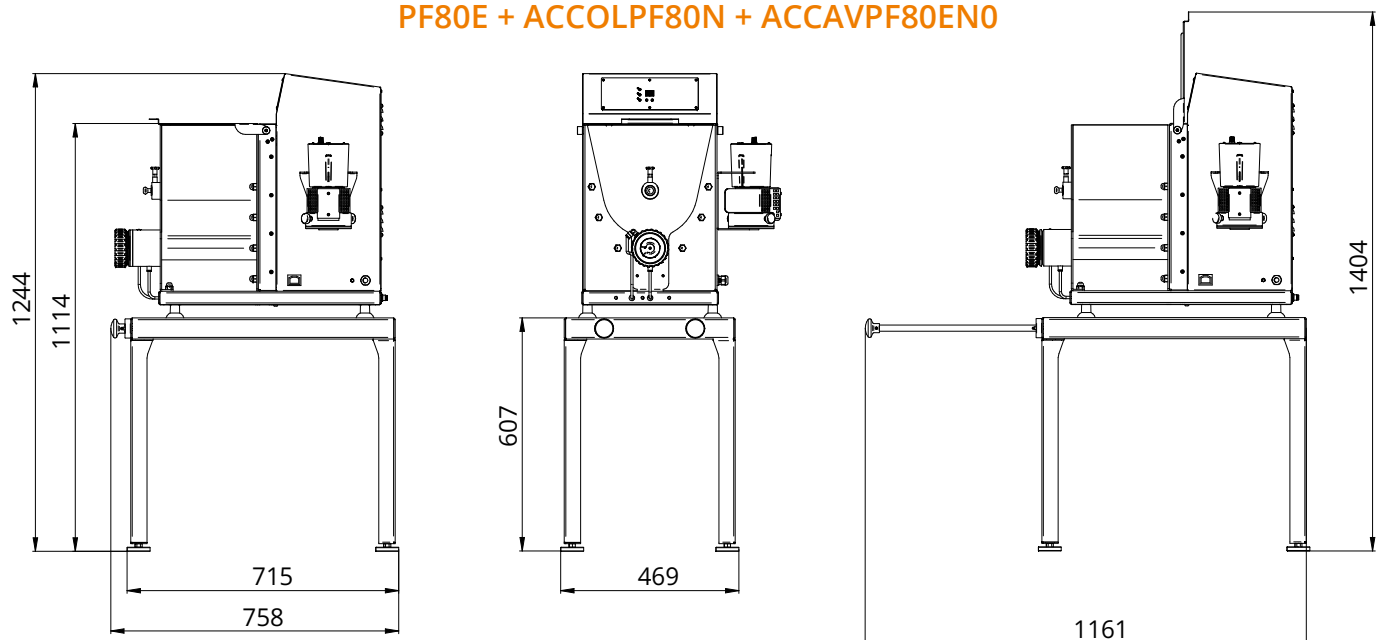
PF40E



PF80E



PF80E + ACCOLPF80N + ACCAVPF80EN0



Accessori

Macchine pasta fresca

ACCESSORIES
ACCESSOIRES
ZUBEHÖR
ACCESORIOS
AKCECCYAPY



CARPF



ACCAVPF80ENO

CARPF

Carrello in acciaio inox per macchine della pasta fresca PF25E e PF40E, con possibilità di portare fino ad 8 cassette per la pasta fresca di altezza 7 cm (AV6007N) - 4 ruote di cui 2 con freno - cassette escluse.

Stainless steel trolley for fresh pasta machines PF25E and PF40E, suitable for the storage of up to 8 fresh pasta trays 7 cm high (AV6007N) - 4 wheels, 2 with brakes - trays not included.

Chariot en acier inox pour machines à pâtes fraîches PF25E et PF40E, avec possibilité de transporter jusqu'à 8 boîtes de pâtes fraîches de 7 cm de hauteur (AV6007N) - 4 roues, dont 2 avec frein - boîtes non incluses.

Wagen aus Edelstahl für die Frischnudelmaschinen PF25E und PF40E, mit der Möglichkeit, bis zu 8 Frischnudelbehälter von 7 cm Höhe zu fördern (AV6007N) - 4 Räder, davon 2 mit Bremse - Behälter nicht enthalten.

Carro de acero inoxidable para máquinas de pasta fresca PF25E y PF40E, con posibilidad de transportar hasta 8 cajas de pasta fresca de 7 cm de altura (AV6007N) - 4 ruedas, 2 de ellas con freno - cajas no incluidas.

Тележка из нержавеющей стали для машин для свежих макарон PF25E и PF40E, с возможностью перевозки до 8 коробок свежих макарон высотой 7 см (AV6007N) - 4 колеса, 2 из которых с тормозом - коробки в комплект не входят.

	CARPF
	735/1035 x 520 x 940(h) mm
	350 x 445 mm
	17,5 Kg
	20,5 Kg
	900 x 800 x 150(h) mm
	0,108 m³
	500 €

Macchine pasta fresca

Pasta machine



AV6007N

AV6007N

Cassetta porta pasta fresca.
Fresh pasta container.
Bac à pâtes fraîches.
Frische Nudeln Behälter.
Caja para pasta fresca.
Коробка со свежими макаронами.

	AV6007N
	600 x 400 x 70(h) mm
	15 € cad.una (minimo ordine 4 pezzi / 4-piece sales pack)

ACCAVPF80ENO

Cavalletto in lamiera verniciata di colore bianco - incluso con macchina pasta fresca mod. PF80E.

Stand in white painted metal sheet - included with fresh pasta machine mod. PF80E.

Support en tôle peinte en blanc - inclus avec la machine à pâtes fraîches mod. PF80E.

Ständer aus weiß lackiertem Blech. Ständer im Lieferumfang der Frischnudelmaschine PF80E enthalten.

Soporte de chapa pintada en blanco - incluido con la máquina de pasta fresca mod. PF80E.

Подставка из окрашенного в белый цвет листового металла. Подставка входит в комплект с машиной для приготовления свежих макарон мод. PF80E.

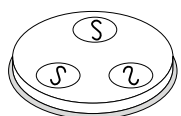
	ACCAVPF80ENO
	PF80E (incluso/included)
	758 x 469 x 607(h) mm
	15 Kg
	18 Kg
	850 x 500 x 100(h) mm
	0,425 m ³
	400 €

Accessori

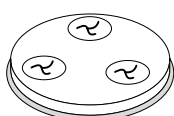
Trafile in lega ottone-bronzo

ACCESSORIES
ACCESSOIRES
ZUBEHÖR
ACCESORIOS
AKCECCYAPI

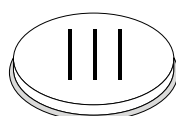
CASERECCE



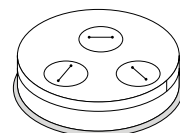
FUSILLI



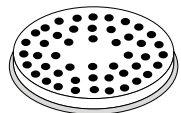
PAPPARDELLE



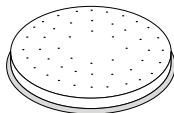
PAPPARDELLE RICCE



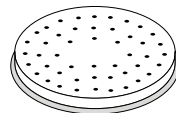
BIGOLI



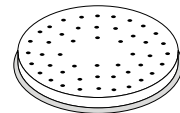
CAPELLI D'ANGELO



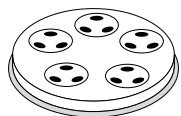
SPAGHETTI



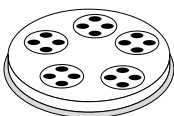
SPAGHETTI ALLA CHITARRA



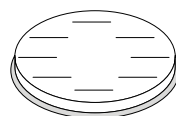
LINGUINE 3x1,6



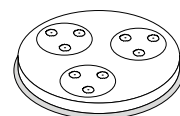
LINGUINE 4x1,6



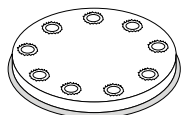
FETTUCCINE



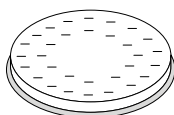
MACCHERONI Ø 4,8



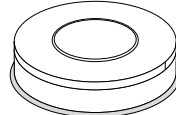
BUCATINI



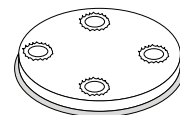
TAGLIOLINI



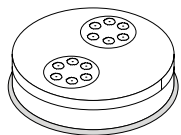
CANNELLONE



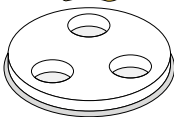
MACCHERONI Ø 8,5



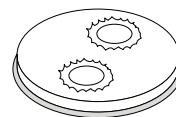
GRAMIGNA



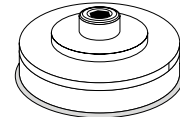
GNOCCHI
non di patate
not suitable for potatoes



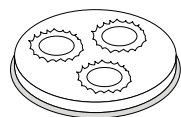
MACCHERONI Ø 15



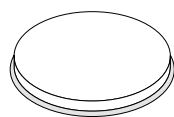
PASTA SFOGLIA



CANESTRINI



SENZA FORI



I disegni delle trafile sono indicativi. Il numero dei fori cambia in base al modello della macchina.

The drawings of the moulds are merely illustrative. The number of holes changes depending on the machine model.

Les dessins des filières sont donnés à titre indicatif. Le nombre de trous varie en fonction du modèle de la machine.

Die Abbildungen der Einsätze sind nur als Beispiel zu verstehen. Die Anzahl der Löcher ändert sich je nach Maschinentyp.

Los gráficos de las moldes son indicativos. El número de agujeros varía según el modelo de la máquina.

Рисунки вставок следует рассматривать только в качестве примера. Число отверстий зависит от типа станка.

Trafile formati vari in lega ottone-bronzo
Brass-bronze alloy mould in different shapes
Filières d'étirage de différentes tailles en alliage laiton-bronze
Nudeleinsätze in verschiedenen Formate aus Messing-Kupferlegierung
Moldes de diferentes medidas y tamaños en aleación de latón-bronce
Насадки для макаронных изделий для различных форматов из латунно-бронзового сплава

Cadauna - Each - Chacune - Je Stück - Cada uno - Каждая

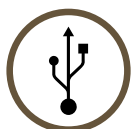
Mod.	PF15E	PF25E	PF40E	PF80E
CASERECCE - 9 x 5 mm	ACTRMPF13	ACTRMPF1		ACTRMPF25
FUSILLI - ø 9 mm	ACTRMPF17	ACTRMPF2		ACTRMPF29
PAPPARDELLE - 16 mm	ACTRMPF18	ACTRMPF3		ACTRMPF30
GNOCCHI - ø 12 mm	ACTRMPF19	ACTRMPF4		ACTRMPF31
BUCATINI - ø 4 mm	ACTRMPF20	ACTRMPF5		ACTRMPF32
BIGOLI - ø 3 mm	ACTRMPF43	ACTRMPF41		ACTRMPF44
CAPELLI D'ANGELO - ø 1 mm	ACTRMPF22	ACTRMPF7		ACTRMPF34
SPAGHETTI - ø 2 mm	ACTRMPF23	ACTRMPF8		ACTRMPF35
SPAGHETTI ALLA CHITARRA 2 x 2 mm	ACTRMPF39	ACTRMPF40		ACTRMPF38
TAGLIOLINI - 3 mm	ACTRMPF24	ACTRMPF9		ACTRMPF36
LINGUINE 3 x 1.6 - 3 mm	ACTRMPF49	ACTRMPF50		ACTRMPF51
LINGUINE 4 x 1.6 - 4 mm	ACTRMPF52	ACTRMPF53		ACTRMPF54
FETTUCCINE - 8 mm	ACTRMPF14	ACTRMPF10		ACTRMPF26
GRAMIGNA - ø 3,5 mm	ACTRMPF55	ACTRMPF56		ACTRMPF57
PAPPARDELLE RICCE - 16 mm	ACTRMPF46	ACTRMPF47		ACTRMPF48
MACCHERONI - ø 4,8 mm	ACTRMPF64	ACTRMPF65		ACTRMPF66
MACCHERONI - ø 8,5 mm	ACTRMPF21	ACTRMPF6		ACTRMPF33
MACCHERONI - ø 15 mm	ACTRMPF67	ACTRMPF68		ACTRMPF69
CANESTRINI - ø 16 mm	ACTRMPF70	ACTRMPF71		ACTRMPF72
SENZA FORI	ACTRMPF42	ACTRMPF37		ACTRMPF45
CANNELLONE RIPIENO	ACTRMPF16 ø 25 mm	ACTRMPF12 ø 25 mm		ACTRMPF28 ø 30 mm
€	60 €	80 €		130 €
PASTA SFOGLIA min. 1 - max 4 mm spessore/thickness	ACTRMPF15 135 mm	ACTRMPF11 155 mm		ACTRMPF27 205 mm
€	75 €	95 €		160 €

Forno combinato Rapido

Plug and Cook

RAPIDO

COMBI OVEN
FOUR COMBINÉ
KOMBI-DÄMPFER
HORNO COMBI
ΠΑΡΟΚΟΗΒΕΚΤΟΜΑΤ



ENTRATA USB
USB INPUT



TOUCH SCREEN



VELOCE
FAST



RAPIDO

IT

"Rapid-O" è un forno combinato che unisce la vaporizzazione dell'acqua ed un'elevata velocità dell'aria all'interno della camera di cottura - non ha bisogno di cappa o filtro - pronto all'uso. Struttura in acciaio inox - frontalino touch screen da 7 pollici - porta in vetro temperato - serbatoio da 3 L fino a 400 cicli di cottura - regolazione automatica di temperatura e livello di umidità in base all'effetto finale desiderato - 6 ricette precaricate e fino a 18 ricette memorizzabili - possibilità di tempo extra per prolungare il ciclo di cottura di 15 o 30 secondi - segnale di fine ciclo - teglia e pala per infornare incluse.

EN

"Rapid-O" is a combi-oven that combines water steaming and high air flow rate inside the baking chamber - no hood or filter required - ready to use - plug and cook. Stainless steel construction - 7-inch touch screen front panel - tempered glass door - 3 L reservoir for up to 400 cooking cycles - automatic temperature and humidity level adjustment according to the desired final effect - 6 preloaded recipes and up to 18 recipes can be stored - possibility of extra time to extend the cooking cycle by 15 or 30 seconds - finish cycle signal - tray and baking shovel included.

FR

"Rapid-O" est un four combiné qui utilise la vapeur d'eau et une grande vitesse d'air à l'intérieur de la chambre de cuisson. Il ne nécessite ni hotte ni filtre et est prêt à l'emploi - plug and cook (brancher et cuire). Construction en acier inox - panneau frontal à écran tactile de 7 pouces - porte en verre trempé - réservoir de 3 L pour 400 cycles de cuisson - réglage automatique de la température et du taux d'humidité en fonction de l'effet final souhaité - 6 recettes préchargées et possibilité de mémoriser jusqu'à 18 recettes - possibilité de temps supplémentaire pour prolonger le cycle de cuisson de 15 ou 30 secondes - signal de fin de cycle - plaque et palette de cuisson incluses.

DE

"Rapid-O" ist ein Kombi-Dämpfer, der Wasserdampf und hohe Luftgeschwindigkeit in der Backkammer kombiniert - keine Haube oder Filter erforderlich - sofort einsatzbereit - mit Plug-and-Cook-Funktion. Gehäuse aus Edelstahl - 7-Zoll-Touchscreen auf der Vorderseite - Tür aus gehärtetem Glas - 3-Liter-Behälter für bis zu 400 Garvorgänge - automatische Einstellung von Temperatur und Luftfeuchtigkeit je nach gewünschtem Endergebnis - 6 vorinstallierte Rezepte und bis zu 18 speicherbare Rezepte - Möglichkeit der Verlängerung des Garvorgangs um 15 oder 30 Sekunden - Signal für das Ende des Garvorgangs - Bleche inbegriffen - inklusive Backschaufel.

ES

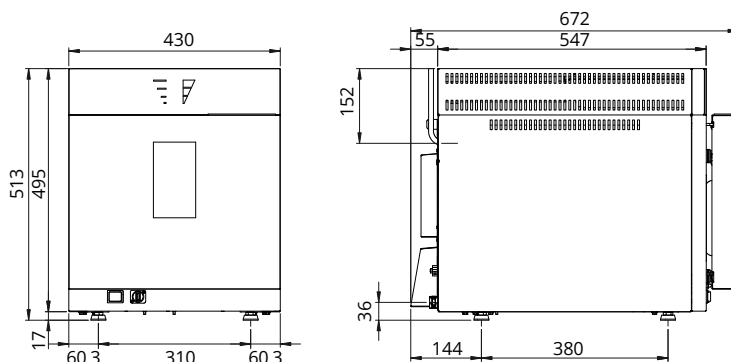
"Rapid-O" es un horno combinado que combina la cocción al vapor del agua y la alta velocidad del aire en el interior de la cámara de cocción - sin necesidad de campana ni filtro - listo para usar - con función plug and cook. Construcción de acero inoxidable - panel frontal con pantalla táctil de 7 pulgadas - puerta de cristal templado - depósito de 3 L para hasta 400 ciclos de cocción - ajuste automático de la temperatura y el nivel de humedad según el efecto final deseado - 6 recetas precargadas y posibilidad de almacenar hasta 18 recetas - posibilidad de tiempo extra para ampliar el ciclo de cocción en 15 o 30 segundos - señal de ciclo finalizado - bandeja el paleta de horneado incluida.

RU

"Rapid-O" - это пароконвектомат, сочетающий в себе водяной пар и высокую скорость движения воздуха внутри рабочей камеры - не требуется вытяжка или фильтр - готов к использованию - с функцией "plug and cook". Конструкция из нержавеющей стали - 7-дюймовая сенсорная передняя панель - дверца из закаленного стекла - резервуар объемом 3 л для 400 циклов приготовления - автоматическая регулировка температуры и уровня влажности в зависимости от желаемого конечного эффекта - 6 предварительно загруженных рецептов и возможность сохранения до 18 рецептов - возможность дополнительного времени для продления цикла приготовления на 15 или 30 секунд - сигнал окончания цикла - Листы включены - лопатка для выпечки в комплекте.

RAPIDO	
	
	3,3 kW
	220-240V/1N/50-60Hz
	1x GN2/3 360 x 360 x 175(h) mm
	430 x 672 x 513(h) mm
	
	43 Kg
	52 Kg
	500 x 760 x 670(h) mm
	0,255 m³
	
4.560 €	

RAPIDO

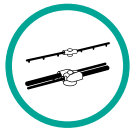


Lavabicchieri

Cesto quadrato 35x35 / 40x40 cm

LABI35N
LABI35PLN
LABI40N
LABI40PLN

GLASSWASHER
LAVE-VERRES
GLÄSERSPÜLMASCHINE
LAVAVASOS
ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА



UP/DOWN



MAX H.250 MM (LABI35-PLN)
MAX H.300 MM (LABI40-PLN)



CARICO/SCARICO ACQUA
WATER INLET/DRAIN



LABI35N

IT

Nuova versione di lavabicchieri con display led a 6 caratteri per la visualizzazione delle temperature di vasca e boiler - pulsante start multi-cromatico - 4 cicli di lavaggio - funzione risparmio energetico - sistema di autodiagnosi - ciclo di autopulizia a fine giornata. Struttura a singola parete in acciaio inox AISI 304 - vasca stampata con angoli arrotondati - porta a doppia parete - bracci di lavaggio e risciacquo in materiale composito facilmente smontabili - microinterruttore su porta - altezza utile lavaggio 25 cm - risciacquo a caldo - funzione Thermostop - valvola antiriflusso di serie - riempimento automatico - dosatore di brillantante (LABI35N - LABI40N) - dosatore elettrico del brillantante regolabile da display e pompa di scarico (LABI35PLN - LABI40PLN).

In dotazione: 1 cesto bicchieri 35x35 cm (LABI35N) - 1 cesto bicchieri 40x40 cm (LABI40N) - 1 cesto porta cucchiaini - 1 tubo di carico acqua (lunghezza 2 m) - 1 tubo di scarico (lunghezza 2,5 m).

EN

New version of glasswasher with 6-character LED display for display of tank and boiler temperatures - multi-chrome start button - 4 washing cycles - energy saving function - self-diagnosis system - self-cleaning cycle at end of day. Single-wall structure in stainless steel AISI 304 - moulded tank with rounded corners - double-wall door - easily removable washing and rinsing arms in composite material - microswitch on door - useful washing height 25 cm - hot rinsing - Thermostop function - standard anti-reflux valve - automatic filling - rinse aid dispenser (LABI35N - LABI40N) - electric rinse aid dispenser adjustable from display and drain pump (LABI35PLN - LABI40PLN). Supplied with: 1 glass basket 35x35 cm (LABI35N) - 1 glass basket 40x40 cm (LABI40N) - 1 teaspoon basket - 1 water inlet hose (length 2 m) - 1 drain hose (length 2.5 m).

FR

Nouvelle version du lave-verres avec écran LED à 6 caractères pour la visualisation des températures de la cuve et de la chaudière - bouton de démarrage multi-chrome - 4 cycles de lavage - fonction d'économie d'énergie - système d'autodiagnostic - cycle d'autonettoyage en fin de journée. Structure à simple paroi en acier inox AISI 304 - cuve moulée avec angles arrondis - porte à double paroi - bras de lavage et de rinçage en matériau composite facilement amovibles - micro-interrupteur sur la porte - hauteur utile de lavage 25 cm - rinçage à chaud - fonction Thermostop - soupape anti-reflux de série - remplissage automatique - distributeur de produit de rinçage (LABI35N - LABI40N) - distributeur de produit de rinçage électrique réglable par l'afficheur et pompe de vidange (LABI35PLN - LABI40PLN).

Contenu de la livraison: 1 panier en verre 35x35 cm (LABI35N) - 1 panier en verre 40x40 cm (LABI40N) - 1 panier à cuillères - 1 tuyau d'arrivée d'eau (longueur 2 m) - 1 tuyau de vidange (longueur 2,5 m).

DE

Neue Version der Gläserspülmaschine mit 6-stelligem LED-Display zur Anzeige der Tank- und Kesseltemperatur - mehrfarbige Starttaste - 4 Spülgänge - Energiesparfunktion - Selbstdiagnosesystem - Selbstreinigungszyklus am Ende des Tages. Einwandige Struktur aus Edelstahl AISI 304 - geformter Tank mit abgerundeten Ecken - doppelwandige Tür - leicht abnehmbare Wasch- und Spülarme aus Verbundwerkstoff - Mikroschalter an der Tür - Nutzhöhe 25 cm - Heißspülung - Thermostop-Funktion - serienmäßiges Rückflussverhinderungsventil - automatische Befüllung - Klarspülerspender (LABI35N - LABI40N) - elektrischer Klarspülerspender, der über das Display und die Ablaufpumpe einstellbar ist (LABI35PLN - LABI40PLN). Mitgeliefert werden: 1 Gläserkorb 35x35 cm (LABI35N) - 1 Gläserkorb 40x40 cm (LABI40N) - 1 Löffelkorb - 1 Wasserzulaufschlauch (Länge 2 m) - 1 Ablaufschlauch (Länge 2,5 m).

ES

Nueva versión de lavavasos con pantalla LED de 6 caracteres para visualizar las temperaturas de la cuba y de la caldera - botón de inicio multicromo - 4 ciclos de lavado - función de ahorro energético - sistema de autodiagnóstico - ciclo de autolimpieza al final del día. Estructura de una sola pared de acero inoxidable AISI 304 - cuba moldeada con esquinas redondeadas - puerta de doble pared - brazos de lavado y aclarado de material compuesto fácilmente extraíbles - microinterruptor en la puerta - altura útil de lavado de 25 cm - aclarado en caliente - función Thermostop - válvula antirreflujo de serie - llenado automático - dosificador de abrillantador (LABI35N - LABI40N) - dosificador de abrillantador eléctrico regulable desde la pantalla y bomba de desagüe (LABI35PLN - LABI40PLN).

Incluye: 1 cesto de cristal 35x35 cm (LABI35N) - 1 cesto de cristal 40x40 cm (LABI40N) - 1 cesto para cucharas - 1 manguera de entrada de agua (longitud 2 m) - 1 manguera de desagüe (longitud 2,5 m).

RU

Новая версия стекломойки с 6-символьным LED-дисплеем для просмотра температуры бака и бойлера - многоцветная кнопка пуска - 4 цикла мойки - функция энергосбережения - система самодиагностики - цикл самоочистки в конце дня. Одностенная конструкция из нержавеющей стали AISI 304 - литая ванна с закругленными углами - двустенная дверь - легко снимаемые рукоятки для мойки и ополаскивания из композитного материала - микровыключатель на двери - полезная высота мойки 25 см - горячее ополаскивание - функция термостопа - стандартный антирефлюксный клапан - автоматическое наполнение - дозатор ополаскивателя (LABI35N - LABI40N) - электрический дозатор ополаскивателя, регулируемый от дисплея и сливного насоса (LABI35PLN - LABI40PLN). Комплект поставки: 1 стеклянная корзина 35x35 см (LABI35N) - 1 стеклянная корзина 40x40 см (LABI40N) - 1 корзина для ложек - 1 шланг для подачи воды (длина 2 м) - 1 сливной шланг (длина 2,5 м).

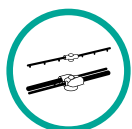
	LABI35N	LABI35PLN	LABI40N	LABI40PLN
	2,89 kW			
 1 Ph	220-240V/50Hz			
	0,19 kW			
 h/N.	90" - 120" - 180" - 9' ciclo / cycle 40 - 30 - 20 - 7 cesti all'ora / baskets for hour			
	10 L			12 L
	2 L			
	2,7 kW			
	3 L			
	2,4 kW			
 mm	440 x 497 x 640(h) mm			455 x 550 x 700(h) mm
				
	33,5 Kg			
	39 Kg			40,5 Kg
 mm	530 x 590 x 790(h) mm			540 x 630 x 850(h) mm
 m³	0,25 m³			0,29 m³
				
	1.520 €	1.795 €	1.675 €	1.975 €

Lavastoviglie

Cesto quadrato 50x50 cm

LAPI50N
LAPI50PLN

DISHWASHER
LAVE-VAISSELLES
SPÜLMASCHINE
LAVAVAJILLA
ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА



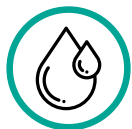
UP/DOWN



MAX H.340 MM



Ø MAX 365 MM - GN1/1



CARICO/SCARICO ACQUA
WATER INLET/DRAIN



LAPI50N

OPTIONAL



46

IT

Nuova versione di lavastoviglie con display led a 6 caratteri per la visualizzazione delle temperature di vasca e boiler - pulsante start multi-cromatico - 4 cicli di lavaggio - funzione risparmio energetico - sistema di autodiagnosi - ciclo di autopulizia a fine giornata. Struttura a doppia parete parziale in acciaio inox AISI 304, vasca stampata con angoli arrotondati, correntini guida cesto stampati - porta a doppia parete - bracci di lavaggio e risciacquo in materiale composito facilmente smontabili - microinterruttore su porta - altezza utile lavaggio 34 cm - possibilità di lavaggio teglie GN1/1 con cesto optional - riempimento automatico - risciacquo a caldo - funzione Thermostop - valvola antiriflusso di serie - dosatore di brillantante (LAPI50N) - dosatore elettrico del brillantante regolabile da display e pompa di scarico (LAPI50PLN).

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

EN

New version of dishwasher with 6-character LED display for tank and boiler temperatures - multi-chrome start button - 4 wash cycles - energy-saving function - self-diagnosis system - end-of-day self-cleaning cycle. Partial double-walled stainless steel AISI 304 structure, moulded tank with rounded corners, moulded basket guide rails - double-walled door - easily removable washing and rinsing arms in composite material - microswitch on door - washing height 34 cm - possibility of washing GN1/1 trays with optional basket - automatic filling - hot rinsing - Thermostop function - standard anti-reflux valve - rinse aid dispenser (LAPI50N) - electric rinse aid dispenser adjustable from display and drain pump (LAPI50PLN). Supplied with: 1 glass basket 50x50 cm - 1 dish basket 50x50 cm (12/18 places) - 1 teaspoon basket - 1 water inlet hose (length 2 m) - 1 drain hose (length 2.5 m).

FR

Nouvelle version du lave-vaisselle avec affichage LED à 6 caractères des températures de la cuve et de la chaudière - bouton de démarrage multichrome - 4 cycles de lavage - fonction d'économie d'énergie - système d'autodiagnostic - cycle d'autonettoyage à la fin de la journée. Structure partielle à double paroi en acier inox AISI 304, cuve moulée avec angles arrondis, porte à double paroi - bras de lavage et de rinçage en matériau composite facilement amovibles - micro-interrupteur sur la porte - hauteur de lavage 34 cm - possibilité de laver les plateaux GN1/1 avec panier en option - remplissage automatique - rinçage à chaud - fonction Thermostop - soupape anti-reflux de série - distributeur de produit de rinçage (LAPI50N) - distributeur de produit de rinçage électrique réglable par l'écran et pompe de vidange (LAPI50PLN). Livré avec: 1 panier à verre 50x50 cm - 1 panier à vaisselle 50x50 cm (12/18 places) - 1 panier à cuillères - 1 tuyau d'arrivée d'eau (longueur 2 m) - 1 tuyau de vidange (longueur 2,5 m).

DE

Neue Version der Geschirrspülmaschine mit 6-stelligem LED-Display zur Anzeige der Tank- und Kesseltemperaturen - mehrfarbige Starttaste - 4 Spülgänge - Energiesparfunktion - Selbstdiagnosesystem - Selbstreinigungszyklus am Ende des Tages. Doppelwandige Teilstruktur aus Edelstahl AISI 304, geformter Tank mit abgerundeten Ecken, geformte Korbführungsschienen - doppelwandige Tür - leicht abnehmbare Wasch- und Spülarms aus Verbundwerkstoff - Mikroschalter an der Tür - Nutzhöhe 34 cm - ermöglicht das Waschen von GN1/1 - Blechen mit optionalem Korb - automatische Befüllung - Heißspülung - Thermostop-Funktion - serienmäßiges Rückflussverhinderungsventil - Klarspülerspender (LAPI50N) - elektrischer Klarspülerspender, der über das Display und die Ablaufpumpe einstellbar ist (LAPI50PLN).

Mitgeliefert werden: 1 Gläserkorb 50x50 cm - 1 Geschirrkorb 50x50 cm (12/18 Plätze) - 1 Löffelkorb - 1 Wasserzulaufschlauch (Länge 2 m) - 1 Ablaufschlauch (Länge 2,5 m).

ES

Nueva versión de lavavajillas con pantalla LED de 6 caracteres para las temperaturas de la cuba y de la caldera - botón de inicio multicromo - 4 ciclos de lavado - función de ahorro de energía - sistema de autodiagnóstico - ciclo de autolimpieza al final del día. Estructura parcial de acero inoxidable AISI 304 de doble pared, cuba moldeada con esquinas redondeadas, guías de cestas moldeadas - puerta de doble pared - brazos de lavado y aclarado de material compuesto fácilmente extraíbles - microinterruptor en la puerta - altura de lavado 34 cm - posibilidad de lavar bandejas GN1/1 con cesta opcional - llenado automático - aclarado en caliente - función Thermostop - válvula antirreflujo de serie - dosificador de abrillantador (LAPI50N) - dosificador de abrillantador eléctrico regulable desde la pantalla y bomba de desagüe (LAPI50PLN).

Incluye: 1 cesto para vasos de 50x50 cm - 1 cesto para vajilla de 50x50 cm (12/18 plazas) - 1 cesto para cucharas - 1 tubo de entrada de agua (longitud 2 m) - 1 tubo de desagüe (longitud 2,5 m).

RU

Новая версия посудомоечной машины с 6-символьным светодиодным дисплеем температуры бака и бойлера - многоцветная кнопка пуска - 4 цикла мойки - функция энергосбережения - система самодиагностики - цикл самоочистки в конце дня. Частичная конструкция из нержавеющей стали AISI 304 с двойными стенками, формованная ванна с закругленными углами, литые направляющие для корзин - дверь с двойными стенками - легко снимаемые рычаги мойки и ополаскивания из композитного материала - микровыключатель на двери - высота мойки 34 см - возможность мойки подносов GN1/1 с дополнительной корзиной - автоматическое наполнение - горячее ополаскивание - функция термостопа - стандартный антирефлюксный клапан - дозатор ополаскивателя (LAPI50N) - электрический дозатор ополаскивателя, регулируемый с дисплея и сливного насоса (LAPI50PLN). В комплекте: 1 корзина для стаканов 50x50 см - 1 корзина для посуды 50x50 см (12/18 мест) - 1 корзина для ложек - 1 шланг для подачи воды (длина 2 м) - 1 сливной шланг (длина 2,5 м).

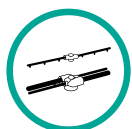
	LAPI50N	LAPI50PLN
	3,03 kW (1 PH) - 4,83 kW (3 PH)	
	220-240V/50Hz	
	380-415V/3N/50Hz	
	0,35 kW	
	90" - 120" - 180" - 9' ciclo / cycle 40 - 30 - 20 - 7 cesti all'ora / baskets for hour	
	20 L	
	2 L	
	2,7 kW (1 PH) - 4,5 kW (3 PH)	
	5 L	
	2,4 kW	
	572 x 633 x 814(h) mm	
		
	50,5 Kg	
	58 Kg	
	660 x 720 x 960(h) mm	
	0,46 m³	
		
	2.415 €	2.690 €
	2.600 €	2.870 €

Lavastoviglie

Cesto quadrato 50x50 cm

LAPI50CN
LAPI50CPLN

DISHWASHER
LAVE-VAISSELLES
SPÜLMASCHINE
LAVAVAJILLA
ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА



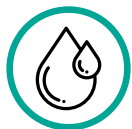
UP/DOWN



MAX H.425 MM



Ø MAX 365 MM - GN1/1



CARICO/SCARICO ACQUA
WATER INLET/DRAIN



LAPI50CN

IT

Nuova versione di lavastoviglie con cappotta con display led a 6 caratteri per la visualizzazione delle temperature di vasca e boiler - pulsante start multi-cromatico - 4 cicli di lavaggio - funzione risparmio energetico - sistema di autodiagnosi - ciclo di autopulizia a fine giornata. Struttura a singola parete in acciaio inox AISI 304, vasca con angoli arrotondati - sistema di sollevamento cappotta a molle - bracci di lavaggio/risciacquo inferiore e superiori in materiale composito facilmente smontabili - microinterruttore su cappotta - altezza utile lavaggio 42,5 cm - possibilità di lavaggio teglie GN1/1 con cesto optional - possibilità di start/stop automatico del ciclo di lavaggio con chiusura/apertura della cappotta - riempimento automatico - risciacquo a caldo - funzione Thermostop - valvola antiriflusso di serie - filtro di superficie in acciaio inox - dosatore di brillantante (LAPI50CN) - dosatore elettrico del brillantante regolabile da display e pompa di scarico (LAPI50CPLN).

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

EN

New version of hood dishwasher with 6-character LED display for tank and boiler temperatures - multi-chrome start button - 4 wash cycles - energy saving function - self-diagnosis system - self-cleaning cycle at end of day. Single-wall structure in stainless steel AISI 304, tank with rounded corners - spring-loaded hood lifting system - lower and upper washing/rinsing arms in composite material easily removable - microswitch on hood - washing height 42,5 cm - possibility of washing GN1/1 trays with optional basket - possibility of automatic start/stop of the washing cycle by closing/opening the hood - automatic filling - hot rinse - Thermostop function - standard anti-reflux valve - stainless steel surface filter - rinse aid dispenser (LAPI50CN) - electric rinse aid dispenser adjustable from display and drain pump (LAPI50CPLN).

Supplied with: 1 glass basket 50x50 cm - 1 dish basket 50x50 cm (12/18 places) - 1 spoon basket - 1 water inlet hose (length 2 m) - 1 drain hose (length 2.5 m).

FR

Nouvelle version du lave-vaisselle à capot avec affichage LED à 6 caractères pour la température de la cuve et de la chaudière - bouton de démarrage multichrome - 4 cycles de lavage - fonction d'économie d'énergie - système d'autodiagnostic - cycle d'autonettoyage en fin de journée. Structure à simple paroi en acier inox AISI 304, cuve avec angles arrondis - système de levage du capot à ressort - bras inférieurs et supérieurs de lavage/rinçage en matériau composite facilement amovibles - micro-interrupteur sur le capot - hauteur de lavage 42,5 cm - possibilité de laver des plateaux GN1/1 avec panier en option - possibilité de démarrage/arrêt automatique du cycle de lavage avec fermeture/ouverture du capot - remplissage automatique - rinçage à chaud - fonction Thermostop - vanne anti-reflux de série - filtre de surface en acier inox - distributeur de produit de rinçage (LAPI50CN) - distributeur de produit de rinçage électrique réglable par écran et pompe de vidange (LAPI50CPLN).

Livré avec: 1 panier à verre 50x50 cm - 1 panier à vaisselle 50x50 cm (12/18 places) - 1 panier à cuillères - 1 tuyau d'arrivée d'eau (longueur 2 m) - 1 tuyau de vidange (longueur 2,5 m).

DE

Neue Version der Geschirrspülmaschine mit Haube mit 6-stelligem LED-Display zur Anzeige der Tank- und Kesseltemperatur - mehrfarbige Starttaste - 4 Spülgänge - Energiesparfunktion - Selbstdiagnosesystem - Selbstreinigungszyklus am Ende des Tages. Einwandige Struktur aus Edelstahl AISI 304, Tank mit abgerundeten Ecken - federbelastetes System zum Anheben der Haube - unterer und oberer Wasch-/Spülbarm aus Verbundwerkstoff leicht abnehmbar - Mikroschalter auf der Haube - Waschhöhe 42,5 cm - ermöglicht das Waschen von GN1/1 - Blechen mit optionalem Korb - automatischer Start/Stop des Waschzyklus durch Schließen/Öffnen der Haube - automatische Befüllung - Heißspülung - Thermostop-Funktion - serienmäßiges Rückflussverhinderungsventil - Oberflächenfilter aus Edelstahl - Klarspülerspender (LAPI50CN) - elektrischer Klarspülerspender, der über das Display und die Ablaufpumpe einstellbar ist (LAPI50CPLN).

Mitgeliefert werden: 1 Gläserkorb 50x50 cm - 1 Geschirrkorb 50x50 cm (12/18 Plätze) - 1 Löffelkorb - 1 Wasserzulaufschlauch (Länge 2 m) - 1 Ablaufschlauch (Länge 2,5 m).

ES

Nueva versión de lavavajillas con capota con pantalla LED de 6 caracteres para las temperaturas de la cuba y de la caldera - botón de inicio multicolor - 4 ciclos de lavado - función de ahorro de energía - sistema de autodiagnóstico - ciclo de autolimpieza al final del día. Estructura monopared de acero inoxidable AISI 304, cuba con ángulos redondeados - sistema de elevación del capó mediante resorte - brazos de lavado/aclarado inferior y superior de material compuesto fácilmente extraíbles - microinterruptor en el capó - altura de lavado 42,5 cm - posibilidad de lavado de bandejas GN1/1 con cesta opcional - posibilidad de inicio/parada automática del ciclo de lavado con cierre/apertura de la campana - llenado automático - aclarado en caliente - función Thermostop - válvula antirreflujo de serie - filtro de superficie de acero inoxidable - dosificador de abrillantador (LAPI50CN) - dosificador de abrillantador eléctrico regulable desde la pantalla y bomba de desagüe (LAPI50CPLN). Incluye: 1 cesto para vasos de 50x50 cm - 1 cesto para vajilla de 50x50 cm (12/18 plazas) - 1 cesto para cucharas - 1 manguera de entrada de agua (longitud 2 m) - 1 manguera de desagüe (longitud 2,5 m).

RU

Новая версия посудомоечной машины с вытяжкой с 6-символьным светодиодным дисплеем температуры бака и бойлера - многоцветная кнопка пуска - 4 цикла мойки - функция энергосбережения - система самодиагностики - цикл самоочистки в конце дня. Одностенная конструкция из нержавеющей стали AISI 304, бак с закругленными углами - пружинная система подъема кожуха - нижние и верхние рычаги мойки/ополаскивания из композитного материала легко снимаются - микровыключатель на кожухе - высота мойки 42,5 см - возможность мытья подносов GN1/1 с дополнительной корзиной - возможность автоматического запуска/остановки цикла мойки путем закрытия/открытия вытяжки - автоматическое наполнение - горячее полоскание - функция термостопа - стандартный антирефлюксный клапан - поверхностный фильтр из нержавеющей стали - дозатор ополаскивателя (LAPI50CN) - электрический дозатор ополаскивателя, регулируемый с дисплея и сливной насос (LAPI50CPLN). В комплекте: 1 корзина для стаканов 50x50 см - 1 корзина для посуды 50x50 см (12/18 мест) - 1 корзина для ложек - 1 шланг для подачи воды (длина 2 м) - 1 сливной шланг (длина 2,5 м).

	LAPI50CN	LAPI50CPLN
	8,95 kW	
	380-415V/3N/50Hz	
	550 W	
	60" - 120" - 180" - 9' ciclo / cycle 60 - 30 - 20 - 7 cesti all'ora / baskets for hour	
	20 L	
	2 L	
	6 kW	
	5 L	
	2,4 kW	
	703 x 757 x 1494(h) mm	
		
	81,5 Kg	
	95 Kg	
	730 x 880 x 1690(h) mm	
	1,09 m³	
		
	4.200 €	4.480 €

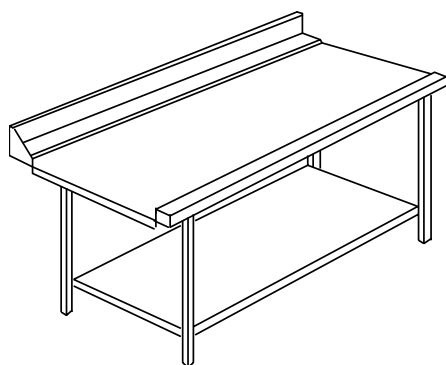
Accessori

Tavoli entrata e uscita

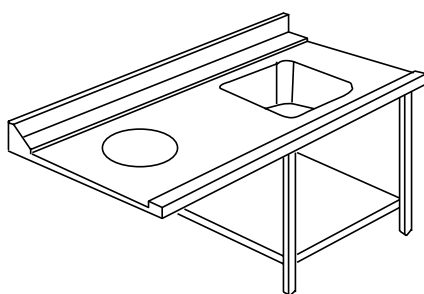


IN AND OUTLET TABLES
TABLE D'ENTRÉE ET SORTIE
EIN UND AUSLAUFTISCHE
MESAS DE ENTRADA Y SALIDA
ТАБЛИЦЫ ВХОДОВ И ВЫХОДОВ

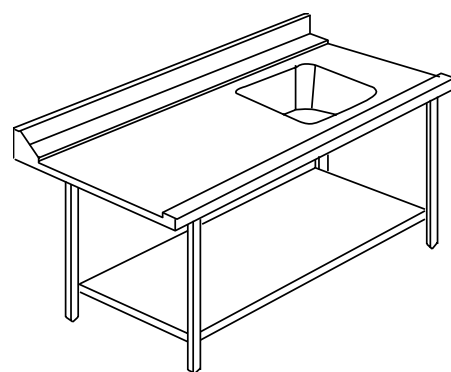
ACCESSORIES
ACCESSOIRES
ZUBEHÖR
ACCESORIOS
АКЦЕССУАРИ



ACTAVOUT100



ACTAVINCV



ACTAVINV

Per modelli / only for models LAPI50C - LAPI50CPL

	Tavolo uscita con alzatina Outlet table with backsplash Table de sortie et dossieret Auslauf Tisch und aufkantung			Tavolo entrata cernita con vasca con alzatina Inlet table with bowl waste hole and backsplash Table d'entrée avec cuve trou de vidange et dossieret Zulauf Tisch mit becken abfallöffnung und aufkantung	Tavolo entrata con vasca con alzatina Inlet table with bowl with backsplash Table d'entrée avec bac et dossieret Einlauf Tisch mit becken und aufkantung
	ACTAVOUT80 (DX O SX)	ACTAVOUT100 (DX O SX)	ACTAVOUT120 (DX O SX)	ACTAVINCV (DX O SX)	ACTAVINV (DX O SX)
	810 x 640 x 850/900(h) mm	1010 x 640 x 850/900(h) mm	1210 x 640 x 850/900(h) mm	1210 x 780 x 850/900(h) mm	
	31 Kg	36 Kg	42 Kg	41 Kg	
	34 Kg	40 Kg	46,5 Kg	45 Kg	
	900 x 700 x 1100(h) mm	1100 x 700 x 1100(h) mm	1300 x 700 x 1100(h) mm	1300 x 800 x 1100(h) mm	
	0,57 m ³	0,70 m ³	0,84 m ³	1,06 m ³	
	705 €	805 €	835 €	1.535 €	1.185 €



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

Accessori

Lavaggio

ACCESSORIES
ACCESSOIRES
ZUBEHÖR
ACCESORIOS
AKCECCYAPY



ACLAVCQ35



ACLAVCQ40



BV



ACLAVCT35



ACLAVCTSUP35



ACLAVCTSUP40



ACLAVPPOS



CP8

	Cesto quadrato Square basket Panier carré Cesta cuadrada Viereckiger Korb Квадратная корзина			Cesto tondo Round basket Panier rond Cesta redonda Runder Korb Круглый корзина		Supporto per cesto tondo Round basket holder Porte-panier rond Soporte para cestas redondas Runder Korbhalter Опора для круглой корзины	
	ACLAVCQ35	ACLAVCQ40	BV	ACLAVCT35	ACLAVCT40	ACLAVCTSUP35	ACLAVCTSUP40
	350 x 350 x 150(h) mm	400 x 400 x 130(h) mm	500 x 500 x 106(h) mm	Ø 350 x 160(h) mm	Ø 400 x 180(h) mm	350 x 350 mm	400 x 400 mm
	14 €	18 €	23 €	16 €	17 €	34 €	34 €

	Inserto porta posate quadrato Square Cutlery Holder Insert Insert pour porte-couverts carré Portacubiertos Cuadrada Einsatz Besteckhalter Quadratisch Квадратная вставка для лотка для столовых приборов	Inserto porta posate Cutlery Holder Insert Insert pour porte-couverts Einsatz Besteckhalter Portacubiertos Вставка для лотка для столовых приборов	Base piatti Dishes Rack Panier à vaisselle Cesta Platos Tellerkorb Основание для тарелок	Base vassoi Trays Rack Panier à plateaux Cesta Bandejas Tablettkorb Основание для лотков	Base posate Cutlery Rack Panier à couverts Cesta Cubiertos Besteckkorb Основание для столовых приборов
	ACLAVPPOS	CP8	BP	BA	BVM
N.	-	8 scomparti / compartment	18 piatti piani / dinner plates - 12 piatti fondi / soup plates	9 vassoi / trays	-
	113 x 113 x 89(h) mm	430 x 200 x 120(h) mm	500 x 500 x 106(h) mm		
	3 €	15 €	24 €	21 €	23 €



B9



BP



BVM

Base per bicchieri con separatori compresi - Glasses base with spacers
Support pour verres avec séparateurs - Gläserkorb mit trennwände
Cesta por vasos con separadores incluidos - ОСНОВАНИЕ СТАКАН СО ПЕРЕГОРОДКА

	B9	B16	B25	B36	B49
N.	n. 9	n. 16	n. 25	n. 36	n. 49
	max Ø 150 mm	max Ø 110 mm	max Ø 89 mm	max Ø 73 mm	max Ø 62 mm
	25 €	26 €	28 €	29 €	32 €

Rialzo bicchieri con separatori compresi
Extender for Glasses with spacers
Prolonge pour verres avec séparateurs inclus
Gläser-Aufsatz mit Trennwände
Realce por vasos con separadores incluidos
лоток чаши со перегородка

Rialzo universale adatto all'inserimento di separatori
Universal extender possibility of insertion of dividers
Prolonge universelle Adapté à l'insertion de séparateurs
Realce universal con posibilidad de introducir separadores
Universal-Aufsatz Geeignet für den Einsatz von Trennwände
Универсальный лоток подходит для установки сепараторов

Coperchio universale
Universal cover
Couvercle universel
Tapa universal
Universaldeckel
Универсальная крышка

	RIA9	RIA16	RIA25	RIA36	RIA49	RIAU	COPCEST
N.	n. 9	n. 16	n. 25	n. 36	n. 49	-	-
	max Ø 150 mm	max Ø 110 mm	max Ø 89 mm	max Ø 73 mm	max Ø 62 mm	-	-
	500 x 500 x 50(h) mm					500 x 500 x 50(h) mm	500 x 500 x 25(h) mm
	13 €	13 €	13 €	15 €	14 €	12 €	17 €

NOT FOR SALE IN EXCE COUNTRY

Detergente liquido igienizzante
Sanitising liquid
Détergent liquide
Sanitisierendes flüssiges
Geschirrspülmittel
Detergente líquido higienizante

Brillantante-additivo risciacquo
Rinse additive rinse
Additif de rinçage
Klarspülerzusatz / Klarspüler
für Geschirrspüler
Aditivo de aclarado

Detergente liquido igienizzante
Sanitising liquid
Détergent liquide
Sanitisierendes flüssiges
Geschirrspülmittel
Detergente líquido higienizante

Brillantante-additivo risciacquo
Rinse additive rinse
Additif de rinçage
Klarspülerzusatz / Klarspüler
für Geschirrspüler
Aditivo de aclarado

	ACLAVDETS	ACLAVBRILLS	ACLAVDETH	ACLAVBRILLH
	<15°F Lavastoviglie adatte ad acque dolci Dishwasher detergent suitable for fresh water		>15°F Lavastoviglie adatte per acque medie e dure Dishwasher detergent suitable for medium to hard water	
	CONFEZIONI / PACKS FOR SALE			
	2x5 Kg	2x6 Kg	2x5 Kg	2x6 Kg
	42 €	47 €	60 €	50 €



DOWNLOAD SDS
SCHEDE DATI DI SICUREZZA
SAFETY DATA SHEET SEARCH

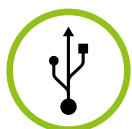
Speed Oven

Forno combinato

NTPROSIT



FORNO COMBINATO
COMBI OVEN



ENTRATA USB
USB INPUT



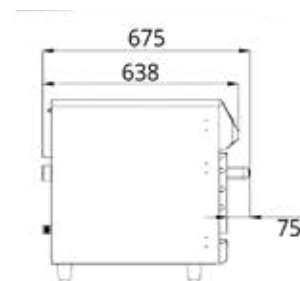
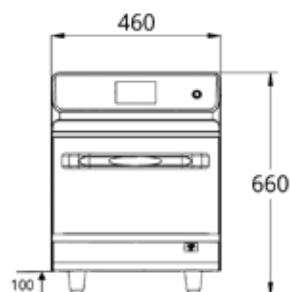
TOUCH SCREEN



VELOCE
FAST



NTPROSIT



Pala Shovel	Cestello rete Teflon Teflon mesh basket	Piastra tonda in Teflon Round Teflon mesh pad	Teglia per pizza Round Pizza Pan	Piastra in Teflon Teflon coated plate
ACNTPRO1	ACNTPRO2	ACNTPRO3	ACNTPRO4	ACNTPRO5
410 x 300 x 70(h) mm	280 x 210 x 25(h) mm	ø 210 mm	ø 257 mm - 20(h) mm	343 x 312 x 25(h) mm
36 €	21 €	5 €	21 €	110 €

(OPTIONAL INCLUSI / INCLUDED)

IT

Forno Speed Oven - riduzione dei tempi di cottura fino all'80% rispetto ai forni convenzionali. Struttura in acciaio inox - camera di cottura in acciaio inox AISI 304 - forno combinato con aria calda e microonde da 1,5 kW - schermo touch screen - riscaldamento veloce - possibilità di impostare diversi cicli di cottura per ogni ricetta - modalità di impostazione cottura anche manuale - ricette preimpostate - possibilità di memorizzare fino a 1024 ricette - entrata usb - piedini regolabili in altezza 98÷125 mm. Accessori inclusi: pala - cestello rete in teflon - piastra tonda rete in teflon - teglia per pizza - piastra in teflon.

EN

Speed Oven - cooking time reduced by up to 80% compared to conventional ovens. Stainless steel structure - cooking chamber in stainless steel AISI 304 - combined oven with hot air and microwave 1.5 kW - touch screen - fast heating - possibility to set different cooking cycles for each recipe - cooking setting mode also manual - pre-set recipes - possibility to store up to 1024 recipes - usb input - height adjustable feet 98÷125 mm. Accessories included: shovel - teflon net basket - teflon net round plate - pizza pan - teflon plate.

FR

Four Speed Oven - temps de cuisson réduit jusqu'à 80% par rapport aux fours conventionnels. Structure en acier inox - chambre de cuisson en acier inox AISI 304 - four combiné à air chaud et micro-ondes 1,5 kW - écran tactile - chauffage rapide - possibilité de programmer différents cycles de cuisson pour chaque recette - mode de réglage de la cuisson également manuel - recettes préprogrammées - possibilité de mémoriser jusqu'à 1024 recettes - entrée usb - pieds réglables en hauteur 98÷125 mm. Accessoires inclus: pelle - panier en filet téflon - plaque ronde en filet téflon - plaque à pizza - plaque en téflon.

DE

Speed Oven - bis zu 80% kürzere Garzeit im Vergleich zu herkömmlichen Öfen. Gehäuse aus Edelstahl - Garraum aus Edelstahl AISI 304 - kombinierter Ofen mit Heißluft und Mikrowelle 1,5 kW - Touchscreen - schnelles Aufheizen - Möglichkeit, verschiedene Garzyklen für jedes Rezept einzustellen - Kocheinstellungsmodus auch manuell - voreingestellte Rezepte - Möglichkeit, bis zu 1024 Rezepte zu speichern - USB-Eingang - höhenverstellbare Füße 98÷125 mm. Mitgeliefertes Zubehör: Schaufel - Korb aus Teflonnetz - runder Teller aus Teflonnetz - Pizzapfanne - Teflonplatte.

ES

Horno Speed Oven - tiempo de cocción reducido hasta un 80% en comparación con los hornos convencionales. Estructura de acero inoxidable - cámara de cocción de acero inoxidable AISI 304 - horno combinado con aire caliente y microondas 1,5 kW - pantalla táctil - calentamiento rápido - posibilidad de programar diferentes ciclos de cocción para cada receta - modo de ajuste de la cocción también manual - recetas preestablecidas - posibilidad de almacenar hasta 1024 recetas - entrada usb - pies regulables en altura 98÷125 mm. Accesorios incluidos: pala - cesta de red de teflón - plato redondo de red de teflón - bandeja para pizza - plato de teflón.

	NTPROSIT
	3,5 kW
	220-240V/1N/50-60Hz
	Max. 280°C
	17 L
	305 x 305 x 185(h) mm
	460 x 675 x 660(h) mm
	
	64 Kg
	84 Kg
	770 x 565 x 740(h) mm
	0,325 m³
	
	7.690 €

	ACNTPRO6 Piastra Grill in alluminio - Aluminum Grill Plate
	
	280 x 205 x 8(h) mm
	95 €

(OPTIONAL NON INCLUSO / NOT INCLUDED)

RU

Скоростной духовой шкаф - время приготовления сокращается до 80% по сравнению с обычными духовками. Конструкция из нержавеющей стали - варочная камера из нержавеющей стали AISI 304 - комбинированная печь с горячим воздухом и микроволнами 1,5 кВт - сенсорный экран - быстрый нагрев - возможность установки различных циклов приготовления для каждого рецепта - режим настройки приготовления также ручной - предустановленные рецепты - возможность сохранения до 1024 рецептов - usb-вход - регулируемые по высоте ножки 98÷125 mm. Аксессуары в комплекте: лопатка - корзина с тефлоновой сеткой - круглая тарелка с тефлоновой сеткой - сковорода для пиццы - тефлоновая тарелка.

Frullatori

BL020S
BL020BN
BL010

MIXERS
BLENDERS
MIXERS
LICUADORA
БЛЕНДЕРЫ



BL020S



BL010



BL020BN

IT

Macchine per la preparazione di frullati - bicchiere in lexan trasparente da 2 L - microinterruttore di sicurezza sul bicchiere - coltello a 4 lame in acciaio inox - tappo sul coperchio per aggiungere ingredienti in fase di lavoro.

BL020S: carcassa in plastica - motore a due velocità - 4 programmi memorizzati (8-12-30-60") - tasto "pulse" lento e veloce - tasto tritaggiaccio.

BL020BN: carcassa in plastica cromata - regolatore di velocità - tasto "pulse".

BL010: carcassa in plastica - regolatore di velocità - tasto "pulse".

EN

Smoothie blender - 2 L transparent lexan cup - safety microswitch on the cup - 4-blade stainless steel knife - cap on the lid for adding ingredients while working.

BL020S: plastic casing - two-speed motor - 4 stored programmes (8-12-30-60") - slow and fast "pulse" button - ice crusher button.

BL020BN: chrome-plated plastic casing - speed regulator - "pulse" button.

BL010: plastic casing - speed regulator - "pulse" button.

FR

Machine pour la préparation de smoothies - récipient transparent en lexan de 2 L - micro-interrupteur de sécurité sur le récipient - couteau à 4 lames en acier inox - capuchon sur le couvercle pour ajouter des ingrédients en cours de travail.

BL020S: corps en plastique - moteur à 2 vitesses - 4 programmes mémorisés (8-12-30-60") - bouton d'impulsion lente et rapide - bouton broyeur de glace.

BL020BN: corps en plastique chromé - régulateur de vitesse - bouton "pulse".

BL010: corps en plastique - régulateur de vitesse - bouton "pulse".

DE

Maschine für die Zubereitung von Smoothies - 2-Liter-Behälter aus transparentem Lexan - Sicherheitsmikroschalter am Becher - 4-Klingen-Edelstahlmesser - Deckel zum Hinzufügen von Zutaten während der Arbeit.

BL020S: Kunststoffgehäuse - Motor mit 2 Geschwindigkeiten - 4 gespeicherte Programme (8-12-30-60") - langsame und schnelle Pulstaste - Eiszerkleinerungstaste.

BL020BN: verchromtes Kunststoffgehäuse - Geschwindigkeitsregler - "Pulse"-Taste.

BL010: Kunststoffgehäuse - Geschwindigkeitsregler - "Puls"-Taste.

ES

Máquina para preparar batidos - vaso de lexan transparente de 2 L - microinterruptor de seguridad en el vaso - cuchilla de acero inoxidable de 4 hojas - tapón en la tapa para añadir ingredientes mientras trabaja.

BL020S: carcasa de plástico - motor de dos velocidades - 4 programas memorizados (8-12-30-60") - botón de pulsación lenta y rápida - botón triturador de hielo.

BL020BN: carcasa de plástico cromado - regulador de velocidad - botón "pulse".

BL010: carcasa de plástico - regulador de velocidad - botón "pulse".

RU

Машина для приготовления смузи - прозрачный стакан из лексана объемом 2 л - предохранительный микровыключатель на стакане - 4-лопастной нож из нержавеющей стали - пробка на крышке для добавления ингредиентов во время работы.

BL020S: пластиковый корпус - двухскоростной мотор - 4 сохраненные программы (8-12-30-60") - кнопка медленного и быстрого импульса - кнопка измельчения льда.

BL020BN: хромированный пластиковый корпус - регулятор скорости - кнопка "импульс".

BL010: пластиковый корпус - регулятор скорости - кнопка "импульс".

	BL020S	BL020BN	BL010
	1,5 kW		
 1 Ph	220-240V/1N/50-60Hz		
 RPM	28000 rpm		25000 rpm
	2 L		
 mm	200 x 260 x 520(h) mm	190 x 220 x 490(h) mm	205 x 230 x 510(h) mm
			
 NET Kg	5 Kg	4,2 Kg	4,3 Kg
 GROSS Kg	6 Kg	5,2 Kg	5,3 Kg
 mm	330 x 260 x 530(h) mm		340 x 255 x 515(h) mm
 m³	0,045 m³		
			
	280 €	235 €	150 €

BINOX Bicchiere in acciaio inox - Stainless steel cup - Récipient acier inox Edelstahlbecher - Vaso de acero inoxidable - Нержавеющая сталь Стекло	
	
	130 €

Frullatore con insonorizzatore

FT901MD

MIXER WITH SOUND-PROOFER
MÉLANGEUR AVEC INSONORISATION
MIXER MIT SCHALLSCHUTZ
LICUADORA CON INSONORIZADOR
СМЕСИТЕЛИ СО ЗВУКОИЗОЛЯЦИЕЙ



FT901MD

IT

Macchina per preparare frullati e frappè con insonorizzatore. Pannello touch screen con possibilità di 5 programmi preimpostati - insonorizzatore integrato nel basamento della macchina - 10 velocità possibili - bicchiere in lexan trasparente da 2 L.

EN

Smoothie and milkshake blender with soundproofing. Touch screen panel with the possibility of 5 pre-set programmes - integrated soundproofing in the machine base - 10 possible speeds - 2 L transparent lexan cup.

FR

Machine pour la préparation de smoothies et de laits frappés avec insonorisation. Panneau à écran tactile avec possibilité de 5 programmes pré-réglés - insonorisation intégrée dans la base de la machine - 10 vitesses possibles - 2 L de récipient lexan transparent.

DE

Maschine für die Zubereitung von Smoothies und Milchshakes mit Schalldämmung. Touchscreen-Panel mit der Möglichkeit von 5 voreingestellten Programmen - integrierte Schalldämmung im Maschinenfuß - 10 mögliche Geschwindigkeiten - 2 L transparentes Lexanglas.

ES

Máquina para hacer batidos y smoothies con insonorización. Panel táctil con posibilidad de 5 programas pre-establecidos - Insonorización integrada en la base de la máquina - 10 velocidades posibles - Vaso de lexan transparente de 2 L.

RU

Машина для приготовления смузи и молочных коктейлей со звукоизоляцией. Сенсорная панель с возможностью 5 предустановленных программ - встроенная звукоизоляция в основание машины - 10 возможных скоростей - прозрачное лексановое стекло объемом 2 л.

	FT901MD
	1,8 kW
 1 Ph	220-240V/1N/50-60Hz
 RPM	28000 rpm
	2 L
	200 x 230 x 500(h) mm
	
 Kg	7,5 Kg
 Kg	8 Kg
 mm	550 x 300 x 300(h) mm
 m³	0,0495 m³
	
	385 €

Impastatrice planetaria

Kitchenaid

K55

PLANETARY MIXER
MÉLANGEUR PLANÉTAIRE
PLANETENMISCHER
AMASADORA PLANETARIA
ПЛАНЕТАРНЫЙ ТЕСТОМЕС

ORIGINAL
BRAND

KitchenAid®



K55

Frusta a filo - Wire whisk Fouet à fil - Rührersatz Batidor de alambre	Uncino - Hook Crochet - Haken Gancho - Крюк	Spatola - Beater Spatule - Schaber Espátula - Лопатка	Vasca - Bowl Cuve - Teigschüssel Cuba - Ёмкость
ACK55AWW	ACK55ADH	ACK55AB	ACK55ASB
			
95 €	95 €	95 €	190 €

IT

Struttura rivestita con vernice antigraffio bianca - 1 vasca in acciaio inox da 5,2 L con maniglia - numero 3 utensili in dotazione, uncino, spatola e frusta a 6 fili di metallo - variatore elettronico da 0 a 10 velocità - funzione soft/start per una delicata accelerazione - spegnimento automatico in caso di calore elevato - lunghezza del cavo 109 cm - avvolgicavo presente.

EN

Structure coated with white scratch-proof paint - 5,2 lt. stainless steel bowl with handle - equipped with 3 tools: hook, spatula and six metal wires whip - 0 to 10 speeds electronic gearbox - soft-start function for gentle acceleration - high heat automatic shutdown - 109 cm long cable - cable reel.

FR

Corps recouvert de peinture blanche anti-rayures - 1 cuve inox de 5,2 litres avec poignée - 3 outils de série: crochet, spatule et fouet avec 6 fils métalliques - variateur électronique de 0 à 10 vitesses - fonction soft/start pour une accélération douce - arrêt automatique en cas de forte chaleur - longueur du câble 109 cm - enrouleur de câble présent.

DE

Gehäuse mit weißer kratzfester Lackierung überzogen. 1 Edelstahlschüssel mit 5,2 L Kapazität mit Griff - 3 beiliegende Werkzeuge: Haken, Spatel und Rührersatz mit 6 Drähten - elektronischer Geschwindigkeitsregler von 0 bis 10 Geschwindigkeiten - Soft-Start-Funktion für sanftes Anfahren - Abschaltautomatik bei großer Hitze - Kabellänge 109 cm - inklusive Kabelaufwicklung.

ES

Estructura recubierta con pintura anti-arañazos blanca - 1 bol de acero inoxidable de 5,2 litros con asa - 3 utensilios en la dotación, gancho, espátula y batidor con 6 alambres de metal - variador electrónico de 0 a 10 velocidades - Función encendido suave para una aceleración suave - Apagado automático en caso de mucho calor - longitud del cable 109 cm - carrete de cable presente.

	K55
	0,375 kW
 1 Ph	220-240V/50-60Hz
 RPM	230 rpm
	5,2 L
	290 x 372 x 420(h) mm
	
 NET Kg	12,7 Kg
 GROSS Kg	14 Kg
 mm	444 x 340 x 500(h) mm
 m³	0,075 m³
	
	1.225 €

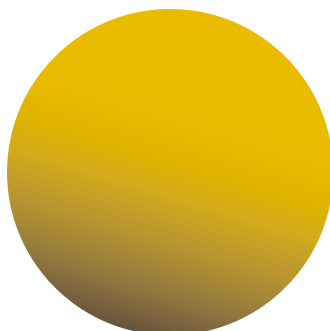
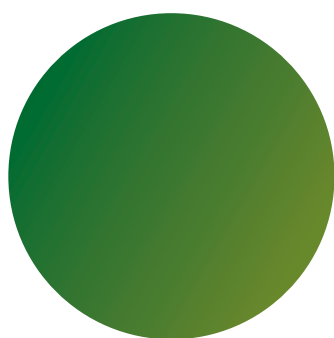
RU

Корпус покрыт белой устойчивой к царапинам краской - 1 дежа из нержавеющей стали объемом 5,2 л с ручкой - 3 прилагаемых инструмента, крючок, лопатка и венчик с 6 проводов - электронный вариатор скорости от 0 до 10 скоростей - функция плавного/мягкого старта для мягкого ускорения - автоматическое отключение при сильном нагреве - длина кабеля 109 см - устройство для намотки шнура в комплекте.

Sfogliatrice + 2 tagliasfoglia 1,5 - 6,5 mm Pasta roller with 2 pasta cutters 1,5 - 6,5 mm Laminoir + 2 roulettes à pâte 1,5 - 6,5 mm Einheit zum Ausrollen von Teig + 2 Teigschneider 1,5 - 6,5 mm Amasadora de pasta + 2 cortadoras de pasta de 1,5 - 6,5 mm Машинка для раскатки теста +2 прибора для нарезки тонких слоёв теста	Tritacarne Grinder Hache-viande Fleischwolf Picadora de carne Мясорубка
KPRA	FGA
	
365 €	220 €



fimar
group

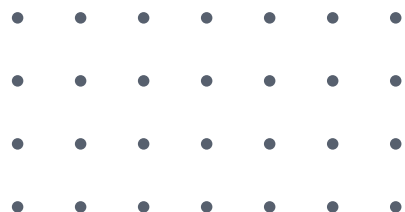


Fimar S.p.a.

Via Del Tesoro, 301
47826 Villa Verucchio (Rimini) Italy
t. +39 0541 670736
info@fimargroup.it



FIMARGROUP.IT
FIMARSPA.IT
EASYLINEBYFIMAR.IT
FORCAR.IT
FORCOLD.IT



SNACK BAR EQUIPMENT

Macchinari per la piccola ristorazione



CATALOGO E PREZZI 2023/24
CATALOGUE & PRICES 2023/24





Guida alla lettura

IT

Easyline by Fimar è la linea dedicata alle esigenze della piccola ristorazione e bar di tipo professionale, prodotta da fornitori selezionati a prezzi concorrenziali.

Easyline nasce nel 2013, come linea di prodotti di importazione a prezzi straordinariamente contenuti crescendo ogni anno in qualità e in ampliamento della gamma di articoli.

Per offrire alla nostra clientela un'ampia scelta di prodotti, nel catalogo troverete alcuni brand di fama internazionale come i Forni a Microonde di Samsung® o Panasonic® e le famose Impastatrici Kitchenaid®.

In questa nuova edizione è stata ampliata la gamma di: piastre ad induzione, forni a microonde, cuoci riso, waffle machine e cuoci hot dog.

EN

Easyline by Fimar is the professional line dedicated to the needs of small restaurants and bars, produced by selected suppliers at competitive prices.

Easyline was born in 2013, as a line of imported products at extraordinarily low prices, growing every year in quality and extension of the range of articles. In order to offer our customers a wide choice of products, in the catalogue you will find some internationally renowned brands such as Microwave Ovens from Samsung® or Panasonic® and the famous Kitchenaid® mixers.

In this new edition, the range has been extended to include: induction plates, microwave ovens, rice cookers, waffle makers and hot dog cookers.

FR

Easyline by Fimar est la ligne professionnelle dédiée aux besoins des petits restaurants et bars, produite par des fournisseurs sélectionnés à des prix compétitifs.

Easyline est née en 2013, comme une ligne de produits importés à des prix extraordinairement bas, augmentant chaque année en qualité et en expansion de la gamme d'articles. Afin d'offrir à nos clients un large choix de produits, vous trouverez dans le catalogue certaines marques de renommée internationale telles que les fours à micro-ondes de Samsung® ou Panasonic® et les célèbres mélangeurs Kitchenaid®.

Dans cette nouvelle édition, la gamme a été élargie pour inclure: des plaques à induction, des fours à micro-ondes, des cuiseurs à riz, des gaufriers et des cuiseurs à hot-dogs.

CERCA IL BOLLINO NOVITÀ E SCOPRILE TUTTE!

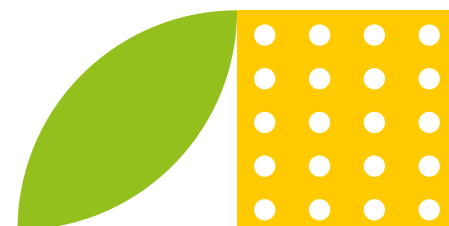
LOOK FOR THE NEW STICKER AND DISCOVER THEM ALL!

Cherchez la vignette de la nouveauté et découvrez-les tous!

Achten Sie auf den Neuheitsaufkleber und entdecken Sie sie alle!

¡Busque la etiqueta de novedad y descúbralos todos!

Найдите наклейку с новинкой и откройте для себя их все!



DE

Easyline by Fimar ist die professionelle Linie, die auf die Bedürfnisse kleiner Restaurants und Bars ausgerichtet ist und von ausgewählten Lieferanten zu wettbewerbsfähigen Preisen hergestellt wird.

Easyline wurde im Jahr 2013 als eine Linie von importierten Produkten zu außergewöhnlich niedrigen Preisen geboren, die jedes Jahr an Qualität und Erweiterung der Artikelpalette zunimmt. Um unseren Kunden eine große Auswahl an Produkten zu bieten, finden Sie im Katalog einige international bekannte Marken wie die Mikrowellenherde von Samsung® oder Panasonic® und die berühmten Kitchenaid®-Mixer.

In dieser neuen Ausgabe wurde das Sortiment um folgende Produkte erweitert: Induktionskochfelder, Mikrowellenherde, Reiskocher, Waffelautomaten und Hot-Dog-Kocher.

ES

Easyline by Fimar es la línea profesional dedicada a las necesidades de pequeños restaurantes y bares, producida por proveedores seleccionados a precios competitivos.

Easyline nació en 2013, como una línea de productos importados a precios extraordinariamente bajos, creciendo cada año en calidad y ampliación de la gama de artículos. Con el fin de ofrecer a nuestros clientes una amplia gama de productos, en el catálogo encontrará algunas marcas de renombre internacional como los Hornos Microondas de Samsung® o Panasonic® y las famosas batidoras Kitchenaid®.

En esta nueva edición, la gama se ha ampliado con: placas de inducción, hornos microondas, arrozceras, gofreras y cocedoras de perritos calientes.

RU

Easyline by Fimar - это профессиональная линия, посвященная потребностям небольших ресторанов и баров, производимая избранными поставщиками по конкурентоспособным ценам.

Easyline родилась в 2013 году как линия импортных продуктов по необычайно низким ценам, с каждым годом повышая качество и расширяя ассортимент. Чтобы предложить нашим покупателям широкий выбор продукции, в каталоге представлены такие всемирно известные бренды, как микроволновые печи Samsung® или Panasonic® и знаменитые миксеры Kitchenaid®.

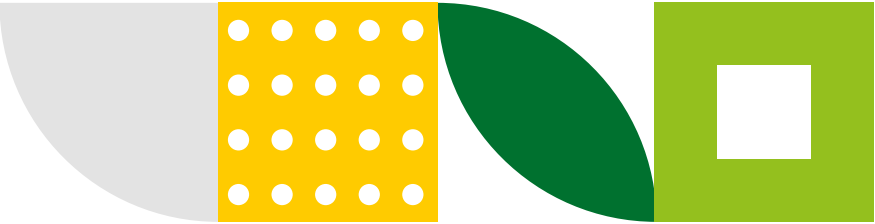
В новом издании ассортимент расширен: индукционные варочные панели, микроволновые печи, рисоварки, вафельницы и хот-доги.

Icone

ICONS
ICÔNES
SYMBÔLE
ICONOS
ИКОНКИ

	IT	EN	FR	DE	ES	RU
	INFORMAZIONI	INFORMATION	INFORMATION	INFO	INFORMACIÓN	ИНФОРМАЦИЯ
	POTENZA	POWER	PUISSANCE	LEISTUNG	POTENCIA	МОЩНОСТЬ
	ALIMENTAZIONE TRIFASE	THREE-PHASE POWER SUPPLY	ALIMENTATION TRIPHASÉE	DREIPHASIGE STROMVERSORGUNG	ALIMENTACIÓN TRIFÁSICA	ТРЕХФАЗНЫЙ ИСТОЧНИК ПИТАНИЯ
	ALIMENTAZIONE MONOFASE	SINGLE-PHASE POWER SUPPLY	ALIMENTATION MONOPHASÉE	EINPHASIGE STROMVERSORGUNG	ALIMENTACIÓN MONOFÁSICA	ОДНОФАЗНЫЙ ИСТОЧНИК ПИТАНИЯ
	DIMENSIONI MACCHINA	MACHINE DIMENSIONS	DIMENSIONS DES MACHINES	MASCHINE NABMESSUNGEN	MEDIDAS MÁQUINA	РАЗМЕРЫ СТАНКА
	INFO SPEDIZIONI	DELIVERY INFO	INFORMATIONS SUR LA LIVRAISON	VERSANDINFO	INFORMACIÓN SOBRE ENVÍO	ИНФОРМАЦИЯ ИНФОРМАЦИЯ ШИППИНГА
	PESO NETTO	NET WEIGHT	POIDS NET	NETTOGEWICHT	PESO NETO	ВЕС NETTO
	PESO LORDO	GROSS WEIGHT	POIDS BRUT	BRUTTOGEWICHT	PESO BRUTO	ВЕС БРУТТО
	DIMENSIONI DI IMBALLO	PACKAGING DIMENSIONS	DIMENSIONS DES EMBALLAGES	VERPACKUNGSMASSE	MEDIDAS DEL EMBALAJE	РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ
	VOLUME DI IMBALLO	PACKING VOLUME	VOLUME D'EMBALLAGE	VERPACKUNGSUMFANG	VOLUMEN DEL EMBALAJE	ОБЪЕМ УПАКОВКИ
	PREZZO	PRICE	PRIX	PREIS	PRECIO	ПРИСЕ
	CE	CE	CE	CE	CE	CE
	BARRA SALDANTE	SEALING BAR	BARRE DE SOUDURE	SCHWEISSSTAB	BARRA TERMOSELLADO	СВАРОЧНАЯ ПЛАНКА
	POMPA VUOTO	VACUUM PUMP	POMPE A VIDER	VAKUUM PUMPE	BOMBA VACÍO	ВАКУУМНЫЙ НАСОС
	VUOTO MAX OTTENIBILE	MAX. VAKUUM ACHIEVABLE	VIDE MAX POSSIBLE	MAX ERREICHBARES VAKUUM	MÁX. VACÍO POSIBLE	МАКСИМАЛЬНО ВОЗМОЖНАЯ ВАКУУМНЫЙ
	DIMENSIONI DEL PIANO DI LAVORO	DIMENSIONS OF THE WORKTOP	DIMENSIONS DU PLAN DE TRAVAIL	ABMESSUNGEN DER ARBEITSPLATTE	MEDIDAS DEL PLAN DE TRABAJO	РАЗМЕРЫ СТОЛЕШНИЦЫ
	POTENZA RISCALDAMENTO	HEATING POWER	PUISSANCE DE CHAUFFAGE	HEIZLEISTUNG	POTENCIA CALORÍFICA	МОЩНОСТЬ НАГРЕВА
	TEMPERATURA DI LAVORO	WORKING TEMPERATURE	TEMPÉRATURE DE FONCTIONNEMENT	BETRIEBSTEMPERATUR	TEMPERATURA DE TRABAJO	РАБОЧАЯ TEMPERATURA

	IT	EN	FR	DE	ES	RU
	VELOCITÀ	SPEED	VITESSE	GESCHWINDIGKEIT	VELOCIDAD	СКОРОСТЬ
	CAPACITÀ DEL BICCHIERE	GLASS CAPACITY	CAPACITÉ DU VERRE	BECHERKAPAZITÄT	CAPACIDAD VASO	ЁМКОСТЬ СТЕКЛА
	TIMER	TIMER	MINUTERIE	SCHALTUHR	TEMPORIZADOR	ТАЙМЕР
	DIMENSIONI DEL PIANO DI COTTURA	DIMENSIONS OF THE COOKING SURFACE	DIMENSIONS DE LA TABLE DE CUISSON	ABMESSUNGEN DER KOCHPLATTE	MEDIDAS DE LA PLACA DE COCCIÓN	РАЗМЕРЫ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ
	PRODUZIONE ORARIA	HOURLY PRODUCTION	PRODUCTION HORAIRE	STUNDENPRODUKTION	PRODUCCIÓN HORARIA	ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО
	CAPACITÀ NOMINALE	NOMINAL CAPACITY	CAPACITÉ NOMINALE	NENNKAPAZITÄT	CAPACIDAD NOMINAL	НОМИНАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ
	CAPACITÀ OLIO	OIL CAPACITY	CAPACITÉ D'HUILE	ÖLKAPAZITÄT	CAPACIDAD ACEITE	МАСЛО КАПАБИЛЬНОСТЬ
	CAPACITÀ DEL CESTO DI COTTURA	CAPACITY OF THE COOKING BASKET	CAPACITÉ DE LA CUVE DE CUISSON	KAPAZITÄT DES KOCHKORBES	CAPACIDAD CESTA PARA COCCIÓN	ГЛАВНАЯ ИЛИ ВЫДЕЛЕННАЯ ПОВЕРХНОСТЬ ПЛИТЫ
	DIMENSIONE DELLA LAMA	BLADE SIZE	TAILLE DE LA LAME	KLINGENGROSSE	MEDIDA DE LA CUCHILLA	НОЖА
	TAGLIO UTILE	USEFUL CUT	COUPE UTILE	NÜTZLICHER SCHNITT	ÚTIL DE CORTE	ПОЛЕЗНАЯ ДЛИНА РЕЗКИ
LAME BLADES ЛЕЗВИЙ	LAME	BLADES	LAMES	KLINGEN	CUCHILLAS	НОЖИ
	CAVALLETTO	STAND	SUPPORT	GESTELL	CABALLETE	МОЛЬБЕРТ
	CAPACITÀ / DIMENSIONI DELLA CAMERA DI COTTURA	CAPACITY / DIMENSIONS OF THE BAKING CHAMBER	CAPACITÉ / DIMENSIONS DE LA CHAMBRE DE CUISSON	BACKKAMMER KAPAZITÄT / ABMESSUNGEN	CAPACIDAD / DIMENSIONES DE LA CAMARA DE COCCIÓN	КАПАБИЛЬНОСТЬ / ВРЕМЕНИИ КАМЕРА ВЫПЕЧКИ
	DIMENSIONE RULLI	ROLLER DIMENSIONS	LONGUEUR DES ROULEAUX	ROLLENLÄNGE	LARGO RODILLOS ДЛИНА ВАЛКОВ	РАЗМЕР РОЛИКА





INDEX

INDEX
TABLE DES MATIÈRES
INHALTSVERZEICHNIS
ÍNDICE
СОДЕРЖАНИЕ

IT	EN	FR	DE	ES	RU	
CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA	GENERAL SALES CONDITIONS	CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE	ALLGEMEINE VERKAUFSBEDINGUNGEN	CONDICIONES GENERALES DE VENTA	ОБЩИЕ УСЛОВИЯ ПРОДАЖИ	10
FRULLATORI	MIXERS	BLENDERS	MIXERS	LICUADORA	БЛЕНДЕРЫ	12
FRULLATORI FRAPPÈ	MILKSHAKER	BLENDERS À FRAPPÉS	MILKSHAKERS	LICUADORAS FRAPPÉ	БЛЕНДЕРЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ФРАППЕ	16
FRULLATORI CON FUNZIONE COTTURA	MIXERS WITH COOKING FUNCTION	MIXEUR AVEC FONCTION CUISSON	MIXERS MIT KOCHFUNKTION	LICUADORA CON FUNCIÓN DE COCCIÓN	МЕШАЛКА С ФУНКЦИЕЙ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ	18
FRULLATORI CON INSONORIZZATORE	MIXERS WITH SOUND-PROOFER	MÉLANGEURS AVEC INSONORISATION	MIXERS MIT SCHALLSCHUTZ	LICUADORA CON INSONORIZADOR	СМЕСИТЕЛИ СО ЗВУКОИЗОЛЯЦИЕЙ	20
ESTRATTORE DI SUCCHI	SLOW JUICER	EXTRACTEUR DE JUS	SAFTPRESSE	EXTRACTOR DE ZUMO	СЛОВ ДЖУЙСЕР	22
CENTRIFUGA	CENTRIFUGES	CENTRIFUGEUSES	ZENTRIFUGEN	LICUADORA CENTRÍFUGA	ЦЕНТРИФУГИ	24
SPREMIAGRUMI	CITRUS JUICER	PRESSE-AGRUMES	ZITRUSPRESSE	EXPRIMIDORES	СОКОВЫЖИМАЛКИ ДЛЯ ЦИТРУСОВЫХ	26
IMPASTATRICE PLANETARIA	PLANETARY MIXER	MÉLANGEUR PLANÉTAIRE	PLANETENMISCHER	AMASADORA PLANETARIA	ПЛАНЕТАРНЫЙ ТЕСТОМЕС	30
PLANETARIE 3 VELOCITÀ	3-SPEED PLANETARY MIXER	MÉLANGEUR PLANÉTAIRE À 3 VITESSES	3-GANG PLANETENMISCHER	AMASADORA PLANETARIA 3 VELOCIDADES	3-СКОРОСТНОЙ ПЛАНЕТАРНЫЙ ТЕСТОМЕС	34
IMPASTATRICE PLANETARIA KITCHENAID	PLANETARY MIXER	MÉLANGEUR PLANÉTAIRE	PLANETENMISCHER	AMASADORA PLANETARIA	ПЛАНЕТАРНЫЙ ТЕСТОМЕС	38
PIASTRE DI COTTURA IN GHISA	CAST IRON COOKING GRILLS	PLAQUES DE CUISSON EN FONTE	KOCHPLATTEN AUS GUSSEISEN	PLACA DE COCINA DE FUNDICIÓN	ЧУГУННЫЕ ВАРОЧНЫЕ ПАНЕЛИ	42
PIASTRE AD INDUZIONE	INDUCTION PLATES	PLAQUES A INDUCTION	INDUKTIONSPATTEN	PLACAS DE INDUCCIÓN	ИНДУКЦИОННЫЕ ПЛИТЫ	44
PIASTRA A INDUZIONE CON WOK	WOK INDUCTION PLATE	PLAQUE À INDUCTION AVEC WOK	INDUKTIONSPATTE MIT WOK	PLACA DE INDUCCIÓN CON WOK	ИНДУКЦИОННЫЕ ПЛИТЫ С WOK	50
TOSTAPANE CONTINUO	TOASTER	GRILLE-PAIN CONTINU	TOASTER IM DAUERZYKLUS	TOSTADORA DE PAN CONTINUA	ТОСТЕР НЕПРЕРЫВНОГО ДЕЙСТВИЯ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ГРЕНОК	52
SALAMANDRE	SALAMANDERS	SALAMANDER	SALAMANDER	SALAMANDRAS	ГРИЛЬ САЛАМАНДР	54
FRY TOP ELETTRICI	ELECTRIC FRY-TOPS	FRY-TOP ÉLECTRIQUE	ELEKTRISCHE FRY TOP	FRY TOP ELÉCTRICOS	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ	56
WAFFLE MACHINE	WAFFLE MACHINE	APPAREIL À GAUFRES	WAFFELMASCHINEN	GOFRERA	МАШИНА ДЛЯ ВЫПЕКАНИЯ ВАФЕЛЬ	58
FORNI A CONVEZIONE	CONVECTION OVENS	FOURS À CONVECTION	KONVEKTIONSOFFEN	HORNOS DE CONVECCIÓN	КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ	60
FORNI MICROONDE	MICROWAVES OVENS	FOURS À MICRO-ONDES	SAMSUNG MIKROWELLEN	HORNOS MICROONDAS PROFESIONALES	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МИКРОВОЛНОВЫЕ ПЕЧИ	62
FORNI A MICROONDE SAMSUNG	SAMSUNG MICROWAVES OVENS	FOURS À MICRO-ONDES SAMSUNG	SAMSUNG MIKROWELLEN	HORNOS MICROONDAS SAMSUNG	МИКРОВОЛНОВЫЕ ПЕЧИ SAMSUNG	68
FORNI A MICROONDE PANASONIC	PANASONIC MICROWAVES OVENS	FOURS À MICRO-ONDES PANASONIC	PANASONIC MIKROWELLEN	HORNOS MICROONDAS PANASONIC	МИКРОВОЛНОВЫЕ ПЕЧИ PANASONIC	72
FRIGGITRICI	FRYERS	FRITEUSES	FRITEUSEN	FREIDORAS	ФРИТЮРНИЦЫ	74
CUOCI HOT DOG	HOT DOG	HOT DOG	HOT DOG	PERRITO CALIENTE	АППАРАТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХОТ-ДОГОВ	78
CUOCI RISO	RICE COOKER	CUISINIÈRE À RIZ	REISKOCHER	COCEDORES DE ARROZ	РИСОВАРКА	82
COTTURA SOUS-VIDE	SOUS-VIDE COOKING	CUISSON SOUS-VIDE	VAKUUM GAREN	COCCIÓN SOUS-VIDE	ВАКУУМНАЯ ВАРКА	84
MACCHINE SOTTOVUOTO A BARRA SALDANTE	BAR VACUUM PACKERS	MACHINES SOUS VIDE À BARRE	VAKUUMVERPACKER MIT SCHWEISSLEISTE	ENVASADORAS AL VACÍO CON BARRA	ВАКУУМНЫЕ УПАКОВОЧНЫЕ МАШИНЫ СО СВАРОЧНОЙ ПЛАНКОЙ	86
MACCHINE SOTTOVUOTO A CAMPANA	CHAMBER VACUUM PACKERS	MACHINES SOUS VIDE À CLOCHE	KAMMER VAKUUMVERPACKER	ENVASADORAS AL VACÍO	КОЛПАКОВЫЕ ВАКУУМНЫЕ УПАКОВОЧНЫЕ МАШИНЫ	88
AFFETTATRICI A GRAVITÀ	GRAVITY SLICERS	TRANCHEUSE À GRAVITÉ	SCHRÄGE AUFSCHNITTMASCHINEN	CORTADORAS POR GRAVEDAD	ГРАВИТАЦИОННЫЕ СЛАЙСЕРЫ	92
TAGLIA POMODORI MANUALI	MANUAL TOMATOES CUTTER	COUPE-TOMATES MANUELS	MANUELLER TOMATENSCHNEIDER	CORTADORA MANUAL DE TOMATES	РУЧНАЯ РЕЗКА ПОМИДОРОВ	94
INSACCATRICI MANUALI ORIZZONTALI	HORIZONTAL SAUSAGE STUFFER	POISSOIRS A' SAUCISSE MANUELS	MANUELLE HORIZONTALE FÜLLMASCHINEN	EMBUTIDORAS MANUALES HORIZONTALES	РУЧНЫЕ ГОРИЗОНТАЛЬНЫЕ НАПОЛНИТЕЛЬНЫЕ МАШИНЫ	96
PRESSAMBURGER MANUALI	MANUAL HAMBURGER PRESS	PRESSE-HAMBURGER MANUELS	MANUELLE HAMBURGER-PRESSE	PRENSA DE HAMBURGUESAS MANUAL	ПРЕСС ДЛЯ ГАМБУРГЕРОВ	98
BOLLITORE ELETTRICO	ELECTRIC KETTLE	BOUILLLOIRE ÉLECTRIQUE	WASSERKOCHER	HERVIDOR ELÉCTRICO	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ЧАЙНИК	100
COLTELLO ELETTRICO	ELECTRIC KNIFE	ELEKTRISCHES MESSER	COUTEAU ÉLECTRIQU	CUCHILLO ELÉCTRICO	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ НОЖ	102

Indice

INDEX
TABLE DES MATIÈRES
INHALTSVERZEICHNIS
ÍNDICE
СОДЕРЖАНИЕ

CODICE / CODE	
BL020	12
BL020BN	12
BL021	14
BL008	out of production 14
DMB	16
DMB20	16
TM905+Q109	18
CS1107	20
PB009	22
PU008	22
CJ900	24
PC700	24
SACJ4	26
SACJ6	26
SACJ5	28
SMCJ5A	28
SLB5	30
SLB7	30

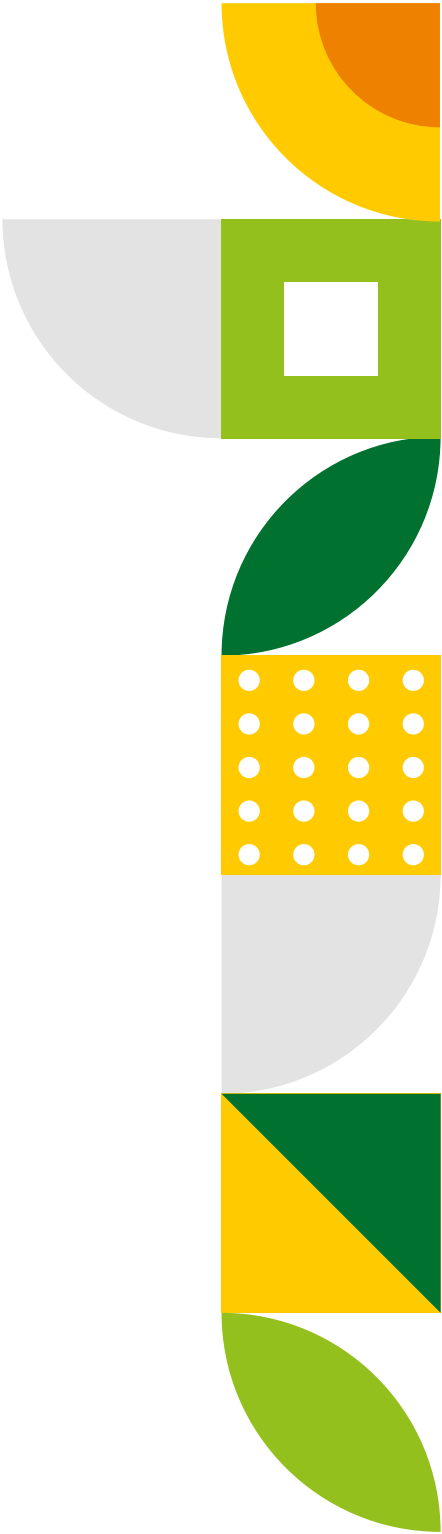
CODICE / CODE	
BH5	32
BH7	32
B10K	34
B20K	34
B30K	34
B40K	36
B60I	36
K55	KitchenAid 38
K7P	KitchenAid 38
P25EG01	42
P35EG02	42
P50EG03	42
P50EG03M	42
PFD27N	44
PFD35N	44
E500A	44
E200A	New 46
E350C	New 46

CODICE / CODE	
E350D	New 46
PFD20	48
BT310T3	New 48
ET350G	48
BT350W	50
WOK	50
ESTA3	52
CVT1	52
EMH450S	54
EMH600S	54
EMH800S	54
EG548	56
EG5482	56
EG750	56
EG750M	56
WM1	58
WM15	58
WMFY2205	New 58

CODICE / CODE	
FD21	60
FD47	60
FD66	60
P90DZH	62
M25LZS	62
EMA34GTQ	New 64
EM025FJT	New 64
MF914	66
MC2452	66
MJ6051AT	SAMSUNG 68
MJ6091AT	SAMSUNG 68
MJ6053AT	SAMSUNG 70
MJ6093AT	SAMSUNG 70
PANE1840	72
PANE3240	72
FY4L	74
FY44L	74
FY8L	76

CODICE / CODE	
FY88L	76
YKK02A	78
FYK04	New 78
FY011	80
SD82C	82
SC8195	82
XH215	New 82
FZ03A	84
SV130	84
SBS300P	86
SBP350	86
SBP400	86
SCC250	88
SCC300	88
SCC400	88
SCC500	88
HBS220JS	92
HBS250	92

CODICE / CODE	
HBS300	92
HT4	94
HT5.5	94
SS7H	96
HF100	98
HF130	98
T906	100
Z3035	102



Condizioni generali di vendita

IT

COSTO DELL' IMBALLO: compreso nel prezzo per le macchine; per ricambi ed accessori è previsto un contributo di € 8,00.

COSTO FISSO GESTIONE ORDINI: € 10,00 solo per ordini di importo inferiore a € 100,00.

ORDINI: gli ordini devono essere trasmessi esclusivamente in forma scritta; nuovi ordini o eventuali modifiche trasmesse in forma orale non verranno accettate.

CONDIZIONI DI PAGAMENTO: Si richiede il pagamento con bonifico bancario per: 1. Prime forniture. - 2. Al superamento del fido. - 3. Invio di ricambi.

DILAZIONI DI PAGAMENTO: da definire.

Sulle somme pagate in ritardo rispetto alla scadenza pattuita, saranno addebitati gli interessi di mora al tasso legale. Eventuali note di accredito saranno detratte nella fattura successiva.

PREZZI: non sono impegnativi, possono subire variazioni senza obbligo di preavviso, in tal caso saranno confermati all'ordine. Tutti i prezzi sono esclusi di IVA.

TERMINI DI CONSEGNA: 1. Per l'Italia, possibile spedizione in 24 ore per macchine disponibili a magazzino. 2. Per macchine da produrre considerare circa 25 giorni salvo imprevisti.

TRASPORTO: FRANCO FABBRICA, la merce viaggia a rischio e pericolo del committente, per cui Fimar S.p.a. non è responsabile per eventuali danni subiti dalla merce durante il trasporto. Eventuali contestazioni dovranno essere effettuate all'atto della consegna entro i termini di legge.

ASSISTENZA TECNICA: a carico del rivenditore per tutta la durata della garanzia di anni uno. Fimar S.p.a. si impegna a fornire, in garanzia, tutti i componenti di ricambio ritenuti difettosi. Il prezzo di vendita fatturato all'utilizzatore finale comprenderà non solo il prezzo dei prodotti finiti venduti, ma anche la gestione da parte del rivenditore della garanzia a copertura di essi. Fimar S.p.a. non dovrà sostenere alcuna spesa diretta o indiretta sostenuta dal rivenditore per la gestione della garanzia. La garanzia decade sul prodotto danneggiato o compromesso da un uso scorretto o comunque non conforme.

INSTALLAZIONE: installazione ed istruzione sull'utilizzo delle macchine e dei suoi accessori sono a carico del rivenditore.

RIPARAZIONI: nel caso in cui un preventivo di riparazione non venga accettato verranno addebitati € 25,00 quale concorso spese dei costi di gestione.

GARANZIA: 12 mesi.

RESI: per eventuali resi autorizzati di merce con imballo integro, sarà trattenuta una quota pari al 15% del valore, con un minimo di € 50.

ASSICURAZIONE: tutte le nostre macchine sono coperte da assicurazione (responsabilità civile verso terzi) Escluso U.S.A. e CANADA.

CATALISTINO: la presente documentazione annulla tutte le precedenti. I dati tecnici, le illustrazioni e le immagini riportate nella presente, sono puramente indicativi. La Ditta si riserva il diritto di modificare le caratteristiche tecniche ed estetiche o sospendere, in ogni momento, la propria produzione senza obbligo di preavviso.

IMMAGINI ED ILLUSTRAZIONI: tutte le immagini realizzate dal produttore sono coperte da copyright. L'utilizzo o la riproduzione delle medesime sono soggette ad autorizzazione da parte della Ditta proprietaria del marchio e detentrici dei diritti di proprietà materiale ed intellettuale. I prezzi o i dati tecnici potranno subire variazioni nel caso di errori tipografici o di cambiamenti in corso d'opera.

MARCHI E BREVETTI: è fatto espresso divieto di utilizzare i marchi e/o i brevetti registrati dalla Fimar S.p.a. Si precisa che tutti i macchinari e gli accessori non marchiati CE presentano caratteristiche specifiche che non li rendono idonei alla vendita all'interno dei paesi dell'Unione Europea.

RICHIESTA DI DOCUMENTAZIONE TECNICA AGGIUNTIVA: Copia conforme all'originale della Certificazione CE: € 20,00 + spese di spedizione - Copia cartacea del Manuale d'Uso e Manutenzione: € 40,00 + spese di spedizione.

MOD140V04 - FINITO DI STAMPARE NEL SETTEMBRE 2023

EN

PACKAGING COSTS: included in the price for equipment; for spare parts and accessories there is a charge of € 8.00.

FIXED COST OF ORDER MANAGEMENT: € 10.00 only on orders of less than € 100.00.

ORDERS: Orders must be transmitted in written form only; new orders or any changes transmitted in verbal form will not be accepted.

PAYMENT TERMS: Payment by bank transfer is required for: 1. First deliveries. - 2. On exceeding the credit limit. - 3. Shipment of spare parts.

PAYMENT DEFERRALS: To be defined.

Interest at the legal rate shall be charged on sums paid late with respect to the agreed due date. Any credit notes will be deducted from the next invoice.

PRICES: these are not binding, they may vary without prior notice, in which case they will be confirmed on the order. Prices are VAT excluded.

DELIVERY TERMS: 1. For Italy, possible shipment within 24 hours for machines in stock. 2. For machines to be produced, please allow approximately 25 days, barring unforeseen circumstances.

SHIPMENT: EX WORKS, goods travel at the customer's risk, therefore Fimar S.p.a. is not responsible for any damage suffered by the goods during transport. Any claims must be made at the time of delivery within the legal terms.

TECHNICAL ASSISTANCE: charged to the dealer for the entire duration of the warranty of one year. Fimar S.p.a. undertakes to supply, under warranty, all spare parts deemed defective. The sales price invoiced to the end user shall include not only the price of the finished products sold, but also the dealer's handling of the warranty covering them. Fimar S.p.a. shall not incur any direct or indirect expenses borne by the retailer for the management of the warranty. The warranty shall be void if the product is damaged or impaired by incorrect or otherwise non-compliant use.

INSTALLATION: installation and instruction in the use of the machine and its accessories are the responsibility of the dealer.

REPAIRS: in the event that a repair quote is not accepted, € 25.00 will be charged as a contribution towards operating costs.

WARRANTY: 12 months.

RETURNS: for any authorised returns of goods with undamaged packaging, a fee of 15% of the value will be withheld, with a minimum of € 50.

INSURANCE: all our machines are covered by insurance (third party liability) Excluding U.S.A. and CANADA.

CATALOGUE: this document invalidates all previous ones. The technical data, illustrations and pictures in this document are purely indicative. The Company reserves the right to modify the technical and aesthetic characteristics or discontinue its production at any time without prior notice.

IMAGES AND ILLUSTRATIONS: All images taken by the manufacturer are covered by copyright. Their use or reproduction is subject to authorisation by the company that owns the trademark and holds the material and intellectual property rights. Prices or technical data may be subject to change in the event of typographical errors or changes.

TRADEMAR AND PATENTS: It is expressly forbidden to use the trademarks and/or patents registered by Fimar S.p.a.. Please note that all machinery and accessories that are not CE marked have specific characteristics that make them unsuitable for sale within the countries of the European Union.

REQUEST FOR ADDITIONAL TECHNICAL DOCUMENTATION: Copy conforming to the original of the CE Certification: € 20.00 + shipping costs - Hard copy of the Use and Maintenance Manual: € 40.00 + shipping costs.

MOD140V04 - PRINTED IN SEPTEMBER 2023

FR

FRAIS D'EMBALLAGE: inclus dans le prix pour les machines; pour les pièces détachées et les accessoires, il y a un supplément de € 8,00.

FRAIS FIXES DE GESTION DES COMMANDES: 10,00 € uniquement pour les commandes inférieures à 100,00 €.

COMMANDES: Les commandes doivent être transmises uniquement par écrit; les nouvelles commandes ou les modifications transmises oralement ne seront pas acceptées.

CONDITIONS DE PAIEMENT: Le paiement par virement bancaire est exigé pour: 1. les premières livraisons - 2. en cas de dépassement de la limite de crédit - 3. L'envoi de pièces détachées.

RETARDS DE PAIEMENT: à définir.

Les sommes payées en retard par rapport à la date d'échéance convenue sont majorées d'un intérêt au taux légal. Les avoirs éventuels seront déduits de la facture suivante.

PRIX: ils ne sont pas contractuels, ils peuvent varier sans préavis, auquel cas ils seront confirmés lors de la commande. Tous les prix s'entendent hors TVA.

CONDITIONS DE LIVRAISON: 1) Pour l'Italie, expédition possible dans les 24 heures pour les machines en stock. 2) Pour les machines à produire, il faut compter environ 25 jours, sauf imprévus.

TRANSPORT: EX WORKS, la marchandise voyage aux risques et périls du client, par conséquent Fimar S.p.a. n'est pas responsable des éventuels dommages subis par la marchandise pendant le transport. Toute réclamation doit être faite au moment de la livraison dans les délais légaux.

ASSISTANCE TECHNIQUE: à la charge du revendeur pendant toute la durée de la garantie d'un an. Fimar S.p.a. s'engage à fournir, sous garantie, toutes les pièces de rechange jugées défectueuses. Le prix de vente facturé à l'utilisateur final comprend non seulement le prix des produits finis vendus, mais aussi la prise en charge par le revendeur de la garantie qui les couvre. Fimar S.p.a. ne supportera pas les frais directs ou indirects encourus par le revendeur pour la gestion de la garantie. La garantie est annulée si le produit est endommagé ou détérioré à la suite d'une utilisation incorrecte ou non conforme.

INSTALLATION: l'installation et la formation à l'utilisation de l'appareil et de ses accessoires sont à la charge du revendeur.

RÉPARATIONS: en cas de refus d'un devis de réparation, 25,00 € seront facturés à titre de participation aux frais d'exploitation.

GARANTIE: 12 mois.

RETOURS: pour tout retour autorisé de marchandises dans un emballage intact, une retenue de 15% de la valeur sera effectuée, avec un minimum de 50 €.

ASSURANCE: toutes nos machines sont couvertes par une assurance (responsabilité civile), à l'exclusion des États-Unis et du Canada.

CATALOGUE LISTE: Ce document annule tous les documents précédents. Les données techniques, les illustrations et les photos contenues dans ce document sont purement indicatives. La société se réserve le droit de modifier les caractéristiques techniques et esthétiques ou d'arrêter la production à tout moment et sans préavis.

IMAGES ET ILLUSTRATIONS: Toutes les images prises par le fabricant sont couvertes par le droit d'auteur. Leur utilisation ou leur reproduction est soumise à l'autorisation de la société propriétaire de la marque et detentrices des droits matériels et de propriété intellectuelle. Les prix ou les données techniques peuvent être modifiés en cas d'erreurs typographiques ou de changements.

MARQUES ET BREVETS: Il est expressément interdit d'utiliser les marques et/ou les brevets déposés par Fimar S.p.a.. Il est à noter que les machines et les accessoires non marqués CE présentent des caractéristiques spécifiques qui les rendent impropres à la vente dans les pays de l'Union européenne.

DEMANDE DE DOCUMENTATION TECHNIQUE SUPPLÉMENTAIRE: Copie conforme à l'original de la certification CE: 20,00 € + frais d'expédition - Copie papier du manuel d'utilisation et d'entretien: 40,00 € + frais d'expédition.

MOD140V04 - IMPRESSION TERMINÉE EN SEPTEMBRE 2023

DE

VERPACKUNGSKOSTEN: für Maschinen im Preis inbegriffen; für Ersatzteile und Zubehör wird eine Gebühr von 8,00 € erhoben.

FESTE KOSTEN FÜR DIE BESTELLUNGSVERWALTUNG: 10,00 € nur für Bestellungen unter 100,00 €.

AUFTRÄGE: Aufträge sind ausschließlich in schriftlicher Form zu übermitteln; mündlich übermittelte Neuaufträge oder Änderungen werden nicht angenommen.

ZAHLUNGSBEDINGUNGEN: Die Zahlung per Banküberweisung ist erforderlich: 1. bei der ersten Lieferung. - 2. bei Überschreitung des Kreditlimits. - 3. bei Versand von Ersatzteilen.

ZAHLUNGSVERZÖGERUNGEN: zu bestimmen.

Auf verspätet gezahlte Beträge werden Verzugszinsen in Höhe des gesetzlichen Zinssatzes erhoben. Eventuelle Gutschriften werden mit der nächsten Rechnung verrechnet.

PREISE: Sie sind unverbindlich und können ohne vorherige Ankündigung geändert werden; in diesem Fall werden sie auf der Bestellung bestätigt. Alle Preise verstehen sich ohne Mehrwertsteuer.

LIEFERBEDINGUNGEN: 1. für Italien, möglicher Versand innerhalb von 24 Stunden für Geräte auf Lager. 2) Für Geräte, die hergestellt werden sollen, beträgt die Lieferzeit etwa 25 Tage, sofern keine unvorhergesehenen Umstände eintreten.

TRANSPORT: AB WERK, die Ware reist auf Risiko des Kunden, daher ist Fimar S.p.a. nicht für eventuelle Schäden an der Ware während des Transports verantwortlich. Eventuelle Reklamationen müssen zum Zeitpunkt der Lieferung innerhalb der gesetzlichen Fristen geltend gemacht werden.

TECHNISCHE UNTERSTÜTZUNG: zu Lasten des Händlers für die gesamte Dauer der Garantie von einem Jahr. Fimar S.p.a. verpflichtet sich, im Rahmen der Garantie alle Ersatzteile zu liefern, die als defekt gelten. Der dem Endverbraucher in Rechnung gestellte Verkaufspreis umfasst nicht nur den Preis für die verkauften Endprodukte, sondern auch die Abwicklung der Garantie durch den Händler. Fimar S.p.a. übernimmt keine direkten oder indirekten Kosten, die dem Wiederverkäufer durch die Abwicklung der Garantie entstehen. Die Garantie erlischt, wenn das Produkt durch unsachgemäßen oder anderweitig nicht konformen Gebrauch beschädigt oder beeinträchtigt wird.

INBETRIEBNAHME: Die Inbetriebnahme und die Einweisung in den Gebrauch des Geräts und seines Zubehörs liegen in der Verantwortung des Händlers.

REPARATUREN: Falls ein Kostenvoranschlag für eine Reparatur nicht akzeptiert wird, werden 25,00 € als Beitrag zu den Betriebskosten berechnet.

GARANTIE: 12 Monate.

RÜCKGABE: Für jede genehmigte Rücksendung von Waren mit unbeschädigter Verpackung wird eine Gebühr von 15 % des Wertes einbehalten, mindestens jedoch 50 €.

VERSICHERUNG: Alle unsere Geräte sind versichert (Haftpflcht), ausgenommen USA und KANADA.

KATALOG-PREISLISTE: Dieses Dokument ersetzt alle vorherigen Dokumente. Die technischen Daten, Illustrationen und Bilder in diesem Dokument sind rein indikativ. Das Unternehmen behält sich das Recht vor, die technischen und ästhetischen Merkmale zu ändern oder die Produktion jederzeit und ohne Vorankündigung einzustellen.

BILDER UND ILLUSTRATIONEN: Alle vom Hersteller aufgenommenen Bilder sind urheberrechtlich geschützt. Ihre Verwendung oder Vervielfältigung unterliegt der Genehmigung des Unternehmens, das Eigentümer der Marke und Inhaber der materiellen und geistigen Eigentumsrechte ist. Preise oder technische Daten können im Falle von Druckfehlern oder Änderungen geändert werden.

MARKEN UND PATENTE: Es ist ausdrücklich verboten, die von Fimar S.p.a. eingetragenen Marken und/oder Patente zu verwenden. Wir weisen darauf hin, dass alle Maschinen und Zubehörteile, die nicht mit der CE-Kennzeichnung versehen sind, besondere Merkmale aufweisen, die sie für den Verkauf in den Ländern der Europäischen Union ungeeignet machen.

ANFORDERUNG VON ZUSÄTZLICHEN TECHNISCHEN DOKUMENTEN: Kopie, die dem Original der CE-Zertifizierung entspricht: € 20,00 + Versandkosten - Ausdruck der Bedienungs- und Wartungsanleitung: € 40,00 + Versandkosten.

MOD140V04 - FDRUCKFERTIGSTELLUNG IM SEPTEMBER 2023

ES

GASTOS DE EMBALAJE: incluidos en el precio de las máquinas; para las piezas de recambio y los accesorios se aplica un recargo de 8,00 €.

GASTOS FIJOS DE GESTIÓN DE PEDIDOS: 10,00 euros sólo para pedidos inferiores a 100,00 euros.

PEDIDOS: Los pedidos deben transmitirse únicamente por escrito; no se aceptarán nuevos pedidos ni modificaciones transmitidas verbalmente.

CONDICIONES DE PAGO: El pago por transferencia bancaria es obligatorio para: 1. Primeras entregas. - 2. Al superar el límite de crédito. - 3. Envío de piezas de recambio.

ATRASOS EN EL PAGO: A definir.

Se cobrarán intereses al tipo legal sobre las cantidades pagadas con retraso respecto a la fecha de vencimiento acordada. Los abonos se descontarán de la siguiente factura.

PRECIOS: no son vinculantes, pueden variar sin previo aviso, en cuyo caso se confirmarán en el pedido. Todos los precios son sin IVA.

PLAZOS DE ENTREGA: 1. Para Italia, envío posible en 24 horas para las máquinas en stock. 2. Para las máquinas que deben fabricarse, prevea un plazo aproximado de 25 días, salvo imprevistos.

TRANSPORTE: FRANCO DE PORTE, la mercancía viaja por cuenta y riesgo del cliente, por lo que Fimar S.p.a. no se hace responsable de los posibles daños sufridos por la mercancía durante el transporte. Cualquier reclamación deberá efectuarse en el momento de la entrega dentro de los plazos legales.

ASISTENCIA TÉCNICA: a cargo del concesionario durante toda la duración de la garantía de un año. Fimar S.p.a. se compromete a suministrar, en garantía, todas las piezas de recambio consideradas defectuosas. El precio de venta facturado al usuario final incluirá no sólo el precio de los productos acabados vendidos, sino también la gestión por parte del concesionario de la garantía que los cubre. Fimar S.p.a. no incurrirá en ningún gasto directo o indirecto ocasionado al revendedor por la gestión de la garantía. La garantía quedará anulada si el producto resulta dañado o perjudicado por un uso incorrecto o no conforme.

INSTALACIÓN: la instalación y la instrucción en el uso de la máquina y sus accesorios son responsabilidad del distribuidor.

REPARACIONES: en caso de que no se acepte un presupuesto de reparación, se cobrarán 25,00 euros como contribución a los gastos de funcionamiento.

GARANTÍA: 12 meses.

DEVOLUCIONES: para cualquier devolución autorizada de mercancía con el embalaje intacto, se deducirá una tasa del 15% del valor, con un mínimo de 50 euros.

SEGURO: todas nuestras máquinas están cubiertas por un seguro (responsabilidad civil), excepto EE.UU. y CANADÁ.

CATÁLOGO/LISTA: este documento anula todos los anteriores. Los datos técnicos, ilustraciones y fotografías que figuran en este documento son puramente indicativos. La Empresa se reserva el derecho de modificar las características técnicas y estéticas o de interrumpir su producción en cualquier momento sin previo aviso.

IMÁGENES E ILUSTRACIONES: Todas las imágenes tomadas por el fabricante están protegidas por derechos de autor. Su utilización o reproducción está sujeta a la autorización de la empresa propietaria de la marca y titular de los derechos materiales y de propiedad intelectual. Los precios o datos técnicos pueden estar sujetos a modificaciones en caso de errores tipográficos o cambios.

MARCAS Y PATENTES: Queda expresamente prohibida la utilización de las marcas y/o patentes registradas por Fimar S.p.a.. Se recuerda que todas las máquinas y accesorios que no llevan el marcado CE tienen características específicas que los hacen inadecuados para la venta en los países de la Unión Europea.

SOLICITUD DE DOCUMENTACIÓN TÉCNICA ADICIONAL: Copia conforme al original de la Certificación CE: 20,00 € + gastos de envío - Copia impresa del Manual de Uso y Mantenimiento: 40,00 € + gastos de envío.

MOD140V04 - ACABADO DE IMPRIMIR EN SEPTIEMBRE DE 2023

RU

РАСХОДЫ НА УПАКОВКУ: включены в стоимость машин; за запасные части и принадлежности взимается плата в размере € 8,00.

ФИКСИРОВАННАЯ СТОИМОСТЬ УПРАВЛЕНИЯ ЗАКАЗОМ: € 10,00 только для заказов на сумму менее € 100,00.

ЗАКАЗЫ: Заказы должны передаваться только в письменной форме; новые заказы или любые изменения, переданные в устной форме, не принимаются.

УСЛОВИЯ ОПЛАТЫ: Оплата банковским переводом требуется для: 1. при первых поставках. - 2. при превышении кредитного лимита. - 3. Отгрузки запасных частей.

ОТЛОЖЕНИЯ ОПЛАТЫ: определяются дополнительно.

На суммы, выплаченные с опозданием по отношению к оговоренной дате платежа, начисляются проценты по установленной законом ставке. Любые кредитные ноты будут вычитаться из следующего счета-фактуры.

ЦЕНЫ: цены не являются обязательными, они могут изменяться без предварительного уведомления, в этом случае они будут подтверждены в заказе. Все цены указаны без учета НДС.

УСЛОВИЯ ДОСТАВКИ: 1. Для Италии возможна отгрузка в течение 24 часов для станков, имеющих на складе. 2. для машин, которые должны быть произведены, пожалуйста, приготовьте примерно 25 дней, за исключением непредвиденных обстоятельств.

ТРАНСПОРТИРОВКА: БЕСПЛАТНАЯ ДОСТАВКА, товар перевозится на риск покупателя, поэтому Fimar S.p.a. не несет ответственности за любой ущерб, нанесенный товару во время транспортировки. Любые претензии должны быть предъявлены в момент доставки в рамках установленных законом сроков.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ: оплачивается дилером в течение всего срока действия гарантии, составляющего один год. Fimar S.p.a. обязуется поставлять по гарантии все запасные части, признанные дефектными. В цену продажи, выставленную конечному пользователю, включается не только стоимость проданных готовых изделий, но и расходы дилера на гарантийное обслуживание этих изделий. Компания Fimar S.p.a. не несет никаких прямых или косвенных расходов, понесенных торговым представителем в связи с управлением гарантией. Гарантия теряет силу, если изделие повреждено или вышло из строя в результате неправильного или иного несоответствующего использования.

УСТАНОВКА: за установку и инструктаж по эксплуатации машины и ее принадлежностей отвечает дилер.

РЕМОНТ: в случае неприятия сметы на ремонт взимается 25,00 евро в качестве вноса на эксплуатационные расходы.

ГАРАНТИЯ: 12 месяцев.

ВОЗВРАТ: за любой разрешенный возврат товара с неповрежденной упаковкой удерживается сбор в размере 15% от стоимости, минимальная сумма составляет € 50.

СТРАХОВАНИЕ: все наши машины застрахованы (ответственность перед третьими лицами), за исключением США и Канады.

КАТАЛОГ/ПЕРЕЧЕНЬ: данный документ отменяет все предыдущие. Технические данные, иллюстрации и фотографии, приведенные в данном документе, являются исключительно ориентировочными. Компания оставляет за собой право изменять технические и эстетические характеристики или прекращать его производство в любое время без предварительного уведомления.

ИЗОБРАЖЕНИЯ И ИЛЛЮСТРАЦИИ: Все изображения, сделанные производителем, защищены авторским правом. Их использование или воспроизведение осуществляется с разрешения компании-владельца товарного знака и прав на материалы и интеллектуальную собственность. Цены или технические данные могут быть изменены в случае опечаток или изменений.

ТОРГОВЫЕ ЗНАКИ И ПАТЕНТЫ: Категорически запрещается использовать торговые марки и/или патенты, зарегистрированные компанией Fimar S.p.a. Обратите внимание, что все машины и принадлежности, не имеющие маркировки CE, обладают специфическими характеристиками, которые делают их непригодными для продажи на территории стран Европейского Союза.

ЗАПРОС ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ТЕХНИЧЕСКОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ: Копия, соответствующая оригиналу сертификата CE: € 20,00 + стоимость доставки - Твердая копия руководства по эксплуатации и техническому обслуживанию: € 40,00 + стоимость доставки.

MOD140V04 - ГОТОВО К ПЕЧАТИ В СЕНТЯБРЕ 2023

BL020 BL020BN



BL020BN



BL020

Frullatori

MIXERS
BLENDERS
MIXERS
LICUADORA
БЛЕНДЕРЫ

- IT Macchine per la preparazione di frullati - bicchiere in lexan trasparente da 2 L - tappo sul coperchio per aggiungere ingredienti in fase di lavoro - coltello a 4 lame in acciaio inox - microinterruttore di sicurezza sul bicchiere.
BL020: carcassa in plastica - motore a due velocità - 4 programmi memorizzati (8-12-30-60") - tasto "pulse" lento e veloce - tasto tritagliaccio.
BL020BN: carcassa in plastica cromata - regolatore di velocità - tasto "pulse".
- EN Smoothie makers - 2 L clear lexan cup - cap on the lid to add ingredients during use - 4-blade stainless steel knife - safety microswitch on the cup.
BL020: plastic casing - two-speed motor - 4 stored programs (8-12-30-60") - slow and fast "pulse" button - ice crusher button.
BL020BN: chrome-plated plastic casing - speed controller - "pulse" button.
- FR Machines à smoothie - récipient en lexan transparent de 2 L - bouchon sur le couvercle pour ajouter les ingrédients pendant la préparation - couteau à 4 lames en acier inox - micro-interrupteur de sécurité sur le récipient.
BL020: corps en plastique - moteur à deux vitesses - 4 programmes mémorisés (8-12-30-60") - touche "pulse" lente et rapide - bouton broyeur de glace.
BL020BN: corps en plastique chromé - variateur de vitesse - touche "pulse".
- DE Smoothie Maschinen - 2 L klarer lexanbecher -4-Klingen-Edelstahlmesser - Deckelkappe zum Hinzufügen von Zutaten während der Vorbereitung - Sicherheitsmikroschalter am Becher.
BL020: Kunststoffgehäuse - Motor mit zwei Geschwindigkeiten - 4 gespeicherte Programme (8-12-30-60") - "Pulse"-Taste langsam und schnell - Eisbrecher-Taste.
BL020BN: Verchromtes Kunststoffgehäuse - Drehzahlregler - Taste "Pulse".
- ES Máquina para preparar batidos de fruta - vaso de lexan transparente (capacidad 2 litros) - tapón en la tapa para añadir los ingredientes durante el funcionamiento - cuchillo con 4 cuchillas de acero inoxidable - microinterruptor de seguridad en el vaso.
BL020: carcasa de plástico - motor de dos velocidades - 4 programas preestablecidos (8-12-30-60") - botón "pulse" lento y rápido - botón picador de hielo.
BL020BN: carcasa de plástico cromado - regulador de velocidad - botón "pulse".
- RU Машины для приготовления коктейлей - 2 л прозрачного тощего стекла. - крышка на крышке для добавления ингредиентов во время работы - 4 ножа из нержавеющей стали - безопасный микровыключатель на стекле.
BL020: пластиковый корпус - двухскоростной двигатель - 4 сохраненные программы (8-12-30-60") - медленный и быстрый "импульсный" ключ - ключ дробилки льда.
BL020BN: хромированный пластиковый корпус - регулятор скорости - "импульсная" клавиша.

	BL020	BL020BN
	1,5 kW	
 1 Ph	220-240V/1N/50-60Hz	
 RPM	28000 rpm	
	2 L	
 mm	200 x 260 x 520(h) mm	190 x 220 x 490(h) mm
		
 Kg	5 Kg	4,2 Kg
 Kg	6 Kg	5,2 Kg
 mm	330 x 260 x 530(h) mm	
 m³	0,045 m³	
		
	280 €	235 €
	BINOX Bicchiere in acciaio inox - Stainless steel cup - Récipient acier inox Edelstahlbecher - Vaso de acero inoxidable - Нержавеющая сталь Стекло	
		
	130 €	

BL021 BL008

FUORI PRODUZIONE
OUT OF PRODUCTION



BL021



BL008

Frullatori

MIXERS
BLENDERS
MIXERS
LICUADORA
БЛЕНДЕРЫ

- IT Macchine per la preparazione di frullati - bicchiere in lexan trasparente da 2 L - regolatore di velocità - tasto "pulse" - microinterruttore di sicurezza sul bicchiere - coltello a 4 lame in acciaio inox - tappo sul coperchio per aggiungere ingredienti in fase di lavoro.
BL021: carcassa in acciaio inox.
BL008: carcassa in plastica.
- EN Milkshake makers 2 L clear lexan cup - speed regulator - "pulse" button - safety microswitch on the cup - 4-blade stainless steel knife - cap on the lid to add ingredients during use.
BL021: stainless steel casing.
BL008: pPlastic casing.
- FR Machines à smoothie - récipient en lexan transparent de 2 L - variateur de vitesse - touche "pulse" - micro-interrupteur de sécurité sur le récipient - couteau à 4 lames en acier inox - bouchon sur le couvercle pour ajouter les ingrédients pendant la préparation.
BL021: corps en acier inox.
BL008: corps en plastique.
- DE Smoothie Maschinen - 2 L klarer lexanbecher - Drehzahlregler - Taste "Pulse" - Sicherheitsmikroschalter am Becher - 4-Klingen-Edelstahlmesser - Deckelkappe zum Hinzufügen von Zutaten während der Vorbereitung.
BL021: Edelstahlgehäuse.
BL008: Kunststoffgehäuse.
- ES Máquina para preparar batidos de fruta - vaso de lexan transparente (capacidad 2 litros) - regulador de velocidad - botón "pulse" - microinterruptor de seguridad en el vaso - cuchillo con 4 cuchillas de acero inoxidable - tapón en la tapa para añadir los ingredientes durante el funcionamiento.
BL021: carcasa de acero inoxidable.
BL008: carcasa de plástico.
- RU Машины для приготовления коктейлей - 2 литра прозрачного тощего стекла - регулятор скорости - кнопка "импульс" - предохранительный микровыключатель на панели управления стекло - 4-лопастной нож из нержавеющей стали - колпачок на крышке для добавления ингредиентов во время работы.
BL021: корпус из нержавеющей стали
BL008: пластиковый корпус.

	BL021	BL008
	1,5 kW	1 kW
 1 Ph	220-240V/1N/50-60Hz	
 RPM	28000 rpm	
	2 L	
	200 x 260 x 520(h) mm	190 x 230 x 510(h) mm
		
 NET Kg	5,2 Kg	4 Kg
 GROSS Kg	6,5 Kg	5 Kg
 mm	330 x 260 x 530(h) mm	
 m³	0,045 m³	
		
	250 €	FUORI PRODUZIONE OUT OF PRODUCTION
	BINOX Bicchiere in acciaio inox - Stainless steel cup - Récipient acier inox Edelstahlbecher - Vaso de acero inoxidable - Нержавеющая сталь Стекло	
	 non disponibile per BL008 not available for BL008 не доступно для модели BL008	
	130 €	

DMB DMB20



DMB



DMB20

Frullatori frappe'

MILKSHAKER
BLENDERS À FRAPPÉS
MILKSHAKERS
LICUADORA FRAPPÉ
БЛЕНДЕРЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ФРАППЕ

- IT Macchina per realizzare frappè, cocktails, sorbetti, ecc. Base e corpo motore in alluminio, colonna in acciaio inox - bicchiere in acciaio inox da 0,8 L - sistema di accensione automatica solo con bicchiere inserito.
- EN Machine to prepare milkshakes, cocktails, Sorbet, etc. Base and motr unit in aluminium, pole in stailless steel - 0,8 L Stainless steel cup - automatic ignition system only with inserted cup.
- FR Appareil permettant de préparer des frappés, cocktails, sorbets, etc. Base et corps moteur en aluminium, colonne en acier inox - récipient de 0,8 L en acier inox - système de démarrage automatique uniquement si le récipient est inséré.
- DE Maschine zur Herstellung von Milchshakes, Cocktails, Sorbets, etc. Sockel und Motorkörper aus Aluminium, Säule aus Edelstahl - 0,8 L Becher aus Edelstahl - automatisches Einschaltungssystem nur bei eingesetztem Becher.
- ES Máquina para preparar batidos, coctéles, sorbetes, etc. Base y cuerpo motor de aluminio, columna de acero inoxidable - vaso (capacidad 0,8 litros) de acero inoxidable - sistema de encendido automático sólo si el vaso está enchachado.
- RU Машина для приготовления молочных коктейлей, коктейлей, сорбента и т.д. Базовый блок и моторный блок из алюминия, стойка из бесстатистической стали - 0,8 л. Чашка из нержавеющей стали - автоматическая система зажигания только со вставленной чашкой.

	DMB	DMB20
	0,4 kW	0,4 + 0,4 kW
 1 Ph	220-240V/1N/50-60Hz	
 RPM	16000 rpm	16000 + 16000 rpm
	0,8 L	0,8 + 0,8 L
 mm	200 x 230 x 500(h) mm	330 x 160 x 500(h) mm
		
 Kg	3,6 Kg	7,5 Kg
 Kg	4, 5 Kg	9 Kg
 mm	300 x 260 x 530(h) mm	600 x 260 x 530(h) mm
 m³	0,042 m³	0,083 m³
		
	160 €	330 €



TM905 + Q109



TM905



Q109

Frullatore
con funzione cottura

MIXER WITH COOKING FUNCTION
MIXEUR AVEC FONCTION CUISSON
MIXER MIT KOCHFUNKTION
LICUADORA CON FUNCIÓN DE COCCIÓN
МЕШАЛКА С ФУНКЦИЕЙ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

- IT Macchina per la preparazione di zuppe, riduzioni e salse. Pannello touch screen con programmi pre-impostati.
TM905+Q109: macchina compresa di cutter manuale - bicchiere in vetro.
- EN The ideal machine to prepare soups, reductions and sauces. Touch screen panel with pre-set programs.
TM905+Q109: the machine is equipped with a manual cutter and a glass cup.
- FR Machine pour la préparation de soupes, réductions et sauces. Ecran tactile avec programmes prédéfinis.
TM905+Q109: machine avec découpeur manuel - récipient en verre.
- DE Suppen-, Reduktions- und Saucenzubereitungsmaschinen. Touchscreen-Bedienfeld mit voreingestellten Programmen.
TM905+Q109: maschine mit Handschneider - Glasbecher.
- ES Máquina para preparar sopas, reducciones y salsas. Panel “touch screen” con programas preestablecidos.
TM905+Q109: máquina que incluye un cutter manual - vaso de vidrio.
- RU Идеальные машины для приготовления супов, редукторов и соусов. Сенсорная панель с предустановленными программами.
TM905+Q109: машина оснащена ручным резакom и стеклянной чашкой.

	TM905 + Q109	
	1 kW	0,2 kW
 1 Ph	220-240V/1N/50-60Hz	
HEATING POWER	1,2 kW	-
	Max 100°C	-
 RPM	26000 rpm	24000 rpm
	1,75 L	1,2 L
 mm	250 x 195 x 503(h) mm	225 x 206 x 267(h) mm
		
 Kg	7,5 Kg	
 Kg	10,8 Kg	
 mm	467 x 467 x 327(h) mm	
 m³	0,071 m³	
		
	750 €	

CS1107



Frullatore con insonorizzatore

MIXER WITH SOUND-PROOFER
MÉLANGEUR AVEC INSONORISATION
MIXER MIT SCHALLSCHUTZ
LICUADORA CON INSONORIZADOR
СМЕСИТЕЛИ СО ЗВУКОИЗОЛЯЦИЕЙ

- IT Macchina per preparare frullati, frappè ecc. Pannello touch screen con possibilità di programmi pre-impostati - insonorizzatore integrato nel basamento della macchina - bicchiere in lexan trasparente da 2 L.
- EN Machine to prepare milkshakes, smoothies, etc. Touch screen panel with optional pre-set programmes - sound-proofer integrated in the machine base - 2 L clear lexan cup.
- FR Machine pour la préparation de milkshakes, laits frappés, etc. Ecran tactile avec possibilité de programmes prééglés - insonorisation intégrée dans le bâti de la machine - récipient lexan transparent 2 litres.
- DE Maschine zur Herstellung von Smoothies, Milchshakes, etc. Touchscreen-Bedienfeld mit Voreinstellungsmöglichkeit - Schallschutz im Maschinenbett integriert - 2 L klarer lexanbecher.
- ES Máquina para preparar batidos, granizados, etc. Panel “touch screen” con programas preestablecidos - insonorizador integrado en el cárter - vaso (capacidad 2 litros) de lexan transparente.
- RU Машины для приготовления молочных коктейлей, коктейлей и т.д. Сенсорная панель с дополнительными предустановленными программами - звукоизоляция, встроенная в основание станка - 2 л прозрачная чашка lexan.

	CS1107
	1,8 kW
 1 Ph	220-240V/1N/50-60Hz
 RPM	30000 rpm
	2 L
 mm	239 x 229 x 461(h) mm
	
 NET Kg	7,5 Kg
 GROSS Kg	8 Kg
 mm	550 x 300 x300((h) mm
 m³	0,0495 m³
	
	385



PB009
PU008



PB009



PU008



Estrattore di succhi

SLOW JUICER
EXTRACTEUR DE JUS
SAFTPRESSE
EXTRACTOR DE ZUMO
СЛОВ ДЖУЙСЕР

IT Macchine per ottenere succhi di frutta e verdura mantenendo intatti gli elementi nutritivi naturalmente presenti nel cibo grazie al sistema di estrazione a bassa velocità (slow juicer). Struttura in acciaio inox e plastica idonea agli alimenti - espulsione automatica della polpa. In dotazione 2 contenitori in plastica per gli scarti e per il succo, 1 filtro, box per la preparazione del tofu, spazzolino per la pulizia, 3 filtri in acciaio inox. **PB009**: esclusivo imbuto a bocca larga che permette l'introduzione di frutta e verdura intere, senza bisogno di sminuzzarle grazie ad una dimensione della bocca di Ø 80 mm. **PU008**: tasto funzione reverse per una facile e veloce pulizia - dimensione della bocca Ø 40 mm.

EN Machine to obtain fruit and vegetable juices while keeping intact the nutrients naturally present in the food thanks to the slow juicer system. Casing in stainless steel and plastic suitable for food - automatic pulp ejection. Supplied with 2 plastic containers for waste and juice, 1 filter, box for the preparation of tofu, cleaning brush, 3 stainless steel filters. **PB009**: Extremely wide inlet funnel that allows the introduction of whole fruits and vegetables, with no need to cut them into pieces thanks to an inlet size of Ø 80 mm. **PU008**: reverse function switch for quick and easy cleaning - inlet size Ø 40 mm.

FR Machines pour obtenir des jus de fruits et de légumes tout en conservant intacts les nutriments naturellement présents dans l'aliment grâce au système d'extraction à basse vitesse (slow juicer). Corps en acier inox et en plastique alimentaire - expulsion automatique de la pulpe. Livré avec 2 récipients en plastique pour les déchets et le jus, 1 filtre, boîte pour la préparation du tofu, brosse pour le nettoyage, 3 filtres en acier inox. **PB009**: Entonnoir à grande orifice qui permet l'introduction de fruits et légumes entiers, sans devoir les écraser grâce à une ouverture de Ø 80 mm. **PU008**: touche de fonction inverse pour un nettoyage rapide et Ø 40 mm.

DE Maschinen zur Zubereitung von Frucht- und Gemüsesäften unter Beibehaltung der natürlichen Nährstoffe durch das langsame Extraktionssystem (Slow Juicer). Edelstahl- und lebensmitteltauglich Kunststoffgehäuse - automatisches Ausstoßen der Pulpe. Ausgestattet mit 2 Kunststoffbehältern für Abfall und Saft, 1 Filter, Box zur Zubereitung von Tofu, Bürste zur Reinigung, 3 Edelstahlfilter. **PB009**: Exklusiver Trichter mit extra Größe Einfuhröffnung, zur Einführung von ganzen Obst und Gemüse, ohne vorheriges Zerkleinern, dank einer Öffnungsweite von Ø 80 mm. **PU008**: Umkehrfunktionstaste für schnelle und einfache Reinigung - Einführungsöffnungsgröße Ø 40 mm.

ES Máquinas para la preparación de zumos de frutas y verduras manteniendo los nutrientes naturales a través del sistema de extracción lenta (Slow Juicer). Carcasa de acero inoxidable y plástico apto para uso alimentario - Expulsión automática de la pulpa. Equipado con 2 contenedores de plástico para residuos y zumos, 1 filtro, caja para la preparación de tofu, cepillo para la limpieza, 3 filtros de acero inoxidable. **PB009**: Embudo exclusivo con abertura de entrada extremadamente grande, para la introducción de frutas y hortalizas enteras, sin trituración previa, gracias a un ancho de abertura de Ø 80 mm. **PU008**: tecla de función de reversa para una limpieza rápida y fácil - tamaño de la boca Ø 40 mm.

RU Машины для приготовления фруктовых и овощных соков с сохранением натуральных питательных веществ благодаря системе медленной экстракции (Slow Juicer). Корпус из нержавеющей стали и пищевого пластика - автоматический выброс отходов. Оснащен 2 пластиковыми контейнерами для отходов и сока, 1 фильтром, коробкой для приготовления тофу, щеткой для очистки, 3 фильтрами из нержавеющей стали. **PB009**: Эксклюзивная воронка с чрезвычайно большим входным отверстием, для вставки цельных фруктов и овощей, без предварительного дробления, благодаря ширине отверстия Ø 80 mm. **PU008**: обратная функциональная клавиша для быстрой и легкой чистки - размер рта Ø 40 mm.

	PB009	PU008
	0,4 kW	0,25 kW
 1 Ph	220-240V/1N/50-60 Hz	
	37 rpm	45 rpm
	250 x 160 x 450(h) mm	150 x 250 x 450(h) mm
		
	9 Kg	7,5 Kg
	10 Kg	10 Kg
	340 x 370 x 290(h) mm	390 x 305 x 330(h) mm
	0,036 m³	0,040 m³
		
	365 €	325 €

CJ900 PC700

PROFESSIONAL



PC700



CJ900

Centrifughe

CENTRIFUGES
CENTRIFUGEUSES
ZENTRIFUGEN
LICUADORA CENTRÍFUGA
ЦЕНТРИФУГИ

- IT Macchine per realizzare centrifugati di frutta e verdura - struttura in acciaio inox e plastica idonea al contatto con gli alimenti - espulsione automatica della polpa - contenitore scarti in plastica - microinterruttore di sicurezza su aggancio coperchio superiore - vasca, filtro e disco in acciaio inox. **PC700:** dimensione bocca $\varnothing$ 70 mm. **CJ900:** dimensione bocca $\varnothing$ 80 mm.
- EN Machines designed to produce fruit and vegetable centrifuges - casing made of stainless steel and plastic suitable for contact with food - automatic pulp ejection - plastic waste container - safety microswitch on upper lid fastening - stainless steel bowl, filter and disk. **PC700:** inlet size $\varnothing$ 70 mm. **CJ900:** inlet size $\varnothing$ 80 mm.
- FR Machines pour la préparation de produits centrifugés à base de fruits et légumes - corps en acier inox et plastique apte au contact alimentaire - éjection automatique de la pulpe - récipient pour les déchets en plastique - microrupteur de sécurité sur le couvercle supérieur - cuve, filtre et disque en acier inox. **PC700:** dimension orifice $\varnothing$ 70 mm. **CJ900:** dimension orifice $\varnothing$ 80 mm.
- DE Maschinen zur Herstellung von Obst- und Gemüsezentrifugen - Edelstahl- und Kunststoffstruktur geeignet für den Kontakt mit Lebensmitteln - automatischer Ausstoß der Pulpe - Kunststoffabfallbehälter - Sicherheitsmikroschalter am Oberdeckelaufsatz - Behälter, Filter und Scheibe aus Edelstahl. **PC700:** Einführöffnungsgröße $\varnothing$ 70 mm. **CJ900:** Einführöffnungsgröße $\varnothing$ 80 mm.
- ES Máquina para preparar centrifugas de frutas u hortalizas - estructura de acero inoxidable y plástico idóneo para el contacto con los alimentos - expulsión automática de la pulpa - recipiente para los residuos de plástico - microinterrupor de seguridad en el enganche de la tapa - cuba, filtro y disco de acero inoxidable. **PC700:** boca de $\varnothing$ 70 mm. **CJ900:** boca de $\varnothing$ 80 mm.
- RU Машина предназначена для производства фруктовых и овощных centrifуг - корпус из нержавеющей стали и пластика, пригодный для контакта с пищевыми продуктами - автоматический выброс мякоти - пластиковый контейнер для отходов - микровыключатель безопасности на креплении верхней крышки - резервуар, фильтр и диск из нержавеющей стали. **PC700:** входной размер $\varnothing$ 70 мм. **CJ900:** входной размер $\varnothing$ 80 мм.

	CJ900	PC700
	0,7 kW	0,85 kW
 1 Ph	220-240V/1N/50-60Hz	
 RPM	3000 rpm	2800 rpm
 mm	473 x 253 x 525(h) mm	230 x 310 x 395(h) mm
		
 Kg	13,3 Kg	5 Kg
 Kg	15 Kg	6 Kg
 mm	490 x 280 x 520(h) mm	330 x 270 x 440(h) mm
 m ³	0,070 m ³	0,039 m ³
		
	975 €	95 €



SACJ4 SACJ6



SACJ6



SACJ4

Spremiagrumi

CITRUS JUICER
PRESSE-AGRUMES
ZITRUSPRESSE
EXPRIMIDORES
СОКОВЫЖИМАЛКИ ДЛЯ ЦИТРУСОВЫХ

IT Macchine per spremere agrumi.
SACJ4: spremiagrumi elettrico in lega di alluminio verniciato - vasca, filtro, paraspruzzi e pigne in plastica estraibili - tripla pigna.
SACJ6: spremiagrumi elettrico a leva in lega di alluminio satinato - azionamento e spegnimento tramite l'utilizzo della leva premi agrumi - vasca, filtro, pigna e paraspruzzi removibili in acciaio inox.

EN Citrus juicers.
SACJ4: electric citrus juicer in painted aluminium alloy - removable plastic bowl, filter, backsplash and reamer - triple reamer.
SACJ6: electric citrus juicer with lever in satin aluminium alloy - ON / OFF by means of the citrus juicer lever - removable stainless steel bowl, filter, reamer and backplash.

FR Machines à presser les agrumes.
SACJ4: extracteur de jus d'agrumes électrique en alliage d'aluminium peint - cuve, filtre, dosseret et cônes amovibles en plastique - triple cône.
SACJ6: presse-agrumes électrique avec levier en alliage d'aluminium satiné - marche et arrêt par pression du levier - cuve, filtre, cône et dosseret amovibles en acier inox.

DE Zitruspressenmaschinen.
SACJ4: Elektrische Zitruspresse aus lackierter Aluminiumlegierung - abnehmbare Wanne, Filter, Spritzschutz und Kegel aus Kunststoff - Dreifachkegel.
SACJ6: Elektrische Zitruspresse mit Hebel aus satinierter Aluminiumlegierung - Ein- und Ausschaltung über Druckhebel - abnehmbare Wanne, Filter, Kegel und Spritzschutz aus Edelstahl.

ES Máquina para exprimir cítricos.
SACJ4: exprimidor eléctrico de aleación de aluminio pintado - cuba, filtro, protección y conos extraíbles - 3 conos.
SACJ6: exprimidor eléctrico (de aleación de aluminio pulido) de palanca - puesta en marcha y apagado a través de una palanca que presiona los frutos - cuba, filtro, protección y conos extraíbles y de acero inoxidable.

RU Машины для прессования citrusовых фруктов.
SACJ4: электрическая соковыжималка для citrusовых из окрашенного алюминиевого сплава - бак, фильтр, люфт и съемные пластиковые конусы - тройной конус.
SACJ6: электрическая соковыжималка для citrusовых с рычагом из алюминиевого сплава с атласным покрытием - рычаг включения/выключения - съемный бак, фильтр, конус и спинка из нержавеющей стали.

	SACJ4	SACJ6
	0,18 kW	0,23 kW
 1 Ph	220-240V/1N/50-60Hz	
 RPM	1800 rpm	980 rpm
 mm	220 x 310 x 340(h) mm	220 x 290 x 390/585(h) mm
		
 Kg	5 Kg	8,7 Kg
 Kg	5,5 Kg	9,7 Kg
 mm	310 x 220 x 360(h) mm	360 x 280 x 470(h) mm
 m³	0,024 m³	0,047 m³
		
	170 €	335 €



SACJ5 SACJ5A



Spremiagrumi

CITRUS JUICER
PRESSE-AGRUMES
ZITRUSPRESSE
EXPRIMIDORES
СОКОВЫЖИМАЛКИ ДЛЯ ЦИТРУСОВЫХ

IT Macchine per spremere agrumi.
SACJ5: spremiagrumi elettrico in lega di alluminio satinato - vasca, filtro, paraspruzzi e pigne in plastica estraibili - tripla pigna.
SACJ5A: spremiagrumi elettrico a leva in lega di alluminio satinato - azionamento e spegnimento tramite l'utilizzo della leva premi agrumi - vasca, pigna e filtro in plastica - paraspruzzi in acciaio inox.

EN Citrus juicers.
SACJ5: electric citrus juicer in painted aluminium alloy - removable plastic bowl, filter, backsplash and reamer - triple reamer.
SACJ5A: electric citrus juicer with lever in satin aluminium alloy - ON / OFF by means of the citrus juicer lever - plastic bowl, filter and reamer stainless steel backsplash.

FR Machines à presser les agrumes.
SACJ5: extracteur de jus d'agrumes électrique en alliage d'aluminium satiné - cuve, filtre, dosseret et cônes amovibles en plastique - triple cône.
SACJ5A: presse-agrumes électrique avec levier en alliage d'aluminium satiné - marche et arrêt par pression du levier - cuve, filtre et cône en plastique, dosseret en acier inox.

DE Zitruspressenmaschinen.
SACJ5: Elektrische Zitruspresse aus satiniertem Aluminiumlegierung - abnehmbare Wanne, Filter, Spritzschutz und Kegel aus Kunststoff - Dreifachkegel.
SACJ5A: Elektrische Zitruspresse mit Hebel aus satiniertem Aluminiumlegierung - Ein- und Ausschaltung über Druckhebel - Wanne, Filter und Kegel aus Kunststoff und Spritzschutz aus Edelstahl.

ES Máquina para exprimir cítricos.
SACJ5: exprimidor eléctrico de aleación de aluminio pintado - cuba, filtro, protección y conos extraíbles - 3 conos.
SACJ5A: exprimidor eléctrico (de aleación de aluminio pulido) de palanca - puesta en marcha y apagado a través de una palanca que presiona los frutos - cuba, filtro, protección y conos extraíbles y de acero inoxidable.

RU Соковыжималки для цитрусовых.
SACJ5: электрическая соковыжималка для цитрусовых из окрашенного алюминиевого сплава - съемная пластиковая емкость, фильтр, обратная зазор и развертка - тройная развертка.
SACJ5A: электрическая соковыжималка для цитрусовых с рычагом из атласного алюминиевого сплава - ON / OFF с помощью рычага соковыжималки - пластиковой чаши, фильтра и разбрызгивателя из нержавеющей стали.

	SACJ5	SACJ5A
	0,18 kW	0,23 kW
 1 Ph	220-240V/1N/50-60Hz	
 RPM	1800 rpm	1450 rpm
 mm	340 x 202 x 420(h) mm	335 x 202 x 475/680(h) mm
		
 Kg	5,5 Kg	8 Kg
 Kg	6,5 Kg	8,8 Kg
 mm	360 x 260 x 460(h) mm	380 x 240 x 510(h) mm
 m³	0,042 m³	0,047 m³
		
	215 €	360 €



SLB5
SLB7



SLB5

Impastatrici planetarie

PLANETARY MIXER
MÉLANGEUR PLANÉTAIRE
PLANETENMISCHER
AMASADORA PLANETARIA
ПЛАНЕТАРНЫЙ ТЕСТОМЕС

- IT Macchina per diversi tipi di impasto quali pizza, pane, biscotti, croissant, brioches, bigné, pan di spagna, pasta frolla, meringhe, puree, salse varie, panna montata. Struttura in acciaio inox satinato - 1 vasca da 5 L per la SLB5 e da 7 L per la SLB7 - 3 utensili in dotazione, uncino, spatola e frusta tutti in acciaio inox - regolatore di velocità. Accessori: Vasca supplementare.
- EN Machine for different types of dough such as pizza, bread, biscuits, croissants, brioches, cream puffs, sponge cake, shortcrust pastry, meringues, purees, various sauces, whipped cream, etc. Satin stainless steel casing -1 x 5-litre bowl for the SLB5 and 1 x 7-litre bowl for the SLB7 - 3 tools supplied: hook, spatula and whisk all made of stainless steel -speed regulator. Accessories: additional basin.
- FR Machine pour différents types de pâte tels que pizza, pain, biscuits, croissants, brioches, pains à la crème, gâteau éponge, pâte brisée, meringues, purées, sauces, crème fouettée, etc. Corps en acier inox satiné -1 cuve de 5 litres pour le SLB5 et 1 cuve de 7 litres pour le SLB7 - 3 outils fournis: crochet, spatule et fouet en acier inox - régulateur de vitesse. Accessoires: cuve supplémentaire.
- DE Maschine für verschiedene Teigarten wie Pizza, Brot, Kekse, Croissants, Hörnchen, Beignets, Biskuitkuchen, Mürbeteig, Meringuen, Pürees, verschiedene Soßen, Schlagsahne, usw... Gehäuse aus satiniertem Edelstahl -1x5 L Schüssel für SLB5 und 7 L für SLB7 - 3 mitgelieferte Zubehörteile aus Edelstahl: Knethaken, Spachtel und Schneebesen - Geschwindigkeitsregler. Zubehör: Zusatzschüssel.
- ES Máquina para varios tipos de masas, como pizza, pan, galletas, croissants, brioches, petisúes, bizcocho, merengues, pureas, varias salsas, nata montada, etc. Estructura de acero inoxidable satinado - 1 cuba de 5 L para la SLB5 y de 7 L para la SLB7 - 3 utensilios incluidos, gancho, espátula y batidor todos de acero inoxidable - regulador de velocidad. Accesorios: cuba adicional.
- RU Машина для приготовления различных видов теста, например, для пиццы, хлеба, печенья, круассанов, бисквита, песочного теста, безе, пюре, различных соусов, взбитых сливок и т.д. Корпус из матовой нержавеющей стали -1x5 L Чаша для SLB5 и 7 L для SLB7 - 3 принадлежностей из нержавеющей стали: тестовый крючок, лопатка и виск - регулятор скорости. Аксессуары: дополнительная дежа для теста.

	SLB5	SLB7
	0,5 kW	
 3 Ph	220-240V/1N/50-60 Hz	
 RPM	0 - 302 rpm	
	5 L	7 L
	380 x 240 x 350/500(h) mm	380 x 240 x 400/550(h) mm
		
 NET Kg	13 Kg	15 Kg
 GROSS Kg	14 Kg	17 Kg
 mm	450 x 330 x 460(h) mm	450 x 330 x 490(h) mm
 m³	0,069 m³	0,075 m³
		
	490 €	530 €

	V5VA	V7VA
	Vasca - Bowl - Cuve - Wanne - Depósito - Чаша объемом	
	5 L	7 L
	55 €	65 €

BH5
BH7



BH7

Impastatrici planetarie

PLANETARY MIXER
MÉLANGEUR PLANÉTAIRE
PLANETENMISCHER
AMASADORA PLANETARIA
ПЛАНЕТАРНЫЙ ТЕСТОМЕС

IT Macchine per diversi tipi di impasto quali pizza, pane, biscotti, croissant, brioches, bignè, pan di spagna, pasta frolla, meringhe, puree, salse varie, panna montata. Struttura verniciata bianca - 1 vasca da 4,7 L per la BH5 e da 7 L per la BH7 - 3 utensili in dotazione, uncino, spatola e frusta tutti in acciaio inox - regolatore di velocità. Accessori: Vasca supplementare.

EN Machine for different types of dough such as pizza, bread, biscuits, croissants, brioches, cream puffs, sponge cake, shortcrust pastry, meringues, purees, mayonnaise, various sauces, whipped cream, etc. White coated casing - 1 4,7 lt bowl on BH5 and 7 lt bowl on BH7 - equipped with 3 tools, hook, beater and whisk in stainless steel - speed regulator. Accessories: Additional bowl.

FR Machine pour différents types de pâte tels que pizza, pain, biscuits, croissants, brioches, pains à la crème, gâteau éponge, pâte Brisée, meringues, purées, sauces, crème fouettée. Structure peinte en blanc - 1 cuve de 4,7 L pour le BH5 e de 7 L pour le BH7- 3 outils fournis, crochet, spatule et fouet tous en inox - régulateur de vitesse. Accessoires: Cuve supplémentaire.

DE Maschine für verschiedene Teigarten wie Pizza, Brot, Kekse, Croissants, Hörnchen, Beignets, Biskuitkuchen, Mürbeteig, Meringues, Pürees, verschiedene Soßen, Schlagsahne. Weiß lackiertes Gehäuse - 5-L Schüssel für BH5 und 7-L Schüssel für BH7- 3 Werkzeuge im Lieferumfang: Haken, Spachtel und Schneebesen alle aus Edelstahl - Geschwindigkeitsregler. Zubehör: Zusätzlichen Schüssel.

ES Máquina para varios tipos de masas, como pizza, pan, galletas, croissants, brioches, petisúes, bizcocho, merengues, pureas, varias salsas, nata montada. Estructura pintada de blanco - 1 cuba de 5 L por BH5 y de 7 l por BH7- 3 utensilios incluidos, gancho, espátula y batidor todos de acero inoxidable - regulador de velocidad. Accesorios: Cuba adicional.

RU Машина для приготовления различных видов теста, например, для пиццы, хлеба, печенья, круассанов, бисквита, песочного теста, безе, пюре, различных соусов, взбитых сливок. Белая окрашенная конструкция. 1 х 4,7л Чаша для BH5 и 1х7 л Чаша для BH7 - 3 принадлежностей из нержавеющей стали: тестовый крючок, лопатка и венчик - регулятор скорости. Аксессуары: дополнительная дежа для теста.

	BH5	BH7
	0,3 kW	
	220-240V/1N/50-60 Hz	
	45-270 rpm	
	4,7 L	7 L
	351 x 231 x 412(h) mm	427 x 250 x 422(h) mm
		
	14,5 Kg	17 Kg
	15,5 Kg	18 Kg
	440 x 330 x 490(h) mm	490 x 320 x 520(h) mm
	0,0711 m³	0,0824 m³
		
	680 €	730 €

	ELACBH5VA	ELACBH7VA
	Vasca - Bowl - Cuve - Wanne - Depósito - Чаша объемом	
	5 L	7 L
	80 €	90 €

B10K
B20K
B30K



B10K



B30K

Planetarie 3 velocità
trasmissione ad ingranaggi

3-SPEED PLANETARY MIXER
MÉLANGEUR PLANÉTAIRE À 3 VITESSES
3-GANG-PLANETENMISCHER
AMASADORA PLANETARIA 3 VELOCIDADES
3-СКОРОСТНОЙ ПЛАНЕТАРНЫЙ ТЕСТОМЕС

IT Macchine per diversi tipi di impasto, quali pizza, pane, biscotti, croissant, brioches, bignè, pan di spagna, pasta frolla, meringhe, puree, maionese, salse varie, panna montata, ecc. Struttura rivestita con vernice antigraffio - vasca, frusta e coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304 - spirale e spatola in alluminio - microinterruttore su coperchio e vasca - vasca estraibile - innesto rapido utensili - cambio meccanico a 3 velocità con trasmissione ad ingranaggi - salvamotore escluso modello B10K. I modelli B10K e B20K sono da banco.

EN Machine for different types of dough such as pizza, bread, biscuits, croissants, brioches, cream puffs, sponge cake, shortcrust pastry, meringues, purees, various sauces, whipped cream, etc.. Casing coated with scratch-proof paint - bowl, whisk and grilled lid in stainless steel AISI 304 - hook and spatula in aluminium - microswitch on bowl and lid - removable bowl - quick tool connection - 3-speed mechanical transmission with gear system - Motor protection excluded model B10K. Models B10K and B20K are counter-top models.

FR Machine pour différents types de pâte tels que pizza, pain, biscuits, croissants, brioches, pains à la crème, gâteau éponge, pâte Brisée, meringues, purées, sauces, crème fouettée, etc. Corps recouvert de peinture anti-rayures - cuve, fouet et couvercle grillé en acier inox - crochet et spatule en aluminium - microinterruteur sur la cuve et sur le couvercle - cuve amovible - dégagement rapide des outils - motoréducteur mécanique à 3 vitesses avec engrenage protection du moteur exclu modèle B10K. Les modèles B10K et B20K sont des modèles à poser.

DE Maschine für verschiedene Teigarten wie Pizza, Brot, Kekse, Croissants, Hörnchen, Beignets, Biskuitkuchen, Mürbeteig, Meringues, Pürees, verschiedene Soßen, Schlagsahne, usw... Gehäuse mit kratzfester Lackierung - Teigschüssel, Rührersatz und Gitterdeckel aus Edelstahl - Haken und Spachtel aus Aluminium - Mikroschalter an der Wannen und am Deckel - ausziehbare Teigschüssel - Werkzeugschnellkupplung - 3-Gang-Mechanikgetriebe mit Zahnradgetriebe - Motorschutz ausgenommen Modell B10K. Die Modelle B10K und B20K sind Tischmodelle.

ES Máquina para varios tipos de masas, como pizza, pan, galletas, croissants, brioches, petisúes, bizcocho, merengues, pureas, varias salsas, nata montada, etc. Estructura recubierta con pintura anti-arañazos - bol, batidor y tapa de acero inoxidable - gancho y espátula de aluminio - microinterruptor en la protección del bol y en la tapa - bol extraíble - enganche rápido de utensilios - caja de cambios mecánica de 3 velocidades con transmisión por piñón - protección del motor excluido modelo B10K. Los modelos B10K y B20K son modelos de sobremesa.

RU Машина для приготовления различных видов теста, например, для пиццы, хлеба, печенья, круассанов, бисквита, песочного теста, безе, пюре, различных соусов, взбитых сливок и т.д. Корпус покрыт устойчивой к царапинам краской - дежа для теста, мешалка и защита чаши из нержавеющей стали - крючок и лопатка из алюминия - микровыключатель на защите чаши и дежи для теста - извлекаемая дежа для теста - быстроразъемная муфта - защита двигателя за исключением модели B10K. Модели B10K и B20K являются настольными моделями.

	B10K	B20K	B30K
	0,45 kW (0,6 HP)	1,1 kW (1,5 HP)	
	-	380-415/3N/50Hz	
	220-240V/1N/50Hz		-
	113 - 184 - 341 rpm		108 - 161- 382 rpm
	no		0-60'
	10 L	20 L	30 L
	450 x 420 x 610(h) mm	540 x 505 x 785(h) mm	541 x 500 x 855(h) mm
			
	55 Kg	81 Kg	85 Kg
	67 Kg	97 Kg	103 Kg
	540 x 480 x 790(h) mm	560 x 630 x 940(h) mm	560 x 630 x 1000(h) mm
	0,204 m³	0,3422 m³	0,352 m³
			
			
	1.350 €	1.650 €	2.850 €

Frusta - Whisk - Fouet Rührersatz Batidor - Венчик		
B10K	B20K	B30K
ACB10KWP	ACB20KWP	ACB30KWP
55 €	60 €	100 €

Uncino - Hook - Crochet Haken - Gancho - Крюк		
B10K	B20K	B30K
ACB10KHK	ACB20KHK	ACB30KHK
40 €	65 €	75 €

Spatola - Beater - Spatule Schaber - Espátula - Лопатка		
B10K	B20K	B30K
ACB10KBR	ACB20KBR	ACB30KBR
40 €	65 €	75 €

Vasca - Bowl - Cuve Teigschüssel - Cuba - Ёмкость		
B10K	B20K	B30K
ACB10KBL	ACB20KBL	ACB30KBL
95 €	110 €	285 €

B40K B60I



B40K



B60I

Planetarie 3 velocità
trasmissione ad ingranaggi

3-SPEED PLANETARY MIXER
MÉLANGEUR PLANÉTAIRE À 3 VITESSES
3-GANG-PLANETENMISCHER
AMASADORA PLANETARIA 3 VELOCIDADES
3-СКОРОСТНОЙ ПЛАНЕТАРНЫЙ ТЕСТОМЕС

- IT Macchina per diversi tipi di impasto, quali pizza, pane, biscotti, croissant, brioche, bigné, pan di Spagna, pasta frolla, meringhe, puree, maionese, salse varie, panna montata, ecc. Struttura rivestita con vernice antigraffio - vasca, frusta e coperchio grigliato in acciaio inox - spirale e spatola in alluminio - microinterruttore su coperchio e vasca - vasca estraibile - innesto rapido utensili - cambio meccanico a 3 velocità con trasmissione ad ingranaggi - salvamotore. Optional: carrello estrazione vasca solo su B60I.
- EN Machine for different types of dough such as pizza, bread, biscuits, croissants, brioche, cream puffs, sponge cake, shortcrust pastry, meringues, purees, various sauces, whipped cream, etc.. Casing coated with scratch-proof paint - bowl, whisk and gridded lid in stainless steel - hook and spatula in aluminium - microswitch on bowl and lid - removable bowl - quick tool connection - 3-speed mechanical transmission with gear system - motor protection. Optional: bowl extraction slide only on B60I.
- FR Machine pour différents types de pâte tels que pizza, pain, biscuits, croissants, brioches, pains à la crème, gâteau éponge, pâte brisée, meringues, purées, sauces, crème fouettée, etc. Corps recouvert de peinture anti-rayures - cuve, fouet et couvercle grillé en acier inox - crochet et spatule en aluminium - microinterrupteur sur la cuve et sur le couvercle - cuve amovible - dégagement rapide des outils - motoréducteur mécanique à 3 vitesses avec engrenage - protection du moteur. Optional: chariot d'extraction de la cuve uniquement sur B60I.
- DE Maschine für verschiedene Teigarten wie Pizza, Brot, Kekse, Croissants, Hörnchen, Beignets, Biskuitkuchen, Mürbeteig, Meringues, Pürees, verschiedene Soßen, Schlagsahne, usw... Gehäuse mit kratzfester Lackierung - Teigschüssel, Rührersatz und Gitterdeckel aus Edelstahl - Haken und Spachtel aus Aluminium - Mikroschalter an der Wannen und am Deckel - ausziehbare Teigschüssel - Werkzeugschnellkupplung - 3-Gang-Mechanikgetriebe mit Zahnradgetriebe - Motorschutz. Optional: Schüsselauszugschiene nur bei B60I.
- ES Máquina para varios tipos de masas, como pizza, pan, galletas, croissants, brioches, petisúes, bizcocho, merengues, pureas, varias salsas, nata montada, etc. Estructura recubierta con pintura anti-arañazos - bol, batidor y tapa de acero inoxidable - gancho y espátula de aluminio - microinterruptor en la protección del bol y en la tapa - bol extraíble - enganche rápido de utensilios - caja de cambios mecánica de 3 velocidades con transmisión por piñón - protección del motor. Optional: carro de extracción de cuba sólo en B60I.
- RU Машина для приготовления различных видов теста, например, для пиццы, хлеба, печенья, круассанов, бисквита, песочного теста, безе, пюре, различных соусов, взбитых сливок и т.д. Корпус покрыт устойчивой к царапинам краской - дежа для теста, мешалка и защита чаши из нержавеющей стали - крючок и лопатка из алюминия - микровыключатель на защите чаши и дежи для теста - извлекаемая дежа для теста - быстроразъемная муфта - 3-ступенчатая механический шестеренчатый редуктор - защита двигателя. Optional: тележка отбора мощности только на B60I.

	B40K	B60I
	1,3 kW (1,75 HP)	1,5 kW (2 HP)
 3 Ph	380-415/3N/50Hz	
 RPM	84 - 151 - 270 rpm	74 - 150 - 288 rpm
	0-60'	
	40 L	60 L
	640 x 540 x 1000(h) mm	780 x 640 x 1260(h) mm
		
	149 Kg	207 Kg
	176 Kg	237 Kg
	640 x 730 x 1170(h) mm	710 x 845 x 1415(h) mm
	0,5466 m³	0,843 m³
		
	3.500 €	6.100 €

	ELACB60KCAR	
	420 x 420 x 1020(h) mm	
	12,2 Kg	 13,6 Kg
	640 x 430 x 610(h) mm	 0,168 m³
	200 €	

Frusta - Whisk - Fouet Rührersatz Batidor - Венчик	
B40K	B60I
ACB40KWP	ACB60KWP
210 €	230 €

Spatola - Beater - Spatule Schaber - Espátula - Лопатка	
B40K	B60I
ACB40IBR	ACB60IBR
150 €	240 €

Uncino - Hook - Crochet Haken - Gancho - Крюк	
B40K	B60I
ACB40KHK	ACB60IHK
220 €	240 €

Vasca - Bowl - Cuve Teigschüssel - Cuba - Ёмкость	
B40K	B60I
ACB40IBL	ACB60IBL
335 €	510 €

K55 - K7P

ORIGINAL
BRAND



K55



K5 FUORI PRODUZIONE
K5 OUT OF PRODUCTION

KitchenAid®



K7P

Impastatrice planetaria
kitchenaid

PLANETARY MIXER
MÉLANGEUR PLANÉTAIRE
PLANETENMISCHER
AMASADORA PLANETARIA
ПЛАНЕТАРНЫЙ ТЕСТОМЕС

IT **K55:** Struttura rivestita con vernice antiraffio bianca - 1 vasca in acciaio inox da 5,2 L con maniglia - numero 3 utensili in dotazione, uncino, spatola e frusta a 6 fili di metallo - variatore elettronico da 0 a 10 velocità - funzione soft/start per una delicata accelerazione - spegnimento automatico in caso di calore elevato - lunghezza del cavo 109 cm - avvolgicavo presente.

K7P: Struttura rivestita con vernice antiraffio bianca - 1 vasca inox da 6,9 L - 3 utensili in dotazione, uncino, spatola e frusta lavabili in lavastoviglie - 1 presa di forza per accessori - griglia di protezione vasca - pulsante arresto di emergenza - variatore elettronico da 40 a 200 rpm (da 0 a 10).

EN **K55:** Structure coated with white scratch-proof paint - 5,2 lt. stainless steel bowl with handle - equipped with 3 tools: hook, spatula and six metal wires whip - 0 to 10 speeds electronic gearbox - soft-start function for gentle acceleration - high heat automatic shutdown - 109 cm long cable - cable reel.

K7P: Structure coated with white scratch-proof paint - 6.9 litre stainless steel bowl - delivered with 3 tools: hook, spatula and whip dishwasher safe - 1 universal accessories connection - bowl protection grid - emergency stop button - electronic gearbox from 40 to 200 rpm (0 to 10).

FR **K55:** Corps recouvert de peinture blanche anti-rayures - 1 cuve inox de 5,2 litres avec poignée - 3 outils de série: crochet, spatule et fouet avec 6 fils métalliques - variateur électronique de 0 à 10 vitesses - fonction soft/start pour une accélération douce - arrêt automatique en cas de forte chaleur - longueur du câble 109 cm - enrouleur de câble présent.

K7P: Corps recouvert de peinture blanche anti-rayures - 1 cuve inox de 6,9 litres - 3 outils de série: crochet, spatule et fouet - 1 serrage pour accessoires - grille de protection cuve - interrupteur d'arrêt d'urgence - variateur électronique de vitesse de 40 à 200 tr/min (0 à 10).

DE **K55:** Gehäuse mit weißer kratzfester Lackierung überzogen. 1 Edelstahlschüssel mit 5,2 L Kapazität mit Griff - 3 beiliegende Werkzeuge: Haken, Spatel und Rührreinsatz mit 6 Drähten - elektronischer Geschwindigkeitsregler von 0 bis 10 Geschwindigkeiten - Soft-Start-Funktion für sanftes Anfahren - Abschaltautomatik bei großer Hitze - Kabellänge 109 cm - inklusive Kabelaufwicklung.

K7P: Gehäuse mit weißer kratzfester Lackierung überzogen. 1 Edelstahlschüssel mit 6,9 L Kapazität - 3 beiliegende Werkzeuge, Haken, Spachtel und Rührreinsatz - 1 Außenantrieb für Zubehörteile Schutzgitter - Notaus Schalter - elektronischer Frequenzumrichter von 40 bis 200 U/min (0 bis 10).

ES **K55:** Estructura recubierta con pintura anti-arañazos blanca - 1 bol de acero inoxidable de 5,2 litros con asa - 3 utensilios en la dotación, gancho, espátula y batidor con 6 alambres de metal - variador electrónico de 0 a 10 velocidades - Función encendido suave para una aceleración suave - Apagado automático en caso de mucho calor - longitud del cable 109 cm - carrete de cable presente.

K7P: recubierta con pintura anti-arañazos blanca - 1 bol inoxidable de 6,9 L - 3 utensilios en la dotación, gancho, espátula, batidor que se puede limpiar en lavavajillas - 1 toma de fuerza para los accesorios - red de protección del bol - botón de parada de emergencia - variador electrónico de 40 a 200 rpm (de 0 a 10).

	K55	K7P
	0,375 kW	0,325 kW
 1 Ph	220-240V/1N/50-60Hz	
 RPM	230 rpm	40 - 200 rpm
	5,2 L	6,9 L
	290 x 372 x 420(h) mm	340 x 370 x 420(h) mm
		
 NET Kg	12,7 Kg	13 Kg
 GROSS Kg	14 Kg	14,8 Kg
 mm	444 x 340 x 500(h) mm	430 x 340 x 490(h) mm
 m³	0,075 m³	0,071 m³
		
	1.225 €	1.730 €

RU **K55:** Корпус покрыт белой устойчивой к царапинам краской - 1 дежа из нержавеющей стали объемом 5,2 л с ручкой - 3 прилагаемых инструмента, крючок, лопатка и венчик с 6 проводов - электронный вариатор скорости от 0 до 10 скоростей - функция плавного/мягкого старта для мягкого ускорения - автоматическое отключение при сильном нагреве - длина кабеля 109 см - устройство для намотки шнура в комплекте.

K7P: Корпус покрыт белой устойчивой к царапинам краской. 1 дежа из нержавеющей стали объемом 4,83 л. - 3 прилагаемых инструмента, крючок, лопатка и мешалка - 1 внешний привод для принадлежностей Защитная решетка - аварийный выключатель - электронный преобразователь частоты от 40 до 200 об / мин (от 0 до 10).



K7P



K55

Optional impastatrici kitchenaid

ACCESSORIES
ACCESSOIRES
ZUBEHÖR
ACCESORIOS
AKCECCYAPЫ

	Frusta a filo - Wire whisk Fouet à fil - Rührreinsatz Batidor de alambre	Uncino - Hook Crochet - Haken Gancho - Крюк	Spatola - Beater Spatule - Schaber Espátula - Лопатка	Vasca - Bowl Cuve - Teigschüssel Cuba - Ёмкость
Mod. K55	ACK55AWW	ACK55ADH	ACK55AB	ACK55ASB
				
	95 €	95 €	95 €	190 €

	Frusta - Whisk Fouet - Rührreinsatz Batidor - Венчик	Uncino - Hook Crochet - Haken Gancho - Крюк	Spatola - Beater Spatule - Schaber Espátula - Лопатка	Vasca - Bowl Cuve - Teigschüssel Cuba - Ёмкость
Mod. K7P	K7EW	K7SDH	K7SFB	KC7SB
				
	175 €	175 €	175 €	190 €

	Sfogliatrice+2 tagliasfoglia 1,5 - 6,5 mm Pasta roller with 2 pasta cutters 1,5 - 6,5 mm Laminoir + 2 roulettes à pâte 1,5 - 6,5 mm Einheit zum Ausrollen von Teig + 2 Teigschneider 1,5 - 6,5 mm Amasadora de pasta + 2 cortadoras de pasta de 1,5 - 6,5 mm Машинка для раскатки теста + 2 прибора для нарезки тонких слоёв теста	Tritacarne Grinder Hache-viande Fleischwolf Picadora de carne Мясорубка
Mod. K55-K7P	KPRA	FGA
		
	365 €	220 €

P25EG01
P35EG02
P50EG03
P50EG03M



P25EG01



P50EG03



P50EG03M

Piastre di cottura
in ghisa

CAST IRON COOKING GRILLS
PLAQUES DE CUISSON EN FONTE
KUCHPLATTEN AUS GUSSEISEN
PLACA DE COCINA DE FUNDICIÓN
ЧУГУННЫЕ ВАРОЧНЫЕ ПАНЕЛИ

- IT Macchina per cuocere e riscaldare carne, pesce, verdure, toast farciti, panini, ecc. Struttura in acciaio inox - piastra di cottura in ghisa - piastra superiore auto-bilanciata - piastre singole rigate - piastre doppie rigate (P50EG03) o miste (P50EG03M).
- EN Meat, fish, vegetable, toast, sandwich, etc. heating and cooking appliance. Stainless steel casing - cast iron cooking grill - 50÷300°C thermostat - self-balanced upper plate - single plates rilled, double plates rilled (P50EG03) o mixed (P50EG03M).
- FR Machine à cuire et à réchauffer la viande, le poisson, les légumes, les toasts farcis, les sandwiches, etc. Corps en acier inox - plaque de cuisson en fonte - plaque supérieure autocalibrée - plaques individuelles rainurées, plaques double rainurées (P50EG03) ou mixtes (P50EG03M).
- DE Maschine zum Kochen und Erwärmen von Fleisch, Fisch, Gemüse, gefülltem Toast, Sandwiches, etc. Edelstahlstruktur - Kochplatte aus Gusseisen - selbstausgleichende Oberplatte - Einzelplatte glatt - Doppelplatte gerillt (P50EG03) oder kombiniert (P50EG03M).
- ES Máquina para cocinar o calentar carne, pescado, verduras, tostadas, bocadillos, etc. Estructura de acero inoxidable - placa para la cocción de fundición - placa superior auto-equilibrada - placas individuales rayadas - placas dobles rayadas (P50EG03) o mixtas (P50EG03M).
- RU Мясо, рыба, овощи, тосты, бутерброды и т.д., приборы для отопления и приготовления пищи. Корпус из нержавеющей стали - чугунный гриль - 50÷300°C термостат - самосбалансирующаяся верхняя панель - одинарные, двойные жареные (P50EG03) или смешанные (P50EG03M) пластины.

	P25EG01	P35EG02	P50EG03 P50EG03M
	1,8 kW	2,2 kW	3,6 kW
 1 Ph	220-240V/1N/50-60Hz		
	50÷300°C		
 mm	240 x 230 mm	340 x 230 mm	475 x 230 mm
 mm	300 x 340 x 210/500(h) mm	410 x 305 x 210/500(h) mm	570 x 305 x 210/500(h) mm
			
 Kg	12,5 Kg	19 Kg	25 Kg
 Kg	14 Kg	21 Kg	32 Kg
 mm	360 x 460 x 280(h) mm	480 x 460 x 280(h) mm	630 x 460 x 410(h) mm
 m³	0,047 m³	0,062 m³	0,115 m³
			
	245 €	300 €	440 €



PFD27N
PFD35N
E500A



PFD27N

Piastra
ad induzione

INDUCTION PLATES
PLAQUES A INDUCTION
INDUKTIONSPLATTEN
PLACAS DE INDUCCIÓN
ИНДУКЦИОННЫЕ ПЛИТЫ

- IT Macchina con sistema di cottura ad induzione di calore dalla piastra al contenitore (di tipo metallico). Struttura in acciaio inox - piastra in vitroceramica - funzionamento in modalità livelli di potenza e/o in modalità temperatura - timer digitale - touch control.
- EN Machine with heat induction cooking system from the plate to the container (of metal). Stainless steel casing - glass-ceramic cooking plate - operation in power level and/or temperature mode - digital timer - touch control.
- FR Machine avec système de cuisson par induction de la plaque au récipient (type métal). Corps en acier inox - plaque de cuisson en vitrocéramique - fonctionnement en mode puissance et/ou température - minuterie numérique - commande tactile.
- DE Maschine mit Wärmeinduktionskochsystem von der Platte bis zum Behälter (Metallausführung). Gehäuse aus Edelstahl - Glaskeramikplatte - Leistungsstufen- und/oder Temperaturbetrieb - digitaler Timer - Touch-Bedienung.
- ES Máquina con sistema de cocción a través de inducción de calor de la placa al recipiente (de metal). Estructura de acero inoxidable - placa de vitrocerámica - funcionamiento con el modo nivel de potencia o con el modo temperatura - temporizador digital.
- RU Машина с индукционной системой нагрева от плиты до емкости (из металла). Корпус из нержавеющей стали - стеклокерамическая пластина - работа в режиме уровня мощности или в температурном режиме - цифровой таймер.



E500A

	PFD27N	PFD35N	E500A
	2,7 kw	3,5 kw	5 Kw
	220-240V/1N/50Hz		380-415/3N/50Hz
	ø 140 ÷ ø 220 mm		ø 218 mm
	325 x 370 x 105(h) mm	343 x 440 x 120(h) mm	400 x 515 x 170(h) mm
			
	5 Kg	8 Kg	10 Kg
	8 Kg	11 Kg	11,5 Kg
	430 x 370 x 160(h) mm	510 x 420 x 190(h) mm	600 x 472 x 223(h) mm
	0,025 m³	0,041 m³	0,063 m³
			
	220 €	325 €	700 €

E200A
E350C
E350D

New



E200A

New



E350C

Piastra ad induzione

INDUCTION PLATES
PLAQUES A INDUCTION
INDUKTIONSPLATTEN
PLACAS DE INDUCCIÓN
ИНДУКЦИОННЫЕ ПЛИТЫ

- IT Macchina con sistema di cottura ad induzione di calore dalla piastra al contenitore (di tipo metallico). Struttura in acciaio inox - piastra in vitroceramica - timer digitale da 180 minuti - touch control - fino a 10 livelli di temperatura.
E350C-E350D: 17 livelli di potenza.
E200A: 8 livelli di potenza.
- EN Machine with heat induction cooking system from the plate to the container (of metal). Stainless steel casing - glass-ceramic cooking plate - 180-minute digital timer - touch control - up to 10 temperature levels.
E350C-E350D: 17 power levels.
E200A: 8 power levels.
- FR Machine avec système de cuisson par induction de la plaque au récipient (type métal). Corps en acier inox - plaque de cuisson en vitrocéramique - minuterie numérique de 180 minutes - commande tactile - jusqu'à 10 niveaux de température.
E350C-E350D: 17 niveaux de puissance.
E200A: 8 niveaux de puissance.
- DE Maschine mit Wärmeinduktionskochsystem von der Platte bis zum Behälter (Metallausführung). Gehäuse aus Edelstahl - Glaskeramikplatte - Leistungsstufen- und/oder Temperaturbetrieb - 180 Minuten digitaler Timer - Touch-Bedienung, bis zu 10 Temperaturstufen.
E350C-E350D: 17 Leistungsstufen.
E200A: 8 Leistungsstufen.
- ES Máquina con sistema de cocción a través de inducción de calor de la placa al recipiente (de metal). Estructura de acero inoxidable - placa de vitrocerámica - temporizador digital 180 minutos - Control táctil: hasta 10 niveles de temperatura.
E350C-E350D: 17 niveles de potencia.
E200A: 8 niveles de potencia.
- RU Машина с индукционной системой нагрева от плиты до емкости (из металла). Корпус из нержавеющей стали - стеклокерамическая пластина - цифровой таймер на 180 минут - сенсорное управление - до 10 уровней температуры.
E350C-E350D: 17 уровней мощности.
E200A: 8 уровней мощности.

	E200A	E350C	E350D
	2 kW	3,5 kW	
 1 Ph	220-240V/1N/50Hz		
 mm	ø 120 ÷ ø 240 mm	ø 120 ÷ ø 260 mm	
 mm	295 x 375 x 60(h) mm	340 x 420 x 85(h) mm	385 x 465 x 90(h) mm
			
 Kg	4 Kg	7 Kg	9 Kg
 Kg	5 Kg	8 Kg	11 Kg
 mm	350 x 470 x 100(h) mm	460 x 500 x 160(h) mm	470 x 500 x 170(h) mm
 m³	0,017 m³	0,037 m³	0,041 m³
			
	140 €	320 €	445 €



E350D



PFD20
BT310T3
ET350G

New



BT310T3



PFD20

Piastra
ad induzione

INDUCTION PLATES
PLAQUES A INDUCTION
INDUKTIONSPLATTEN
PLACAS DE INDUCCIÓN
ИНДУКЦИОННЫЕ ПЛИТЫ

- IT Macchina con sistema di cottura ad induzione di calore dalla piastra al contenitore (di tipo metallico). Struttura in plastica - piastra in vitroceramica - funzionamento in modalità livelli di potenza e/o in modalità temperatura - timer digitale - touch control - **predisposte per l'incasso.**
- EN Machine with heat induction cooking system from the plate to the container (of metal). Plastic casing - glass-ceramic cooking plate - operation in power level and/or temperature mode - digital timer - touch control - **designed for built-in use.**
- FR Machine avec système de cuisson par induction de la plaque au récipient (type métal). Corps en plastique - plaque de cuisson en vitrocéramique - fonctionnement en mode puissance et/ou température - minuterie numérique - commande tactile - **prêt à être encastré.**
- DE Maschine mit Wärmeinduktionskochsystem von der Platte bis zum Behälter (Metallausführung). Gehäuse aus Kunststoff - Glaskeramikplatte - Leistungsstufen- und/oder Temperaturbetrieb - digitaler Timer - **Touch-Bedienung - zum Einbau bereit.**
- ES Máquina con sistema de cocción a través de inducción de calor de la placa al recipiente (de metal). Estructura de plástico - placa de vitrocerámica - funcionamiento con el modo nivel de potencia y/o con el modo temperatura - temporizador digital - **preparado para el encastre.**
- RU Машина с индукционной системой нагрева от плиты до емкости (из металла). Корпус из пластика - стеклокерамическая пластина - работа в режиме уровня мощности или в температурном режиме - цифровой таймер - **подготовленные для встраивания.**

	PFD20	BT310T3	ET350G
	2 kW	1,8 kW + 1,3 kW	1,8 kW + 1,70 kW
 1 Ph	220-240V/1N/50Hz		
 mm	ø 118 ÷ ø 220 mm	ø 190 mm	ø 255 mm
 mm	290 x 370 x 44(h) mm	290 x 510 x 80(h) mm	610 x 370 x 56(h) mm
			
 Kg	2,3 Kg	4,5 Kg	5 Kg
 Kg	2,8 Kg	6 Kg	6 Kg
 mm	450 x 390 x 100(h) mm	340 x 580 x 120(h) mm	630 x 440 x 88(h) mm
 m³	0,018 m³	0,024 m³	0,025 m³
			
	90 €	195 €	180 €



ET350G

BT350W WOK



BT350W

Piastra a induzione
con wok

INDUCTION PLATES
PLAQUES A INDUCTION
INDUKTIONSPLETTEN
PLACAS DE INDUCCIÓN
ИНДУКЦИОННЫЕ ПЛИТЫ

- IT Macchina con sistema di cottura ad induzione di calore dalla piastra al contenitore (di tipo metallico) per pentola WOK (da ordinare separatamente). Struttura in acciaio inox - piastra in vitroceramica - funzionamento in modalità livelli di potenza o in modalità temperatura - timer digitale.
- EN Machine with heat induction cooking system from the plate to the container (of metal) equipped with WOK (to be ordered separately). Stainless steel casing - glass-ceramic plate - operation in power level mode or in temperature mode - digital timer.
- FR Machine avec système de cuisson à induction de la plaque au récipient (de type métallique) équipé de WOK (sur commande spécifique). Corps en acier inox - plaque vitrocéramique - fonctionnement en mode puissance ou en mode température - minuterie numérique.
- DE Maschine mit Wärmeinduktionskochsystem von der Platte bis zum Behälter (Metallausführung) ausgestattet mit Wok -Topf (extra zu bestellen). Gehäuse aus Edelstahl Glaskeramikplatte - Leistungsstufen- oder Temperaturbetrieb - digitaler Timer.
- ES Máquina con sistema de cocción a través de inducción de calor de la placa al recipiente (de metal) equipado con wok (a pedir a parte). Estructura de acero inoxidable - placa de vitrocerámica - funcionamiento con el modo nivel de potencia o con el modo temperatura - temporizador digital.
- RU Машина с индукционной системой нагрева от плиты до емкости (из металла) с горшком вок (заказывается отдельно). Корпус из нержавеющей стали - стеклокерамическая пластина - работа в режиме уровня мощности или в температурном режиме - цифровой таймер.

	BT350W	WOK
	3,5 kW	-
	220-240V/1N/50Hz	-
	ø 140 ÷ ø 220 mm	ø 360 mm
	343 x 440 x 120(h) mm	-
		
	8 Kg	2,9 Kg
	11 Kg	3,5 Kg
	510 x 420 x 190(h) mm	480 x 470 x 140(h) mm
	0,041 m³	0,031 m³
		
	365 €	155 €



WOK

ESTA3 CVT1



ESTA3



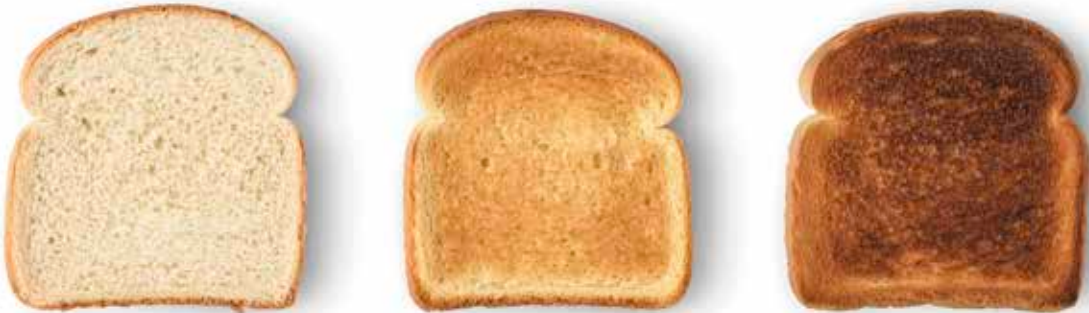
CVT1

Tostapane continuo

TOASTER
GRILLE-PAIN CONTINU
TOASTER IM DAUERZYKLUS
TOSTADORA DE PAN CONTINUA
ТОСТЕР НЕПРЕРЫВНОГО ДЕЙСТВИЯ ДЛЯ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ ГРЕНОК

- IT Tostapane per tostare pane a ciclo continuo. Struttura in acciaio inox - tappeto di tostatura girevole in acciaio inox - camera di cottura con isolamento termico - regolatore velocità di scorrimento tappeto di cottura (manuale per il mod. ESTA3, elettronico per il mod. CVT1) - 3 modalità accensione resistenze - modalità risparmio energetico (solo per ESTA3) - uscita del pane tostato frontale o posteriore - tempo di cottura 90÷340".
- EN Continuous bread conveyor . Stainless steel casing - stainless steel rotating toasting conveyor - baking chamber with thermal insulation - toasting conveyor speed regulator (manual for ESTA3 model, electronic for CVT1 model) - 3 heating element ignition modes - energy saving mode (only for ESTA3) - front or rear toast outlet - cooking time 90÷340".
- FR Convoyeur à pain continu . Corps en acier inox - convoyeur de grillage rotatif en acier inox - chambre de cuisson avec isolation thermique - régulateur de vitesse du convoyeur de grillage (manuel pour le modèle ESTA3, électronique pour le modèle CVT1) - 3 modes d'allumage des éléments chauffants - modalité b conomie d nergie (uniquement pour ESTA3) - sortie du pain grille frontale ou arrière - temps de cuisson 90 340".
- DE Toaster zum ununterbrochene Toasten von Brot. Gehäuse aus Edelstahl - drehbares Toastband aus Edelstahl - Backkammer mit Wärmedämmung - Toastband-Gleitgeschwindigkeitsregler (manuell für Modell ESTA3, elektronisch für Modell CVT1) - 3 Z ndarten der Heizelemente - Energiesparbetrieb (nur für ESTA3) - Vorder- oder Hintertoastauslass - Kochzeit 90 340".
- ES Tostadora para tostar el pan en proceso continuo. Estructura de acero inoxidable - tapete giratorio de acero inoxidable para tostar - cámara de cocción revestida con material aislante - regulación velocidad deslizamiento tapete de cocción (manual en el modelo ESTA3, electrónico en el modelo CVT1) - 3 modos para activar las resistencias - modo de ahorro de energía (solo modelo ESTA3) - salida del pan tostado anterior o posterior - tiempo de cocción 90 340".
- RU Непрерывный транспортер хлеба . Корпус из нержавеющей стали - вращающийся тостер из нержавеющей стали - камера выпечки с термоизоляцией - регулятор скорости тостера (ручной для модели ESTA3, электронный для модели CVT1) - 3 режима зажигания нагревательных элементов - энергосберегающий режим (только для ESTA3) - передний или задний выход тостов - время приготовления 90 340".

	ESTA3	CVT1
	2,45 kW	1,3 kW
	220-240V/1N/50-60Hz	
	350 mm	180 mm
	n. 120�350	n. 50�150
	480 x 560 x 430(h) mm	340 x 690 x 400(h) mm
		
	27 Kg	14 Kg
	29 Kg	16 Kg
	500 x 520 x 440(h) mm	480 x 380 x 400(h) mm
	0,115 m ³	0,072 m ³
		
	900 €	685 €



EMH450S
EMH600S
EMH800S



EMH450S



EMH600S

Salamandre

SALAMANDERS
SALAMANDER
SALAMANDER
SALAMANDRAS
ГРИЛЬ САЛАМАНДР

- IT Macchina per scaldare, gratinare e tostare. Struttura in acciaio inox - griglia cromata - termostati - regolazione posizione griglia superiore.
- EN Heating, grating and toasting machine. Stainless steel casing - chromed grill plate - thermostats - upper grill position adjustment.
- FR Machine à chauffer, griller et toaster. Corps en acier inox - plaque de grill chromée - thermostats - réglage de la position de la grille supérieure.
- DE Heiz-, Grill- und Toastgerät. Gehäuse aus Edelstahl - verchromte Grillplatte - Thermostate - Einstellung der oberen Grillposition.
- ES Máquina para calentar, gratinar y tostar. Carcasa de acero inoxidable - placa de parrilla cromada - termostatos - ajuste de la posición de la parrilla superior.
- RU Аппарат для нагрева, решетки и поджаривания. Корпус из нержавеющей стали - хромированная пластина гриля - термостаты - регулировка положения верхнего гриля.

	EMH450S	EMH600S	EMH800S
	2,8 kW	4 kW	5,6 kW
	220-240V/1N/50-60Hz		-
	-		380-415V/3N/50Hz
	0÷140 mm		
	430 x 330 mm	590 x 330 mm	790 x 330 mm
	450 x 480 x 500(h) mm	600 x 480 x 520(h) mm	800 x 480 x 500(h) mm
			
	37 Kg	47 Kg	57 Kg
	39 Kg	49 Kg	59 Kg
	520 x 560 x 580(h) mm	670 x 560 x 580(h) mm	870 x 560 x 580(h) mm
	0,169 m³	0,218 m³	0,282 m³
			
	700 €	800 €	1.000 €

EG548-EG5482 EG750-EG750M



EG750



EG548



EG750M

Fry Top
elettrici

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

- IT Macchina elettrica per cottura a secco o ad olio. Struttura in acciaio inox - piano di cottura in acciaio liscio o misto (liscio e rigato) - termostati di regolazione temperatura 0÷300°C - cassetto raccolta residui di cottura.
- EN Electric machine for dry or oil cooking. Stainless steel casing - cooking surface in smooth or mixed (smooth and ribbed) steel - temperature adjustment thermostats 0÷300°C - cooking residue collection drawer.
- FR Machine électrique pour la cuisson à sec ou à l'huile. Corps en acier inox - surface de cuisson en acier lisse ou mixte (lisse et nervuré) - thermostats de réglage de la température 0÷300°C - tiroir de récupération des résidus de cuisson.
- DE Gerät zum Trocken- oder Ölkochen. Struktur aus Edelstahl - Kochfläche aus glattem oder gemischtem Stahl (glatt und gerillt) - Thermostate zur Temperatureinstellung 0÷300°C - Schublade zur Sammlung von Kochrückständen.
- ES Máquina eléctrica para cocinar en seco o en aceite. Estructura de acero inoxidable - superficie de cocción de acero liso o mixto (liso y acanalado) - termostatos de regulación de la temperatura 0÷300°C - cajón de recogida de residuos de cocción.
- RU Электрическая машина для сухой или масляной варки. конструкция из нержавеющей стали - варочная поверхность из гладкой или смешанной (гладкой и ребристой) стали - термостаты регулировки температуры 0÷300°C - ящик для сбора остатков пищи.

	EG548	EG5482	EG750	EG750M
	3 kW		6 kW	
 1 Ph	220-240V/1N/50-60Hz		-	
 3 Ph	-		380-415/3N/50Hz	
	0÷300°C			
	Liscio - Smooth Гладкий	Misto - Mixed комбинированная	Liscio - Smooth Гладкий	Misto - Mixed комбинированная
 mm	552 x 366 mm		746 x 398 mm	
 mm	560 x 470 x 250(h) mm		750 x 520 x 310(h) mm	
				
 Kg	25 Kg		38 Kg	
 Kg	27 Kg		41 Kg	
 mm	615 x 535 x 300(h) mm		800 x 580 x 340(h) mm	
 m³	0,0980 m³		0,158 m³	
				
	360 €	380 €	590 €	590 €

WM1-WM15 WMFY2205

New



WM15



WMFY2205

waffle machine

WAFFLE MACHINE
APPAREIL À GAUFRES
WAFFELMASCHINEN
GOFRERA
МАШИНА ДЛЯ ВЫПЕКАНИЯ ВАФЕЛЬ

- IT Macchina per realizzare waffle. Struttura in acciaio inox - piastra di cottura teflonata - termostato 50÷300°C - timer 0÷5 minuti. **WMFY2205** è dotato di piastra rotante per una distribuzione dell'impasto più omogenea.
- EN Waffle machine. Stainless steel casing - Teflon cooking grill - thermostat 50÷300°C - 0÷5 minute timer. WMFY2205 is equipped with a rotating plate for more even batter distribution.
- FR Appareil pour préparer les gaufres. Corps en acier inox - plaque de cuisson en téflon - thermostat 50÷300°C - minuterie 0÷5 minutes. Le WMFY2205 est équipé d'un plateau rotatif pour une distribution plus homogène du mélange.
- DE Maschine zur Zubereitung von Waffeln. Edelstahlgehäuse - teflonbeschichtete Kochplatte - Thermostat 50÷300°C - Timer 0÷5 Minuten. Die WMFY2205 ist mit einem Drehteller für eine gleichmäßigere Teigverteilung ausgestattet.
- ES Máquina para preparar waffle. Estructura de acero inoxidable - placa para la cocción con teflón - termostato 50÷300°C - temporizador 0÷5 minutos. WMFY2205 está equipada con un plato giratorio para una distribución más uniforme del producto.
- RU Вафельная машина. Корпус из нержавеющей стали - Тefлоновый гриль - термостат 50÷300°C - таймер 0÷5 минут. WMFY2205 оснащен вращающейся пластиной для более равномерного распределения теста.



WM1

	WM1	WM15	WMFY2205
	1 kW	1,5 kW	1,3 kW
 1 Ph	220-240V/1N/50-60Hz		
	50÷300°C		
	0÷5'		
 mm	ø 185 mm	275 x 245 mm	ø 185 mm
 mm	255 x 435 x 255/570(h) mm	340 x 370 x 240/580(h) mm	280 x 520 x 310/655(h) mm
			
 Kg	6 Kg	11,5 Kg	9 Kg
 Kg	8 Kg	14,5 Kg	10 Kg
 mm	440 x 260 x 260(h) mm	390 x 430 x 320(h) mm	310 x 500 x 350(h) mm
 m³	0,029 m³	0,054 m³	0,055 m³
			
	195 €	305 €	295 €



FD21 - FD47 FD66



FD21



FD47



FD66

Forni a convezione

CONVECTION OVENS
FOURS À CONVECTION
KONVEKTIONSOVEN
HORNOS DE CONVECCIÓN
КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

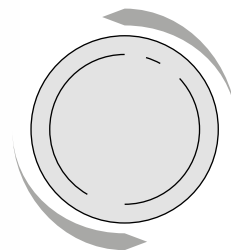
- IT Forni a convezione ventilati - struttura in acciaio inox - termostato meccanico 65÷260°C , timer meccanico 0÷120 minuti - porta con doppio vetro. Griglie incluse.
- EN Ventilated convection ovens - stainless steel structure - mechanical thermostat 65 ÷ 260°C , mechanical timer 0 ÷ 120 minutes - door with double glass. Grids included.
- FR Fours à convection ventilés - structure en acier inox - thermostat mécanique 65 ÷ 260°C, minuterie mécanique 0 ÷ 120 minutes - porte avec double vitrage. Grille inclus.
- DE Umluftkonvektionsöfen - Edelstahlgehäuse - mechanischer Thermostat 65 ÷ 260°C, mechanischer Timer von 0 bis 120 Minuten - Tür mit Doppelglas. Inklusive Rost.
- ES Hornos de convección ventilados - estructura de acero inoxidable - termostato mecánico 65 ÷ 260°C, temporizador mecánico 0 ÷ 120 minutos - puerta con doble cristal. Rejilla incluidas.
- RU Вентилируемые конвекционные печи - конструкция из нержавеющей стали - механический термостат 65 ÷ 260°C, механический таймер 0 ÷ 120 минут - дверца с двойным стеклом. Решётка включены.

	FD21	FD47	FD66
	2,1 kW	2,5 kW	2,8 kW
 1 Ph	230V/1N/50-60Hz		
	21 L - 3 x GN1/2 358 x 291 x 219 mm	47 L - 4 x 45x33 cm 470 x 356 x 250 mm	66 L - 4 x 45x33 cm 470 x 356 x 355 mm
	475 x 500 x 380(h) mm	580 x 570 x 406(h) mm	580 x 570 x 510(h) mm
			
 NET Kg	15 Kg	20 Kg	24 Kg
 GROSS Kg	18 Kg	24 Kg	27 Kg
 mm	570 x 570 x 460(h) mm	660 x 650 x 465(h) mm	660 x 650 x 580(h) mm
 m³	0,149 m³	0,199 m³	0,250 m³
			
	470 €	735 €	840 €

P90DZH M25LZS



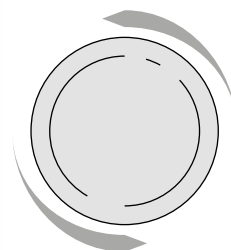
P90DZH



PIATTO GIREVOLE



M25LZS

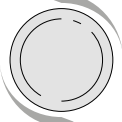
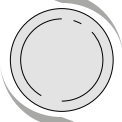


PIATTO GIREVOLE

Forni microonde

MICROWAVES OVENS
FOURS À MICRO-ONDES
MIKROWELLEN
HORNOS MICROONDAS
МИКРОВОЛНОВЫЕ ПЕЧИ

- IT P90DZH:** Forno a microonde con comandi digitali e piatto girevole. Lamiera verniciata nera con porta vetro a specchio - 6 livelli di potenza - funzione defrost - timer digitale - segnale di allarme di fine cottura - controllo di sicurezza per bambini - potenza resa 0,9 kW.
M25LZS: Forno a microonde con comandi meccanici e piatto girevole. Lamiera verniciata bianca con porta vetro - 6 livelli di potenza - funzione defrost - potenza resa 0,9 kW.
- EN P90DZH:** Microwave oven with digital controls and rotating plate. Black painted plate with mirrored glass door - 6 power levels - defrost function - digital timer - warning signal at the end of cooking - child safety control - power output 0,9 kW.
M25LZS: Microwave oven with mechanical controls and rotating plate. White painted plate with glass door - 6 power levels - defrost function - Power output 0,9 kW.
- FR P90DZH:** Four à micro-ondes à commande numérique et plan tournant. Tôle peinte en noir avec porte réfléchissante - 6 niveaux de puissance - fonction dégivrage - minuterie numérique - alarme de fin de cuisson - contrôle de sécurité pour enfants -puissance de 0,9 kW.
M25LZS: Four à micro-ondes avec commandes mécaniques et plan tournant. Tôle peinte en blanc avec porte vitrée - 6 niveaux de puissance - fonction dégivrage - puissance de 0,9 kW.
- DE P90DZH:** Mikrowelle mit digitaler Steuerung und drehendem Teller. Schwarz lackiertes Blech mit Spiegelglastür - 6 Leistungsstufen - Abtaufunktion - Digitaltimer - Kochende Warnsignal - Kindersicherung Innenbeleuchtung - Leistung 0,9 kW.
M25LZS: Mikrowelle mit mechanischer Steuerung und drehendem Teller. Weiß lackiertes Blech mit Glastür - 6 Leistungsstufen - Abtaufunktion - Innenbeleuchtung - Leistung 0,9 kW.
- ES P90DZH:** Horno microondas con controles digitales y plataforma giratoria. Chapa pintada de color negro con puerta de cristal espejo - 6 niveles de potencia - función de descongelación - temporizador digital - señal de alarma de fin de cocción - control de seguridad para niños - potencia de salida 0,9 kW.
M25LZS: Microondas con mandos mecánicos y plataforma giratoria. Chapa pintada de blanco con puerta de cristal - 6 niveles de potencia - función de descongelación - potencia de salida 0,9 kW.
- RU P90DZH:** Микроволновая печь с цифровым управлением и поворотным стол. Окрашенный в черный цвет листовой металл с зеркальной стеклянной дверцей - 6 уровней мощности - функция размораживания - цифровой таймер - сигнал тревоги в конце приготовления - контроль безопасности для детей выход мощности 0,9 кВт.-
M25LZS: Микроволновая печь с механическим управлением и поворотным столом. Окрашенный в белый цвет листовой металл со стеклянной дверцей - 6 уровней мощности - функция размораживания - выход мощности 0,9 кВт.

	P90DZH	M25LZS
	0,9 kW	
 1 Ph	220-240V/1N/50Hz	
	25 L	
	480 x 380 x 281(h) mm	480 x 380 x 275(h) mm
		
 NET Kg	14 Kg	15 Kg
 GROSS Kg	14,5 Kg	16 Kg
 mm	550 x 460 x 340(h) mm	
 m³	0,084 m³	
	 Ø 270 mm	 Ø 270 mm
		
	210 €	165 €

EMA34GTQ EM025FJT

New



EMA34GTQ
34 L GN2/3 - 2 MAGNETRON

New



EM025FJT
5 LIVELLI DI POTENZA - 100 PROGRAMMI REGISTRABILI

Forni microonde

MICROWAVES OVENS
FOURS À MICRO-ONDES
MIKROWELLEN
HORNOS MICROONDAS
МИКРОВОЛНОВЫЕ ПЕЧИ

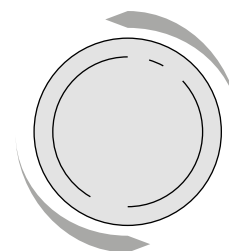
- IT** Forni microonde professionali con comandi digitali - display a led - camera di cottura, rivestimento interno e maniglia in acciaio inox - distribuzione microonde dall'alto verso il basso - 100 programmi registrabili e 5 livelli di potenza - illuminazione interna.
EMA34GTQ: 2 magnetron con antenne contrapposte - filtro aria removibile - potenza resa 1,8 kW.
EM025FJT: 1 magnetron - potenza resa 1 kW.
- EN** Professional microwave oven with digital controls - LED display - cooking chamber, interior lining and handle made of stainless steel - microwave distribution from top to bottom - 100 adjustable programmes and 5 power levels - interior lighting.
EMA34GTQ: 2 magnetrons with opposing antennas - removable air filter - power output 1.8 kW.
EM025FJT: 1 magnetron - power output 1 kW.
- FR** Fours à micro-ondes professionnels avec commandes numériques - affichage LED - chambre de cuisson, revêtement intérieur et poignée en acier inox - distribution des micro-ondes de haut en bas - 100 programmes réglables et 5 niveaux de puissance - éclairage intérieur.
EMA34GTQ: 2 magnétrons avec antennes opposées - filtre à air amovible - puissance de 1,8 kW.
EM025FJT: 1 magnétron - puissance 1 kW.
- DE** Professionelle Mikrowellenherde mit digitaler Steuerung - LED-Anzeige - Garraum, Innenverkleidung und Griff aus Edelstahl - Mikrowellenverteilung von oben nach unten - 100 einstellbare Programme und 5 Leistungsstufen - Innenbeleuchtung.
EMA34GTQ: 2 Magnetrons mit gegenüberliegenden Antennen - herausnehmbarer Luftfilter - Leistung 1,8 kW.
EM025FJT: 1 Magnetron - Ausgangsleistung 1 kW.
- ES** Hornos microondas profesionales con mandos digitales - pantalla LED - cámara de cocción, revestimiento interior y asa de acero inoxidable - distribución de las microondas de arriba abajo - 100 programas ajustables y 5 niveles de potencia - iluminación interior.
EMA34GTQ: 2 magnetrones con antenas opuestas - filtro de aire extraíble - potencia 1,8 kW.
EM025FJT: 1 magnetrón - potencia 1 kW.
- RU** Профессиональные микроволновые печи с цифровым управлением - светодиодный дисплей - рабочая камера, внутренняя облицовка и ручка из нержавеющей стали - распределение микроволн сверху вниз - 100 настраиваемых программ и 5 уровней мощности - внутренняя подсветка.
EMA34GTQ: 2 магнетрона с противоположными антеннами - съемный воздушный фильтр - мощность 1,8 кВт.
EM025FJT: 1 магнетрона - мощность 1 кВт.

	EMA34GTQ	EM025FJT
	2,8 kW	1,55 kW
 1 Ph	220-240V/1N/50Hz	
	Digitale - Digital - Цифровой 0÷60'	
	34 L - GN2/3 360 x 409 x 225(h) mm	25 L - GN2/3 327 x 346 x 200(h) mm
	574 x 528 x 367(h) mm	510 x 440 x 310(h) mm
		
 NET Kg	32,2 Kg	15 Kg
 GROSS Kg	34,3 Kg	17 Kg
 mm	641 x 559 x 451(h) mm	580 x 470 x 380(h) mm
 m³	0,148 m³	0,104 m³
		
	1.080 €	410 €

MF914 MC2452



MF914

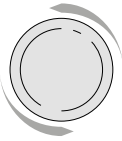
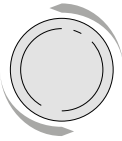


PIATTO GIREVOLE

Forni microonde

MICROWAVES OVENS
FOURS À MICRO-ONDES
MIKROWELLEN
HORNOS MICROONDAS
МИКРОВОЛНОВЫЕ ПЕЧИ

- IT MF914:** Forno a microonde con grill - comandi digitali - camera di cottura e rivestimento esterno in acciaio inox - 1 magnetron - 5 livelli di potenza in modalità microonde, 2 in modalità combinata, 1 in modalità grill - 8 modalità di cottura preimpostate - funzione defrost - illuminazione interna - potenza resa 0,9 kW. **MC2452:** Forno microonde con convezione, grill e comandi digitali - camera di cottura e rivestimento esterno in acciaio inox - 1 magnetron - funzionamento combinato, C-1 microonde + convezione; C-2 microonde +grill; C-3 grill + convezione; C-4 microonde + convezione + grill; illuminazione interna - potenza resa 0,9 kW microonde, 2,4 kW per modalità convezione ed infine 1,4 kW in grill.
- EN MF914:** Microwave oven with grill - digital controls - stainless steel cooking chamber and external casing - 1 magnetron - 5 power levels in microwave mode, 2 in combined mode, 1 in grill mode - 8 preset cooking modes - defrost function - internal lighting - power output 0,9 kW. **MC2452:** Microwave oven with convection, grill and digital controls - stainless steel cooking chamber and external coating - 1 magnetron - combined operation, C-1 microwave + convection; C-2 microwave + grill; C-3 grill + convection; C-4 microwave + convection + grill; internal lighting - power output 0.9 kW microwave, 2.4 kW for convection mode and 1.4 kW in grill.
- FR MF914:** Four à micro-ondes avec grill - commandes numériques - chambre de cuisson et revêtement extérieur en acier inox - 1 magnétron - 5 niveaux de puissance en modalité micro-ondes, 2 en modalité combinée, 1 en modalité grille - 8 types de cuisson prédéfinis - fonction décongélation - éclairage interne - puissance 0,9 kW. **MC2452:** Four à micro-ondes avec convection, grill et commandes numériques - chambre de cuisson et revêtement extérieur en acier inox - 1 magnétron - fonctionnement combiné, micro-ondes C-1 + convection; C-2 micro-ondes + grille; C-3 grill + convection; C-4 micro-ondes + convection + grill; éclairage intérieur - puissance 0,9 kW micro-ondes, 2,4 kW pour mode convection et 1,4 kW en grille.
- DE MF914:** Mikrowellenherd mit Grill - digitale Steuerung - Edelstahl-Garraum und Außenverkleidung - 1 Magnetron - 5 Leistungsstufen im Mikrowellenmodus, 2 im Kombi-Modus, 1 im Grillmodus - 8 voreingestellte Gararten - Abtaufunktion - Innenbeleuchtung - Leistung 0,9 kW. **MC2452:** Mikrowelle mit Konvektions-, Grillfunktion und Digitalsteuerung - Garraum und Außenbeschichtung aus Edelstahl - 1 Magnetron - Kombi-Betrieb, C-1 Mikrowelle + Konvektion; C-2 Mikrowelle + Grill; C-3 Grill + Konvektion; C-4 Mikrowelle + Konvektion + Grill; Innenbeleuchtung - Stromabgabe 0,9 kW Mikrowelle, 2,4 kW für Konvektionsmodus und schließlich 1,4 kW im Grill.
- ES MF914:** Microondas con gratinadora - mandos digitales - cámara de cocción y revestimiento exterior de acero inoxidable - 1 magnetrón - 5 niveles de potencia en modo microondas, 2 en modo combinado, 1 en modo grill - 8 modos de cocción preajustados - función de descongelamiento - iluminación interna - potencia de 0,9 kW. **MC2452:** Microondas con convección, parrilla y mandos digitales - cámara de cocción y revestimiento exterior de acero inoxidable - 1 magnetrón - funcionamiento combinado, C-1 microondas + convección; C-2 microondas + parrilla; C-3 parrilla + convección; C-4 microondas + convección + parrilla; iluminación interna - potencia 0,9 kW microondas, 2,4 kW convección y 1,4 kW en parrilla.
- RU MF914:** Микроволновая печь с грилем - цифровое управление - камера нагрева из нержавеющей стали и наружная облицовка - 1 магнит - 5 уровней мощности в режиме микроволновой печи, 2 в комбинированном режиме, 1 в режиме гриля - 8 предустановленных режимов - функция оттайки - внутреннее освещение - выходная мощность 0,9 кВт. **MC2452:** Микроволновая печь с функциями конвекции, гриля и цифровым управлением - варочная камера с наружным покрытием из нержавеющей стали - 1 магнетрон - комбинированный режим, C-1 микроволновая печь + конвекция; C-2 микроволновая печь + гриль; C-3 гриль + конвекция; C-4 микроволновая печь + конвекция + гриль; внутреннее освещение - мощность 0,9 кВт, 2,4 кВт в режиме конвекции и 1,4 кВт - гриля.

	MF914	MC2452
	1,45 kW	2,4 kW
 1 Ph	220-240V/1N/50Hz	
	Digitale - Digital - Цифровой 0÷95'	
	25 L 330 x 350 x 200(h) mm	25 L 328 x 343 x 230(h) mm
 mm	513 x 400 x 305(h) mm	510 x 466 x 305(h) mm
		
 Kg	16 Kg	18 Kg
 Kg	17,5 Kg	20 Kg
 mm	580 x 460 x 350(h) mm	580 x 495 x 363(h) mm
 m³	0,094 m³	0,104 m³
	 Ø 300 mm	 MULTIFUNCTION
		
	420 €	495 €

MJ6051AT
MJ6091AT



MJ6051AT

Forni a microonde Samsung



MICROWAVES OVENS
FOURS À MICRO-ONDES
MIKROWELLEN
HORNOS MICROONDAS
МИКРОВОЛНОВЫЕ ПЕЧИ

- IT Forni a microonde Samsung. Struttura e camera di cottura in acciaio inox - 2 magnetron - 5 livelli di potenza - comandi manuali - camera di cottura da 26 L con fondo fisso - illuminazione interna - filtro aria facilmente removibile - sovrapponibile.
- EN Samsung microwave ovens. Stainless steel casing and cooking chamber - 2 magnetrons - 5 power levels - manual controls - 26 L cooking chamber with fixed bottom - internal lighting - easily removable air filter - stackable.
- FR Four à micro-ondes Samsung. Corps et chambre de cuisson en acier inox - 2 magnétrons - 5 niveaux de puissance - commandes manuelles - chambre de cuisson 26 lt. à fond fixe - éclairage interne - filtre à air facilement amovible - superposable.
- DE Samsung Mikrowellenöfen. Gehäuse und Garkammer aus Edelstahl - 2 Magnetrons - 5 Leistungsstufen - manuelle Steuerung - 26 L Garraum mit festem Boden - Innenbeleuchtung - leicht abnehmbarer Luftfilter - stapelbar.
- ES Hornos microondas Samsung. Estructura y cámara de cocción de acero inoxidable - 2 magnetrones - 5 niveles de potencia - mandos manuales - cámara de cocción de 26 litros con fondo fijado - iluminación interior - filtro de aire (que se extrae y superpone fácilmente).
- RU СВЧ-печи Samsung. Корпус из нержавеющей стали и варочная камера - 2 магнетрона - 5 уровней мощности - ручное управление - 26 литров варочной камеры с фиксированным дном - внутреннее освещение - легкосъемный воздушный фильтр - штабелируемый.

	MJ6051AT	MJ6091AT
	1,5 kW	1,85 kW
 1 Ph	220-240V/1N/50Hz	
	Manuale - Manual - Ручным	
	26 L 370 x 370 x 190(h) mm	
	464 x 557 x 368(h) mm	
		
 NET Kg	32 Kg	
 GROSS Kg	34,5 Kg	
 mm	540 x 660 x 460(h) mm	
 m ³	0,164 m ³	
		
	1.500 €	1.750 €

MJ6053AT
MJ6093AT



MJ6053AT

Forni a microonde Samsung



MICROWAVES OVENS
FOURS À MICRO-ONDES
MIKROWELLEN
HORNOS MICROONDAS
МИКРОВОЛНОВЫЕ ПЕЧИ

IT Forni a microonde Samsung - Struttura e camera di cottura in acciaio inox - 2 magnetron - 50 programmi di cottura e funzione di self service - programmabile - funzione moltiplicatore x2 - contatore cicli lavorativi per programma - blocco tasti - funzione avviso pulizia filtro - camera di cottura da 26 L con fondo fisso - illuminazione interna - filtro aria facilmente removibile - sovrapponibile.

EN Samsung microwave ovens. Stainless steel casing and cooking chamber - 2 magnetrons - 50 cooking programs and self service function - programmable - 2x multiplying function - work cycle counter per program - key lock - filter cleaning warning function - 26 lt. cooking chamber with fixed bottom - internal lighting - easily removable air filter - stackable.

FR Four à micro-ondes Samsung - Corps et chambre de cuisson en acier inox - 2 magnétrons - 50 programmes de cuisson et fonction self-service - programmable - fonction multiplicateur x2 - compteur de cycles de travail pour chaque programme - verrouillage du clavier - fonction avertisseur de nettoyage du filtre - chambre de cuisson 26 lt. avec fond fixe - éclairage interne - filtre à air facilement amovible - superposable.

DE Samsung Mikrowellenöfen. Gehäuse und Garkammer aus Edelstahl - 2 Magnetrons - 50 Garprogramme und Selbstbedienungsfunktion - einstellbar - Multiplikatorfunktion x2 - Arbeitszykluszähler pro Programm - Tastensperre - Filterreinigung Warnfunktion - 26 L Garraum mit festem Boden - Innenbeleuchtung - leicht abnehmbarer Luftfilter - stapelbar.

ES Hornos microondas Samsung. Estructura y cámara de cocción de acero inoxidable - 2 magnetrones - 50 programas de cocción self-service - programable - función de multiplicación X2 - contador de ciclos de trabajo para programa - bloqueo de teclado - alarma que avisa cuando se necesita limpiar el filtro - cámara de cocción de 26 litros con fondo fijado - iluminación interior - filtro de aire (que se extrae y superpone fácilmente).

RU СВЧ-печи Samsung. Корпус из нержавеющей стали и варочная камера - 2 магнетрона - 50 программ приготовления пищи и функция самообслуживания - программируемая - 2 умножающаяся функция - счетчик рабочих циклов по программе - замок клавиш - функция предупреждения о необходимости очистки фильтра - 26 л. камера с фиксированным дном - внутреннее освещение - легкоъемный воздушный фильтр - штабелируемый.

	MJ6053AT	MJ6093AT
	1,5 kW	1,850 kW
 1 Ph	220-240V/1N/50Hz	
	Digitale - Digital - Цифровой	
	26 L 370 x 370 x 190(h) mm	
	464 x 557 x 368(h) mm	
		
 NET Kg	32 Kg	
 GROSS Kg	34,5 Kg	
 mm	540 x 660 x 460(h) mm	
 m³	0,164 m³	
		
	1.500 €	1.750 €

PANE1840 PANE3240



PANE1840

**ORIGINAL
BRAND**

Forni a microonde Panasonic

MICROWAVES OVENS
FOURS À MICRO-ONDES
MIKROWELLEN
HORNOS MICROONDAS
МИКРОВОЛНОВЫЕ ПЕЧИ

- IT Forni a microonde Panasonic. Struttura esterna in acciaio inox - 4 magnetron - camera di cottura da 44 L in grado di contenere una vaschetta GN1/1 - fondo fisso in vetro ceramicato - illuminazione interna - ripiano intermedio estraibile in vetro ceramicato. Potenza resa 1,8 kW (PANE1840) - 3,20 kW (PANE3240).
- EN Panasonic microwave ovens. External casing in stainless steel - 4 magnetrons - 44 L cooking chamber suitable for a GN1/1 tray - fixed bottom in ceramic glass - internal lighting - removable intermediate shelf in ceramic glass. Power yield 1,8 kW (PANE1840) - 3,20 kW (PANE3240).
- FR Fours à micro-ondes Panasonic. Corps extérieure en acier inox - 4 magnétrons - Chambre de cuisson de 44 L pour bac GN1/1 - fond fixe en verre céramique - éclairage intérieur - tablette intermédiaire amovible en verre céramique. Puissance fournie 1,8 kW (PANE1840) - 3,20 kW (PANE3240).
- DE Panasonic Mikrowellenöfen. Äußere Gehäuse aus Edelstahl - 4 Magnetrons - 44 L Garraum zur Aufnahme einer GN1/1 Kochplatte - fester Boden aus Keramikglas - Innenbeleuchtung - abnehmbarer Zwischenboden aus Keramikglas. Erzielte Leistung 1,8 kW (PANE1840) - 3,20 kW (PANE3240).
- ES Hornos microondas Panasonic. Estructura exterior de acero inoxidable - 4 magnetrones - cámara de cocción de 44 litros donde se puede colocar una bandeja GN1/1 - fondo fijado de vidrio hecho de cerámica - iluminación interior - estante intermedio extraíble de vidrio hecho de cerámica. Rendimiento de potencia 1,8 kW (PANE1840) - 3,20 kW (PANE3240).
- RU Панасонические микроволновые печи. Внешний корпус из нержавеющей стали - 4 магнетрона - 44 л. Камера подходит для противня GN1/1 - фиксированное дно из стеклокерамики - внутреннее освещение - съемная промежуточная полка из стеклокерамики. МОЩНОСТЬ НА ВЫХОДЕ 1,8 kW (PANE1840) - 3,20 kW (PANE3240).

	PANE1840	PANE3240
	3 kW	5 kW
 3 Ph	-	380-415/3N/50Hz
 1 Ph	220-240V/1N/50Hz	-
	Digitale - Digital - Цифровой 0÷60'	
	44 L 1 x GN 1/1 - 535 x 330 x 250(h) mm	
	650 x 526 x 471(h) mm	
		
 NET Kg	54 Kg	65 Kg
 GROSS Kg	65 Kg	73 Kg
 mm	760 x 670 x 680(h) mm	
 m³	0,346 m³	
		
 3 Ph	6.400 €	8.300 €

FY4L - FY44L



FY44L



FY4L

Friggitrici

FRYERS
FRITEUSES
FRITEUSEN
FREIDORAS
ФРИТЮРНИЦЫ

IT Friggitrici da 4 L. Modelli da banco. Struttura, vasca e coperchio in acciaio inox - cestelli a rete estraibili in filo cromato - manici cestelli e pomelli coperchi in plastica termoisolante - resistenze inox - termostato di sicurezza con pulsante di ripristino - versioni a due vasche con doppio termostato per utilizzo indipendente - testata e resistenze removibili. Raggiungono i 180C° in circa 18 minuti - tempo di frittura in circa 7 minuti.

EN Fryers capacity 4 L. Table-top models. Casing, bowl and lid in stainless steel - removable baskets in chrome-plated wire - baskets handles and lids knobs in thermo-insulating material - stainless steel resistances - safety thermostat with reset button - two-bowls versions with double thermostat for independent use - header and removable resistances. They reach 180C° in about 18 minutes frying time about 7 minutes.

FR Friteuses capacité 4 L modèles de table. Corps, cuve et couvercle en acier inox - paniers amovibles en fil chromé - poignées et pommeaux des paniers en matériau thermo-isolant - résistance en acier inox - thermostat de sécurité avec bouton de remise à zéro - versions à deux cuves avec double thermostat pour une utilisation indépendante - collecteur et résistances amovibles. Ils atteignent 180°C en environ 18 minutes temps de friture de 7 minutes environ.

DE Friteusen Kapazität 4 L Tischmodelle. Gehäuse, Wanne und Deckel aus Edelstahl - abnehmbare Körbe aus verchromtem Draht - Korbgriffe und Deckelknöpfe aus wärmeisolierendem Material - Hetzkörper aus Edelstahl - Sicherheitsthermostat mit Rückstellknopf - Zwei-Wanne-Versionen mit Doppelthermostat für den unabhängigen Gebrauch - Kopfteil und abnehmbare Hetzkörper. Sie erreichen 180 C° in etwa 18 Minuten Frittierzeit von etwa 7 Minuten.

ES Freidoras de 4 L. Modelos de sobremesa. Carcasa, cuba y tapa de acero inoxidable - cestas desmontables de alambre cromado - asas de cestas y tapas de material termoaislante - resistencias de acero inoxidable - termostato de seguridad con pulsador de rearme - versiones de dos cubas con doble termostato de uso independiente - cabezal y resistencias desmontables. Alcanzan los 180 C° en unos 18 minutos de fritura en unos 7 minutos.

RU 4 л фритюрницы. Настольные модели. Корпус, чаша и крышка из нержавеющей стали - съемные корзины из хромированной проволоки - ручки корзин и крышек из термоизоляционного материала - резисторы из нержавеющей стали - предохранительные термостаты. с кнопкой сброса - версии с двумя барабанами и независимым двойным термостатом - головой и съемными нагревательными элементами. Они достигают 180°C примерно за 18 минут времени обжарки примерно за 7 минут.

	FY4L	FY44L
	2 kW	2 + 2 kW
 1 Ph	220-240V/1N/50-60Hz	
	50÷200°C	
	7,6 L	7,6 + 7,6 L
	4,2 L	4,2 + 4,2 L
	200 x 140 x 120(h) mm	200 x 140 x 120(h) mm x 2
	210 x 375 x 310(h) mm	435 x 375 x 310(h) mm
		
	4,5 Kg	8.5 Kg
	5 Kg	10 Kg
	270 x 440 x 340(h) mm	440 x 500 x 340(h) mm
	0,039 m³	0,073 m³
		
	160 €	310 €



FY8L - FY88L



FY88L



FY8L

Friggitrici

FRYERS
FRITEUSES
FRITEUSEN
FREIDORAS
ФРИТЮРНИЦЫ

- IT Friggitrici da 8 L. Modelli da banco. Struttura, vasca e coperchio in acciaio inox - cestelli a rete estraibili in filo cromato - manici cestelli e pomelli coperchi in plastica termoisolante - resistenze inox - termostato di sicurezza con pulsante di ripristino - versioni a due vasche con doppio termostato per utilizzo indipendente - testata e resistenze removibili. Raggiungono i 180C° in circa 18 minuti - tempo di frittura in circa 7 minuti.
- EN Fryers capacity 8 L. Table-top models. Casing, bowl and lid in stainless steel - removable baskets in chrome-plated wire - baskets handles and lids knobs in thermo-insulating material - stainless steel resistances - safety thermostat with reset button - two-bowls versions with double thermostat for independent use - header and removable resistances. They reach 180C° in about 18 minutes frying time about 7 minutes.
- FR Friteuses capacité 8 L modèles de table. Corps, cuve et couvercle en acier inox - paniers amovibles en fil chromé - poignées et pommeaux des paniers en matériau thermo-isolant - résistance en acier inox - thermostat de sécurité avec bouton de remise à zéro - versions à deux cuves avec double thermostat pour une utilisation indépendante - collecteur et résistances amovibles. Ils atteignent 180°C en environ 18 minutes temps de friture de 7 minutes environ.
- DE Friteusen Kapazität 8 L Tischmodelle. Gehäuse, Wanne und Deckel aus Edelstahl - abnehmbare Körbe aus verchromtem Draht - Korbgriffe und Deckelknöpfe aus wärmeisolierendem Material - Hetzkörper aus Edelstahl - Sicherheitsthermostat mit Rückstellknopf - Zwei-Wanne-Versionen mit Doppelthermostat für den unabhängigen Gebrauch - Kopfteil und abnehmbare Hetzkörper. Sie erreichen 180 C° in etwa 18 Minuten Frittierzeit von etwa 7 Minuten.
- ES Freidoras de 8 L. Modelos de sobremesa. Carcasa, cuba y tapa de acero inoxidable - cestas desmontables de alambre cromado - asas de cestas y tapas de material termoaislante - resistencias de acero inoxidable - termostato de seguridad con pulsador de rearme - versiones de dos cubas con doble termostato de uso independiente - cabezal y resistencias desmontables. Alcanzan los 180 C° en unos 18 minutos de fritura en unos 7 minutos.
- RU 8 л фритюрницы. Настольные модели. Корпус, чаша и крышка из нержавеющей стали - съемные корзины из хромированной проволоки - ручки корзин и крышек из термоизоляционного материала - резисторы из нержавеющей стали - предохранительные термостаты. с кнопкой сброса - версии с двумя барабанами и независимым двойным термостатом - головой и съемными нагревательными элементами. Они достигают 180°C примерно за 18 минут времени обжарки примерно за 7 минут.

	FY8L	FY88L
	2,85 kW	2,85 + 2,85 kW
 1 Ph	220-240V/1N/50-60Hz	
	50÷200°C	
	12,6 L	12,6 + 12,6 L
	8 L	8 + 8 L
	240 x 185 x 140(h) mm	240 x 185 x 140(h) mm x 2
	265 x 410 x 325(h) mm	545 x 410 x 325(h) mm
		
	6 Kg	11.5 Kg
	8,5 Kg	13 Kg
	450x 330 x 360(h) mm	580 x 430 x 360(h) mm
	0,051 m³	0,088 m³
		
	175 €	345 €



YKK02A FYK04



FYK04



YKK02A

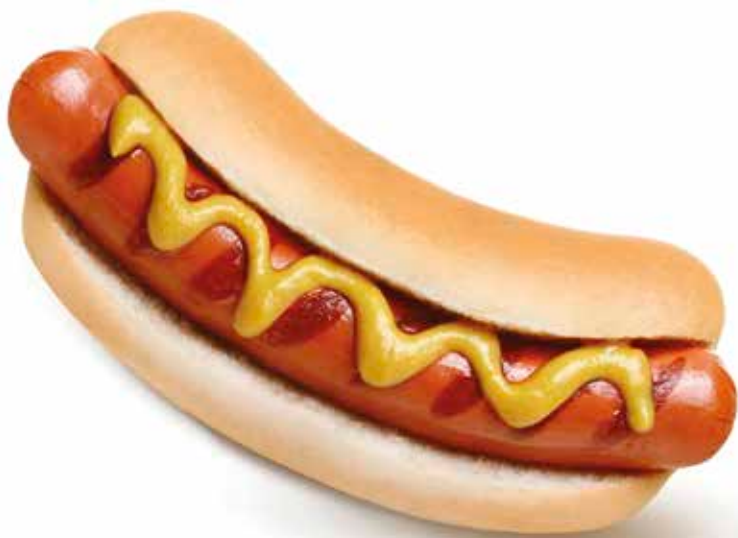
New

Riscalda Hot Dog

HOT DOG
PERRITO CALIENTE
АППАРАТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХОТ-ДОГОВ

- IT Macchine per riscaldare wurstel e cuocere panini. Struttura in acciaio inox - campana in vetro con all'interno cestello inox per cottura wurstel a bagnomaria. Il modello **YKK02A** è dotato di 2 punzoni per riscaldare il pane.
- EN Machines for heating sausages and cooking hot dog buns. Stainless steel casing - glass bell with internal stainless steel bowl to cook sausages in a water bath. The **YKK02A** model is equipped with 2 bun heating plots.
- FR Machine pour le chauffage de saucisses et la cuisson de petits pains. Corps en acier. Corps en acier inox - cylindre en verre avec bac interne en acier inoxydable pour chauffer les saucisses au bain marie. Le modèle **YKK02A** est équipé de 2 broches pour chauffer le pain.
- DE Maschine zum Erhitzen von Würstchen und Brötchen. Gehäuse aus Edelstahl - Glaszylinder mit innenliegender Edelstahlwanne fürs Heizen von Würsten im Wasserbad. Das Modell **YKK02A** ist mit 2Heizstiften zum Erwärmen des Brotes ausgestattet.
- ES Máquina para calentar salchichas y cocinar pan. Estructura de acero inoxidable - campana de vidrio con cesta interna de acero inoxidable para calentar salchichas en baño maría. El modelo **YKK02A** está equipado con 2 punzones para calentar el pan.
- RU Прибор для разогревания и приготовления булочек и сосисок. Корпус из нержавеющей стали - стеклянный колпак, внутри которого помещена корзинка из нержавеющей стали для приготовления сосисок на пару. Модель **YKK02A** оснащена 2 штыря для разогревания булочек.

	YKK02A	FYK04
	0,44 kW	0,35 kW
 1 Ph	220-240V/1N/50-60Hz	
 mm	410 x 345 x 315(h) mm	260 x 300 x 370(h) mm
		
 NET Kg	5,7 Kg	5 Kg
 GROSS Kg	6,7 Kg	6,5 Kg
 mm	420 x 410 x 380(h) mm	310 x 360 x 400(h) mm
 m³	0,063 m³	0,045 m³
		
	205 €	200 €



FY011

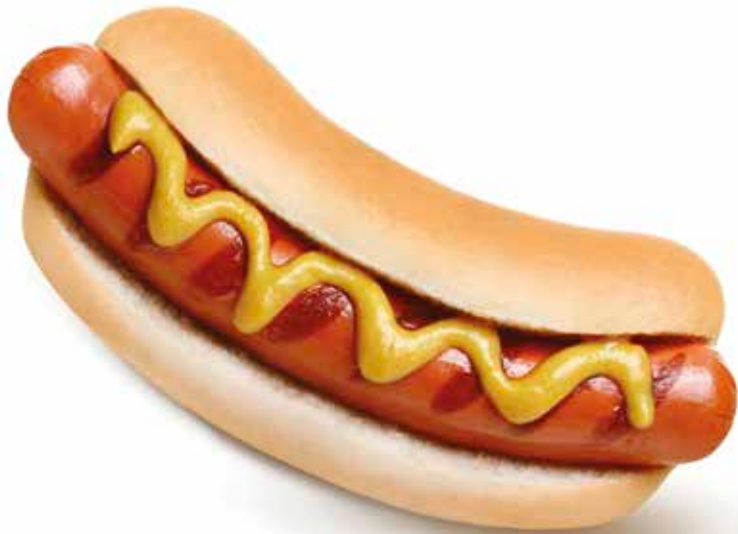


Cuoci Hot Dog

HOT DOG
PERRITO CALIENTE
АППАРАТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХОТ-ДОГОВ

- IT Macchina per riscaldare e cuocere würstel - cottura rapida ed uniforme che conferisce ai prodotti il sapore e la colorazione tipica della cottura alla griglia senza che sia necessario rigirarli manualmente - carcassa in acciaio inox - rulli in acciaio inox AISI304 - doppio termostato per la regolazione della temperatura - 11 rulli di ø 25 mm e lunghezza 467 mm.
- EN Hot dog and sausage heating and cooking machine - fast and even cooking that confers products the flavour and colour typical of grilling with no need for manual intervention - stainless steel casing - AISI 304 stainless steel rollers - double thermostat for temperature control - 11 rollers ø 25 mm 467 mm long.
- FR Appareil de chauffage et de cuisson pour different saucisses - cuisson rapide et uniforme qui donne aux produits la saveur et la couleur typiques du grillage sans intervention manuelle - corps en acier inox - rouleaux en acier inox AISI 304 - double thermostat pour le contrôle de la température - 11 rouleaux de ø 25 mm et longueur 467 mm.
- DE Maschine zum Erwärmen und Garen verschiedener Würstchen - schnelles und gleichmäßiges Garen, um den Produkten den typischen Geschmack und die typische Farbe des Grillens ohne manuelles Eingreifen zu verleihen - Edelstahlgehäuse - Rollen aus Edelstahl AISI 304 - Doppelthermostat zur Temperaturregelung - 11 Rollen mit ø 25 mm und Länge 467 mm.
- ES Máquina para calentar y cocinar perritos calientes y salchichas - cocción rápida y uniforme que confiere a los productos el sabor y la coloración típica de la cocción en parrilla sin necesidad de dar la vuelta manualmente - carcasa de acero inoxidable - rodillos de acero inoxidable AISI304 - termostato doble para el control de la temperatura - 11 rodillos de ø 25 mm y longitud 467 mm.
- RU Прибор для разогревания и приготовления сосисок и колбасок - Быстрое и равномерное обжаривание, благодаря которому продукты принимают типичный вид приготовленных на гриле без необходимости поворачивать их вручную - Корпус из нержавеющей стали - Валки из нержавеющей стали AISI304 - двойной термостат для регулирования температуры - 11 роликов диаметром 25 мм и длиной 467 мм.

	FY011
	2,2 kW
 1 Ph	220-240V/1N/50Hz
	ø 25 mm - 467 mm
 mm	560 x 530 x 200(h) mm
	
 Kg	12 Kg
 Kg	12,5 Kg
 mm	600 x 540 x 220(h) mm
 m³	0,070 m³
	
	320 €



SC8195-SD82C XH215



SC8195



SD82C



XH215

New

Cuoci riso

RICE COOKER
CUISINIÈRE À RIZ
REISKOCHEK
COCEDORES DE ARROZ
РІСОВАРКА

IT Macchine cuoci riso. Struttura e interno in acciaio inox - in dotazione cucchiaino e misurino da 180 ml.
SC8195: Funzione "Cook" per la cottura del riso - funzione "Warm" per il mantenimento della temperatura. Capacità fino a 30 porzioni di riso.
SD82C: Funzione di scelta per la cottura di diversi tipi di riso "Short Grain Rice" o "Long Grain Rice". Possibilità di cuocere zuppe/porridge e di utilizzare il tasto "Delay Timer" fino ad un massimo di 4 ore. Funzione "Warm" per il mantenimento della temperatura. Capacità fino a 45 porzioni di riso.
XH215: Funzione "Cook" per la cottura del riso - funzione "Warm" per il mantenimento della temperatura. Capacità fino a 23 porzioni di riso.

EN Rice cookers. Stainless steel casing and interior - supplied with spoon and 180 ml measuring cup.
C8195: "Cook" function to cook the rice - "Warm" function to maintain the temperature. Capacity up to 30 portions of rice.
SD82C: Selection function to cook different types of rice "Short Grain Rice" or "Long Grain Rice". Can be used to cook soup/porridge and to use the "Delay Timer" button for up to 4 hours. "Warm" function to maintain the temperature. Capacity up to 45 portions of rice.
XH215: "Cook" function to cook the rice - "Warm" function to maintain the temperature. Capacity up to 23 portions of rice.

FR Machines pour la cuisson du riz. Corps et intérieur en acier inox - livré avec cuillère et cuillère doseuse de 180 ml.
SC8195: Fonction "Cook" pour la cuisson du riz - Fonction "Warm" pour le maintien en température. Capacité jusqu'à 30 portions de riz.
SD82C: Fonction de sélection pour la cuisson de différents types de riz "Short Grain Rice" ou "Long Grain Rice". On peut cuire soupe/porridge et la touche "Delay Timer" peut être utilisée jusqu'à 4 heures. Fonction "Warm" pour le maintien en température. Capacité jusqu'à 45 portions de riz.
XH215: Fonction "Cook" pour la cuisson du riz - Fonction "Warm" pour le maintien en température. Capacité jusqu'à 23 portions de riz.

DE Reiskocher. Gehäuse und Innenbehälter aus Edelstahl - geliefert mit Löffel und 180 ml Messlöffel.
SC8195: "Cook"-Funktion fürs Reiskochen - "Warm"-Funktion fürs Halten der Temperatur. Bis zu 30 Portionen Reis Kapazität.
SD82C: Auswahlfunktion für die Zubereitung verschiedener Reissorten "Short Grain Rice" oder Long Grain Rice". Es können Suppe/Brei gekocht werden und die Taste "Delay Timer" kann bis zu 4 Stunden lang verwendet werden. "Warm"-Funktion fürs Halten der Temperatur. Kapazität bis zu 45 Portionen Reis.
XH215: "Cook"-Funktion fürs Reiskochen - "Warm"-Funktion fürs Halten der Temperatur. Bis zu 23 Portionen Reis Kapazität.

ES Máquinas de cocción de arroz. Estructura e interior de acero inoxidable - provisto con cuchara y cuchara dosificadora de 180 ml.
SC8195: Función "Cook" para cocinar arroz - Función "Warm" para mantener la temperatura. Capacidad hasta 30 porciones de arroz.
SD82C: Función de selección para cocinar diferentes tipos de arroz "Arroz de grano corto" o "Arroz de grano largo". Se puede cocinar sopa/pastilla y el botón "Delay Timer" se puede utilizar hasta 4 horas. Función "Warm" para mantener la temperatura. Capacidad hasta 45 porciones de arroz.
XH215: Función "Cook" para cocinar arroz - Función "Warm" para mantener la temperatura. Capacidad hasta 23 porciones de arroz.

	SD82C	SC8195	XH215
	2,5 kW	1,95 kW	1,55 kW
 1 Ph	220-240V/1N/50-60Hz		
	8,2 L (riso crudo - raw rice - сырой рис)	5,4 L (riso crudo - raw rice - сырой рис)	4,2 L (riso crudo - raw rice - сырой рис)
	540 x 460 x 410/880(h) mm	480 x 390 x 350/770(h) mm	470 x 390 x 310(h) mm
			
	14 Kg	9 Kg	5 Kg
	16,5 Kg	10,5 Kg	6 Kg
	550 x 460 x 550(h) mm	460 x 380 x 460(h) mm	400 x 400 x 280(h) mm
	0.136 m³	0.078 m³	0.045 m³
			
	400 €	240 €	120 €



RU Рисовые плиты. Внутренняя и внутренняя отделка из нержавеющей стали - поставляется с ложкой и 180 мл мерной чашкой.
SC81195: функция "Готовить" для приготовления риса - функция "Тепло" для поддержания температуры. Вместимость до 30 порций риса.
SD82C: Функция выбора для приготовления риса различных сортов "Короткозерновой рис" или "Длиннозернистый рис". Используется для приготовления супа/каши и для использования кнопки "Delay Timer" до 4 часов. Функция "Тепло" для поддержания температуры. Вместимость до 45 порций риса.
XH215: функция "Готовить" для приготовления риса - функция "Тепло" для поддержания температуры. Вместимость до 23 порций риса.

FZ03A - SV130



FZ03A



SV130

Cottura sous-vide

SOUS-VIDE COOKING
CUISSON SOUS-VIDE
VAKUUM GAREN
COCCIÓN SOUS-VIDE
ВАКУУМНАЯ ВАПКА

- IT Macchine per la cottura sottovuoto a bassa temperatura (sous-vide). Struttura in acciaio inox AISI 304 - capacità di scaldare fino a 30 L di acqua - sensore di temperatura - temperatura regolabile da 5 a 90° - precisione di lavorazione +/- 0,1°C (mod. SV130) +/- 0,5°C (per il modello FZ03A) - timer da 5 minuti a 99 ore (per il modello SV130) - timer da 5 minuti a 24 ore (per il modello FZ03A).
- EN Low temperature vacuum cooking machine (sous-vide). Casing in stainless steel AISI 304 - water heating capacity of up to 30 L - temperature probe - temperature adjustable from 5 to 90° - working accuracy +/- 0,1°C (mod. SV130) +/- 0,5°C (mod. FZ03A) - timer from 5 minutes to 99 hours (mod.SV130) - timer from 5 minutes to 24 hours (mod. FZ03A).
- FR Machine de cuisson sous vide à basse température (sous-vide). Corps en acier Inox AISI 304 - ccapacité de chauffage de l'eau jusqu'à 30 L - sonde de température - température réglable de 5 à 90°- précision d'usinage +/- 0,1°C (mod. SV130) - +/- 0,5°C (mod. FZ03A) - minuterie de 5 minutes à 99 heures (mod. SV130) - minuterie de 5 minutes à 24 heures (mod. FZ03A).
- DE Niedertemperaturgargerät für das Vakuumkochen (sous-vide). Gehäuse aus Edelstahl AISI 304 - Wasserheizleistung bis zu 30 L - Temperaturfühler - C - Temperatur einstellbar von 5 bis 90° Bearbeitungsgenauigkeit +/- 0,1°C (SV130) +/- 0,5°C (FZ03A) - Zeitschaltuhr von 5 Minuten bis 99 Stunden (SV130) - Zeitschaltuhr von 5 Minuten bis 24 Stunden. (FZ03A).
- ES Máquina de cocción al vacío de baja temperatura (sous-vide). Cuerpo en acero inoxidable AISI 304 - capacidad de calentamiento de agua de hasta 30 L - sensor de temperatura - temperatura ajustable de 5 a 90° - precisión de tratamiento +/- 0,1°C (mod. SV130) +/- 0,5°C(mod. FZ03A) - temporizador de 5 minutos a 99 horas (Mod.SV130) - temporizador de 5 minutos a 24 horas (mod.FZ03A) .
- RU Низкотемпературная варочная панель для приготовления в вакууме (су-вид). Корпус из нержавеющей стали AISI 304 - мощность водяного отопления до 30 л - Датчик температуры - температура регулируется от 5 до 90° - Точность обработки +/- 0,1°C (SV130) - Точность обработки +/- 0,5°C (FZ03A) -- таймер от 5 минут до 99 часов (SV130) таймер от 5 минут до 24 часов. (FZ03A).

	FZ03A	SV130
	1,5 kW (1,10 HP)	
 1 Ph	220-240V/1N/50-60Hz	
	30 L	20 / 30 L
	140 x 110 x 332(h) mm	71 x 146 x 340(h) mm
		
	2,5 Kg	1,9 Kg
	3 Kg	2,2 Kg
	220 x 190 x 410(h) mm	170 x 110 x 385(h) mm
	0,0180 m³	0,00725 m³
		
	400 €	340 €

SBS300P SBP350 - SBP400



SBS300P



SBP350



SBP400

Macchine sottovuoto
a barra saldante

BAR VACUUM PACKERS
MACHINES SOUS VIDE À BARRE
VAKUUMVERPACKER MIT SCHWEISSLEISTE
ENVASADORAS AL VACÍO CON BARRA
ВАКУУМНЫЕ УПАКОВОЧНЫЕ МАШИНЫ СО
СВАРОЧНОЙ ПЛАНКОЙ

IT Macchina per prolungare i tempi di conservazione degli alimenti mantenendone intatte le caratteristiche organolettiche. Tramite l'utilizzo di apposite buste goffrate o contenitori si crea un livello di vuoto tale da impedire la proliferazione batterica. Carcassa in acciaio inox (in plastica ABS per il modello SBS300P) - pompa a secco - pannello comandi digitale con ciclo di lavoro automatico e/o manuale - saldatura da 5 mm.
Accessori: sacchetti goffrati in vari formati - rotoli goffrati per ottenere sacchetti della lunghezza desiderata.

EN A machine to prolong food storage duration ensuring the integrity of the organoleptic characteristics. The use of special embossed envelopes or containers creates a vacuum level that prevents the proliferation of bacteria. Stainless steel casing (ABS plastic for SBS300P model) - dry pump - digital control panel with automatic and/or manual working cycle - 5 mm sealing. Accessories: embossed bags in various sizes - embossed rolls to obtain bags of the desired length.

FR Machine pour prolonger les temps de conservation des aliments tout en conservant intactes les caractéristiques organoleptiques. Grâce à l'utilisation de boîtes gauffrées ou de récipients spéciaux, on obtient un niveau de vide qui empêche la prolifération bactérienne. Corps en acier Inox (en plastique ABS pour le modèle SBS300P) - pompe à sec - panneau de commande numérique avec cycle de travail automatique et/ou manuel - soudure 5 mm.
Accessoires: boîtes gauffrés de différents formats - bobines gauffrées pour obtenir des boîtes de la longueur désirée.

DE Maschine zur Verlängerung der Aufbewahrungsdauer von Lebensmitteln, um die Integrität der organoleptischen Eigenschaften zu gewährleisten. Durch den Einsatz von geprägte Beutel oder Behälter wird ein Vakuumniveau erzeugt, dass die Keimenvermehrung verhindert. Edelstahlgehäuse (aus ABS-Kunststoff für das Modell SBS300P) - Trockenlaufpumpe - digitales Bedienfeld mit automatischem und/oder manuellem Arbeitszyklus - 5 mm Siegelung.
Zubehör: geprägte Beutel in verschiedenen Formaten - geprägte Rollen zur Herstellung von Beutel der gewünschten Länge.

ES Máquina para prolongar el tiempo de conservación de los alimentos manteniendo sus características organolépticas. A través del uso de bolsas o contenedores especiales crea un nivel de vacío tal que impida la proliferación de bacterias. Carcasa de acero inoxidable (de plástico ABS en el modelo SBS300P) - bomba seca bara - panel de control digital con ciclos de trabajos manuales y/o automáticos - sellado de 5 mm. Accesorios: bolsas gofradas de diferentes tamaños - rollos gofrados para obtener bolsas de diferentes medidas.

RU Машина для продления срока хранения продуктов. обеспечение целостности органолептических характеристик. Использование специальных тисненых конвертов или контейнеров создает уровень вакуума, предотвращающий размножение бактерий. Корпус из нержавеющей стали (ABS пластик для модели SBS300P) - сухой насос - цифровая панель управления с автоматическим и/или ручным циклом работы - 5 мм уплотнение.
Аксессуары: тисненые пакеты различных размеров - тисненые рулоны для получения пакетов нужной длины.

	SBS300P	SBP350	SBP400
	0,19 kW (0,25 HP)	0,25 kW (0,33 HP)	0,27 kW (0,36 HP)
 1 Ph	220-240V/1N/50Hz		
BARRA SALDANTE/ HOT-WELD SEALER	300 mm	350 mm	400 mm
POMPA VUOTO/ VACUUM PUMP	0,6 m³/h	1,2 m³/h	
VUOTO MAX OTTENIBILE/ MAX ACHIEVABLE VACUUM	80%		
 mm	380 x 180 x 80(h) mm	370 x 260 x 130(h) mm	420 x 260 x 130(h) mm
			
 NET Kg	2 Kg	7,5 Kg	8 Kg
 GROSS Kg	2,5 Kg	8,2 Kg	9 Kg
 mm	440 x 260 x 120(h) mm	420 x 290 x 210(h) mm	510 x 330 x 240(h) mm
 m³	0,014 m³	0,026 m³	0,040 m³
			
	200 €	490 €	585 €
	-	Special Voltages - Разное питающее напряжение + 130 €	

* Utilizzare solo buste per sottovuoto goffrate.
Use only embossed bags.
Utiliser seulement les sachets gauffrés.
Nur gaufrierte Beutel fuer vakuum benuzten.
Usar solo bolsas para envasado al vacío gofradas.
Использовать только пакеты для вакуума с тиснением.

SCC250-SCC300 SCC400-SCC500



SCC300

ITALIAN
PRODUCT

Macchine sottovuoto a campana

CHAMBER VACUUM PACKERS
MACHINES SOUS VIDE À CLOCHE
KAMMER VAKUUMVERPACKER
ENVASADORAS AL VACÍO
КОЛПАКОВЫЕ ВАКУУМНЫЕ УПАКОВОЧНЫЕ
МАШИНЫ АВТОМАТИЧЕСКИ

IT Macchina per prolungare i tempi di conservazione degli alimenti mantenendone intatte le caratteristiche organoelettiche e impedendo la proliferazione batterica. Struttura e vasca stampata in acciaio inox - barra saldante estraibile - coperchio in plexiglass trasparente - pompa a bagno d'olio - pannello comandi digitale con 6 programmi memorizzabili - possibile predisposizione per l'utilizzo di gas inerti (escluso mod. SCC250). Accessori: sacchetti lisci normali e per cottura in vari formati.

EN A machine to prolong food storage duration ensuring the integrity of the organoleptic characteristics and preventing bacterial growth. Stainless steel case and bowl - removable sealing bar - clear plexiglass lid - oil bath pump - digital control panel with 6 storable programs - prearrangement for the use of inert gases (excluding mod. SCC250). Accessories: normal smooth bags and cooking bags in various sizes.

FR Machine pour prolonger la durée de conservation des aliments, en conservant intactes leurs caractéristiques organoleptiques et en empêchant la prolifération des bactéries. Corps et cuve moulé en acier Inox - barre de soudure amovible - couvercle en plexiglas transparent - pompe à bain d'huile - panneau de commande numérique avec 6 programmes mémorisables - éventuelle prédisposition pour l'utilisation des gaz inertes (sauf le modèle SCC250). Accessoires: boîtes lisses normaux et sacs de cuisson de différentes tailles.

DE Maschine zur Verlängerung der Aufbewahrungsdauer von Lebensmitteln, um die Integrität der organoleptischen Eigenschaften zu gewährleisten und das Bakterienwachstum zu verhindern. Gehäuse und Schüssel aus Edelstahl - abnehmbare Schweißleiste - klarer Plexiglasdeckel - Ölbadpumpe - digitales Bedienfeld mit 6 speicherbaren Programmen - Inertgasen-Einsatzbereit (Außer Mod. SCC250). Zubehör: übliche Glattebeutel und Kochbeutel in verschiedenen Größen.

ES Máquina para prolongar el tiempo de conservación de los alimentos manteniendo sus características organolépticas. A través del uso de bolsas o contenedores especiales crea un nivel de vacío tal que impida la proliferación de bacterias. Estructura y cuba impresa de acero inoxidable - barra de termosellado extraíble - tapa en plexiglás transparente - bomba en aceite - panel de control digital con 6 programas memorizables - posible predisposición para el uso de gases inerte (mod. SCC250 excluido). Accesorios: bolsas lisas normales y para la cocción, de diferentes tamaños.

RU Машина для продления срока хранения продуктов. обеспечение целостности органолептических свойств и предотвращение роста бактерий. Корпус и чаша из нержавеющей стали - съемная уплотнительная планка - прозрачная плексигласовая крышка - масляные насосы - цифровая панель управления с 6 сохраняемыми программами - предварительное согласование для использования инертных газов (кроме модели SCC250). Аксессуары: обычные гладкие пакеты и варочные пакеты различных размеров.

	SCC250	SCC300	SCC400	SCC500
	0,35 kW (0,46 HP)	0,45 kW (0,6 HP)	0,75 kW (1 HP)	
 1 Ph	220-240V/1N/50Hz	220-240V/1N/50-60Hz		
BARRA SALDANTE/ HOT-WELD SEALER	250 mm	300 mm	400 mm	500 mm
POMPA VUOTO/ VACUUM PUMP	4 m³/h	8 m³/h	20 m³/h	
VUOTO MAX OTTENIBILE/ MAX ACHIEVABLE VACUUM	98%			
 mm	260 x 300 x 110(h) mm	310 x 350 x 190(h) mm	410 x 450 x 220(h) mm	520 x 520 x 220(h) mm
 mm	320 x 500 x 270(h) mm	460 x 410 x 430(h) mm	560 x 510 x 460(h) mm	610 x 630 x 500(h) mm
				
 Kg	26 Kg	35 Kg	50 Kg	64 Kg
 Kg	32 Kg	40 Kg	58 Kg	74Kg
 mm	550 x 470 x 620(h) mm	600 x 800 x 640(h) mm	600 x 800 x 680(h) mm	700 x 700 x 670(h) mm
 m³	0,161 m³	0,307 m³	0,326 m³	0,329 m³
				
	2.125 €	2.630 €	2.975 €	3.880 €
	Special Voltages - Разное питающее напряжение + 130 €			
	-	Predisposizione per l'utilizzo di gas inerti Prearrangement for the use of inert gases		
	-	+ 260 €		

* Utilizzare solo buste per sottovuoto lisce.
Use only smooth vakuum bags.
N'utilisez que des sacs sous vide lisses.
Nur glatte Vakuumbbeutel benutzen.
Utilizar exclusivamente bolsas para envasado al vacío lisas.
Использовать только гладкие пакеты для вакуума.



SCC300



SBS300P



SBP350



SBP400

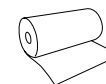
Optional macchine sottovuoto

ACCESSORIES
ACCESSOIRES
ZUBEHÖR
ACCESORIOS
AKCECCYAPPI

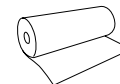
Mod.	Temp. max / h		Confezione 100 pz Pack 100 pcs 100 pièces par paquet 100 Stk. Packung 100 uds. por caja 100 шт. в упаковке	
µm 90 Buste Goffrate - Conservazione e cottura Embossed bags - Preservation and cooking Sacs gaufrés - Conservation et cuisson Geprägte Beutel - Konservieren und kochen Bolsas gofrados - Conservación y cocina Конверты с тиснением – хранение и приготовление	100°C - 2 h	150 x 300 mm	SAC03	19 €
		200 x 300 mm	SAC01	25 €
		250 x 350 mm	SAC05	35 €
		300 x 400 mm	SAC02	46 €
µm 90 Buste Goffrate per cottura extra performance Embossed bags for extra performance cooking Sacs gaufrés pour une cuisson encore plus performante Geprägte Beutel für besonders leistungsstarkes Kochen Bolsas gofradas para una cocción de mayor rendimiento Рельефные пакеты для более эффективного приготовления	120°C - 4 h	200 x 300 mm	SAC01C	42 €
		300 x 400 mm	SAC02C	82 €
µm 90 Buste lisce - Conservazione e cottura Smooth bags - Preservation and cooking Sacs lisses - Conservation et cuisson Glatte Beutel - Konservieren und kochen Bolsas lisas - Conservación y cocina Гладкие пакеты – Хранение и приготовление пищи	100°C - 2 h	200 x 300 mm	SAC11	23 €
		250 x 350 mm	SAC12	32 €
		300 x 400 mm	SAC14	44 €

Mod.			
2 rotoli - 2 rolls - 2 rouleaux 2 Rollen - 2 rollos - 2 рулонов	200 x 6000 mm	ROT01	20 €
	300 x 6000 mm	ROT02	25 €

ROT01



ROT02



HBS220JS HBS250 - HBS300



HBS220JS



HBS250



HBS300

Affettatrici a gravità

GRAVITY SLICERS
TRANCHEUSE À GRAVITÉ
SCHRÄGE AUFSCHNITTMASCHINEN
CORTADORAS POR GRAVEDAD
ГРАВИТАЦИОННЫЕ СЛАЙСЕРЫ

- IT Macchina per affettare salumi, formaggi, ecc. Struttura in lega leggera di alluminio anodizzato - anello fisso protezione lama - paralama estraibile - pomello regolazione vela con scala graduata - affilatoio fisso con coppia di smerigli per l'affilatura della lama. Spessore di taglio per il modello 220JS fino a 12 mm, per il modello 250 fino a 15 mm e per il modello 300 fino a 16 mm - blocco piatto-vela
- EN Slicing machine for cold cuts, cheeses, etc. Casing in light anodized aluminium alloy - fixed ring for blade protection - removable blade guard - fence adjustment knob with graduated scale - fixed sharpener with a pair of grinders to sharpen the blade. Cutting thickness for the 220JS model up to 12 mm, for the 250 model up to 15 mm and for the 300 model up to 16 mm - plate block.
- FR Trancheuse pour saucisses et fromages, etc. Corps en alliage d'aluminium anodisé léger - anneau fixe pour la protection de la lame - garde lame extractible - bouton de réglage de la voile avec échelle graduée - affûteur fixe avec couple d'émeris pour aiguiser la lame. Epaisseur de coupe pour modèle 220JS jusqu'à 12 mm, pour modèle 250 jusqu'à 15 mm et pour modèle 300 jusqu'à 16 mm - bloc du plan glissant.
- DE Schneidemaschine für Wurstwaren, Käse, usw. Gehäuse aus leichter eloxierter Aluminiumlegierung - fester Ring für den Messerschutz - abnehmbarer Messerschutz - Segelverstellknopf mit Skala - fester Schärfer mit einem Paar Schleifer zum Schärfen der Klinge. Schnittstärke für das 220JS Modell bis 12 mm, für das 250 Modell bis 15 mm und für das 300 Modell bis 16 mm - Einführtischsperre.
- ES Máquina para cortar en lonchas embutidos, quesos, etc. Estructura ligera de aleación de aluminio anodizado - anillo fijo para proteger la cuchilla y protección de la cuchilla extraíble - pomo de regulación protección vertical con escala graduada - afilador fijo piedras de amolar para afilar la cuchilla. Espesor del corte hasta 12 mm (modelo 220JS), hasta 15 mm (modelo 250), hasta 16 mm (modelo 300). Bloque plano-protección vertical.
- RU Режущая машина для нарезки холодной нарезки, сыров и т.д. Корпус из легкого анодированного алюминиевого сплава - фиксированное кольцо для защиты лезвия - съемная защита лезвия - ручка регулировки ограждения с градуированной шкалой - фиксированная точилка с парой шлифмашин для заточки лезвия. Толщина резания для модели 220JS до 12 мм, для модели 250 до 15 мм и для модели 300 до 16 мм - листовой блок.

	HBS220JS	HBS250	HBS300
	0,12 kW	0,15 kW	0,25 kW
	220-240V/1N/50Hz		
	220 mm	250 mm	300 mm
	115 x 130(h) mm	140 x 155(h) mm	165 x 175(h) mm
	340 x 240 mm	380 x 250 mm	430 x 300 mm
	490 x 370 x 330(h) mm	520 x 420 x 380(h) mm	560 x 490 x 450(h) mm
			
	12 Kg	18 Kg	23 Kg
	14 Kg	20 Kg	26 Kg
	520 x 420 x 380(h) mm	580 x 470 x 420(h) mm	620 x 530 x 510(h) mm
	0,083 m³	0,111 m³	0,165 m³
			
	485 €	605 €	810 €



HT4 - HT5.5



HT4



HT5.5

Taglia pomodori
manuali

TOMATOES CUTTER
COUPE-TOMATES
TOMATENSCHNEIDER
CORTADORA DE TOMATES
РЕЗКА ПОМИДОРОВ

- IT Macchina per tagliare pomodori. Struttura in acciaio inox e plastica alimentare. Il modello HT4 ha uno spessore di taglio di 4mm, mentre il modello HT5.5 ha spessore di 5,5 mm.
- EN Tomato cutting machine. Stainless steel and food safe plastic casing. The HT4 model has a cutting thickness of 4mm, while the HT5.5 model has a thickness of 5,5 mm.
- FR Machine à couper les tomates. Corps en acier inox et plastique alimentaire. Le modèle HT4 a une épaisseur de coupe de 4 mm, et le modèle HT5.5 a une épaisseur de 5,5 mm.
- DE Tomatenschneidemaschine. Gehäuse aus Edelstahl und lebensmittelechtem Kunststoff. Das Modell HT4 hat eine Schnittdicke von 4 mm, während das Modell HT5.5 eine Dicke von 5,5 mm hat.
- ES Máquina para cortar tomates. Estructura de acero inoxidable y plástico idóneo para el contacto con los alimentos. Espesor del corte: 4 mm (modelo HT4) o 5,5 mm (modelo HT5.5).
- RU Машина для резки помидоров. Корпус из нержавеющей стали и пищевого безопасного пластика. Модель HT4 имеет толщину пропила 4 мм, а модель HT5.5 - 5,5 мм.

	HT4	HT5.5
LAME BLADES ЛЕЗВИЙ	N° 13	N° 10
	450 x 200 x 205(h) mm	
		
	5 Kg	
	6 Kg	
	450 x 210 x 210(h) mm	
	0,020 m³	
		
	195 €	185 €



SS7H



Insaccatrice
manuale orizzontale

SAUSAGE STUFFER
POISSOIRS A' SAUCISSE
FÜLLMASCHINEN
EMBUTIDORAS
НАПОЛНИТЕЛЬНЫЕ МАШИНЫ

- IT Macchina per insaccare. Struttura in acciaio inox - 2 velocità - in dotazione 4 imbuto (10-20-30-35 mm).
- EN Sausage stuffer machine. Stainless steel casing - 2 speeds - supplied with 4 funnels (10-20-30-35 mm).
- FR Machine à farcir les saucisses. Corps en acier inox - 2 vitesses - livré avec 4 entonnoirs (10-20-30-35 mm).
- DE Wurstfüllmaschine. Gehäuse aus Edelstahl - 2 Geschwindigkeiten - 4 Trichter (10-20-30-35 mm) im Lieferumfang enthalten.
- ES Máquina para embutir. Estructura de acero inoxidable. 2 velocidades - en la dotación 4 embudos (10-20-30-35 mm).
- RU Машина для заправки сосисок. Корпус из нержавеющей стали - 2 скорости - поставляется с 4 воронками (10-20-30-35 мм).

	SS7H
	7 L
	820 x 340 x 340(h) mm
	
	13 Kg
	14 Kg
	630 x 240 x 220(h) mm
	0,033 m³
	
	375 €



HF100 - HF130



HF100

Pressamburger manuali

HAMBURGER PRESS
PRESSE-HAMBURGER
HAMBURGERPRESSE
FORMADORA DE HAMBURGUESAS
ПРЕСС ДЛЯ ГАМБУРГЕРОВ

IT Struttura in alluminio anodizzato, parti a contatto con la carne in acciaio inox.

EN Anodized aluminium casing, parts in contact with the meat in stainless steel.

FR Corps en aluminium anodisé, parties en contact avec la viande en acier inox.

DE Gehäuse aus eloxiertem Aluminium, mit dem Fleisch in Kontakt tretenden Teile aus Edelstahl.

ES Estructura de aluminio anodizado, las partes que están a contacto con la carne son de acero inoxidable.

RU Корпус из анодированного алюминия, детали, контактирующие с мясом, изготовлены из нержавеющей стали.

i	HF100	HF130
mm	ø 100 mm	ø 130 mm
	320 x 250 x 300(h) mm	
NET Kg	5,2 Kg	
GROSS Kg	6,5 Kg	6,7 Kg
mm	275 x 220 x 295(h) mm	
m³	0,018 m³	
€	CE	
	180 €	195 €
	Confezione cellophan da 1 Kg 1 Kg cellophane package Emballage cellophane de 1 Kg Zellophan-Verpackung 1 Kg Caja celofán de 1 Kg Упаковка целлофана 1 кг	
	50 €	



T906



Bollitore elettrico

ELECTRIC KETTLE
BOUILLLOIRE ÉLECTRIQUE
WASSERKOCHER
HERVIDOR ELÉCTRICO
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ЧАЙНИК

- IT Bollitore elettrico in acciaio inox - spegnimento automatico al raggiungimento dell'ebollizione - due livelli di potenza - capacita contenitore 1,7 L - livello acqua visibile - base in plastica.
- EN Stainless steel electric kettle - automatically switches off when boiling temperature is reached - two power levels - 1.7 L container - visible water level - plastic base.
- FR Bouilloire électrique en acier inox. Arrêt automatique une fois la température d'ébullition atteinte - deux niveaux de puissance - capacité du récipient 1,7 L - niveau d'eau visible - base en plastique.
- DE Elektrischer Wasserkocher aus Edelstahl - automatische Abschaltung beim Kochen - zwei Leistungsstufen - 1,7 L Behälterinhalt. - sichtbarer Wasserstand - Kunststoffsockel.
- ES Hervidor eléctrico de acero inoxidable - cierre automático cuando el agua hierve - dos niveles de potencia - capacidad 1,7 litros - nivel de agua visible - base de plástico.
- RU Электрочайник из нержавеющей стали - автоматически выключается при достижении температуры кипения - два уровня мощности - 1,7 литровый контейнер - видимый уровень воды - пластиковое основание.

	T906
	1,85 - 2,2 kW
 1 Ph	220-240V/1N/50-60Hz
	1.7 L
 mm	150 x 220 x 230(h) mm
	
 Kg	1,3 Kg
 Kg	1,5 Kg
 mm	220 x 180 x 250(h) mm
 m³	0,010 m³
	
	60 €



Z3035



Coltello elettrico

ELECTRIC KNIFE
ELEKTRISCHES MESSER
COUTEAU ÉLECTRIQUE
CUCHILLO ELÉCTRICO
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ НОЖ

IT Coltello elettrico con corpo in abs e lama in acciaio inox.

EN Electric knife with abs casing and stainless steel blade.

FR Couteau électrique avec corps en ABS et lame en acier inox.

DE Elektrisches Messer mit Kunststoffgehäuse und Klinge aus Edelstahl.

ES Cuchillo eléctrico con cuerpo de abs y cuchilla de acero inoxidable.

RU Электрический нож с корпусом пресса и лезвием из нержавеющей стали.

	Z3035
	0,18 kW
 1 Ph	220-240V/1N/50Hz
 RPM	3000 rpm
 mm	470 x 140 x 70(h) mm
	
 Kg	1 Kg
 Kg	1,5 Kg
 mm	250 x 80 x 150(h) mm
 m³	0,003 m³
	CE
	45 €



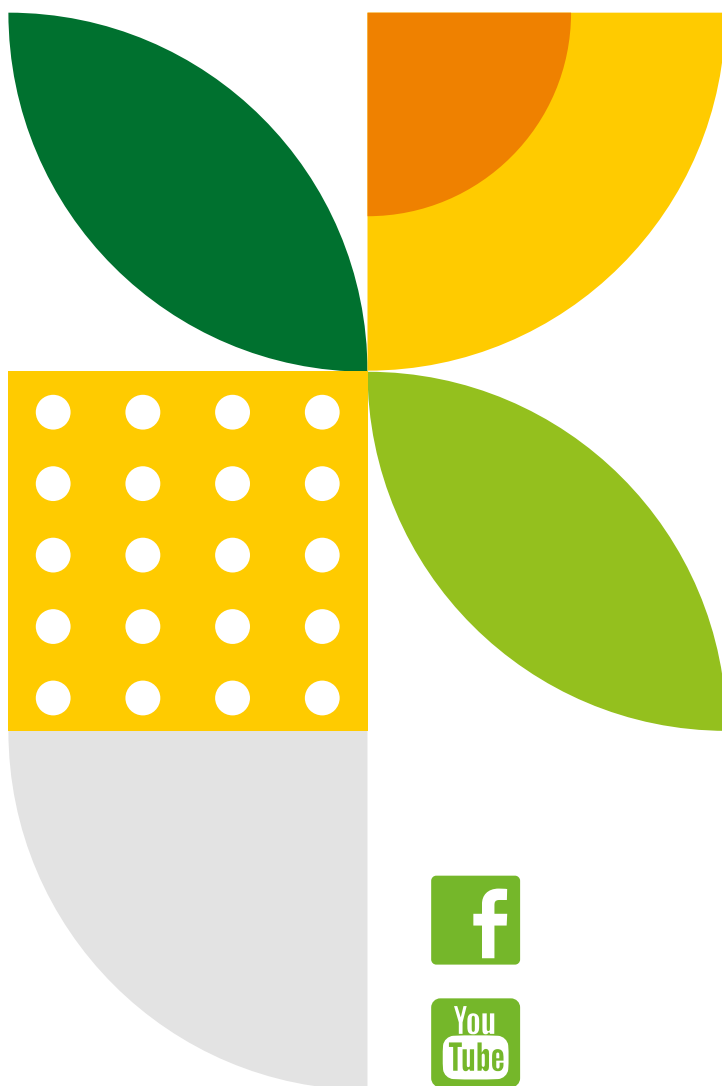




Note

NOTES
NOTE
NOTIZ

fimar
group



Fimar S.p.a.

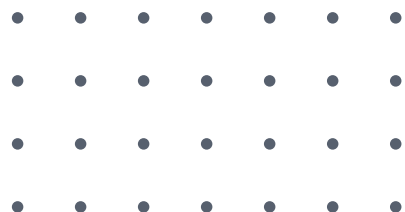
Via Del Tesoro, 301

47826 Villa Verucchio (Rimini) Italy

t. +39 0541 670736

info@fimargroup.it

FIMARGROUP.IT
FIMARSPA.IT
EASYLINEBYFIMAR.IT
FORCAR.IT
FORCOLD.IT



SNACK BAR EQUIPMENT

Macchinari per la piccola ristorazione



CATALOGO E PREZZI 2023/24
CATALOGUE & PRICES 2023/24





Guida alla lettura

IT

Easyline by Fimar è la linea dedicata alle esigenze della piccola ristorazione e bar di tipo professionale, prodotta da fornitori selezionati a prezzi concorrenziali.

Easyline nasce nel 2013, come linea di prodotti di importazione a prezzi straordinariamente contenuti crescendo ogni anno in qualità e in ampliamento della gamma di articoli.

Per offrire alla nostra clientela un'ampia scelta di prodotti, nel catalogo troverete alcuni brand di fama internazionale come i Forni a Microonde di Samsung® o Panasonic® e le famose Impastatrici Kitchenaid®.

In questa nuova edizione è stata ampliata la gamma di: piastre ad induzione, forni a microonde, cuoci riso, waffle machine e cuoci hot dog.

EN

Easyline by Fimar is the professional line dedicated to the needs of small restaurants and bars, produced by selected suppliers at competitive prices.

Easyline was born in 2013, as a line of imported products at extraordinarily low prices, growing every year in quality and extension of the range of articles. In order to offer our customers a wide choice of products, in the catalogue you will find some internationally renowned brands such as Microwave Ovens from Samsung® or Panasonic® and the famous Kitchenaid® mixers.

In this new edition, the range has been extended to include: induction plates, microwave ovens, rice cookers, waffle makers and hot dog cookers.

FR

Easyline by Fimar est la ligne professionnelle dédiée aux besoins des petits restaurants et bars, produite par des fournisseurs sélectionnés à des prix compétitifs.

Easyline est née en 2013, comme une ligne de produits importés à des prix extraordinairement bas, augmentant chaque année en qualité et en expansion de la gamme d'articles. Afin d'offrir à nos clients un large choix de produits, vous trouverez dans le catalogue certaines marques de renommée internationale telles que les fours à micro-ondes de Samsung® ou Panasonic® et les célèbres mélangeurs Kitchenaid®.

Dans cette nouvelle édition, la gamme a été élargie pour inclure: des plaques à induction, des fours à micro-ondes, des cuiseurs à riz, des gaufriers et des cuiseurs à hot-dogs.

CERCA IL BOLLINO NOVITÀ E SCOPRILE TUTTE!

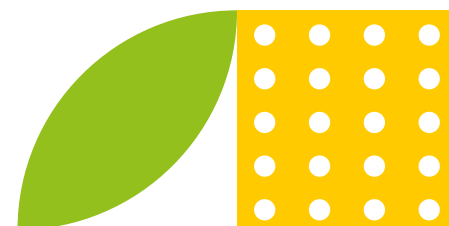
LOOK FOR THE NEW STICKER AND DISCOVER THEM ALL!

Cherchez la vignette de la nouveauté et découvrez-les tous!

Achten Sie auf den Neuheitsaufkleber und entdecken Sie sie alle!

¡Busque la etiqueta de novedad y descúbralos todos!

Найдите наклейку с новинкой и откройте для себя их все!



DE

Easyline by Fimar ist die professionelle Linie, die auf die Bedürfnisse kleiner Restaurants und Bars ausgerichtet ist und von ausgewählten Lieferanten zu wettbewerbsfähigen Preisen hergestellt wird.

Easyline wurde im Jahr 2013 als eine Linie von importierten Produkten zu außergewöhnlich niedrigen Preisen geboren, die jedes Jahr an Qualität und Erweiterung der Artikelpalette zunimmt. Um unseren Kunden eine große Auswahl an Produkten zu bieten, finden Sie im Katalog einige international bekannte Marken wie die Mikrowellenherde von Samsung® oder Panasonic® und die berühmten Kitchenaid®-Mixer.

In dieser neuen Ausgabe wurde das Sortiment um folgende Produkte erweitert: Induktionskochfelder, Mikrowellenherde, Reiskocher, Waffelautomaten und Hot-Dog-Kocher.

ES

Easyline by Fimar es la línea profesional dedicada a las necesidades de pequeños restaurantes y bares, producida por proveedores seleccionados a precios competitivos.

Easyline nació en 2013, como una línea de productos importados a precios extraordinariamente bajos, creciendo cada año en calidad y ampliación de la gama de artículos. Con el fin de ofrecer a nuestros clientes una amplia gama de productos, en el catálogo encontrará algunas marcas de renombre internacional como los Hornos Microondas de Samsung® o Panasonic® y las famosas batidoras Kitchenaid®.

En esta nueva edición, la gama se ha ampliado con: placas de inducción, hornos microondas, arrozceras, gofreras y cocedoras de perritos calientes.

RU

Easyline by Fimar - это профессиональная линия, посвященная потребностям небольших ресторанов и баров, производимая избранными поставщиками по конкурентоспособным ценам.

Easyline родилась в 2013 году как линия импортных продуктов по необычайно низким ценам, с каждым годом повышая качество и расширяя ассортимент. Чтобы предложить нашим покупателям широкий выбор продукции, в каталоге представлены такие всемирно известные бренды, как микроволновые печи Samsung® или Panasonic® и знаменитые миксеры Kitchenaid®.

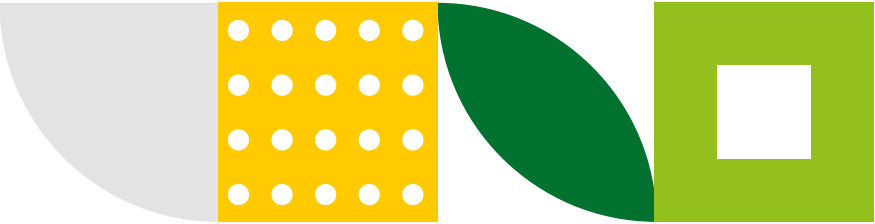
В новом издании ассортимент расширен: индукционные варочные панели, микроволновые печи, рисоварки, вафельницы и хот-доги.

Icone

ICONS
ICÔNES
SYMBÔLE
ICONOS
ИКОНЫ

	IT	EN	FR	DE	ES	RU
	INFORMAZIONI	INFORMATION	INFORMATION	INFO	INFORMACIÓN	ИНФОРМАЦИЯ
	POTENZA	POWER	PUISSANCE	LEISTUNG	POTENCIA	МОЩНОСТЬ
	ALIMENTAZIONE TRIFASE	THREE-PHASE POWER SUPPLY	ALIMENTATION TRIPHASÉE	DREIPHASIGE STROMVERSORGUNG	ALIMENTACIÓN TRIFÁSICA	ТРЕХФАЗНЫЙ ИСТОЧНИК ПИТАНИЯ
	ALIMENTAZIONE MONOFASE	SINGLE-PHASE POWER SUPPLY	ALIMENTATION MONOPHASÉE	EINPHASIGE STROMVERSORGUNG	ALIMENTACIÓN MONOFÁSICA	ОДНОФАЗНЫЙ ИСТОЧНИК ПИТАНИЯ
	DIMENSIONI MACCHINA	MACHINE DIMENSIONS	DIMENSIONS DES MACHINES	MASCHINE NABMESSUNGEN	MEDIDAS MÁQUINA	РАЗМЕРЫ СТАНКА
	INFO SPEDIZIONI	DELIVERY INFO	INFORMATIONS SUR LA LIVRAISON	VERSANDINFO	INFORMACIÓN SOBRE ENVÍO	ИНФОРМАЦИЯ ИНФОРМАЦИЯ ШИППИНГА
	PESO NETTO	NET WEIGHT	POIDS NET	NETTOGEWICHT	PESO NETO	ВЕС NETTO
	PESO LORDO	GROSS WEIGHT	POIDS BRUT	BRUTTOGEWICHT	PESO BRUTO	ВЕС БРУТТО
	DIMENSIONI DI IMBALLO	PACKAGING DIMENSIONS	DIMENSIONS DES EMBALLAGES	VERPACKUNGSMASSE	MEDIDAS DEL EMBALAJE	РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ
	VOLUME DI IMBALLO	PACKING VOLUME	VOLUME D'EMBALLAGE	VERPACKUNGSUMFANG	VOLUMEN DEL EMBALAJE	ОБЪЕМ УПАКОВКИ
	PREZZO	PRICE	PRIX	PREIS	PRECIO	ПРИСЕ
	CE	CE	CE	CE	CE	CE
	BARRA SALDANTE	SEALING BAR	BARRE DE SOUDURE	SCHWEISSSTAB	BARRA TERMOSELLADO	СВАРОЧНАЯ ПЛАНКА
	POMPA VUOTO	VACUUM PUMP	POMPE A VIDER	VAKUUM PUMPE	BOMBA VACÍO	ВАКУУМНЫЙ НАСОС
	VUOTO MAX OTTENIBILE	MAX. VAKUUM ACHIEVABLE	VIDE MAX POSSIBLE	MAX ERREICHBARES VAKUUM	MÁX. VACÍO POSIBLE	МАКСИМАЛЬНО ВОЗМОЖНАЯ ВАКУУМНЫЙ
	DIMENSIONI DEL PIANO DI LAVORO	DIMENSIONS OF THE WORKTOP	DIMENSIONS DU PLAN DE TRAVAIL	ABMESSUNGEN DER ARBEITSPLATTE	MEDIDAS DEL PLAN DE TRABAJO	РАЗМЕРЫ СТОЛЕШНИЦЫ
	POTENZA RISCALDAMENTO	HEATING POWER	PUISSANCE DE CHAUFFAGE	HEIZLEISTUNG	POTENCIA CALORÍFICA	МОЩНОСТЬ НАГРЕВА
	TEMPERATURA DI LAVORO	WORKING TEMPERATURE	TEMPÉRATURE DE FONCTIONNEMENT	BETRIEBSTEMPERATUR	TEMPERATURA DE TRABAJO	РАБОЧАЯ TEMPERATURA

	IT	EN	FR	DE	ES	RU
	VELOCITÀ	SPEED	VITESSE	GESCHWINDIGKEIT	VELOCIDAD	СКОРОСТЬ
	CAPACITÀ DEL BICCHIERE	GLASS CAPACITY	CAPACITÉ DU VERRE	BECHERKAPAZITÄT	CAPACIDAD VASO	ЁМКОСТЬ СТЕКЛА
	TIMER	TIMER	MINUTERIE	SCHALTUHR	TEMPORIZADOR	ТАЙМЕР
	DIMENSIONI DEL PIANO DI COTTURA	DIMENSIONS OF THE COOKING SURFACE	DIMENSIONS DE LA TABLE DE CUISSON	ABMESSUNGEN DER KOCHPLATTE	MEDIDAS DE LA PLACA DE COCCIÓN	РАЗМЕРЫ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ
	PRODUZIONE ORARIA	HOURLY PRODUCTION	PRODUCTION HORAIRE	STUNDENPRODUKTION	PRODUCCIÓN HORARIA	ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО
	CAPACITÀ NOMINALE	NOMINAL CAPACITY	CAPACITÉ NOMINALE	NENNKAPAZITÄT	CAPACIDAD NOMINAL	НОМИНАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ
	CAPACITÀ OLIO	OIL CAPACITY	CAPACITÉ D'HUILE	ÖLKAPAZITÄT	CAPACIDAD ACEITE	МАСЛО КАПАБИЛЬНОСТЬ
	CAPACITÀ DEL CESTO DI COTTURA	CAPACITY OF THE COOKING BASKET	CAPACITÉ DE LA CUVE DE CUISSON	KAPAZITÄT DES KOCHKORBES	CAPACIDAD CESTA PARA COCCIÓN	ГЛАВНАЯ ИЛИ ВЫДЕЛЕННАЯ ПОВЕРХНОСТЬ ПЛИТЫ
	DIMENSIONE DELLA LAMA	BLADE SIZE	TAILLE DE LA LAME	KLINGENGROSSE	MEDIDA DE LA CUCHILLA	НОЖА
	TAGLIO UTILE	USEFUL CUT	COUPE UTILE	NÜTZLICHER SCHNITT	ÚTIL DE CORTE	ПОЛЕЗНАЯ ДЛИНА РЕЗКИ
LAME BLADES ЛЕЗВИЙ	LAME	BLADES	LAMES	KLINGEN	CUCHILLAS	НОЖИ
	CAVALLETTO	STAND	SUPPORT	GESTELL	CABALLETE	МОЛЬБЕРТ
	CAPACITÀ / DIMENSIONI DELLA CAMERA DI COTTURA	CAPACITY / DIMENSIONS OF THE BAKING CHAMBER	CAPACITÉ / DIMENSIONS DE LA CHAMBRE DE CUISSON	BACKKAMMER KAPAZITÄT / ABMESSUNGEN	CAPACIDAD / DIMENSIONES DE LA CAMARA DE COCCIÓN	КАПАБИЛЬНОСТЬ / ВРЕМЕНИИ КАМЕРА ВЫПЕЧКИ
	DIMENSIONE RULLI	ROLLER DIMENSIONS	LONGUEUR DES ROULEAUX	ROLLENLÄNGE	LARGO RODILLOS ДЛИНА ВАЛКОВ	РАЗМЕР РОЛИКА





INDEX

INDEX
TABLE DES MATIÈRES
INHALTSVERZEICHNIS
INDEX
СОДЕРЖАНИЕ

IT	EN	FR	DE	ES	RU	
CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA	GENERAL SALES CONDITIONS	CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE	ALLGEMEINE VERKAUFSBEDINGUNGEN	CONDICIONES GENERALES DE VENTA	ОБЩИЕ УСЛОВИЯ ПРОДАЖИ	10
FRULLATORI	MIXERS	BLENDERS	MIXERS	LICUADORA	БЛЕНДЕРЫ	12
FRULLATORI FRAPPÈ	MILKSHAKER	BLENDERS À FRAPPÉS	MILKSHAKERS	LICUADORAS FRAPPÉ	БЛЕНДЕРЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ФРАППЕ	16
FRULLATORI CON FUNZIONE COTTURA	MIXERS WITH COOKING FUNCTION	MIXEUR AVEC FONCTION CUISSON	MIXERS MIT KOCHFUNKTION	LICUADORA CON FUNCIÓN DE COCCIÓN	МЕШАЛКА С ФУНКЦИЕЙ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ	18
FRULLATORI CON INSONORIZZATORE	MIXERS WITH SOUND-PROOFER	MÉLANGEURS AVEC INSONORISATION	MIXERS MIT SCHALLSCHUTZ	LICUADORA CON INSONORIZADOR	СМЕСИТЕЛИ СО ЗВУКОИЗОЛЯЦИЕЙ	20
ESTRATTORE DI SUCCHI	SLOW JUICER	EXTRACTEUR DE JUS	SAFTPRESSE	EXTRACTOR DE ZUMO	СЛОВ ДЖУЙСЕР	22
CENTRIFUGA	CENTRIFUGES	CENTRIFUGEUSES	ZENTRIFUGEN	LICUADORA CENTRÍFUGA	ЦЕНТРИФУГИ	24
SPREMIAGRUMI	CITRUS JUICER	PRESSE-AGRUMES	ZITRUSPRESSE	EXPRIMIDORES	СОКОВЫЖИМАЛКИ ДЛЯ ЦИТРУСОВЫХ	26
IMPASTATRICE PLANETARIA	PLANETARY MIXER	MÉLANGEUR PLANÉTAIRE	PLANETENMISCHER	AMASADORA PLANETARIA	ПЛАНЕТАРНЫЙ ТЕСТОМЕС	30
PLANETARIE 3 VELOCITÀ	3-SPEED PLANETARY MIXER	MÉLANGEUR PLANÉTAIRE À 3 VITESSES	3-GANG PLANETENMISCHER	AMASADORA PLANETARIA 3 VELOCIDADES	3-СКОРОСТНОЙ ПЛАНЕТАРНЫЙ ТЕСТОМЕС	34
IMPASTATRICE PLANETARIA KITCHENAID	PLANETARY MIXER	MÉLANGEUR PLANÉTAIRE	PLANETENMISCHER	AMASADORA PLANETARIA	ПЛАНЕТАРНЫЙ ТЕСТОМЕС	38
PIASTRE DI COTTURA IN GHISA	CAST IRON COOKING GRILLS	PLAQUES DE CUISSON EN FONTE	KOCHPLATTEN AUS GUSSEISEN	PLACA DE COCINA DE FUNDICIÓN	ЧУГУННЫЕ ВАРОЧНЫЕ ПАНЕЛИ	42
PIASTRE AD INDUZIONE	INDUCTION PLATES	PLAQUES A INDUCTION	INDUKTIONSPATTEN	PLACAS DE INDUCCIÓN	ИНДУКЦИОННЫЕ ПЛИТЫ	44
PIASTRA A INDUZIONE CON WOK	WOK INDUCTION PLATE	PLAQUE À INDUCTION AVEC WOK	INDUKTIONSPATTE MIT WOK	PLACA DE INDUCCIÓN CON WOK	ИНДУКЦИОННЫЕ ПЛИТЫ С WOK	50
TOSTAPANE CONTINUO	TOASTER	GRILLE-PAIN CONTINU	TOASTER IM DAUERZYKLUS	TOSTADORA DE PAN CONTINUA	ТОСТЕР НЕПРЕРЫВНОГО ДЕЙСТВИЯ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ГРЕНОК	52
SALAMANDRE	SALAMANDERS	SALAMANDER	SALAMANDER	SALAMANDRAS	ГРИЛЬ САЛАМАНДР	54
FRY TOP ELETTRICI	ELECTRIC FRY-TOPS	FRY-TOP ÉLECTRIQUE	ELEKTRISCHE FRY TOP	FRY TOP ELÉCTRICOS	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ	56
WAFFLE MACHINE	WAFFLE MACHINE	APPAREIL À GAUFRES	WAFFELMASCHINEN	GOFRERA	МАШИНА ДЛЯ ВЫПЕКАНИЯ ВАФЕЛЬ	58
FORNI A CONVEZIONE	CONVECTION OVENS	FOURS À CONVECTION	KONVEKTIONSOFFEN	HORNOS DE CONVECCIÓN	КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ	60
FORNI MICROONDE	MICROWAVES OVENS	FOURS À MICRO-ONDES	SAMSUNG MIKROWELLEN	HORNOS MICROONDAS PROFESIONALES	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МИКРОВОЛНОВЫЕ ПЕЧИ	62
FORNI A MICROONDE SAMSUNG	SAMSUNG MICROWAVES OVENS	FOURS À MICRO-ONDES SAMSUNG	SAMSUNG MIKROWELLEN	HORNOS MICROONDAS SAMSUNG	МИКРОВОЛНОВЫЕ ПЕЧИ SAMSUNG	68
FORNI A MICROONDE PANASONIC	PANASONIC MICROWAVES OVENS	FOURS À MICRO-ONDES PANASONIC	PANASONIC MIKROWELLEN	HORNOS MICROONDAS PANASONIC	МИКРОВОЛНОВЫЕ ПЕЧИ PANASONIC	72
FRIGGITRICI	FRYERS	FRITEUSES	FRITEUSEN	FREIDORAS	ФРИТЮРНИЦЫ	74
CUOCI HOT DOG	HOT DOG	HOT DOG	HOT DOG	PERRITO CALIENTE	АППАРАТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХОТ-ДОГОВ	78
CUOCI RISO	RICE COOKER	CUISINIÈRE À RIZ	REISKOCHER	COCEDORES DE ARROZ	РИСОВАРКА	82
COTTURA SOUS-VIDE	SOUS-VIDE COOKING	CUISSON SOUS-VIDE	VAKUUM GAREN	COCCIÓN SOUS-VIDE	ВАКУУМНАЯ ВАРКА	84
MACCHINE SOTTOVUOTO A BARRA SALDANTE	BAR VACUUM PACKERS	MACHINES SOUS VIDE À BARRE	VAKUUMVERPACKER MIT SCHWEISSLEISTE	ENVASADORAS AL VACÍO CON BARRA	ВАКУУМНЫЕ УПАКОВОЧНЫЕ МАШИНЫ СО СВАРОЧНОЙ ПЛАНКОЙ	86
MACCHINE SOTTOVUOTO A CAMPANA	CHAMBER VACUUM PACKERS	MACHINES SOUS VIDE À CLOCHE	KAMMER VAKUUMVERPACKER	ENVASADORAS AL VACÍO	КОЛПАКОВЫЕ ВАКУУМНЫЕ УПАКОВОЧНЫЕ МАШИНЫ	88
AFFETTATRICI A GRAVITÀ	GRAVITY SLICERS	TRANCHEUSE À GRAVITÉ	SCHRÄGE AUFSCHNITTMASCHINEN	CORTADORAS POR GRAVEDAD	ГРАВИТАЦИОННЫЕ СЛАЙСЕРЫ	92
TAGLIA POMODORI MANUALI	MANUAL TOMATOES CUTTER	COUPE-TOMATES MANUELS	MANUELLER TOMATENSCHNEIDER	CORTADORA MANUAL DE TOMATES	РУЧНАЯ РЕЗКА ПОМИДОРОВ	94
INSACCATRICI MANUALI ORIZZONTALI	HORIZONTAL SAUSAGE STUFFER	POISSOIRS A' SAUCISSE MANUELS	MANUELLE HORIZONTALE FÜLLMASCHINEN	EMBUTIDORAS MANUALES HORIZONTALES	РУЧНЫЕ ГОРИЗОНТАЛЬНЫЕ НАПОЛНИТЕЛЬНЫЕ МАШИНЫ	96
PRESSAMBURGER MANUALI	MANUAL HAMBURGER PRESS	PRESSE-HAMBURGER MANUELS	MANUELLE HAMBURGER-PRESSE	PRESA DE HAMBURGUESAS MANUAL	ПРЕСС ДЛЯ ГАМБУРГЕРОВ	98
BOLLITORE ELETTRICO	ELECTRIC KETTLE	BOUILLLOIRE ÉLECTRIQUE	WASSERKOCHER	HERVIDOR ELÉCTRICO	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ЧАЙНИК	100
COLTELLO ELETTRICO	ELECTRIC KNIFE	ELEKTRISCHES MESSER	COUTEAU ÉLECTRIQU	CUCHILLO ELÉCTRICO	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ НОЖ	102

Indice

INDEX
TABLE DES MATIÈRES
INHALTSVERZEICHNIS
ÍNDICE
СОДЕРЖАНИЕ

CODICE / CODE	
BL020	12
BL020BN	12
BL021	14
BL008	out of production 14
DMB	16
DMB20	16
TM905+Q109	18
CS1107	20
PB009	22
PU008	22
CJ900	24
PC700	24
SACJ4	26
SACJ6	26
SACJ5	28
SMCJ5A	28
SLB5	30
SLB7	30

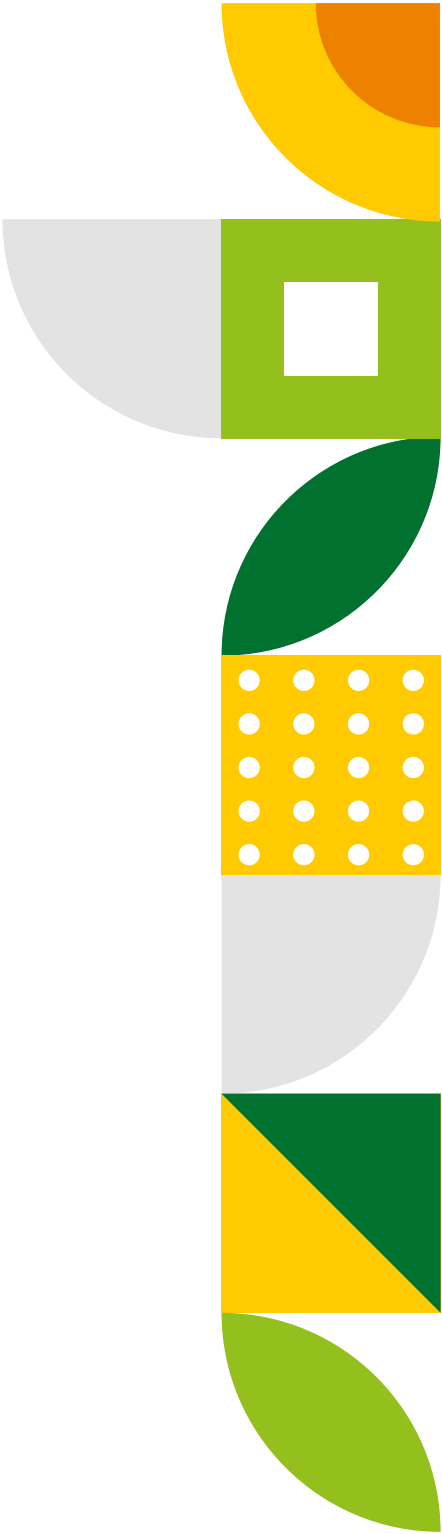
CODICE / CODE	
BH5	32
BH7	32
B10K	34
B20K	34
B30K	34
B40K	36
B60I	36
K55	KitchenAid 38
K7P	KitchenAid 38
P25EG01	42
P35EG02	42
P50EG03	42
P50EG03M	42
PFD27N	44
PFD35N	44
E500A	44
E200A	New 46
E350C	New 46

CODICE / CODE	
E350D	New 46
PFD20	48
BT310T3	New 48
ET350G	48
BT350W	50
WOK	50
ESTA3	52
CVT1	52
EMH450S	54
EMH600S	54
EMH800S	54
EG548	56
EG5482	56
EG750	56
EG750M	56
WM1	58
WM15	58
WMFY2205	New 58

CODICE / CODE	
FD21	60
FD47	60
FD66	60
P90DZH	62
M25LZS	62
EMA34GTQ	New 64
EM025FJT	New 64
MF914	66
MC2452	66
MJ6051AT	SAMSUNG 68
MJ6091AT	SAMSUNG 68
MJ6053AT	SAMSUNG 70
MJ6093AT	SAMSUNG 70
PANE1840	72
PANE3240	72
FY4L	74
FY44L	74
FY8L	76

CODICE / CODE	
FY88L	76
YKK02A	78
FYK04	New 78
FY011	80
SD82C	82
SC8195	82
XH215	New 82
FZ03A	84
SV130	84
SBS300P	86
SBP350	86
SBP400	86
SCC250	88
SCC300	88
SCC400	88
SCC500	88
HBS220JS	92
HBS250	92

CODICE / CODE	
HBS300	92
HT4	94
HT5.5	94
SS7H	96
HF100	98
HF130	98
T906	100
Z3035	102



Condizioni generali di vendita

IT

COSTO DELL' IMBALLO: compreso nel prezzo per le macchine; per ricambi ed accessori è previsto un contributo di € 8,00.

COSTO FISSO GESTIONE ORDINI: € 10,00 solo per ordini di importo inferiore a € 100,00.

ORDINI: gli ordini devono essere trasmessi esclusivamente in forma scritta; nuovi ordini o eventuali modifiche trasmesse in forma orale non verranno accettate.

CONDIZIONI DI PAGAMENTO: Si richiede il pagamento con bonifico bancario per: 1. Prime forniture. - 2. Al superamento del fido. - 3. Invio di ricambi.

DILAZIONI DI PAGAMENTO: da definire.

Sulle somme pagate in ritardo rispetto alla scadenza pattuita, saranno addebitati gli interessi di mora al tasso legale. Eventuali note di accredito saranno detratte nella fattura successiva.

PREZZI: non sono impegnativi, possono subire variazioni senza obbligo di preavviso, in tal caso saranno confermati all'ordine. Tutti i prezzi sono esclusi di IVA.

TERMINI DI CONSEGNA: 1. Per l'Italia, possibile spedizione in 24 ore per macchine disponibili a magazzino. 2. Per macchine da produrre considerare circa 25 giorni salvo imprevisti.

TRASPORTO: FRANCO FABBRICA, la merce viaggia a rischio e pericolo del committente, per cui Fimar S.p.a. non è responsabile per eventuali danni subiti dalla merce durante il trasporto. Eventuali contestazioni dovranno essere effettuate all'atto della consegna entro i termini di legge.

ASSISTENZA TECNICA: a carico del rivenditore per tutta la durata della garanzia di anni uno. Fimar S.p.a. si impegna a fornire, in garanzia, tutti i componenti di ricambio ritenuti difettosi. Il prezzo di vendita fatturato all'utilizzatore finale comprenderà non solo il prezzo dei prodotti finiti venduti, ma anche la gestione da parte del rivenditore della garanzia a copertura di essi. Fimar S.p.a. non dovrà sostenere alcuna spesa diretta o indiretta sostenuta dal rivenditore per la gestione della garanzia. La garanzia decade sul prodotto danneggiato o compromesso da un uso scorretto o comunque non conforme.

INSTALLAZIONE: installazione ed istruzione sull'utilizzo delle macchine e dei suoi accessori sono a carico del rivenditore.

RIPARAZIONI: nel caso in cui un preventivo di riparazione non venga accettato verranno addebitati € 25,00 quale concorso spese dei costi di gestione.

GARANZIA: 12 mesi.

RESI: per eventuali resi autorizzati di merce con imballo integro, sarà trattenuta una quota pari al 15% del valore, con un minimo di € 50.

ASSICURAZIONE: tutte le nostre macchine sono coperte da assicurazione (responsabilità civile verso terzi) Escluso U.S.A. e CANADA.

CATALISTINO: la presente documentazione annulla tutte le precedenti. I dati tecnici, le illustrazioni e le immagini riportate nella presente, sono puramente indicativi. La Ditta si riserva il diritto di modificare le caratteristiche tecniche ed estetiche o sospendere, in ogni momento, la propria produzione senza obbligo di preavviso.

IMMAGINI ED ILLUSTRAZIONI: tutte le immagini realizzate dal produttore sono coperte da copyright. L'utilizzo o la riproduzione delle medesime sono soggette ad autorizzazione da parte della Ditta proprietaria del marchio e detentrici dei diritti di proprietà materiale ed intellettuale. I prezzi o i dati tecnici potranno subire variazioni nel caso di errori tipografici o di cambiamenti in corso d'opera.

MARCHI E BREVETTI: è fatto espresso divieto di utilizzare i marchi e/o i brevetti registrati dalla Fimar S.p.a. Si precisa che tutti i macchinari e gli accessori non marchiati CE presentano caratteristiche specifiche che non li rendono idonei alla vendita all'interno dei paesi dell'Unione Europea.

RICHIESTA DI DOCUMENTAZIONE TECNICA AGGIUNTIVA: Copia conforme all'originale della Certificazione CE: € 20,00 + spese di spedizione - Copia cartacea del Manuale d'Uso e Manutenzione: € 40,00 + spese di spedizione.

MOD140V04 - FINITO DI STAMPARE NEL SETTEMBRE 2023

EN

PACKAGING COSTS: included in the price for equipment; for spare parts and accessories there is a charge of € 8.00.

FIXED COST OF ORDER MANAGEMENT: € 10.00 only on orders of less than € 100.00.

ORDERS: Orders must be transmitted in written form only; new orders or any changes transmitted in verbal form will not be accepted.

PAYMENT TERMS: Payment by bank transfer is required for: 1. First deliveries. - 2. On exceeding the credit limit. - 3. Shipment of spare parts.

PAYMENT DEFERRALS: To be defined.

Interest at the legal rate shall be charged on sums paid late with respect to the agreed due date. Any credit notes will be deducted from the next invoice.

PRICES: these are not binding, they may vary without prior notice, in which case they will be confirmed on the order. Prices are VAT excluded.

DELIVERY TERMS: 1. For Italy, possible shipment within 24 hours for machines in stock. 2. For machines to be produced, please allow approximately 25 days, barring unforeseen circumstances.

SHIPMENT: EX WORKS, goods travel at the customer's risk, therefore Fimar S.p.a. is not responsible for any damage suffered by the goods during transport. Any claims must be made at the time of delivery within the legal terms.

TECHNICAL ASSISTANCE: charged to the dealer for the entire duration of the warranty of one year. Fimar S.p.a. undertakes to supply, under warranty, all spare parts deemed defective. The sales price invoiced to the end user shall include not only the price of the finished products sold, but also the dealer's handling of the warranty covering them. Fimar S.p.a. shall not incur any direct or indirect expenses borne by the retailer for the management of the warranty. The warranty shall be void if the product is damaged or impaired by incorrect or otherwise non-compliant use.

INSTALLATION: installation and instruction in the use of the machine and its accessories are the responsibility of the dealer.

REPAIRS: in the event that a repair quote is not accepted, € 25.00 will be charged as a contribution towards operating costs.

WARRANTY: 12 months.

RETURNS: for any authorised returns of goods with undamaged packaging, a fee of 15% of the value will be withheld, with a minimum of € 50.

INSURANCE: all our machines are covered by insurance (third party liability) Excluding U.S.A. and CANADA.

CATALOGUE: this document invalidates all previous ones. The technical data, illustrations and pictures in this document are purely indicative. The Company reserves the right to modify the technical and aesthetic characteristics or discontinue its production at any time without prior notice.

IMAGES AND ILLUSTRATIONS: All images taken by the manufacturer are covered by copyright. Their use or reproduction is subject to authorisation by the company that owns the trademark and holds the material and intellectual property rights. Prices or technical data may be subject to change in the event of typographical errors or changes.

TRADEMAR AND PATENTS: It is expressly forbidden to use the trademarks and/or patents registered by Fimar S.p.a.. Please note that all machinery and accessories that are not CE marked have specific characteristics that make them unsuitable for sale within the countries of the European Union.

REQUEST FOR ADDITIONAL TECHNICAL DOCUMENTATION: Copy conforming to the original of the CE Certification: € 20.00 + shipping costs - Hard copy of the Use and Maintenance Manual: € 40.00 + shipping costs.

MOD140V04 - PRINTED IN SEPTEMBER 2023

FR

FRAIS D'EMBALLAGE: inclus dans le prix pour les machines; pour les pièces détachées et les accessoires, il y a un supplément de € 8,00.

FRAIS FIXES DE GESTION DES COMMANDES: 10,00 € uniquement pour les commandes inférieures à 100,00 €.

COMMANDES: Les commandes doivent être transmises uniquement par écrit; les nouvelles commandes ou les modifications transmises oralement ne seront pas acceptées.

CONDITIONS DE PAIEMENT: Le paiement par virement bancaire est exigé pour: 1. les premières livraisons - 2. en cas de dépassement de la limite de crédit - 3. L'envoi de pièces détachées.

RETARDS DE PAIEMENT: à définir.

Les sommes payées en retard par rapport à la date d'échéance convenue sont majorées d'un intérêt au taux légal. Les avoirs éventuels seront déduits de la facture suivante.

PRIX: ils ne sont pas contractuels, ils peuvent varier sans préavis, auquel cas ils seront confirmés lors de la commande. Tous les prix s'entendent hors TVA.

CONDITIONS DE LIVRAISON: 1) Pour l'Italie, expédition possible dans les 24 heures pour les machines en stock. 2) Pour les machines à produire, il faut compter environ 25 jours, sauf imprévus.

TRANSPORT: EX WORKS, la marchandise voyage aux risques et périls du client, par conséquent Fimar S.p.a. n'est pas responsable des éventuels dommages subis par la marchandise pendant le transport. Toute réclamation doit être faite au moment de la livraison dans les délais légaux.

ASSISTANCE TECHNIQUE: à la charge du revendeur pendant toute la durée de la garantie d'un an. Fimar S.p.a. s'engage à fournir, sous garantie, toutes les pièces de rechange jugées défectueuses. Le prix de vente facturé à l'utilisateur final comprend non seulement le prix des produits finis vendus, mais aussi la prise en charge par le revendeur de la garantie qui les couvre. Fimar S.p.a. ne supportera pas les frais directs ou indirects encourus par le revendeur pour la gestion de la garantie. La garantie est annulée si le produit est endommagé ou détérioré à la suite d'une utilisation incorrecte ou non conforme.

INSTALLATION: l'installation et la formation à l'utilisation de l'appareil et de ses accessoires sont à la charge du revendeur.

RÉPARATIONS: en cas de refus d'un devis de réparation, 25,00 € seront facturés à titre de participation aux frais d'exploitation.

GARANTIE: 12 mois.

RETOURS: pour tout retour autorisé de marchandises dans un emballage intact, une retenue de 15% de la valeur sera effectuée, avec un minimum de 50 €.

ASSURANCE: toutes nos machines sont couvertes par une assurance (responsabilité civile), à l'exclusion des États-Unis et du Canada.

CATALOGUE LISTE: Ce document annule tous les documents précédents. Les données techniques, les illustrations et les photos contenues dans ce document sont purement indicatives. La société se réserve le droit de modifier les caractéristiques techniques et esthétiques ou d'arrêter la production à tout moment et sans préavis.

IMAGES ET ILLUSTRATIONS: Toutes les images prises par le fabricant sont couvertes par le droit d'auteur. Leur utilisation ou leur reproduction est soumise à l'autorisation de la société propriétaire de la marque et detentrices des droits matériels et de propriété intellectuelle. Les prix ou les données techniques peuvent être modifiés en cas d'erreurs typographiques ou de changements.

MARQUES ET BREVETS: Il est expressément interdit d'utiliser les marques et/ou les brevets déposés par Fimar S.p.a.. Il est à noter que les machines et les accessoires non marqués CE présentent des caractéristiques spécifiques qui les rendent impropres à la vente dans les pays de l'Union européenne.

DEMANDE DE DOCUMENTATION TECHNIQUE SUPPLÉMENTAIRE: Copie conforme à l'original de la certification CE: 20,00 € + frais d'expédition - Copie papier du manuel d'utilisation et d'entretien: 40,00 € + frais d'expédition.

MOD140V04 - IMPRESSION TERMINÉE EN SEPTEMBRE 2023

DE

VERPACKUNGSKOSTEN: für Maschinen im Preis inbegriffen; für Ersatzteile und Zubehör wird eine Gebühr von 8,00 € erhoben.

FESTE KOSTEN FÜR DIE BESTELLUNGSVERWALTUNG: 10,00 € nur für Bestellungen unter 100,00 €.

AUFTRÄGE: Aufträge sind ausschließlich in schriftlicher Form zu übermitteln; mündlich übermittelte Neuaufträge oder Änderungen werden nicht angenommen.

ZAHLUNGSBEDINGUNGEN: Die Zahlung per Banküberweisung ist erforderlich: 1. bei der ersten Lieferung. - 2. bei Überschreitung des Kreditlimits. - 3. bei Versand von Ersatzteilen.

ZAHLUNGSVERZÖGERUNGEN: zu bestimmen.

Auf verspätet gezahlte Beträge werden Verzugszinsen in Höhe des gesetzlichen Zinssatzes erhoben. Eventuelle Gutschriften werden mit der nächsten Rechnung verrechnet.

PREISE: Sie sind unverbindlich und können ohne vorherige Ankündigung geändert werden; in diesem Fall werden sie auf der Bestellung bestätigt. Alle Preise verstehen sich ohne Mehrwertsteuer.

LIEFERBEDINGUNGEN: 1. für Italien, möglicher Versand innerhalb von 24 Stunden für Geräte auf Lager. 2) Für Geräte, die hergestellt werden sollen, beträgt die Lieferzeit etwa 25 Tage, sofern keine unvorhergesehenen Umstände eintreten.

TRANSPORT: AB WERK, die Ware reist auf Risiko des Kunden, daher ist Fimar S.p.a. nicht für eventuelle Schäden an der Ware während des Transports verantwortlich. Eventuelle Reklamationen müssen zum Zeitpunkt der Lieferung innerhalb der gesetzlichen Fristen geltend gemacht werden.

TECHNISCHE UNTERSTÜTZUNG: zu Lasten des Händlers für die gesamte Dauer der Garantie von einem Jahr. Fimar S.p.a. verpflichtet sich, im Rahmen der Garantie alle Ersatzteile zu liefern, die als defekt gelten. Der dem Endverbraucher in Rechnung gestellte Verkaufspreis umfasst nicht nur den Preis für die verkauften Endprodukte, sondern auch die Abwicklung der Garantie durch den Händler. Fimar S.p.a. übernimmt keine direkten oder indirekten Kosten, die dem Wiederverkäufer durch die Abwicklung der Garantie entstehen. Die Garantie erlischt, wenn das Produkt durch unsachgemäßen oder anderweitig nicht konformen Gebrauch beschädigt oder beeinträchtigt wird.

INBETRIEBNAHME: Die Inbetriebnahme und die Einweisung in den Gebrauch des Geräts und seines Zubehörs liegen in der Verantwortung des Händlers.

REPARATUREN: Falls ein Kostenvoranschlag für eine Reparatur nicht akzeptiert wird, werden 25,00 € als Beitrag zu den Betriebskosten berechnet.

GARANTIE: 12 Monate.

RÜCKGABE: Für jede genehmigte Rücksendung von Waren mit unbeschädigter Verpackung wird eine Gebühr von 15 % des Wertes einbehalten, mindestens jedoch 50 €.

VERSICHERUNG: Alle unsere Geräte sind versichert (Haftpflcht), ausgenommen USA und KANADA.

KATALOG-PREISLISTE: Dieses Dokument ersetzt alle vorherigen Dokumente. Die technischen Daten, Illustrationen und Bilder in diesem Dokument sind rein indikativ. Das Unternehmen behält sich das Recht vor, die technischen und ästhetischen Merkmale zu ändern oder die Produktion jederzeit und ohne Vorankündigung einzustellen.

BILDER UND ILLUSTRATIONEN: Alle vom Hersteller aufgenommenen Bilder sind urheberrechtlich geschützt. Ihre Verwendung oder Vervielfältigung unterliegt der Genehmigung des Unternehmens, das Eigentümer der Marke und Inhaber der materiellen und geistigen Eigentumsrechte ist. Preise oder technische Daten können im Falle von Druckfehlern oder Änderungen geändert werden.

MARKEN UND PATENTE: Es ist ausdrücklich verboten, die von Fimar S.p.a. eingetragenen Marken und/oder Patente zu verwenden. Wir weisen darauf hin, dass alle Maschinen und Zubehörteile, die nicht mit der CE-Kennzeichnung versehen sind, besondere Merkmale aufweisen, die sie für den Verkauf in den Ländern der Europäischen Union ungeeignet machen.

ANFORDERUNG VON ZUSÄTZLICHEN TECHNISCHEN DOKUMENTEN: Kopie, die dem Original der CE-Zertifizierung entspricht: € 20,00 + Versandkosten - Ausdruck der Bedienungs- und Wartungsanleitung: € 40,00 + Versandkosten.

MOD140V04 - FDRUCKFERTIGSTELLUNG IM SEPTEMBER 2023

ES

GASTOS DE EMBALAJE: incluidos en el precio de las máquinas; para las piezas de recambio y los accesorios se aplica un recargo de 8,00 €.

GASTOS FIJOS DE GESTIÓN DE PEDIDOS: 10,00 euros sólo para pedidos inferiores a 100,00 euros.

PEDIDOS: Los pedidos deben transmitirse únicamente por escrito; no se aceptarán nuevos pedidos ni modificaciones transmitidas verbalmente.

CONDICIONES DE PAGO: El pago por transferencia bancaria es obligatorio para: 1. Primeras entregas. - 2. Al superar el límite de crédito. - 3. Envío de piezas de recambio.

ATRASOS EN EL PAGO: A definir.

Se cobrarán intereses al tipo legal sobre las cantidades pagadas con retraso respecto a la fecha de vencimiento acordada. Los abonos se descontarán de la siguiente factura.

PRECIOS: no son vinculantes, pueden variar sin previo aviso, en cuyo caso se confirmarán en el pedido. Todos los precios son sin IVA.

PLAZOS DE ENTREGA: 1. Para Italia, envío posible en 24 horas para las máquinas en stock. 2. Para las máquinas que deben fabricarse, prevea un plazo aproximado de 25 días, salvo imprevistos.

TRANSPORTE: FRANCO DE PORTE, la mercancía viaja por cuenta y riesgo del cliente, por lo que Fimar S.p.a. no se hace responsable de los posibles daños sufridos por la mercancía durante el transporte. Cualquier reclamación deberá efectuarse en el momento de la entrega dentro de los plazos legales.

ASISTENCIA TÉCNICA: a cargo del concesionario durante toda la duración de la garantía de un año. Fimar S.p.a. se compromete a suministrar, en garantía, todas las piezas de recambio consideradas defectuosas. El precio de venta facturado al usuario final incluirá no sólo el precio de los productos acabados vendidos, sino también la gestión por parte del concesionario de la garantía que los cubre. Fimar S.p.a. no incurrirá en ningún gasto directo o indirecto ocasionado al revendedor por la gestión de la garantía. La garantía quedará anulada si el producto resulta dañado o perjudicado por un uso incorrecto o no conforme.

INSTALACIÓN: la instalación y la instrucción en el uso de la máquina y sus accesorios son responsabilidad del distribuidor.

REPARACIONES: en caso de que no se acepte un presupuesto de reparación, se cobrarán 25,00 euros como contribución a los gastos de funcionamiento.

GARANTÍA: 12 meses.

DEVOLUCIONES: para cualquier devolución autorizada de mercancía con el embalaje intacto, se deducirá una tasa del 15% del valor, con un mínimo de 50 euros.

SEGURO: todas nuestras máquinas están cubiertas por un seguro (responsabilidad civil), excepto EE.UU. y CANADÁ.

CATÁLOGO/LISTA: este documento anula todos los anteriores. Los datos técnicos, ilustraciones y fotografías que figuran en este documento son puramente indicativos. La Empresa se reserva el derecho de modificar las características técnicas y estéticas o de interrumpir su producción en cualquier momento sin previo aviso.

IMÁGENES E ILUSTRACIONES: Todas las imágenes tomadas por el fabricante están protegidas por derechos de autor. Su utilización o reproducción está sujeta a la autorización de la empresa propietaria de la marca y titular de los derechos materiales y de propiedad intelectual. Los precios o datos técnicos pueden estar sujetos a modificaciones en caso de errores tipográficos o cambios.

MARCAS Y PATENTES: Queda expresamente prohibida la utilización de las marcas y/o patentes registradas por Fimar S.p.a.. Se recuerda que todas las máquinas y accesorios que no llevan el marcado CE tienen características específicas que los hacen inadecuados para la venta en los países de la Unión Europea.

SOLICITUD DE DOCUMENTACIÓN TÉCNICA ADICIONAL: Copia conforme al original de la Certificación CE: 20,00 € + gastos de envío - Copia impresa del Manual de Uso y Mantenimiento: 40,00 € + gastos de envío.

MOD140V04 - ACABADO DE IMPRIMIR EN SEPTIEMBRE DE 2023

RU

РАСХОДЫ НА УПАКОВКУ: включены в стоимость машин; за запасные части и принадлежности взимается плата в размере € 8,00.

ФИКСИРОВАННАЯ СТОИМОСТЬ УПРАВЛЕНИЯ ЗАКАЗОМ: € 10,00 только для заказов на сумму менее € 100,00.

ЗАКАЗЫ: Заказы должны передаваться только в письменной форме; новые заказы или любые изменения, переданные в устной форме, не принимаются.

УСЛОВИЯ ОПЛАТЫ: Оплата банковским переводом требуется для: 1. при первых поставках. - 2. при превышении кредитного лимита. - 3. Отгрузки запасных частей.

ОТЛОЖЕНИЯ ОПЛАТЫ: определяются дополнительно.

На суммы, выплаченные с опозданием по отношению к оговоренной дате платежа, начисляются проценты по установленной законом ставке. Любые кредитные ноты будут вычитаться из следующего счета-фактуры.

ЦЕНЫ: цены не являются обязательными, они могут изменяться без предварительного уведомления, в этом случае они будут подтверждены в заказе. Все цены указаны без учета НДС.

УСЛОВИЯ ДОСТАВКИ: 1. Для Италии возможна отгрузка в течение 24 часов для станков, имеющих на складе. 2. для машин, которые должны быть произведены, пожалуйста, приготовьте примерно 25 дней, за исключением непредвиденных обстоятельств.

ТРАНСПОРТИРОВКА: БЕСПЛАТНАЯ ДОСТАВКА, товар перевозится на риск покупателя, поэтому Fimar S.p.a. не несет ответственности за любой ущерб, нанесенный товару во время транспортировки. Любые претензии должны быть предъявлены в момент доставки в рамках установленных законом сроков.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ: оплачивается дилером в течение всего срока действия гарантии, составляющего один год. Fimar S.p.a. обязуется поставлять по гарантии все запасные части, признанные дефектными. В цену продажи, выставленную конечному пользователю, включается не только стоимость проданных готовых изделий, но и расходы дилера на гарантийное обслуживание этих изделий. Компания Fimar S.p.a. не несет никаких прямых или косвенных расходов, понесенных торговым представителем в связи с управлением гарантией. Гарантия теряет силу, если изделие повреждено или вышло из строя в результате неправильного или иного несоответствующего использования.

УСТАНОВКА: за установку и инструктаж по эксплуатации машины и ее принадлежностей отвечает дилер.

РЕМОНТ: в случае неприятия сметы на ремонт взимается 25,00 евро в качестве вноса на эксплуатационные расходы.

ГАРАНТИЯ: 12 месяцев.

ВОЗВРАТ: за любой разрешенный возврат товара с неповрежденной упаковкой удерживается сбор в размере 15% от стоимости, минимальная сумма составляет € 50.

СТРАХОВАНИЕ: все наши машины застрахованы (ответственность перед третьими лицами), за исключением США и Канады.

КАТАЛОГ/ПЕРЕЧЕНЬ: данный документ отменяет все предыдущие. Технические данные, иллюстрации и фотографии, приведенные в данном документе, являются исключительно ориентировочными. Компания оставляет за собой право изменять технические и эстетические характеристики или прекращать его производство в любое время без предварительного уведомления.

ИЗОБРАЖЕНИЯ И ИЛЛЮСТРАЦИИ: Все изображения, сделанные производителем, защищены авторским правом. Их использование или воспроизведение осуществляется с разрешения компании-владельца товарного знака и прав на материалы и интеллектуальную собственность. Цены или технические данные могут быть изменены в случае опечаток или изменений.

ТОРГОВЫЕ ЗНАКИ И ПАТЕНТЫ: Категорически запрещается использовать торговые марки и/или патенты, зарегистрированные компанией Fimar S.p.a. Обратите внимание, что все машины и принадлежности, не имеющие маркировки CE, обладают специфическими характеристиками, которые делают их непригодными для продажи на территории стран Европейского Союза.

ЗАПРОС ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ТЕХНИЧЕСКОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ: Копия, соответствующая оригиналу сертификата CE: € 20,00 + стоимость доставки - Твердая копия руководства по эксплуатации и техническому обслуживанию: € 40,00 + стоимость доставки.

MOD140V04 - ГОТОВО К ПЕЧАТИ В СЕНТЯБРЕ 2023

BL020 BL020BN



BL020BN



BL020

Frullatori

MIXERS
BLENDERS
MIXERS
LICUADORA
БЛЕНДЕРЫ

- IT Macchine per la preparazione di frullati - bicchiere in lexan trasparente da 2 L
- tappo sul coperchio per aggiungere ingredienti in fase di lavoro - coltello a 4
lame in acciaio inox - microinterruttore di sicurezza sul bicchiere.
BL020: carcassa in plastica - motore a due velocità - 4 programmi memorizzati
(8-12-30-60") - tasto "pulse" lento e veloce - tasto tritagliaccio.
BL020BN: carcassa in plastica cromata - regolatore di velocità - tasto "pulse".
- EN Smoothie makers - 2 L clear lexan cup - cap on the lid to add ingredients
during use - 4-blade stainless steel knife - safety microswitch on the cup.
BL020: plastic casing - two-speed motor - 4 stored programs (8-12-30-60") -
slow and fast "pulse" button - ice crusher button.
BL020BN: chrome-plated plastic casing - speed controller - "pulse" button.
- FR Machines à smoothie - récipient en lexan transparent de 2 L - bouchon sur le
couvercle pour ajouter les ingrédients pendant la préparation - couteau à 4
lames en acier inox - micro-interrupteur de sécurité sur le récipient.
BL020: corps en plastique - moteur à deux vitesses - 4 programmes mémorisés
(8-12-30-60") - touche "pulse" lente et rapide - bouton broyeur de glace.
BL020BN: corps en plastique chromé - variateur de vitesse - touche "pulse".
- DE Smoothie Maschinen - 2 L klarer lexanbecher -4-Klingen-Edelstahlmesser
- Deckelkappe zum Hinzufügen von Zutaten während der Vorbereitung -
Sicherheitsmikroschalter am Becher.
BL020: Kunststoffgehäuse - Motor mit zwei Geschwindigkeiten - 4
gespeicherte Programme (8-12-30-60") - "Pulse"-Taste langsam und schnell
- Eisbrecher-Taste.
BL020BN: Verchromtes Kunststoffgehäuse - Drehzahlregler - Taste "Pulse".
- ES Máquina para preparar batidos de fruta - vaso de lexan transparente
(capacidad 2 litros) - tapón en la tapa para añadir los ingredientes
durante el funcionamiento - cuchillo con 4 cuchillas de acero inoxidable -
microinterruptor de seguridad en el vaso.
BL020: carcasa de plástico - motor de dos velocidades - 4 programas
preestablecidos (8-12-30-60") - botón "pulse" lento y rápido - botón picador
de hielo.
BL020BN: carcasa de plástico cromado - regulador de velocidad - botón
"pulse".
- RU Машины для приготовления коктейлей - 2 л прозрачного тощего стекла.
- крышка на крышке для добавления ингредиентов во время работы - 4
ножа из нержавеющей стали - безопасный микровыключатель на стекле.
BL020: пластиковый корпус - двухскоростной двигатель - 4 сохраненные
программы (8-12-30-60") - медленный и быстрый "импульсный" ключ -
ключ дробилки льда.
BL020BN: хромированный пластиковый корпус - регулятор скорости -
"импульсная" клавиша.

	BL020	BL020BN
	1,5 kW	
 1 Ph	220-240V/1N/50-60Hz	
 RPM	28000 rpm	
	2 L	
	200 x 260 x 520(h) mm	190 x 220 x 490(h) mm
		
 NET Kg	5 Kg	4,2 Kg
 GROSS Kg	6 Kg	5,2 Kg
 mm	330 x 260 x 530(h) mm	
 m³	0,045 m³	
		
	280 €	235 €
	BINOX Bicchiere in acciaio inox - Stainless steel cup - Récipient acier inox Edelstahlbecher - Vaso de acero inoxidable - Нержавеющая сталь Стекло	
		
	130 €	

BL021 BL008

FUORI PRODUZIONE
OUT OF PRODUCTION



BL021



BL008

Frullatori

MIXERS
BLENDERS
MIXERS
LICUADORA
БЛЕНДЕРЫ

- IT Macchine per la preparazione di frullati - bicchiere in lexan trasparente da 2 L - regolatore di velocità - tasto "pulse" - microinterruttore di sicurezza sul bicchiere - coltello a 4 lame in acciaio inox - tappo sul coperchio per aggiungere ingredienti in fase di lavoro.
BL021: carcassa in acciaio inox.
BL008: carcassa in plastica.
- EN Milkshake makers 2 L clear lexan cup - speed regulator - "pulse" button - safety microswitch on the cup - 4-blade stainless steel knife - cap on the lid to add ingredients during use.
BL021: stainless steel casing.
BL008: pPlastic casing.
- FR Machines à smoothie - récipient en lexan transparent de 2 L - variateur de vitesse - touche "pulse" - micro-interrupteur de sécurité sur le récipient - couteau à 4 lames en acier inox - bouchon sur le couvercle pour ajouter les ingrédients pendant la préparation.
BL021: corps en acier inox.
BL008: corps en plastique.
- DE Smoothie Maschinen - 2 L klarer lexanbecher - Drehzahlregler - Taste "Pulse" - Sicherheitsmikroschalter am Becher - 4-Klingen-Edelstahlmesser - Deckelkappe zum Hinzufügen von Zutaten während der Vorbereitung.
BL021: Edelstahlgehäuse.
BL008: Kunststoffgehäuse.
- ES Máquina para preparar batidos de fruta - vaso de lexan transparente (capacidad 2 litros) - regulador de velocidad - botón "pulse" - microinterruptor de seguridad en el vaso - cuchillo con 4 cuchillas de acero inoxidable - tapón en la tapa para añadir los ingredientes durante el funcionamiento.
BL021: carcasa de acero inoxidable.
BL008: carcasa de plástico.
- RU Машины для приготовления коктейлей - 2 литра прозрачного тощего стекла - регулятор скорости - кнопка "импульс" - предохранительный микровыключатель на панели управления стекло - 4-лопастной нож из нержавеющей стали - колпачок на крышке для добавления ингредиентов во время работы.
BL021: корпус из нержавеющей стали
BL008: пластиковый корпус.

	BL021	BL008
	1,5 kW	1 kW
 1 Ph	220-240V/1N/50-60Hz	
 RPM	28000 rpm	
	2 L	
	200 x 260 x 520(h) mm	190 x 230 x 510(h) mm
		
 NET Kg	5,2 Kg	4 Kg
 GROSS Kg	6,5 Kg	5 Kg
 mm	330 x 260 x 530(h) mm	
 m³	0,045 m³	
		
	250 €	FUORI PRODUZIONE OUT OF PRODUCTION
	BINOX Bicchiere in acciaio inox - Stainless steel cup - Récipient acier inox Edelstahlbecher - Vaso de acero inoxidable - Нержавеющая сталь Стекло	
	 non disponibile per BL008 not available for BL008 не доступно для модели BL008	
	130 €	

DMB DMB20



DMB



DMB20

Frullatori frappe'

MILKSHAKER
BLENDERS À FRAPPÉS
MILKSHAKERS
LICUADORA FRAPPÉ
БЛЕНДЕРЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ФРАППЕ

- IT Macchina per realizzare frappè, cocktails, sorbetti, ecc. Base e corpo motore in alluminio, colonna in acciaio inox - bicchiere in acciaio inox da 0,8 L - sistema di accensione automatica solo con bicchiere inserito.
- EN Machine to prepare milkshakes, cocktails, Sorbet, etc. Base and motr unit in aluminium, pole in stailless steel - 0,8 L Stainless steel cup - automatic ignition system only with inserted cup.
- FR Appareil permettant de préparer des frappés, cocktails, sorbets, etc. Base et corps moteur en aluminium, colonne en acier inox - récipient de 0,8 L en acier inox - système de démarrage automatique uniquement si le récipient est inséré.
- DE Maschine zur Herstellung von Milchshakes, Cocktails, Sorbets, etc. Sockel und Motorkörper aus Aluminium, Säule aus Edelstahl - 0,8 L Becher aus Edelstahl - automatisches Einschaltungssystem nur bei eingesetztem Becher.
- ES Máquina para preparar batidos, coctéles, sorbetes, etc. Base y cuerpo motor de aluminio, columna de acero inoxidable - vaso (capacidad 0,8 litros) de acero inoxidable - sistema de encendido automático sólo si el vaso está enchanchado.
- RU Машина для приготовления молочных коктейлей, коктейлей, сорбента и т.д. Базовый блок и моторный блок из алюминия, стойка из бесстатистической стали - 0,8 л. Чашка из нержавеющей стали - автоматическая система зажигания только со вставленной чашкой.

	DMB	DMB20
	0,4 kW	0,4 + 0,4 kW
 1 Ph	220-240V/1N/50-60Hz	
 RPM	16000 rpm	16000 + 16000 rpm
	0,8 L	0,8 + 0,8 L
 mm	200 x 230 x 500(h) mm	330 x 160 x 500(h) mm
		
 Kg	3,6 Kg	7,5 Kg
 Kg	4, 5 Kg	9 Kg
 mm	300 x 260 x 530(h) mm	600 x 260 x 530(h) mm
 m³	0,042 m³	0,083 m³
		
	160 €	330 €



TM905 + Q109



TM905



Q109

Frullatore
con funzione cottura

MIXER WITH COOKING FUNCTION
MIXEUR AVEC FONCTION CUISSON
MIXER MIT KOCHFUNKTION
LICUADORA CON FUNCIÓN DE COCCIÓN
МЕШАЛКА С ФУНКЦИЕЙ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

- IT Macchina per la preparazione di zuppe, riduzioni e salse. Pannello touch screen con programmi pre-impostati.
TM905+Q109: macchina compresa di cutter manuale - bicchiere in vetro.
- EN The ideal machine to prepare soups, reductions and sauces. Touch screen panel with pre-set programs.
TM905+Q109: the machine is equipped with a manual cutter and a glass cup.
- FR Machine pour la préparation de soupes, réductions et sauces. Ecran tactile avec programmes prédéfinis.
TM905+Q109: machine avec découpeur manuel - récipient en verre.
- DE Suppen-, Reduktions- und Saucenzubereitungsmaschinen. Touchscreen-Bedienfeld mit voreingestellten Programmen.
TM905+Q109: maschine mit Handschneider - Glasbecher.
- ES Máquina para preparar sopas, reducciones y salsas. Panel “touch screen” con programas preestablecidos.
TM905+Q109: máquina que incluye un cutter manual - vaso de vidrio.
- RU Идеальные машины для приготовления супов, редукторов и соусов. Сенсорная панель с предустановленными программами.
TM905+Q109: машина оснащена ручным резакom и стеклянной чашкой.

	TM905 + Q109	
	1 kW	0,2 kW
 1 Ph	220-240V/1N/50-60Hz	
HEATING POWER	1,2 kW	-
	Max 100°C	-
 RPM	26000 rpm	24000 rpm
	1,75 L	1,2 L
 mm	250 x 195 x 503(h) mm	225 x 206 x 267(h) mm
		
 Kg	7,5 Kg	
 Kg	10,8 Kg	
 mm	467 x 467 x 327(h) mm	
 m³	0,071 m³	
		
	750 €	

CS1107



Frullatore con insonorizzatore

MIXER WITH SOUND-PROOFER
MÉLANGEUR AVEC INSONORISATION
MIXER MIT SCHALLSCHUTZ
LICUADORA CON INSONORIZADOR
СМЕСИТЕЛИ СО ЗВУКОИЗОЛЯЦИЕЙ

- IT Macchina per preparare frullati, frappè ecc. Pannello touch screen con possibilità di programmi pre-impostati - insonorizzatore integrato nel basamento della macchina - bicchiere in lexan trasparente da 2 L.
- EN Machine to prepare milkshakes, smoothies, etc. Touch screen panel with optional pre-set programmes - sound-proofer integrated in the machine base - 2 L clear lexan cup.
- FR Machine pour la préparation de milkshakes, laits frappés, etc. Ecran tactile avec possibilité de programmes prééglés - insonorisation intégrée dans le bâti de la machine - récipient lexan transparent 2 litres.
- DE Maschine zur Herstellung von Smoothies, Milchshakes, etc. Touchscreen-Bedienfeld mit Voreinstellungsmöglichkeit - Schallschutz im Maschinenbett integriert - 2 L klarer lexanbecher.
- ES Máquina para preparar batidos, granizados, etc. Panel “touch screen” con programas preestablecidos - insonorizador integrado en el cárter - vaso (capacidad 2 litros) de lexan transparente.
- RU Машины для приготовления молочных коктейлей, коктейлей и т.д. Сенсорная панель с дополнительными предустановленными программами - звукоизоляция, встроенная в основание станка - 2 л прозрачная чашка lexan.

	CS1107
	1,8 kW
 1 Ph	220-240V/1N/50-60Hz
 RPM	30000 rpm
	2 L
 mm	239 x 229 x 461(h) mm
	
 Kg	7,5 Kg
 Kg	8 Kg
 mm	550 x 300 x300((h) mm
 m³	0,0495 m³
	
	385



PB009
PU008



PB009



PU008



Estrattore di succhi

SLOW JUICER
EXTRACTEUR DE JUS
SAFTPRESSE
EXTRACTOR DE ZUMO
СЛОВ ДЖУЙСЕР

IT Macchine per ottenere succhi di frutta e verdura mantenendo intatti gli elementi nutritivi naturalmente presenti nel cibo grazie al sistema di estrazione a bassa velocità (slow juicer). Struttura in acciaio inox e plastica idonea agli alimenti - espulsione automatica della polpa. In dotazione 2 contenitori in plastica per gli scarti e per il succo, 1 filtro, box per la preparazione del tofu, spazzolino per la pulizia, 3 filtri in acciaio inox. **PB009:** esclusivo imbuto a bocca larga che permette l'introduzione di frutta e verdura intere, senza bisogno di sminuzzarle grazie ad una dimensione della bocca di Ø 80 mm. **PU008:** tasto funzione reverse per una facile e veloce pulizia - dimensione della bocca Ø 40 mm.

EN Machine to obtain fruit and vegetable juices while keeping intact the nutrients naturally present in the food thanks to the slow juicer system. Casing in stainless steel and plastic suitable for food - automatic pulp ejection. Supplied with 2 plastic containers for waste and juice, 1 filter, box for the preparation of tofu, cleaning brush, 3 stainless steel filters. **PB009:** Extremely wide inlet funnel that allows the introduction of whole fruits and vegetables, with no need to cut them into pieces thanks to an inlet size of Ø 80 mm. **PU008:** reverse function switch for quick and easy cleaning - inlet size Ø 40 mm.

FR Machines pour obtenir des jus de fruits et de légumes tout en conservant intacts les nutriments naturellement présents dans l'aliment grâce au système d'extraction à basse vitesse (slow juicer). Corps en acier inox et en plastique alimentaire - expulsion automatique de la pulpe. Livré avec 2 récipients en plastique pour les déchets et le jus, 1 filtre, boîte pour la préparation du tofu, brosse pour le nettoyage, 3 filtres en acier inox. **PB009:** Entonnoir à grande orifice qui permet l'introduction de fruits et légumes entiers, sans devoir les écraser grâce à une ouverture de Ø 80 mm. **PU008:** touche de fonction inverse pour un nettoyage rapide et Ø 40 mm.

DE Maschinen zur Zubereitung von Frucht- und Gemüsesäften unter Beibehaltung der natürlichen Nährstoffe durch das langsame Extraktionssystem (Slow Juicer). Edelstahl- und lebensmitteltauglich Kunststoffgehäuse - automatisches Ausstoßen der Pulpe. Ausgestattet mit 2 Kunststoffbehältern für Abfall und Saft, 1 Filter, Box zur Zubereitung von Tofu, Bürste zur Reinigung, 3 Edelstahlfilter. **PB009:** Exklusiver Trichter mit extra Größe Einfuhröffnung, zur Einführung von ganzen Obst und Gemüse, ohne vorheriges Zerkleinern, dank einer Öffnungsweite von Ø 80 mm. **PU008:** Umkehrfunktionstaste für schnelle und einfache Reinigung - Einführungsöffnungsgröße Ø 40 mm.

ES Máquinas para la preparación de zumos de frutas y verduras manteniendo los nutrientes naturales a través del sistema de extracción lenta (Slow Juicer). Carcasa de acero inoxidable y plástico apto para uso alimentario - Expulsión automática de la pulpa. Equipado con 2 contenedores de plástico para residuos y zumos, 1 filtro, caja para la preparación de tofu, cepillo para la limpieza, 3 filtros de acero inoxidable. **PB009:** Embudo exclusivo con abertura de entrada extremadamente grande, para la introducción de frutas y hortalizas enteras, sin trituración previa, gracias a un ancho de abertura de Ø 80 mm. **PU008:** tecla de función de reversa para una limpieza rápida y fácil - tamaño de la boca Ø 40 mm.

RU Машины для приготовления фруктовых и овощных соков с сохранением натуральных питательных веществ благодаря системе медленной экстракции (Slow Juicer). Корпус из нержавеющей стали и пищевого пластика - автоматический выброс отходов. Оснащен 2 пластиковыми контейнерами для отходов и сока, 1 фильтром, коробкой для приготовления тофу, щеткой для очистки, 3 фильтрами из нержавеющей стали. **PB009:** Эксклюзивная воронка с чрезвычайно большим входным отверстием, для вставки цельных фруктов и овощей, без предварительного дробления, благодаря ширине отверстия Ø 80 mm. **PU008:** обратная функциональная клавиша для быстрой и легкой чистки - размер рта Ø 40 mm.

	PB009	PU008
	0,4 kW	0,25 kW
	220-240V/1N/50-60 Hz	
	37 rpm	45 rpm
	250 x 160 x 450(h) mm	150 x 250 x 450(h) mm
		
	9 Kg	7,5 Kg
	10 Kg	10 Kg
	340 x 370 x 290(h) mm	390 x 305 x 330(h) mm
	0,036 m³	0,040 m³
		
	365 €	325 €

CJ900 PC700

PROFESSIONAL



PC700



CJ900

Centrifughe

CENTRIFUGES
CENTRIFUGEUSES
ZENTRIFUGEN
LICUADORA CENTRÍFUGA
ЦЕНТРИФУГИ

- IT Macchine per realizzare centrifugati di frutta e verdura - struttura in acciaio inox e plastica idonea al contatto con gli alimenti - espulsione automatica della polpa - contenitore scarti in plastica - microinterruttore di sicurezza su aggancio coperchio superiore - vasca, filtro e disco in acciaio inox. **PC700:** dimensione bocca $\varnothing$ 70 mm. **CJ900:** dimensione bocca $\varnothing$ 80 mm.
- EN Machines designed to produce fruit and vegetable centrifuges - casing made of stainless steel and plastic suitable for contact with food - automatic pulp ejection - plastic waste container - safety microswitch on upper lid fastening - stainless steel bowl, filter and disk. **PC700:** inlet size $\varnothing$ 70 mm. **CJ900:** inlet size $\varnothing$ 80 mm.
- FR Machines pour la préparation de produits centrifugés à base de fruits et légumes - corps en acier inox et plastique apte au contact alimentaire - éjection automatique de la pulpe - récipient pour les déchets en plastique - microrupteur de sécurité sur le couvercle supérieur - cuve, filtre et disque en acier inox. **PC700:** dimension orifice $\varnothing$ 70 mm. **CJ900:** dimension orifice $\varnothing$ 80 mm.
- DE Maschinen zur Herstellung von Obst- und Gemüsezentrifugen - Edelstahl- und Kunststoffstruktur geeignet für den Kontakt mit Lebensmitteln - automatischer Ausstoß der Pulpe - Kunststoffabfallbehälter - Sicherheitsmikroschalter am Oberdeckelaufsatz - Behälter, Filter und Scheibe aus Edelstahl. **PC700:** Einführöffnungsgröße $\varnothing$ 70 mm. **CJ900:** Einführöffnungsgröße $\varnothing$ 80 mm.
- ES Máquina para preparar centrifugas de frutas u hortalizas - estructura de acero inoxidable y plástico idóneo para el contacto con los alimentos - expulsión automática de la pulpa - recipiente para los residuos de plástico - microinterruptor de seguridad en el enganche de la tapa - cuba, filtro y disco de acero inoxidable. **PC700:** boca de $\varnothing$ 70 mm. **CJ900:** boca de $\varnothing$ 80 mm.
- RU Машина предназначена для производства фруктовых и овощных centrifуг - корпус из нержавеющей стали и пластика, пригодный для контакта с пищевыми продуктами - автоматический выброс мякоти - пластиковый контейнер для отходов - микровыключатель безопасности на креплении верхней крышки - резервуар, фильтр и диск из нержавеющей стали. **PC700:** входной размер $\varnothing$ 70 мм. **CJ900:** входной размер $\varnothing$ 80 мм.

	CJ900	PC700
	0,7 kW	0,85 kW
 1 Ph	220-240V/1N/50-60Hz	
 RPM	3000 rpm	2800 rpm
 mm	473 x 253 x 525(h) mm	230 x 310 x 395(h) mm
		
 Kg	13,3 Kg	5 Kg
 Kg	15 Kg	6 Kg
 mm	490 x 280 x 520(h) mm	330 x 270 x 440(h) mm
 m ³	0,070 m ³	0,039 m ³
		
	975 €	95 €



SACJ4 SACJ6



SACJ6



SACJ4

Spremiagrumi

CITRUS JUICER
PRESSE-AGRUMES
ZITRUSPRESSE
EXPRIMIDORES
СОКОВЫЖИМАЛКИ ДЛЯ ЦИТРУСОВЫХ

IT Macchine per spremere agrumi.
SACJ4: spremiagrumi elettrico in lega di alluminio verniciato - vasca, filtro, paraspruzzi e pigne in plastica estraibili - tripla pigna.
SACJ6: spremiagrumi elettrico a leva in lega di alluminio satinato - azionamento e spegnimento tramite l'utilizzo della leva premi agrumi - vasca, filtro, pigna e paraspruzzi removibili in acciaio inox.

EN Citrus juicers.
SACJ4: electric citrus juicer in painted aluminium alloy - removable plastic bowl, filter, backsplash and reamer - triple reamer.
SACJ6: electric citrus juicer with lever in satin aluminium alloy - ON / OFF by means of the citrus juicer lever - removable stainless steel bowl, filter, reamer and backplash.

FR Machines à presser les agrumes.
SACJ4: extracteur de jus d'agrumes électrique en alliage d'aluminium peint - cuve, filtre, dosseret et cônes amovibles en plastique - triple cône.
SACJ6: presse-agrumes électrique avec levier en alliage d'aluminium satiné - marche et arrêt par pression du levier - cuve, filtre, cône et dosseret amovibles en acier inox.

DE Zitruspressenmaschinen.
SACJ4: Elektrische Zitruspresse aus lackierter Aluminiumlegierung - abnehmbare Wanne, Filter, Spritzschutz und Kegel aus Kunststoff - Dreifachkegel.
SACJ6: Elektrische Zitruspresse mit Hebel aus satinierter Aluminiumlegierung - Ein- und Ausschaltung über Druckhebel - abnehmbare Wanne, Filter, Kegel und Spritzschutz aus Edelstahl.

ES Máquina para exprimir cítricos.
SACJ4: exprimidor eléctrico de aleación de aluminio pintado - cuba, filtro, protección y conos extraíbles - 3 conos.
SACJ6: exprimidor eléctrico (de aleación de aluminio pulido) de palanca - puesta en marcha y apagado a través de una palanca que presiona los frutos - cuba, filtro, protección y conos extraíbles y de acero inoxidable.

RU Машины для прессования citrusовых фруктов.
SACJ4: электрическая соковыжималка для citrusовых из окрашенного алюминиевого сплава - бак, фильтр, люфт и съемные пластиковые конусы - тройной конус.
SACJ6: электрическая соковыжималка для citrusовых с рычагом из алюминиевого сплава с атласным покрытием - рычаг включения/выключения - съемный бак, фильтр, конус и спинка из нержавеющей стали.

	SACJ4	SACJ6
	0,18 kW	0,23 kW
 1 Ph	220-240V/1N/50-60Hz	
 RPM	1800 rpm	980 rpm
 mm	220 x 310 x 340(h) mm	220 x 290 x 390/585(h) mm
		
 Kg	5 Kg	8,7 Kg
 Kg	5,5 Kg	9,7 Kg
 mm	310 x 220 x 360(h) mm	360 x 280 x 470(h) mm
 m³	0,024 m³	0,047 m³
		
	170 €	335 €



SACJ5 SACJ5A



Spremiagrumi

CITRUS JUICER
PRESSE-AGRUMES
ZITRUSPRESSE
EXPRIMIDORES
СОКОВЫЖИМАЛКИ ДЛЯ ЦИТРУСОВЫХ

IT Macchine per spremere agrumi.
SACJ5: spremiagrumi elettrico in lega di alluminio satinato - vasca, filtro, paraspruzzi e pigne in plastica estraibili - tripla pigna.
SACJ5A: spremiagrumi elettrico a leva in lega di alluminio satinato - azionamento e spegnimento tramite l'utilizzo della leva premi agrumi - vasca, pigna e filtro in plastica - paraspruzzi in acciaio inox.

EN Citrus juicers.
SACJ5: electric citrus juicer in painted aluminium alloy - removable plastic bowl, filter, backslash and reamer - triple reamer.
SACJ5A: electric citrus juicer with lever in satin aluminium alloy - ON / OFF by means of the citrus juicer lever - plastic bowl, filter and reamer stainless steel backslash.

FR Machines à presser les agrumes.
SACJ5: extracteur de jus d'agrumes électrique en alliage d'aluminium satiné - cuve, filtre, dosseret et cônes amovibles en plastique - triple cône.
SACJ5A: presse-agrumes électrique avec levier en alliage d'aluminium satiné - marche et arrêt par pression du levier - cuve, filtre et cône en plastique, dosseret en acier inox.

DE Zitruspressenmaschinen.
SACJ5: Elektrische Zitruspresse aus satiniertem Aluminiumlegierung - abnehmbare Wanne, Filter, Spritzschutz und Kegel aus Kunststoff - Dreifachkegel.
SACJ5A: Elektrische Zitruspresse mit Hebel aus satiniertem Aluminiumlegierung - Ein- und Ausschaltung über Druckhebel - Wanne, Filter und Kegel aus Kunststoff und Spritzschutz aus Edelstahl.

ES Máquina para exprimir cítricos.
SACJ5: exprimidor eléctrico de aleación de aluminio pintado - cuba, filtro, protección y conos extraíbles - 3 conos.
SACJ5A: exprimidor eléctrico (de aleación de aluminio pulido) de palanca - puesta en marcha y apagado a través de una palanca que presiona los frutos - cuba, filtro, protección y conos extraíbles y de acero inoxidable.

RU Соковыжималки для цитрусовых.
SACJ5: электрическая соковыжималка для цитрусовых из окрашенного алюминиевого сплава - съемная пластиковая емкость, фильтр, обратная зазор и развертка - тройная развертка.
SACJ5A: электрическая соковыжималка для цитрусовых с рычагом из атласного алюминиевого сплава - ON / OFF с помощью рычага соковыжималки - пластиковой чаши, фильтра и разбрызгивателя из нержавеющей стали.

	SACJ5	SACJ5A
	0,18 kW	0,23 kW
 1 Ph	220-240V/1N/50-60Hz	
 RPM	1800 rpm	1450 rpm
 mm	340 x 202 x 420(h) mm	335 x 202 x 475/680(h) mm
		
 Kg	5,5 Kg	8 Kg
 Kg	6,5 Kg	8,8 Kg
 mm	360 x 260 x 460(h) mm	380 x 240 x 510(h) mm
 m³	0,042 m³	0,047 m³
		
	215 €	360 €



SLB5
SLB7



SLB5

Impastatrici planetarie

PLANETARY MIXER
MÉLANGEUR PLANÉTAIRE
PLANETENMISCHER
AMASADORA PLANETARIA
ПЛАНЕТАРНЫЙ ТЕСТОМЕС

- IT Macchina per diversi tipi di impasto quali pizza, pane, biscotti, croissant, brioches, bigné, pan di spagna, pasta frolla, meringhe, puree, salse varie, panna montata. Struttura in acciaio inox satinato - 1 vasca da 5 L per la SLB5 e da 7 L per la SLB7 - 3 utensili in dotazione, uncino, spatola e frusta tutti in acciaio inox - regolatore di velocità. Accessori: Vasca supplementare.
- EN Machine for different types of dough such as pizza, bread, biscuits, croissants, brioches, cream puffs, sponge cake, shortcrust pastry, meringues, purees, various sauces, whipped cream, etc. Satin stainless steel casing -1 x 5-litre bowl for the SLB5 and 1 x 7-litre bowl for the SLB7 - 3 tools supplied: hook, spatula and whisk all made of stainless steel -speed regulator. Accessories: additional basin.
- FR Machine pour différents types de pâte tels que pizza, pain, biscuits, croissants, brioches, pains à la crème, gâteau éponge, pâte brisée, meringues, purées, sauces, crème fouettée, etc. Corps en acier inox satiné -1 cuve de 5 litres pour le SLB5 et 1 cuve de 7 litres pour le SLB7 - 3 outils fournis: crochet, spatule et fouet en acier inox - régulateur de vitesse. Accessoires: cuve supplémentaire.
- DE Maschine für verschiedene Teigarten wie Pizza, Brot, Kekse, Croissants, Hörnchen, Beignets, Biskuitkuchen, Mürbeteig, Meringuen, Pürees, verschiedene Soßen, Schlagsahne, usw... Gehäuse aus satiniertem Edelstahl -1x5 L Schüssel für SLB5 und 7 L für SLB7 - 3 mitgelieferte Zubehörteile aus Edelstahl: Knethaken, Spachtel und Schneebesen - Geschwindigkeitsregler. Zubehör: Zusatzschüssel.
- ES Máquina para varios tipos de masas, como pizza, pan, galletas, croissants, brioches, petisúes, bizcocho, merengues, pureas, varias salsas, nata montada, etc. Estructura de acero inoxidable satinado - 1 cuba de 5 L para la SLB5 y de 7 L para la SLB7 - 3 utensilios incluidos, gancho, espátula y batidor todos de acero inoxidable - regulador de velocidad. Accesorios: cuba adicional.
- RU Машина для приготовления различных видов теста, например, для пиццы, хлеба, печенья, круассанов, бисквита, песочного теста, безе, пюре, различных соусов, взбитых сливок и т.д. Корпус из матовой нержавеющей стали -1x5 L Чаша для SLB5 и 7 L для SLB7 - 3 принадлежностей из нержавеющей стали: тестовый крючок, лопатка и виск - регулятор скорости. Аксессуары: дополнительная дежа для теста.

	SLB5	SLB7
	0,5 kW	
 3 Ph	220-240V/1N/50-60 Hz	
 RPM	0 - 302 rpm	
	5 L	7 L
	380 x 240 x 350/500(h) mm	380 x 240 x 400/550(h) mm
		
 NET Kg	13 Kg	15 Kg
 GROSS Kg	14 Kg	17 Kg
 mm	450 x 330 x 460(h) mm	450 x 330 x 490(h) mm
 m³	0,069 m³	0,075 m³
		
	490 €	530 €

	V5VA	V7VA
	Vasca - Bowl - Cuve - Wanne - Depósito - Чаша объемом	
	5 L	7 L
	55 €	65 €

BH5
BH7



BH7

Impastatrici planetarie

PLANETARY MIXER
MÉLANGEUR PLANÉTAIRE
PLANETENMISCHER
AMASADORA PLANETARIA
ПЛАНЕТАРНЫЙ ТЕСТОМЕС

IT Macchine per diversi tipi di impasto quali pizza, pane, biscotti, croissant, brioches, bignè, pan di spagna, pasta frolla, meringhe, puree, salse varie, panna montata. Struttura verniciata bianca - 1 vasca da 4,7 L per la BH5 e da 7 L per la BH7 - 3 utensili in dotazione, uncino, spatola e frusta tutti in acciaio inox - regolatore di velocità. Accessori: Vasca supplementare.

EN Machine for different types of dough such as pizza, bread, biscuits, croissants, brioches, cream puffs, sponge cake, shortcrust pastry, meringues, purees, mayonnaise, various sauces, whipped cream, etc. White coated casing - 1 4,7 lt bowl on BH5 and 7 lt bowl on BH7 - equipped with 3 tools, hook, beater and whisk in stainless steel - speed regulator. Accessories: Additional bowl.

FR Machine pour différents types de pâte tels que pizza, pain, biscuits, croissants, brioches, pains à la crème, gâteau éponge, pâte Brisée, meringues, purées, sauces, crème fouettée. Structure peinte en blanc - 1 cuve de 4,7 L pour le BH5 e de 7 L pour le BH7- 3 outils fournis, crochet, spatule et fouet tous en inox - régulateur de vitesse. Accessoires: Cuve supplémentaire.

DE Maschine für verschiedene Teigarten wie Pizza, Brot, Kekse, Croissants, Hörnchen, Beignets, Biskuitkuchen, Mürbeteig, Meringues, Pürees, verschiedene Soßen, Schlagsahne. Weiß lackiertes Gehäuse - 5-L Schüssel für BH5 und 7-L Schüssel für BH7- 3 Werkzeuge im Lieferumfang: Haken, Spachtel und Schneebesen alle aus Edelstahl - Geschwindigkeitsregler. Zubehör: Zusätzlichen Schüssel.

ES Máquina para varios tipos de masas, como pizza, pan, galletas, croissants, brioches, petisúes, bizcocho, merengues, pureas, varias salsas, nata montada. Estructura pintada de blanco - 1 cuba de 5 L por BH5 y de 7 l por BH7- 3 utensilios incluidos, gancho, espátula y batidor todos de acero inoxidable - regulador de velocidad. Accesorios: Cuba adicional.

RU Машина для приготовления различных видов теста, например, для пиццы, хлеба, печенья, круассанов, бисквита, песочного теста, безе, пюре, различных соусов, взбитых сливок. Белая окрашенная конструкция. 1 х 4,7л Чаша для BH5 и 1х7 л Чаша для BH7 - 3 принадлежностей из нержавеющей стали: тестовый крючок, лопатка и венчик - регулятор скорости. Аксессуары: дополнительная дежа для теста.

	BH5	BH7
	0,3 kW	
	220-240V/1N/50-60 Hz	
	45-270 rpm	
	4,7 L	7 L
	351 x 231 x 412(h) mm	427 x 250 x 422(h) mm
		
	14,5 Kg	17 Kg
	15,5 Kg	18 Kg
	440 x 330 x 490(h) mm	490 x 320 x 520(h) mm
	0,0711 m³	0,0824 m³
		
	680 €	730 €

	ELACBH5VA	ELACBH7VA
	Vasca - Bowl - Cuve - Wanne - Depósito - Чаша объемом	
	5 L	7 L
	80 €	90 €

B10K
B20K
B30K



B10K



B30K

Planetarie 3 velocità
trasmissione ad ingranaggi

3-SPEED PLANETARY MIXER
MÉLANGEUR PLANÉTAIRE À 3 VITESSES
3-GANG-PLANETENMISCHER
AMASADORA PLANETARIA 3 VELOCIDADES
3-СКОРОСТНОЙ ПЛАНЕТАРНЫЙ ТЕСТОМЕС

IT Macchine per diversi tipi di impasto, quali pizza, pane, biscotti, croissant, brioches, bignè, pan di spagna, pasta frolla, meringhe, puree, maionese, salse varie, panna montata, ecc. Struttura rivestita con vernice antigraffio - vasca, frusta e coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304 - spirale e spatola in alluminio - microinterruttore su coperchio e vasca - vasca estraibile - innesto rapido utensili - cambio meccanico a 3 velocità con trasmissione ad ingranaggi - salvamotore escluso modello B10K. I modelli B10K e B20K sono da banco.

EN Machine for different types of dough such as pizza, bread, biscuits, croissants, brioches, cream puffs, sponge cake, shortcrust pastry, meringues, purees, various sauces, whipped cream, etc.. Casing coated with scratch-proof paint - bowl, whisk and grilled lid in stainless steel AISI 304 - hook and spatula in aluminium - microswitch on bowl and lid - removable bowl - quick tool connection - 3-speed mechanical transmission with gear system - Motor protection excluded model B10K. Models B10K and B20K are counter-top models.

FR Machine pour différents types de pâte tels que pizza, pain, biscuits, croissants, brioches, pains à la crème, gâteau éponge, pâte Brisée, meringues, purées, sauces, crème fouettée, etc. Corps recouvert de peinture anti-rayures - cuve, fouet et couvercle grillé en acier inox - crochet et spatule en aluminium - microinterruteur sur la cuve et sur le couvercle - cuve amovible - dégagement rapide des outils - motoréducteur mécanique à 3 vitesses avec engrenage protection du moteur exclu modèle B10K. Les modèles B10K et B20K sont des modèles à poser.

DE Maschine für verschiedene Teigarten wie Pizza, Brot, Kekse, Croissants, Hörnchen, Beignets, Biskuitkuchen, Mürbeteig, Meringues, Pürees, verschiedene Soßen, Schlagsahne, usw... Gehäuse mit kratzfester Lackierung - Teigschüssel, Rührreinsatz und Gitterdeckel aus Edelstahl - Haken und Spachtel aus Aluminium - Mikroschalter an der Wannen und am Deckel - ausziehbare Teigschüssel - Werkzeugschnellkupplung - 3-Gang-Mechanikgetriebe mit Zahnradgetriebe - Motorschutz ausgenommen Modell B10K. Die Modelle B10K und B20K sind Tischmodelle.

ES Máquina para varios tipos de masas, como pizza, pan, galletas, croissants, brioches, petisúes, bizcocho, merengues, pureas, varias salsas, nata montada, etc. Estructura recubierta con pintura anti-arañazos - bol, batidor y tapa de acero inoxidable - gancho y espátula de aluminio - microinterruptor en la protección del bol y en la tapa - bol extraíble - enganche rápido de utensilios - caja de cambios mecánica de 3 velocidades con transmisión por piñón - protección del motor excluido modelo B10K. Los modelos B10K y B20K son modelos de sobremesa.

RU Машина для приготовления различных видов теста, например, для пиццы, хлеба, печенья, круассанов, бисквита, песочного теста, безе, пюре, различных соусов, взбитых сливок и т.д. Корпус покрыт устойчивой к царапинам краской - дежа для теста, мешалка и защита чаши из нержавеющей стали - крючок и лопатка из алюминия - микровыключатель на защите чаши и дежи для теста - извлекаемая дежа для теста - быстроразъемная муфта - защита двигателя за исключением модели B10K. Модели B10K и B20K являются настольными моделями.

	B10K	B20K	B30K
	0,45 kW (0,6 HP)	1,1 kW (1,5 HP)	
	-	380-415/3N/50Hz	
	220-240V/1N/50Hz		-
	113 - 184 - 341 rpm	108 - 161- 382 rpm	
	no	0-60'	
	10 L	20 L	30 L
	450 x 420 x 610(h) mm	540 x 505 x 785(h) mm	541 x 500 x 855(h) mm
			
	55 Kg	81 Kg	85 Kg
	67 Kg	97 Kg	103 Kg
	540 x 480 x 790(h) mm	560 x 630 x 940(h) mm	560 x 630 x 1000(h) mm
	0,204 m³	0,3422 m³	0,352 m³
			
	1.350 €	1.650 €	2.850 €

Frusta - Whisk - Fouet Rührreinsatz Batidor - Венчик		
B10K	B20K	B30K
ACB10KWP	ACB20KWP	ACB30KWP
55 €	60 €	100 €

Uncino - Hook - Crochet Haken - Gancho - Крюк		
B10K	B20K	B30K
ACB10KHK	ACB20KHK	ACB30KHK
40 €	65 €	75 €

Spatola - Beater - Spatule Schaber - Espátula - Лопатка		
B10K	B20K	B30K
ACB10KBR	ACB20KBR	ACB30KBR
40 €	65 €	75 €

Vasca - Bowl - Cuve Teigschüssel - Cuba - Ёмкость		
B10K	B20K	B30K
ACB10KBL	ACB20KBL	ACB30KBL
95 €	110 €	285 €

B40K B60I



B40K



B60I

Planetarie 3 velocità
trasmissione ad ingranaggi

3-SPEED PLANETARY MIXER
MÉLANGEUR PLANÉTAIRE À 3 VITESSES
3-GANG-PLANETENMISCHER
AMASADORA PLANETARIA 3 VELOCIDADES
3-СКОРОСТНОЙ ПЛАНЕТАРНЫЙ ТЕСТОМЕС

- IT Macchina per diversi tipi di impasto, quali pizza, pane, biscotti, croissant, brioche, bigné, pan di spagna, pasta frolla, meringhe, puree, maionese, salse varie, panna montata, ecc. Struttura rivestita con vernice antigraffio - vasca, frusta e coperchio grigliato in acciaio inox - spirale e spatola in alluminio - microinterruttore su coperchio e vasca - vasca estraibile - innesto rapido utensili - cambio meccanico a 3 velocità con trasmissione ad ingranaggi - salvamotore. Optional: carrello estrazione vasca solo su B60I.
- EN Machine for different types of dough such as pizza, bread, biscuits, croissants, brioches, cream puffs, sponge cake, shortcrust pastry, meringues, purees, various sauces, whipped cream, etc.. Casing coated with scratch-proof paint - bowl, whisk and grilled lid in stainless steel - hook and spatula in aluminium - microswitch on bowl and lid - removable bowl - quick tool connection - 3-speed mechanical transmission with gear system - motor protection. Optional: bowl extraction slide only on B60I.
- FR Machine pour différents types de pâte tels que pizza, pain, biscuits, croissants, brioches, pains à la crème, gâteau éponge, pâte brisée, meringues, purées, sauces, crème fouettée, etc. Corps recouvert de peinture anti-rayures - cuve, fouet et couvercle grillé en acier inox - crochet et spatule en aluminium - microinterrupteur sur la cuve et sur le couvercle - cuve amovible - dégagement rapide des outils - motoréducteur mécanique à 3 vitesses avec engrenage - protection du moteur. Optional: chariot d'extraction de la cuve uniquement sur B60I.
- DE Maschine für verschiedene Teigarten wie Pizza, Brot, Kekse, Croissants, Hörnchen, Beignets, Biskuitkuchen, Mürbeteig, Meringues, Pürees, verschiedene Soßen, Schlagsahne, usw... Gehäuse mit kratzfester Lackierung - Teigschüssel, Rührersatz und Gitterdeckel aus Edelstahl - Haken und Spachtel aus Aluminium - Mikroschalter an der Wannen und am Deckel - ausziehbare Teigschüssel - Werkzeugschnellkupplung - 3-Gang-Mechanikgetriebe mit Zahnradgetriebe - Motorschutz. Optional: Schüsselauszugschiene nur bei B60I.
- ES Máquina para varios tipos de masas, como pizza, pan, galletas, croissants, brioches, petisúes, bizcocho, merengues, pureas, varias salsas, nata montada, etc. Estructura recubierta con pintura anti-arañazos - bol, batidor y tapa de acero inoxidable - gancho y espátula de aluminio - microinterruptor en la protección del bol y en la tapa - bol extraíble - enganche rápido de utensilios - caja de cambios mecánica de 3 velocidades con transmisión por piñón - protección del motor. Optional: carro de extracción de cuba sólo en B60I.
- RU Машина для приготовления различных видов теста, например, для пиццы, хлеба, печенья, круассанов, бисквита, песочного теста, безе, пюре, различных соусов, взбитых сливок и т.д. Корпус покрыт устойчивой к царапинам краской - дежа для теста, мешалка и защита чаши из нержавеющей стали - крючок и лопатка из алюминия - микровыключатель на защите чаши и дежи для теста - извлекаемая дежа для теста - быстроразъемная муфта - 3-ступенчатая механический шестеренчатый редуктор - защита двигателя. Optional: тележка отбора мощности только на B60I.

	ELACB60KCAR				
	420 x 420 x 1020(h) mm				
	12,2 Kg			13,6 Kg	
	640 x 430 x 610(h) mm			0,168 m³	
	200 €				

Frusta - Whisk - Fouet Rührersatz Batidor - Венчик	
B40K	B60I
ACB40KWP	ACB60KWP
210 €	230 €

Spatola - Beater - Spatule Schaber - Espátula - Лопатка	
B40K	B60I
ACB40IBR	ACB60IBR
150 €	240 €

Uncino - Hook - Crochet Haken - Gancho - Крюк	
B40K	B60I
ACB40KHK	ACB60IHK
220 €	240 €

Vasca - Bowl - Cuve Teigschüssel - Cuba - Ёмкость	
B40K	B60I
ACB40IBL	ACB60IBL
335 €	510 €

	B40K	B60I
	1,3 kW (1,75 HP)	1,5 kW (2 HP)
	380-415/3N/50Hz	
	84 - 151 - 270 rpm	74 - 150 - 288 rpm
	0-60'	
	40 L	60 L
	640 x 540 x 1000(h) mm	780 x 640 x 1260(h) mm
		
	149 Kg	207 Kg
	176 Kg	237 Kg
	640 x 730 x 1170(h) mm	710 x 845 x 1415(h) mm
	0,5466 m³	0,843 m³
		
	3.500 €	6.100 €

K55 - K7P

ORIGINAL
BRAND



K55



K7P



K5 FUORI PRODUZIONE
K5 OUT OF PRODUCTION

KitchenAid®

Impastatrice planetaria
kitchenaid

PLANETARY MIXER
MÉLANGEUR PLANÉTAIRE
PLANETENMISCHER
AMASADORA PLANETARIA
ПЛАНЕТАРНЫЙ ТЕСТОМЕС

IT **K55:** Struttura rivestita con vernice antigraffio bianca - 1 vasca in acciaio inox da 5,2 L con maniglia - numero 3 utensili in dotazione, uncino, spatola e frusta a 6 fili di metallo - variatore elettronico da 0 a 10 velocità – funzione soft/start per una delicata accelerazione - spegnimento automatico in caso di calore elevato – lunghezza del cavo 109 cm – avvolgicavo presente.

K7P: Struttura rivestita con vernice antigraffio bianca - 1 vasca inox da 6,9 L - 3 utensili in dotazione, uncino, spatola e frusta lavabili in lavastoviglie - 1 presa di forza per accessori - griglia di protezione vasca - pulsante arresto di emergenza - variatore elettronico da 40 a 200 rpm (da 0 a 10).

EN **K55:** Structure coated with white scratch-proof paint - 5,2 lt. stainless steel bowl with handle – equipped with 3 tools: hook, spatula and six metal wires whip – 0 to 10 speeds electronic gearbox – soft-start function for gentle acceleration - high heat automatic shutdown – 109 cm long cable – cable reel.

K7P: Structure coated with white scratch-proof paint - 6.9 litre stainless steel bowl - delivered with 3 tools: hook, spatula and whip dishwasher safe - 1 universal accessories connection - bowl protection grid - emergency stop button - electronic gearbox from 40 to 200 rpm (0 to 10).

FR **K55:** Corps recouvert de peinture blanche anti-rayures - 1 cuve inox de 5,2 litres avec poignée - 3 outils de série: crochet, spatule et fouet avec 6 fils métalliques - variateur électronique de 0 à 10 vitesses - fonction soft/start pour une accélération douce - arrêt automatique en cas de forte chaleur - longueur du câble 109 cm - enrouleur de câble présent.

K7P: Corps recouvert de peinture blanche anti-rayures - 1 cuve inox de 6,9 litres - 3 outils de série: crochet, spatule et fouet - 1 serrage pour accessoires - grille de protection cuve - interrupteur d'arrêt d'urgence - variateur électronique de vitesse de 40 à 200 tr/min (0 à 10).

DE **K55:** Gehäuse mit weißer kratzfester Lackierung überzogen. 1 Edelstahlschüssel mit 5,2 L Kapazität mit Griff - 3 beiliegende Werkzeuge: Haken, Spatel und Rührreinsatz mit 6 Drähten - elektronischer Geschwindigkeitsregler von 0 bis 10 Geschwindigkeiten - Soft-Start-Funktion für sanftes Anfahren - Abschaltautomatik bei großer Hitze - Kabellänge 109 cm - inklusive Kabelaufwicklung.

K7P: Gehäuse mit weißer kratzfester Lackierung überzogen. 1 Edelstahlschüssel mit 6,9 L Kapazität - 3 beiliegende Werkzeuge, Haken, Spachtel und Rührreinsatz - 1 Außenantrieb für Zubehörteile Schutzgitter - Notaus Schalter - elektronischer Frequenzumrichter von 40 bis 200 U/min (0 bis 10).

ES **K55:** Estructura recubierta con pintura anti-arañazos blanca - 1 bol de acero inoxidable de 5,2 litros con asa – 3 utensilios en la dotación, gancho, espátula y batidor con 6 alambres de metal - variador electrónico de 0 a 10 velocidades - Función encendido suave para una aceleración suave - Apagado automático en caso de mucho calor - longitud del cable 109 cm - carrete de cable presente.

K7P: recubierta con pintura anti-arañazos blanca - 1 bol inoxidable de 6,9 L - 3 utensilios en la dotación, gancho, espátula, batidor que se puede limpiar en lavavajillas - 1 toma de fuerza para los accesorios - red de protección del bol - botón de parada de emergencia - variador electrónico de 40 a 200 rpm (de 0 a 10).

	K55	K7P
	0,375 kW	0,325 kW
 1 Ph	220-240V/1N/50-60Hz	
	230 rpm	40 - 200 rpm
	5,2 L	6,9 L
	290 x 372 x 420(h) mm	340 x 370 x 420(h) mm
		
	12,7 Kg	13 Kg
	14 Kg	14,8 Kg
	444 x 340 x 500(h) mm	430 x 340 x 490(h) mm
	0,075 m³	0,071 m³
		
	1.225 €	1.730 €

RU **K55:** Корпус покрыт белой устойчивой к царапинам краской - 1 дежа из нержавеющей стали объемом 5,2 л с ручкой - 3 прилагаемых инструмента, крючок, лопатка и венчик с 6 проводов - электронный вариатор скорости от 0 до 10 скоростей - функция плавного/мягкого старта для мягкого ускорения - автоматическое отключение при сильном нагреве - длина кабеля 109 см - устройство для намотки шнура в комплекте.

K7P: Корпус покрыт белой устойчивой к царапинам краской. 1 дежа из нержавеющей стали объемом 4,83 л. - 3 прилагаемых инструмента, крючок, лопатка и мешалка - 1 внешний привод для принадлежностей Защитная решетка - аварийный выключатель - электронный преобразователь частоты от 40 до 200 об / мин (от 0 до 10).



K7P



K55

Optional impastatrici kitchenaid

ACCESSORIES
ACCESSOIRES
ZUBEHÖR
ACCESORIOS
AKCECCYAPЫ

	Frusta a filo - Wire whisk Fouet à fil - Rührreinsatz Batidor de alambre	Uncino - Hook Crochet - Haken Gancho - Крюк	Spatola - Beater Spatule - Schaber Espátula - Лопатка	Vasca - Bowl Cuve - Teigschüssel Cuba - Ёмкость
Mod. K55	ACK55AWW	ACK55ADH	ACK55AB	ACK55ASB
				
	95 €	95 €	95 €	190 €

	Frusta - Whisk Fouet - Rührreinsatz Batidor - Венчик	Uncino - Hook Crochet - Haken Gancho - Крюк	Spatola - Beater Spatule - Schaber Espátula - Лопатка	Vasca - Bowl Cuve - Teigschüssel Cuba - Ёмкость
Mod. K7P	K7EW	K7SDH	K7SFB	KC7SB
				
	175 €	175 €	175 €	190 €

	Sfogliatrice+2 tagliasfoglia 1,5 - 6,5 mm Pasta roller with 2 pasta cutters 1,5 - 6,5 mm Laminoir + 2 roulettes à pâte 1,5 - 6,5 mm Einheit zum Ausrollen von Teig + 2 Teigschneider 1,5 - 6,5 mm Amasadora de pasta + 2 cortadoras de pasta de 1,5 - 6,5 mm Машинка для раскатки теста + 2 прибора для нарезки тонких слоёв теста	Tritacarne Grinder Hache-viande Fleischwolf Picadora de carne Мясорубка
Mod. K55-K7P	KPRA	FGA
		
	365 €	220 €

P25EG01
P35EG02
P50EG03
P50EG03M



P25EG01



P50EG03



P50EG03M

Piastre di cottura
in ghisa

CAST IRON COOKING GRILLS
PLAQUES DE CUISSON EN FONTE
KUCHPLATTEN AUS GUSSEISEN
PLACA DE COCINA DE FUNDICIÓN
ЧУГУННЫЕ ВАРОЧНЫЕ ПАНЕЛИ

- IT Macchina per cuocere e riscaldare carne, pesce, verdure, toast farciti, panini, ecc. Struttura in acciaio inox - piastra di cottura in ghisa - piastra superiore auto-bilanciata - piastre singole rigate - piastre doppie rigate (P50EG03) o miste (P50EG03M).
- EN Meat, fish, vegetable, toast, sandwich, etc. heating and cooking appliance. Stainless steel casing - cast iron cooking grill - 50÷300°C thermostat - self-balanced upper plate - single plates rilled, double plates rilled (P50EG03) o mixed (P50EG03M).
- FR Machine à cuire et à réchauffer la viande, le poisson, les légumes, les toasts farcis, les sandwiches, etc. Corps en acier inox - plaque de cuisson en fonte - plaque supérieure autocalibrée - plaques individuelles rainurées, plaques double rainurées (P50EG03) ou mixtes (P50EG03M).
- DE Maschine zum Kochen und Erwärmen von Fleisch, Fisch, Gemüse, gefülltem Toast, Sandwiches, etc. Edelstahlstruktur - Kochplatte aus Gusseisen - selbstausgleichende Oberplatte - Einzelplatte glatt - Doppelplatte gerillt (P50EG03) oder kombiniert (P50EG03M).
- ES Máquina para cocinar o calentar carne, pescado, verduras, tostadas, bocadillos, etc. Estructura de acero inoxidable - placa para la cocción de fundición - placa superior auto-equilibrada - placas individuales rayadas - placas dobles rayadas (P50EG03) o mixtas (P50EG03M).
- RU Мясо, рыба, овощи, тосты, бутерброды и т.д., приборы для отопления и приготовления пищи. Корпус из нержавеющей стали - чугунный гриль - 50÷300°C термостат - самосбалансирующаяся верхняя панель - одинарные, двойные жареные (P50EG03) или смешанные (P50EG03M) пластины.

	P25EG01	P35EG02	P50EG03 P50EG03M
	1,8 kW	2,2 kW	3,6 kW
 1 Ph	220-240V/1N/50-60Hz		
	50÷300°C		
 mm	240 x 230 mm	340 x 230 mm	475 x 230 mm
 mm	300 x 340 x 210/500(h) mm	410 x 305 x 210/500(h) mm	570 x 305 x 210/500(h) mm
			
 Kg	12,5 Kg	19 Kg	25 Kg
 Kg	14 Kg	21 Kg	32 Kg
 mm	360 x 460 x 280(h) mm	480 x 460 x 280(h) mm	630 x 460 x 410(h) mm
 m³	0,047 m³	0,062 m³	0,115 m³
			
	245 €	300 €	440 €



PFD27N
PFD35N
E500A



PFD27N

Piastra
ad induzione

INDUCTION PLATES
PLAQUES A INDUCTION
INDUKTIONSPLATTEN
PLACAS DE INDUCCIÓN
ИНДУКЦИОННЫЕ ПЛИТЫ

- IT Macchina con sistema di cottura ad induzione di calore dalla piastra al contenitore (di tipo metallico). Struttura in acciaio inox - piastra in vitroceramica - funzionamento in modalità livelli di potenza e/o in modalità temperatura - timer digitale - touch control.
- EN Machine with heat induction cooking system from the plate to the container (of metal). Stainless steel casing - glass-ceramic cooking plate - operation in power level and/or temperature mode - digital timer - touch control.
- FR Machine avec système de cuisson par induction de la plaque au récipient (type métal). Corps en acier inox - plaque de cuisson en vitrocéramique - fonctionnement en mode puissance et/ou température - minuterie numérique - commande tactile.
- DE Maschine mit Wärmeinduktionskochsystem von der Platte bis zum Behälter (Metallausführung). Gehäuse aus Edelstahl - Glaskeramikplatte - Leistungsstufen- und/oder Temperaturbetrieb - digitaler Timer - Touch-Bedienung.
- ES Máquina con sistema de cocción a través de inducción de calor de la placa al recipiente (de metal). Estructura de acero inoxidable - placa de vitrocerámica - funcionamiento con el modo nivel de potencia o con el modo temperatura - temporizador digital.
- RU Машина с индукционной системой нагрева от плиты до емкости (из металла). Корпус из нержавеющей стали - стеклокерамическая пластина - работа в режиме уровня мощности или в температурном режиме - цифровой таймер.



E500A

	PFD27N	PFD35N	E500A
	2,7 kw	3,5 kw	5 Kw
 1 Ph	220-240V/1N/50Hz		380-415/3N/50Hz
 mm	ø 140 ÷ ø 220 mm		ø 218 mm
 mm	325 x 370 x 105(h) mm	343 x 440 x 120(h) mm	400 x 515 x 170(h) mm
			
 Kg	5 Kg	8 Kg	10 Kg
 Kg	8 Kg	11 Kg	11,5 Kg
 mm	430 x 370 x 160(h) mm	510 x 420 x 190(h) mm	600 x 472 x 223(h) mm
 m³	0,025 m³	0,041 m³	0,063 m³
			
	220 €	325 €	700 €

E200A
E350C
E350D

New



E200A

New



E350C

Piastra ad induzione

INDUCTION PLATES
PLAQUES A INDUCTION
INDUKTIONSPLATTEN
PLACAS DE INDUCCIÓN
ИНДУКЦИОННЫЕ ПЛИТЫ

- IT Macchina con sistema di cottura ad induzione di calore dalla piastra al contenitore (di tipo metallico). Struttura in acciaio inox - piastra in vitroceramica - timer digitale da 180 minuti - touch control - fino a 10 livelli di temperatura.
E350C-E350D: 17 livelli di potenza.
E200A: 8 livelli di potenza.
- EN Machine with heat induction cooking system from the plate to the container (of metal). Stainless steel casing - glass-ceramic cooking plate - 180-minute digital timer - touch control - up to 10 temperature levels.
E350C-E350D: 17 power levels.
E200A: 8 power levels.
- FR Machine avec système de cuisson par induction de la plaque au récipient (type métal). Corps en acier inox - plaque de cuisson en vitrocéramique - minuterie numérique de 180 minutes - commande tactile - jusqu'à 10 niveaux de température.
E350C-E350D: 17 niveaux de puissance.
E200A: 8 niveaux de puissance.
- DE Maschine mit Wärmeinduktionskochsystem von der Platte bis zum Behälter (Metallausführung). Gehäuse aus Edelstahl - Glaskeramikplatte - Leistungsstufen- und/oder Temperaturbetrieb - 180 Minuten digitaler Timer - Touch-Bedienung, bis zu 10 Temperaturstufen.
E350C-E350D: 17 Leistungsstufen.
E200A: 8 Leistungsstufen.
- ES Máquina con sistema de cocción a través de inducción de calor de la placa al recipiente (de metal). Estructura de acero inoxidable - placa de vitrocerámica - temporizador digital 180 minutos - Control táctil: hasta 10 niveles de temperatura.
E350C-E350D: 17 niveles de potencia.
E200A: 8 niveles de potencia.
- RU Машина с индукционной системой нагрева от плиты до емкости (из металла). Корпус из нержавеющей стали - стеклокерамическая пластина - цифровой таймер на 180 минут - сенсорное управление - до 10 уровней температуры.
E350C-E350D: 17 уровней мощности.
E200A: 8 уровней мощности.

	E200A	E350C	E350D
	2 kW	3,5 kW	
 1 Ph	220-240V/1N/50Hz		
 mm	ø 120 ÷ ø 240 mm	ø 120 ÷ ø 260 mm	
 mm	295 x 375 x 60(h) mm	340 x 420 x 85(h) mm	385 x 465 x 90(h) mm
			
 Kg	4 Kg	7 Kg	9 Kg
 Kg	5 Kg	8 Kg	11 Kg
 mm	350 x 470 x 100(h) mm	460 x 500 x 160(h) mm	470 x 500 x 170(h) mm
 m³	0,017 m³	0,037 m³	0,041 m³
			
	140 €	320 €	445 €



E350D



PFD20
BT310T3
ET350G

New



BT310T3



PFD20

Piastra
ad induzione

INDUCTION PLATES
PLAQUES A INDUCTION
INDUKTIONSPLATTEN
PLACAS DE INDUCCIÓN
ИНДУКЦИОННЫЕ ПЛИТЫ

- IT Macchina con sistema di cottura ad induzione di calore dalla piastra al contenitore (di tipo metallico). Struttura in plastica - piastra in vitroceramica - funzionamento in modalità livelli di potenza e/o in modalità temperatura - timer digitale - touch control - **predisposte per l'incasso.**
- EN Machine with heat induction cooking system from the plate to the container (of metal). Plastic casing - glass-ceramic cooking plate - operation in power level and/or temperature mode - digital timer - touch control - **designed for built-in use.**
- FR Machine avec système de cuisson par induction de la plaque au récipient (type métal). Corps en plastique - plaque de cuisson en vitrocéramique - fonctionnement en mode puissance et/ou température - minuterie numérique - commande tactile - **prêt à être encastré.**
- DE Maschine mit Wärmeinduktionskochsystem von der Platte bis zum Behälter (Metallausführung). Gehäuse aus Kunststoff - Glaskeramikplatte - Leistungsstufen- und/oder Temperaturbetrieb - digitaler Timer - **Touch-Bedienung - zum Einbau bereit.**
- ES Máquina con sistema de cocción a través de inducción de calor de la placa al recipiente (de metal). Estructura de plástico - placa de vitrocerámica - funcionamiento con el modo nivel de potencia y/o con el modo temperatura - temporizador digital - **preparado para el encastre.**
- RU Машина с индукционной системой нагрева от плиты до емкости (из металла). Корпус из пластика - стеклокерамическая пластина - работа в режиме уровня мощности или в температурном режиме - цифровой таймер - **подготовленные для встраивания.**

	PFD20	BT310T3	ET350G
	2 kW	1,8 kW + 1,3 kW	1,8 kW + 1,70 kW
 1 Ph	220-240V/1N/50Hz		
 mm	ø 118 ÷ ø 220 mm	ø 190 mm	ø 255 mm
 mm	290 x 370 x 44(h) mm	290 x 510 x 80(h) mm	610 x 370 x 56(h) mm
			
 Kg	2,3 Kg	4,5 Kg	5 Kg
 Kg	2,8 Kg	6 Kg	6 Kg
 mm	450 x 390 x 100(h) mm	340 x 580 x 120(h) mm	630 x 440 x 88(h) mm
 m³	0,018 m³	0,024 m³	0,025 m³
			
	90 €	195 €	180 €



ET350G

BT350W WOK



BT350W

Piastra a induzione
con wok

INDUCTION PLATES
PLAQUES A INDUCTION
INDUKTIONSPLETTEN
PLACAS DE INDUCCIÓN
ИНДУКЦИОННЫЕ ПЛИТЫ

- IT Macchina con sistema di cottura ad induzione di calore dalla piastra al contenitore (di tipo metallico) per pentola WOK (da ordinare separatamente). Struttura in acciaio inox - piastra in vitroceramica - funzionamento in modalità livelli di potenza o in modalità temperatura - timer digitale.
- EN Machine with heat induction cooking system from the plate to the container (of metal) equipped with WOK (to be ordered separately). Stainless steel casing - glass-ceramic plate - operation in power level mode or in temperature mode - digital timer.
- FR Machine avec système de cuisson à induction de la plaque au récipient (de type métallique) équipé de WOK (sur commande spécifique). Corps en acier inox - plaque vitrocéramique - fonctionnement en mode puissance ou en mode température - minuterie numérique.
- DE Maschine mit Wärmeinduktionskochsystem von der Platte bis zum Behälter (Metallausführung) ausgestattet mit Wok -Topf (extra zu bestellen). Gehäuse aus Edelstahl Glaskeramikplatte - Leistungsstufen- oder Temperaturbetrieb - digitaler Timer.
- ES Máquina con sistema de cocción a través de inducción de calor de la placa al recipiente (de metal) equipado con wok (a pedir a parte). Estructura de acero inoxidable - placa de vitrocerámica - funcionamiento con el modo nivel de potencia o con el modo temperatura - temporizador digital.
- RU Машина с индукционной системой нагрева от плиты до емкости (из металла) с горшком вок (заказывается отдельно). Корпус из нержавеющей стали - стеклокерамическая пластина - работа в режиме уровня мощности или в температурном режиме - цифровой таймер.

	BT350W	WOK
	3,5 kW	-
	220-240V/1N/50Hz	-
	ø 140 ÷ ø 220 mm	ø 360 mm
	343 x 440 x 120(h) mm	-
		
	8 Kg	2,9 Kg
	11 Kg	3,5 Kg
	510 x 420 x 190(h) mm	480 x 470 x 140(h) mm
	0,041 m³	0,031 m³
		
	365 €	155 €



WOK

ESTA3 CVT1



ESTA3



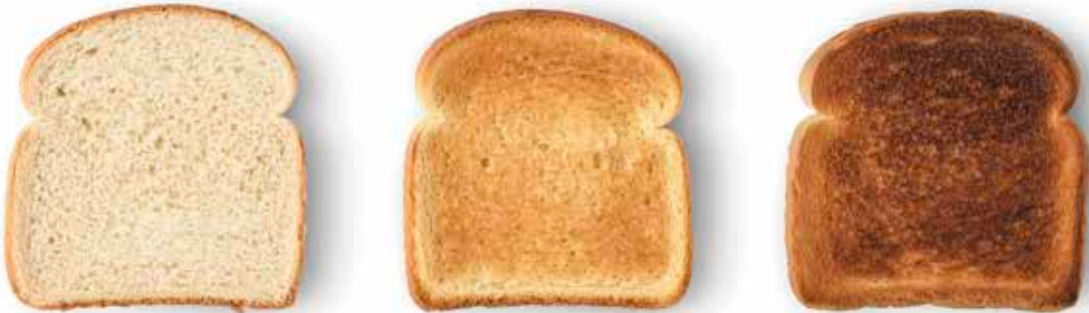
CVT1

Tostapane continuo

TOASTER
GRILLE-PAIN CONTINU
TOASTER IM DAUERZYKLUS
TOSTADORA DE PAN CONTINUA
ТОСТЕР НЕПРЕРЫВНОГО ДЕЙСТВИЯ ДЛЯ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ ГРЕНОК

- IT Tostapane per tostare pane a ciclo continuo. Struttura in acciaio inox - tappeto di tostatura girevole in acciaio inox - camera di cottura con isolamento termico - regolatore velocità di scorrimento tappeto di cottura (manuale per il mod. ESTA3, elettronico per il mod. CVT1) - 3 modalità accensione resistenze - modalità risparmio energetico (solo per ESTA3) - uscita del pane tostato frontale o posteriore - tempo di cottura 90÷340".
- EN Continuous bread conveyor . Stainless steel casing - stainless steel rotating toasting conveyor - baking chamber with thermal insulation - toasting conveyor speed regulator (manual for ESTA3 model, electronic for CVT1 model) - 3 heating element ignition modes - energy saving mode (only for ESTA3) - front or rear toast outlet - cooking time 90÷340".
- FR Convoyeur à pain continu . Corps en acier inox - convoyeur de grillage rotatif en acier inox - chambre de cuisson avec isolation thermique - régulateur de vitesse du convoyeur de grillage (manuel pour le modèle ESTA3, électronique pour le modèle CVT1) - 3 modes d'allumage des éléments chauffants - modalité b conomie d nergie (uniquement pour ESTA3) - sortie du pain grille frontale ou arrière - temps de cuisson 90 340".
- DE Toaster zum ununterbrochene Toasten von Brot. Gehäuse aus Edelstahl - drehbares Toastband aus Edelstahl - Backkammer mit W rmed mmung - Toastband-Gleitgeschwindigkeitsregler (manuell für Modell ESTA3, elektronisch für Modell CVT1) - 3 Z ndarten der Heizelemente - Energiesparbetrieb (nur für ESTA3) - Vorder- oder Hintertoastauslass - Kochzeit 90 340".
- ES Tostadora para tostar el pan en proceso continuo. Estructura de acero inoxidable - tapete giratorio de acero inoxidable para tostar - cámara de cocción revestida con material aislante - regulación velocidad deslizamiento tapete de cocción (manual en el modelo ESTA3, electrónico en el modelo CVT1) - 3 modos para activar las resistencias - modo de ahorro de energía (solo modelo ESTA3) - salida del pan tostado anterior o posterior - tiempo de cocción 90 340".
- RU Непрерывный транспортер хлеба . Корпус из нержавеющей стали - вращающийся тостер из нержавеющей стали - камера выпечки с термоизоляцией - регулятор скорости тостера (ручной для модели ESTA3, электронный для модели CVT1) - 3 режима зажигания нагревательных элементов - энергосберегающий режим (только для ESTA3) - передний или задний выход тостов - время приготовления 90 340".

	ESTA3	CVT1
	2,45 kW	1,3 kW
	220-240V/1N/50-60Hz	
	350 mm	180 mm
	n. 120�350	n. 50�150
	480 x 560 x 430(h) mm	340 x 690 x 400(h) mm
		
	27 Kg	14 Kg
	29 Kg	16 Kg
	500 x 520 x 440(h) mm	480 x 380 x 400(h) mm
	0,115 m ³	0,072 m ³
		
	900 €	685 €



EMH450S
EMH600S
EMH800S



EMH450S



EMH600S

Salamandre

SALAMANDERS
SALAMANDER
SALAMANDER
SALAMANDRAS
ГРИЛЬ САЛАМАНДР

- IT Macchina per scaldare, gratinare e tostare. Struttura in acciaio inox - griglia cromata - termostati - regolazione posizione griglia superiore.
- EN Heating, grating and toasting machine. Stainless steel casing - chromed grill plate - thermostats - upper grill position adjustment.
- FR Machine à chauffer, griller et toaster. Corps en acier inox - plaque de grill chromée - thermostats - réglage de la position de la grille supérieure.
- DE Heiz-, Grill- und Toastgerät. Gehäuse aus Edelstahl - verchromte Grillplatte - Thermostate - Einstellung der oberen Grillposition.
- ES Máquina para calentar, gratinar y tostar. Carcasa de acero inoxidable - placa de parrilla cromada - termostatos - ajuste de la posición de la parrilla superior.
- RU Аппарат для нагрева, решетки и поджаривания. Корпус из нержавеющей стали - хромированная пластина гриля - термостаты - регулировка положения верхнего гриля.

	EMH450S	EMH600S	EMH800S
	2,8 kW	4 kW	5,6 kW
	220-240V/1N/50-60Hz		-
	-		380-415V/3N/50Hz
	0÷140 mm		
	430 x 330 mm	590 x 330 mm	790 x 330 mm
	450 x 480 x 500(h) mm	600 x 480 x 520(h) mm	800 x 480 x 500(h) mm
			
	37 Kg	47 Kg	57 Kg
	39 Kg	49 Kg	59 Kg
	520 x 560 x 580(h) mm	670 x 560 x 580(h) mm	870 x 560 x 580(h) mm
	0,169 m³	0,218 m³	0,282 m³
			
	700 €	800 €	1.000 €

EG548-EG5482 EG750-EG750M



EG750



EG548



EG750M

Fry Top
elettrici

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

- IT Macchina elettrica per cottura a secco o ad olio. Struttura in acciaio inox - piano di cottura in acciaio liscio o misto (liscio e rigato) - termostati di regolazione temperatura 0÷300°C - cassetto raccolta residui di cottura.
- EN Electric machine for dry or oil cooking. Stainless steel casing - cooking surface in smooth or mixed (smooth and ribbed) steel - temperature adjustment thermostats 0÷300°C - cooking residue collection drawer.
- FR Machine électrique pour la cuisson à sec ou à l'huile. Corps en acier inox - surface de cuisson en acier lisse ou mixte (lisse et nervuré) - thermostats de réglage de la température 0÷300°C - tiroir de récupération des résidus de cuisson.
- DE Gerät zum Trocken- oder Ölkochen. Struktur aus Edelstahl - Kochfläche aus glattem oder gemischtem Stahl (glatt und gerillt) - Thermostate zur Temperatureinstellung 0÷300°C - Schublade zur Sammlung von Kochrückständen.
- ES Máquina eléctrica para cocinar en seco o en aceite. Estructura de acero inoxidable - superficie de cocción de acero liso o mixto (liso y acanalado) - termostatos de regulación de la temperatura 0÷300°C - cajón de recogida de residuos de cocción.
- RU Электрическая машина для сухой или масляной варки. конструкция из нержавеющей стали - варочная поверхность из гладкой или смешанной (гладкой и ребристой) стали - термостаты регулировки температуры 0÷300°C - ящик для сбора остатков пищи.

	EG548	EG5482	EG750	EG750M
	3 kW		6 kW	
 1 Ph	220-240V/1N/50-60Hz		-	
 3 Ph	-		380-415/3N/50Hz	
	0÷300°C			
	Liscio - Smooth Гладкий	Misto - Mixed комбинированная	Liscio - Smooth Гладкий	Misto - Mixed комбинированная
 mm	552 x 366 mm		746 x 398 mm	
 mm	560 x 470 x 250(h) mm		750 x 520 x 310(h) mm	
				
 Kg	25 Kg		38 Kg	
 Kg	27 Kg		41 Kg	
 mm	615 x 535 x 300(h) mm		800 x 580 x 340(h) mm	
 m³	0,0980 m³		0,158 m³	
				
	360 €	380 €	590 €	590 €

WM1-WM15 WMFY2205

New



WM15



WMFY2205

waffle machine

WAFFLE MACHINE
APPAREIL À GAUFRES
WAFFELMASCHINEN
GOFRERA
МАШИНА ДЛЯ ВЫПЕКАНИЯ ВАФЕЛЬ

- IT Macchina per realizzare waffle. Struttura in acciaio inox - piastra di cottura teflonata - termostato 50÷300°C - timer 0÷5 minuti. **WMFY2205** è dotato di piastra rotante per una distribuzione dell'impasto più omogenea.
- EN Waffle machine. Stainless steel casing - Teflon cooking grill - thermostat 50÷300°C - 0÷5 minute timer. WMFY2205 is equipped with a rotating plate for more even batter distribution.
- FR Appareil pour préparer les gaufres. Corps en acier inox - plaque de cuisson en téflon - thermostat 50÷300°C - minuterie 0÷5 minutes. Le WMFY2205 est équipé d'un plateau rotatif pour une distribution plus homogène du mélange.
- DE Maschine zur Zubereitung von Waffeln. Edelstahlgehäuse - teflonbeschichtete Kochplatte - Thermostat 50÷300°C - Timer 0÷5 Minuten. Die WMFY2205 ist mit einem Drehteller für eine gleichmäßigere Teigverteilung ausgestattet.
- ES Máquina para preparar waffle. Estructura de acero inoxidable - placa para la cocción con teflón - termostato 50÷300°C - temporizador 0÷5 minutos. WMFY2205 está equipada con un plato giratorio para una distribución más uniforme del producto.
- RU Вафельная машина. Корпус из нержавеющей стали - Тefлоновый гриль - термостат 50÷300°C - таймер 0÷5 минут. WMFY2205 оснащен вращающейся пластиной для более равномерного распределения теста.



WM1

	WM1	WM15	WMFY2205
	1 kW	1,5 kW	1,3 kW
 1 Ph	220-240V/1N/50-60Hz		
	50÷300°C		
	0÷5'		
 mm	ø 185 mm	275 x 245 mm	ø 185 mm
 mm	255 x 435 x 255/570(h) mm	340 x 370 x 240/580(h) mm	280 x 520 x 310/655(h) mm
			
 Kg	6 Kg	11,5 Kg	9 Kg
 Kg	8 Kg	14,5 Kg	10 Kg
 mm	440 x 260 x 260(h) mm	390 x 430 x 320(h) mm	310 x 500 x 350(h) mm
 m³	0,029 m³	0,054 m³	0,055 m³
			
	195 €	305 €	295 €



FD21 - FD47 FD66



FD21



FD47



FD66

Forni a convezione

CONVECTION OVENS
FOURS À CONVECTION
KONVEKTIONSOVEN
HORNOS DE CONVECCIÓN
КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

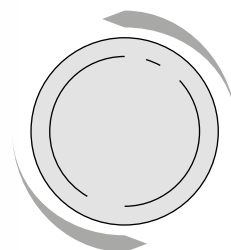
- IT Forni a convezione ventilati - struttura in acciaio inox - termostato meccanico 65÷260°C , timer meccanico 0÷120 minuti - porta con doppio vetro. Griglie incluse.
- EN Ventilated convection ovens - stainless steel structure - mechanical thermostat 65 ÷ 260°C , mechanical timer 0 ÷ 120 minutes - door with double glass. Grids included.
- FR Fours à convection ventilés - structure en acier inox - thermostat mécanique 65 ÷ 260°C, minuterie mécanique 0 ÷ 120 minutes - porte avec double vitrage. Grille inclus.
- DE Umluftkonvektionsöfen - Edelstahlgehäuse - mechanischer Thermostat 65 ÷ 260°C, mechanischer Timer von 0 bis 120 Minuten - Tür mit Doppelglas. Inklusive Rost.
- ES Hornos de convección ventilados - estructura de acero inoxidable - termostato mecánico 65 ÷ 260°C, temporizador mecánico 0 ÷ 120 minutos - puerta con doble cristal. Rejilla incluidas.
- RU Вентилируемые конвекционные печи - конструкция из нержавеющей стали - механический термостат 65 ÷ 260°C, механический таймер 0 ÷ 120 минут - дверца с двойным стеклом. Решётка включены.

	FD21	FD47	FD66
	2,1 kW	2,5 kW	2,8 kW
 1 Ph	230V/1N/50-60Hz		
	21 L - 3 x GN1/2 358 x 291 x 219 mm	47 L - 4 x 45x33 cm 470 x 356 x 250 mm	66 L - 4 x 45x33 cm 470 x 356 x 355 mm
	475 x 500 x 380(h) mm	580 x 570 x 406(h) mm	580 x 570 x 510(h) mm
			
 NET Kg	15 Kg	20 Kg	24 Kg
 GROSS Kg	18 Kg	24 Kg	27 Kg
 mm	570 x 570 x 460(h) mm	660 x 650 x 465(h) mm	660 x 650 x 580(h) mm
 m³	0,149 m³	0,199 m³	0,250 m³
			
	470 €	735 €	840 €

P90DZH M25LZS



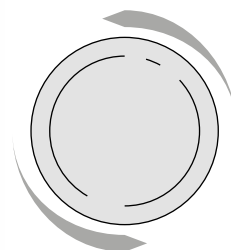
P90DZH



PIATTO GIREVOLE



M25LZS

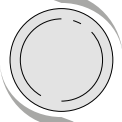
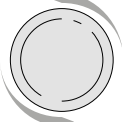


PIATTO GIREVOLE

Forni microonde

MICROWAVES OVENS
FOURS À MICRO-ONDES
MIKROWELLEN
HORNOS MICROONDAS
МИКРОВОЛНОВЫЕ ПЕЧИ

- IT P90DZH:** Forno a microonde con comandi digitali e piatto girevole. Lamiera verniciata nera con porta vetro a specchio - 6 livelli di potenza - funzione defrost - timer digitale - segnale di allarme di fine cottura - controllo di sicurezza per bambini - potenza resa 0,9 kW.
M25LZS: Forno a microonde con comandi meccanici e piatto girevole. Lamiera verniciata bianca con porta vetro - 6 livelli di potenza - funzione defrost - potenza resa 0,9 kW.
- EN P90DZH:** Microwave oven with digital controls and rotating plate. Black painted plate with mirrored glass door - 6 power levels - defrost function - digital timer - warning signal at the end of cooking - child safety control - power output 0,9 kW.
M25LZS: Microwave oven with mechanical controls and rotating plate. White painted plate with glass door - 6 power levels - defrost function - Power output 0,9 kW.
- FR P90DZH:** Four à micro-ondes à commande numérique et plan tournant. Tôle peinte en noir avec porte réfléchissante - 6 niveaux de puissance - fonction dégivrage - minuterie numérique - alarme de fin de cuisson - contrôle de sécurité pour enfants -puissance de 0,9 kW.
M25LZS: Four à micro-ondes avec commandes mécaniques et plan tournant. Tôle peinte en blanc avec porte vitrée - 6 niveaux de puissance - fonction dégivrage - puissance de 0,9 kW.
- DE P90DZH:** Mikrowelle mit digitaler Steuerung und drehendem Teller. Schwarz lackiertes Blech mit Spiegelglastür - 6 Leistungsstufen - Abtaufunktion - Digitaltimer - Kochende Warnsignal - Kindersicherung Innenbeleuchtung - Leistung 0,9 kW.
M25LZS: Mikrowelle mit mechanischer Steuerung und drehendem Teller. Weiß lackiertes Blech mit Glastür - 6 Leistungsstufen - Abtaufunktion - Innenbeleuchtung - Leistung 0,9 kW.
- ES P90DZH:** Horno microondas con controles digitales y plataforma giratoria. Chapa pintada de color negro con puerta de cristal espejo - 6 niveles de potencia - función de descongelación - temporizador digital - señal de alarma de fin de cocción - control de seguridad para niños - potencia de salida 0,9 kW.
M25LZS: Microondas con mandos mecánicos y plataforma giratoria. Chapa pintada de blanco con puerta de cristal - 6 niveles de potencia - función de descongelación - potencia de salida 0,9 kW.
- RU P90DZH:** Микроволновая печь с цифровым управлением и поворотным стол. Окрашенный в черный цвет листовой металл с зеркальной стеклянной дверцей - 6 уровней мощности - функция размораживания - цифровой таймер - сигнал тревоги в конце приготовления - контроль безопасности для детей выход мощности 0,9 кВт.-
M25LZS: Микроволновая печь с механическим управлением и поворотным столом. Окрашенный в белый цвет листовой металл со стеклянной дверцей - 6 уровней мощности - функция размораживания - выход мощности 0,9 кВт.

	P90DZH	M25LZS
	0,9 kW	
 1 Ph	220-240V/1N/50Hz	
	25 L	
	480 x 380 x 281(h) mm	480 x 380 x 275(h) mm
		
 NET Kg	14 Kg	15 Kg
 GROSS Kg	14,5 Kg	16 Kg
 mm	550 x 460 x 340(h) mm	
 m³	0,084 m³	
	 Ø 270 mm	 Ø 270 mm
		
	210 €	165 €

EMA34GTQ EM025FJT

New



EMA34GTQ
34 L GN2/3 - 2 MAGNETRON

New



EM025FJT
5 LIVELLI DI POTENZA - 100 PROGRAMMI REGISTRABILI

Forni microonde

MICROWAVES OVENS
FOURS À MICRO-ONDES
MIKROWELLEN
HORNOS MICROONDAS
МИКРОВОЛНОВЫЕ ПЕЧИ

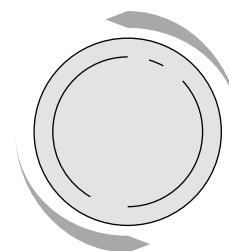
- IT** Forni microonde professionali con comandi digitali - display a led - camera di cottura, rivestimento interno e maniglia in acciaio inox - distribuzione microonde dall'alto verso il basso - 100 programmi registrabili e 5 livelli di potenza - illuminazione interna.
EMA34GTQ: 2 magnetron con antenne contrapposte - filtro aria removibile - potenza resa 1,8 kW.
EM025FJT: 1 magnetron - potenza resa 1 kW.
- EN** Professional microwave oven with digital controls - LED display - cooking chamber, interior lining and handle made of stainless steel - microwave distribution from top to bottom - 100 adjustable programmes and 5 power levels - interior lighting.
EMA34GTQ: 2 magnetrons with opposing antennas - removable air filter - power output 1.8 kW.
EM025FJT: 1 magnetron - power output 1 kW.
- FR** Fours à micro-ondes professionnels avec commandes numériques - affichage LED - chambre de cuisson, revêtement intérieur et poignée en acier inox - distribution des micro-ondes de haut en bas - 100 programmes réglables et 5 niveaux de puissance - éclairage intérieur.
EMA34GTQ: 2 magnétrons avec antennes opposées - filtre à air amovible - puissance de 1,8 kW.
EM025FJT: 1 magnétron - puissance 1 kW.
- DE** Professionelle Mikrowellenherde mit digitaler Steuerung - LED-Anzeige - Garraum, Innenverkleidung und Griff aus Edelstahl - Mikrowellenverteilung von oben nach unten - 100 einstellbare Programme und 5 Leistungsstufen - Innenbeleuchtung.
EMA34GTQ: 2 Magnetrons mit gegenüberliegenden Antennen - herausnehmbarer Luftfilter - Leistung 1,8 kW.
EM025FJT: 1 Magnetron - Ausgangsleistung 1 kW.
- ES** Hornos microondas profesionales con mandos digitales - pantalla LED - cámara de cocción, revestimiento interior y asa de acero inoxidable - distribución de las microondas de arriba abajo - 100 programas ajustables y 5 niveles de potencia - iluminación interior.
EMA34GTQ: 2 magnetrones con antenas opuestas - filtro de aire extraíble - potencia 1,8 kW.
EM025FJT: 1 magnetrón - potencia 1 kW.
- RU** Профессиональные микроволновые печи с цифровым управлением - светодиодный дисплей - рабочая камера, внутренняя облицовка и ручка из нержавеющей стали - распределение микроволн сверху вниз - 100 настраиваемых программ и 5 уровней мощности - внутренняя подсветка.
EMA34GTQ: 2 магнетрона с противоположными антеннами - съемный воздушный фильтр - мощность 1,8 кВт.
EM025FJT: 1 магнетрона - мощность 1 кВт.

	EMA34GTQ	EM025FJT
	2,8 kW	1,55 kW
 1 Ph	220-240V/1N/50Hz	
	Digitale - Digital - Цифровой 0÷60'	
	34 L - GN2/3 360 x 409 x 225(h) mm	25 L - GN2/3 327 x 346 x 200(h) mm
	574 x 528 x 367(h) mm	510 x 440 x 310(h) mm
		
 NET Kg	32,2 Kg	15 Kg
 GROSS Kg	34,3 Kg	17 Kg
 mm	641 x 559 x 451(h) mm	580 x 470 x 380(h) mm
 m³	0,148 m³	0,104 m³
		
	1.080 €	410 €

MF914 MC2452



MF914

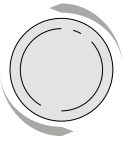
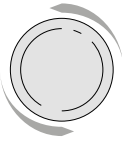


PIATTO GIREVOLE

Forni microonde

MICROWAVES OVENS
FOURS À MICRO-ONDES
MIKROWELLEN
HORNOS MICROONDAS
МИКРОВОЛНОВЫЕ ПЕЧИ

- IT MF914:** Forno a microonde con grill - comandi digitali - camera di cottura e rivestimento esterno in acciaio inox - 1 magnetron - 5 livelli di potenza in modalità microonde, 2 in modalità combinata, 1 in modalità grill - 8 modalità di cottura preimpostate - funzione defrost - illuminazione interna - potenza resa 0,9 kW. **MC2452:** Forno microonde con convezione, grill e comandi digitali - camera di cottura e rivestimento esterno in acciaio inox - 1 magnetron - funzionamento combinato, C-1 microonde + convezione; C-2 microonde +grill; C-3 grill + convezione; C-4 microonde + convezione + grill; illuminazione interna - potenza resa 0,9 kW microonde, 2,4 kW per modalità convezione ed infine 1,4 kW in grill.
- EN MF914:** Microwave oven with grill - digital controls - stainless steel cooking chamber and external casing - 1 magnetron - 5 power levels in microwave mode, 2 in combined mode, 1 in grill mode - 8 preset cooking modes - defrost function - internal lighting - power output 0,9 kW. **MC2452:** Microwave oven with convection, grill and digital controls - stainless steel cooking chamber and external coating - 1 magnetron - combined operation, C-1 microwave + convection; C-2 microwave + grill; C-3 grill + convection; C-4 microwave + convection + grill; internal lighting - power output 0.9 kW microwave, 2.4 kW for convection mode and 1.4 kW in grill.
- FR MF914:** Four à micro-ondes avec grill - commandes numériques - chambre de cuisson et revêtement extérieur en acier inox - 1 magnétron - 5 niveaux de puissance en modalité micro-ondes, 2 en modalité combinée, 1 en modalité grille - 8 types de cuisson prédéfinis - fonction décongélation - éclairage interne - puissance 0,9 kW. **MC2452:** Four à micro-ondes avec convection, grill et commandes numériques - chambre de cuisson et revêtement extérieur en acier inox - 1 magnétron - fonctionnement combiné, micro-ondes C-1 + convection; C-2 micro-ondes + grille; C-3 grill + convection; C-4 micro-ondes + convection + grill; éclairage intérieur - puissance 0,9 kW micro-ondes, 2,4 kW pour mode convection et 1,4 kW en grille.
- DE MF914:** Mikrowellenherd mit Grill - digitale Steuerung - Edelstahl-Garraum und Außenverkleidung - 1 Magnetron - 5 Leistungsstufen im Mikrowellenmodus, 2 im Kombi-Modus, 1 im Grillmodus - 8 voreingestellte Gararten - Abtaufunktion - Innenbeleuchtung - Leistung 0,9 kW. **MC2452:** Mikrowelle mit Konvektions-, Grillfunktion und Digitalsteuerung - Garraum und Außenbeschichtung aus Edelstahl - 1 Magnetron - Kombi-Betrieb, C-1 Mikrowelle + Konvektion; C-2 Mikrowelle + Grill; C-3 Grill + Konvektion; C-4 Mikrowelle + Konvektion + Grill; Innenbeleuchtung - Stromabgabe 0,9 kW Mikrowelle, 2,4 kW für Konvektionsmodus und schließlich 1,4 kW im Grill.
- ES MF914:** Microondas con gratinadora - mandos digitales - cámara de cocción y revestimiento exterior de acero inoxidable - 1 magnetrón - 5 niveles de potencia en modo microondas, 2 en modo combinado, 1 en modo grill - 8 modos de cocción preajustados - función de descongelamiento - iluminación interna - potencia de 0,9 kW. **MC2452:** Microondas con convección, parrilla y mandos digitales - cámara de cocción y revestimiento exterior de acero inoxidable - 1 magnetrón - funcionamiento combinado, C-1 microondas + convección; C-2 microondas + parrilla; C-3 parrilla + convección; C-4 microondas + convección + parrilla; iluminación interna - potencia 0,9 kW microondas, 2,4 kW convección y 1,4 kW en parrilla.
- RU MF914:** Микроволновая печь с грилем - цифровое управление - камера нагрева из нержавеющей стали и наружная облицовка - 1 магнит - 5 уровней мощности в режиме микроволновой печи, 2 в комбинированном режиме, 1 в режиме гриля - 8 предустановленных режимов - функция оттайки - внутреннее освещение - выходная мощность 0,9 кВт. **MC2452:** Микроволновая печь с функциями конвекции, гриля и цифровым управлением - варочная камера с наружным покрытием из нержавеющей стали - 1 магнетрон - комбинированный режим, C-1 микроволновая печь + конвекция; C-2 микроволновая печь + гриль; C-3 гриль + конвекция; C-4 микроволновая печь + конвекция + гриль; внутреннее освещение - мощность 0,9 кВт, 2,4 кВт в режиме конвекции и 1,4 кВт - гриля.

	MF914	MC2452
	1,45 kW	2,4 kW
 1 Ph	220-240V/1N/50Hz	
	Digitale - Digital - Цифровой 0÷95'	
	25 L 330 x 350 x 200(h) mm	25 L 328 x 343 x 230(h) mm
	513 x 400 x 305(h) mm	510 x 466 x 305(h) mm
		
 NET Kg	16 Kg	18 Kg
 GROSS Kg	17,5 Kg	20 Kg
 mm	580 x 460 x 350(h) mm	580 x 495 x 363(h) mm
 m³	0,094 m³	0,104 m³
	 Ø 300 mm	 MULTIFUNCTION
		
	420 €	495 €

MJ6051AT
MJ6091AT



MJ6051AT

Forni a microonde Samsung



MICROWAVES OVENS
FOURS À MICRO-ONDES
MIKROWELLEN
HORNOS MICROONDAS
МИКРОВОЛНОВЫЕ ПЕЧИ

- IT Forni a microne Samsung. Struttura e camera di cottura in acciaio inox - 2 magnetron - 5 livelli di potenza - comandi manuali - camera di cottura da 26 L con fondo fisso - illuminazione interna - filtro aria facilmente removibile - sovrapponibile.
- EN Samsung microwave ovens. Stainless steel casing and cooking chamber - 2 magnetrons - 5 power levels - manual controls - 26 L cooking chamber with fixed bottom - internal lighting - easily removable air filter - stackable.
- FR Fours à micro-ondes Samsung. Corps et chambre de cuisson en acier inox - 2 magnétrons - 5 niveaux de puissance - commandes manuelles - chambre de cuisson 26 lt. à fond fixe - éclairage interne - filtre à air facilement amovible - superposable.
- DE Samsung Mikrowellenöfen. Gehäuse und Garkammer aus Edelstahl - 2 Magnetrons - 5 Leistungsstufen - manuelle Steuerung - 26 L Garraum mit festem Boden - Innenbeleuchtung - leicht abnehmbarer Luftfilter - stapelbar.
- ES Hornos microondas Samsung. Estructura y cámara de cocción de acero inoxidable - 2 magnetrones - 5 niveles de potencia - mandos manuales - cámara de cocción de 26 litros con fondo fijado - iluminación interior - filtro de aire (que se extrae y superpone fácilmente).
- RU СВЧ-печи Samsung. Корпус из нержавеющей стали и варочная камера - 2 магнетрона - 5 уровней мощности - ручное управление - 26 литров варочной камеры с фиксированным дном - внутреннее освещение - легкосъемный воздушный фильтр - штабелируемый.

	MJ6051AT	MJ6091AT
	1,5 kW	1,85 kW
 1 Ph	220-240V/1N/50Hz	
	Manuale - Manual - Ручным	
	26 L 370 x 370 x 190(h) mm	
	464 x 557 x 368(h) mm	
		
 NET Kg	32 Kg	
 GROSS Kg	34,5 Kg	
 mm	540 x 660 x 460(h) mm	
 m ³	0,164 m ³	
		
	1.500 €	1.750 €

MJ6053AT
MJ6093AT



MJ6053AT

Forni a microonde Samsung



MICROWAVES OVENS
FOURS À MICRO-ONDES
MIKROWELLEN
HORNOS MICROONDAS
МИКРОВОЛНОВЫЕ ПЕЧИ

IT Forni a microonde Samsung - Struttura e camera di cottura in acciaio inox - 2 magnetron - 50 programmi di cottura e funzione di self service - programmabile - funzione moltiplicatore x2 - contatore cicli lavorativi per programma - blocco tasti - funzione avviso pulizia filtro - camera di cottura da 26 L con fondo fisso - illuminazione interna - filtro aria facilmente removibile - sovrapponibile.

EN Samsung microwave ovens. Stainless steel casing and cooking chamber - 2 magnetrons - 50 cooking programs and self service function - programmable - 2x multiplying function - work cycle counter per program - key lock - filter cleaning warning function - 26 lt. cooking chamber with fixed bottom - internal lighting - easily removable air filter - stackable.

FR Four à micro-ondes Samsung - Corps et chambre de cuisson en acier inox - 2 magnétrons - 50 programmes de cuisson et fonction self-service - programmable - fonction multiplicateur x2 - compteur de cycles de travail pour chaque programme - verrouillage du clavier - fonction avertisseur de nettoyage du filtre - chambre de cuisson 26 lt. avec fond fixe - éclairage interne - filtre à air facilement amovible - superposable.

DE Samsung Mikrowellenöfen. Gehäuse und Garkammer aus Edelstahl - 2 Magnetrons - 50 Garprogramme und Selbstbedienungsfunktion - einstellbar - Multiplikatorfunktion x2 - Arbeitszykluszähler pro Programm - Tastensperre - Filterreinigung Warnfunktion - 26 L Garraum mit festem Boden - Innenbeleuchtung - leicht abnehmbarer Luftfilter - stapelbar.

ES Hornos microondas Samsung. Estructura y cámara de cocción de acero inoxidable - 2 magnetrones - 50 programas de cocción self-service - programable - función de multiplicación X2 - contador de ciclos de trabajo para programa - bloqueo de teclado - alarma que avisa cuando se necesita limpiar el filtro - cámara de cocción de 26 litros con fondo fijado - iluminación interior - filtro de aire (que se extrae y superpone fácilmente).

RU СВЧ-печи Samsung. Корпус из нержавеющей стали и варочная камера - 2 магнетрона - 50 программ приготовления пищи и функция самообслуживания - программируемая - 2 умножающаяся функция - счетчик рабочих циклов по программе - замок клавиш - функция предупреждения о необходимости очистки фильтра - 26 л. камера с фиксированным дном - внутреннее освещение - легкоъемный воздушный фильтр - штабелируемый.

	MJ6053AT	MJ6093AT
	1,5 kW	1,850 kW
 1 Ph	220-240V/1N/50Hz	
	Digitale - Digital - Цифровой	
	26 L 370 x 370 x 190(h) mm	
	464 x 557 x 368(h) mm	
		
 NET Kg	32 Kg	
 GROSS Kg	34,5 Kg	
 mm	540 x 660 x 460(h) mm	
 m³	0,164 m³	
		
	1.500 €	1.750 €

PANE1840
PANE3240



PANE1840

ORIGINAL
BRAND

Forni a microonde Panasonic

MICROWAVES OVENS
FOURS À MICRO-ONDES
MIKROWELLEN
HORNOS MICROONDAS
МИКРОВОЛНОВЫЕ ПЕЧИ

- IT Forni a microonde Panasonic. Struttura esterna in acciaio inox - 4 magnetron - camera di cottura da 44 L in grado di contenere una vaschetta GN1/1 - fondo fisso in vetro ceramicato - illuminazione interna - ripiano intermedio estraibile in vetro ceramicato. Potenza resa 1,8 kW (PANE1840) - 3,20 kW (PANE3240).
- EN Panasonic microwave ovens. External casing in stainless steel - 4 magnetrons - 44 L cooking chamber suitable for a GN1/1 tray - fixed bottom in ceramic glass - internal lighting - removable intermediate shelf in ceramic glass. Power yield 1,8 kW (PANE1840) - 3,20 kW (PANE3240).
- FR Fours à micro-ondes Panasonic. Corps extérieure en acier inox - 4 magnétrons - Chambre de cuisson de 44 L pour bac GN1/1 - fond fixe en verre céramique - éclairage intérieur - tablette intermédiaire amovible en verre céramique. Puissance fournie 1,8 kW (PANE1840) - 3,20 kW (PANE3240).
- DE Panasonic Mikrowellenöfen. Äußere Gehäuse aus Edelstahl - 4 Magnetrons - 44 L Garraum zur Aufnahme einer GN1/1 Kochplatte - fester Boden aus Keramikglas - Innenbeleuchtung - abnehmbarer Zwischenboden aus Keramikglas. Erzielte Leistung 1,8 kW (PANE1840) - 3,20 kW (PANE3240).
- ES Hornos microondas Panasonic. Estructura exterior de acero inoxidable - 4 magnetrones - cámara de cocción de 44 litros donde se puede colocar una bandeja GN1/1 - fondo fijado de vidrio hecho de cerámica - iluminación interior - estante intermedio extraíble de vidrio hecho de cerámica. Rendimiento de potencia 1,8 kW (PANE1840) - 3,20 kW (PANE3240).
- RU Панасонические микроволновые печи. Внешний корпус из нержавеющей стали - 4 магнетрона - 44 л. Камера подходит для противня GN1/1 - фиксированное дно из стеклокерамики - внутреннее освещение - съемная промежуточная полка из стеклокерамики. МОЩНОСТЬ НА ВЫХОДЕ 1,8 kW (PANE1840) - 3,20 kW (PANE3240).

	PANE1840	PANE3240
	3 kW	5 kW
 3 Ph	-	380-415/3N/50Hz
 1 Ph	220-240V/1N/50Hz	-
	Digitale - Digital - Цифровой 0÷60'	
	44 L 1 x GN 1/1 - 535 x 330 x 250(h) mm	
	650 x 526 x 471(h) mm	
		
 NET Kg	54 Kg	65 Kg
 GROSS Kg	65 Kg	73 Kg
 mm	760 x 670 x 680(h) mm	
 m³	0,346 m³	
		
 3 Ph	6.400 €	8.300 €

FY4L - FY44L



FY44L



FY4L

Friggitrici

FRYERS
FRITEUSES
FRITEUSEN
FREIDORAS
ФРИТЮРНИЦЫ

IT Friggitrici da 4 L. Modelli da banco. Struttura, vasca e coperchio in acciaio inox - cestelli a rete estraibili in filo cromato - manici cestelli e pomelli coperchi in plastica termoisolante - resistenze inox - termostato di sicurezza con pulsante di ripristino - versioni a due vasche con doppio termostato per utilizzo indipendente - testata e resistenze removibili. Raggiungono i 180C° in circa 18 minuti - tempo di frittura in circa 7 minuti.

EN Fryers capacity 4 L. Table-top models. Casing, bowl and lid in stainless steel - removable baskets in chrome-plated wire - baskets handles and lids knobs in thermo-insulating material - stainless steel resistances - safety thermostat with reset button - two-bowls versions with double thermostat for independent use - header and removable resistances. They reach 180C° in about 18 minutes frying time about 7 minutes.

FR Friteuses capacité 4 L modèles de table. Corps, cuve et couvercle en acier inox - paniers amovibles en fil chromé - poignées et pommeaux des paniers en matériau thermo-isolant - résistance en acier inox - thermostat de sécurité avec bouton de remise à zéro - versions à deux cuves avec double thermostat pour une utilisation indépendante - collecteur et résistances amovibles. Ils atteignent 180°C en environ 18 minutes temps de friture de 7 minutes environ.

DE Friteusen Kapazität 4 L Tischmodelle. Gehäuse, Wanne und Deckel aus Edelstahl - abnehmbare Körbe aus verchromtem Draht - Korbgriffe und Deckelknöpfe aus wärmeisolierendem Material - Hetzkörper aus Edelstahl - Sicherheitsthermostat mit Rückstellknopf - Zwei-Wanne-Versionen mit Doppelthermostat für den unabhängigen Gebrauch - Kopfteil und abnehmbare Hetzkörper. Sie erreichen 180 C° in etwa 18 Minuten Frittierzeit von etwa 7 Minuten.

ES Freidoras de 4 L. Modelos de sobremesa. Carcasa, cuba y tapa de acero inoxidable - cestas desmontables de alambre cromado - asas de cestas y tapas de material termoaislante - resistencias de acero inoxidable - termostato de seguridad con pulsador de rearme - versiones de dos cubas con doble termostato de uso independiente - cabezal y resistencias desmontables. Alcanzan los 180 C° en unos 18 minutos de fritura en unos 7 minutos.

RU 4 л фритюрницы. Настольные модели. Корпус, чаша и крышка из нержавеющей стали - съемные корзины из хромированной проволоки - ручки корзин и крышек из термоизоляционного материала - резисторы из нержавеющей стали - предохранительные термостаты. с кнопкой сброса - версии с двумя барабанами и независимым двойным термостатом - головой и съемными нагревательными элементами. Они достигают 180°C примерно за 18 минут времени обжарки примерно за 7 минут.

	FY4L	FY44L
	2 kW	2 + 2 kW
 1 Ph	220-240V/1N/50-60Hz	
	50÷200°C	
	7,6 L	7,6 + 7,6 L
	4,2 L	4,2 + 4,2 L
	200 x 140 x 120(h) mm	200 x 140 x 120(h) mm x 2
	210 x 375 x 310(h) mm	435 x 375 x 310(h) mm
		
	4,5 Kg	8.5 Kg
	5 Kg	10 Kg
	270 x 440 x 340(h) mm	440 x 500 x 340(h) mm
	0,039 m³	0,073 m³
		
	160 €	310 €



FY8L - FY88L



FY88L



FY8L

Friggitrici

FRYERS
FRITEUSES
FRITEUSEN
FREIDORAS
ФРИТЮРНИЦЫ

- IT Friggitrici da 8 L. Modelli da banco. Struttura, vasca e coperchio in acciaio inox - cestelli a rete estraibili in filo cromato - manici cestelli e pomelli coperchi in plastica termoisolante - resistenze inox - termostato di sicurezza con pulsante di ripristino - versioni a due vasche con doppio termostato per utilizzo indipendente - testata e resistenze removibili. Raggiungono i 180C° in circa 18 minuti - tempo di frittura in circa 7 minuti.
- EN Fryers capacity 8 L. Table-top models. Casing, bowl and lid in stainless steel - removable baskets in chrome-plated wire - baskets handles and lids knobs in thermo-insulating material - stainless steel resistances - safety thermostat with reset button - two-bowls versions with double thermostat for independent use - header and removable resistances. They reach 180C° in about 18 minutes frying time about 7 minutes.
- FR Friteuses capacité 8 L modèles de table. Corps, cuve et couvercle en acier inox - paniers amovibles en fil chromé - poignées et pommeaux des paniers en matériau thermo-isolant - résistance en acier inox - thermostat de sécurité avec bouton de remise à zéro - versions à deux cuves avec double thermostat pour une utilisation indépendante - collecteur et résistances amovibles. Ils atteignent 180°C en environ 18 minutes temps de friture de 7 minutes environ.
- DE Friteusen Kapazität 8 L Tischmodelle. Gehäuse, Wanne und Deckel aus Edelstahl - abnehmbare Körbe aus verchromtem Draht - Korbgriffe und Deckelknöpfe aus wärmeisolierendem Material - Heizkörper aus Edelstahl - Sicherheitsthermostat mit Rückstellknopf - Zwei-Wanne-Versionen mit Doppelthermostat für den unabhängigen Gebrauch - Kopfteil und abnehmbare Heizkörper. Sie erreichen 180 C° in etwa 18 Minuten Frittierzeit von etwa 7 Minuten.
- ES Freidoras de 8 L. Modelos de sobremesa. Carcasa, cuba y tapa de acero inoxidable - cestas desmontables de alambre cromado - asas de cestas y tapas de material termoaislante - resistencias de acero inoxidable - termostato de seguridad con pulsador de rearme - versiones de dos cubas con doble termostato de uso independiente - cabezal y resistencias desmontables. Alcanzan los 180 C° en unos 18 minutos de fritura en unos 7 minutos.
- RU 8 л фритюрницы. Настольные модели. Корпус, чаша и крышка из нержавеющей стали - съемные корзины из хромированной проволоки - ручки корзин и крышек из термоизоляционного материала - резисторы из нержавеющей стали - предохранительные термостаты. с кнопкой сброса - версии с двумя барабанами и независимым двойным термостатом - головой и съемными нагревательными элементами. Они достигают 180°C примерно за 18 минут времени обжарки примерно за 7 минут.

	FY8L	FY88L
	2,85 kW	2,85 + 2,85 kW
 1 Ph	220-240V/1N/50-60Hz	
	50÷200°C	
	12,6 L	12,6 + 12,6 L
	8 L	8 + 8 L
	240 x 185 x 140(h) mm	240 x 185 x 140(h) mm x 2
	265 x 410 x 325(h) mm	545 x 410 x 325(h) mm
		
	6 Kg	11.5 Kg
	8,5 Kg	13 Kg
	450x 330 x 360(h) mm	580 x 430 x 360(h) mm
	0,051 m³	0,088 m³
		
	175 €	345 €



YKK02A FYK04



FYK04



YKK02A

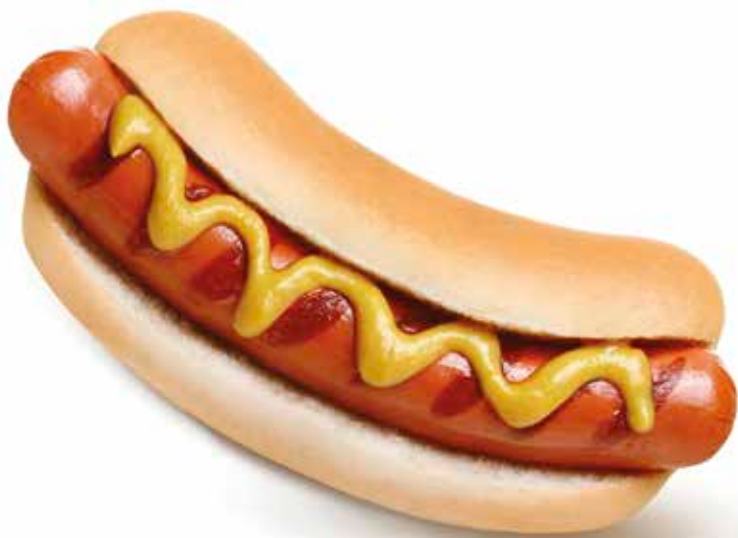
New

Riscalda Hot Dog

HOT DOG
PERRITO CALIENTE
АППАРАТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХОТ-ДОГОВ

- IT Macchine per riscaldare wurstel e cuocere panini. Struttura in acciaio inox - campana in vetro con all'interno cestello inox per cottura wurstel a bagnomaria. Il modello **YKK02A** è dotato di 2 punzoni per riscaldare il pane.
- EN Machines for heating sausages and cooking hot dog buns. Stainless steel casing - glass bell with internal stainless steel bowl to cook sausages in a water bath. The **YKK02A** model is equipped with 2 bun heating plots.
- FR Machine pour le chauffage de saucisses et la cuisson de petits pains. Corps en acier. Corps en acier inox - cylindre en verre avec bac interne en acier inoxydable pour chauffer les saucisses au bain marie. Le modèle **YKK02A** est équipé de 2 broches pour chauffer le pain.
- DE Maschine zum Erhitzen von Würstchen und Brötchen. Gehäuse aus Edelstahl - Glaszylinder mit innenliegender Edelstahlwanne fürs Heizen von Würsten im Wasserbad. Das Modell **YKK02A** ist mit 2Heizstiften zum Erwärmen des Brotes ausgestattet.
- ES Máquina para calentar salchichas y cocinar pan. Estructura de acero inoxidable - campana de vidrio con cesta interna de acero inoxidable para calentar salchichas en baño maría. El modelo **YKK02A** está equipado con 2 punzones para calentar el pan.
- RU Прибор для разогревания и приготовления булочек и сосисок. Корпус из нержавеющей стали - стеклянный колпак, внутри которого помещена корзинка из нержавеющей стали для приготовления сосисок на пару. Модель **YKK02A** оснащена 2 штыря для разогревания булочек.

	YKK02A	FYK04
	0,44 kW	0,35 kW
 1 Ph	220-240V/1N/50-60Hz	
 mm	410 x 345 x 315(h) mm	260 x 300 x 370(h) mm
		
 NET Kg	5,7 Kg	5 Kg
 GROSS Kg	6,7 Kg	6,5 Kg
 mm	420 x 410 x 380(h) mm	310 x 360 x 400(h) mm
 m³	0,063 m³	0,045 m³
		
	205 €	200 €



FY011

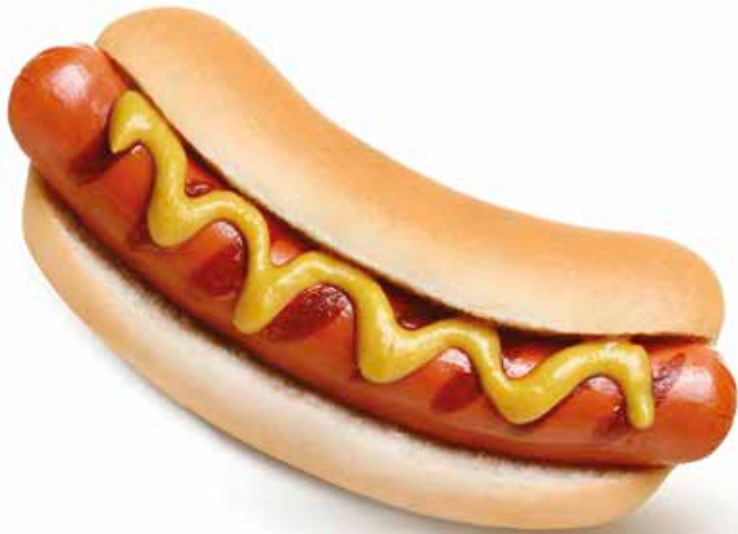


Cuoci Hot Dog

HOT DOG
PERRITO CALIENTE
АППАРАТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХОТ-ДОГОВ

- IT Macchina per riscaldare e cuocere würstel - cottura rapida ed uniforme che conferisce ai prodotti il sapore e la colorazione tipica della cottura alla griglia senza che sia necessario rigirarli manualmente - carcassa in acciaio inox - rulli in acciaio inox AISI304 - doppio termostato per la regolazione della temperatura - 11 rulli di ø 25 mm e lunghezza 467 mm.
- EN Hot dog and sausage heating and cooking machine - fast and even cooking that confers products the flavour and colour typical of grilling with no need for manual intervention - stainless steel casing - AISI 304 stainless steel rollers - double thermostat for temperature control - 11 rollers ø 25 mm 467 mm long.
- FR Appareil de chauffage et de cuisson pour different saucisses - cuisson rapide et uniforme qui donne aux produits la saveur et la couleur typiques du grillage sans intervention manuelle - corps en acier inox - rouleaux en acier inox AISI 304 - double thermostat pour le contrôle de la température - 11 rouleaux de ø 25 mm et longueur 467 mm.
- DE Maschine zum Erwärmen und Garen verschiedener Würstchen - schnelles und gleichmäßiges Garen, um den Produkten den typischen Geschmack und die typische Farbe des Grillens ohne manuelles Eingreifen zu verleihen - Edelstahlgehäuse - Rollen aus Edelstahl AISI 304 - Doppelthermostat zur Temperaturregelung - 11 Rollen mit ø 25 mm und Länge 467 mm.
- ES Máquina para calentar y cocinar perritos calientes y salchichas - cocción rápida y uniforme que confiere a los productos el sabor y la coloración típica de la cocción en parrilla sin necesidad de dar la vuelta manualmente - carcasa de acero inoxidable - rodillos de acero inoxidable AISI304 - termostato doble para el control de la temperatura - 11 rodillos de ø 25 mm y longitud 467 mm.
- RU Прибор для разогревания и приготовления сосисок и колбасок - Быстрое и равномерное обжаривание, благодаря которому продукты принимают типичный вид приготовленных на гриле без необходимости поворачивать их вручную - Корпус из нержавеющей стали - Валки из нержавеющей стали AISI304 - двойной термостат для регулирования температуры - 11 роликов диаметром 25 мм и длиной 467 мм.

	FY011
	2,2 kW
 1 Ph	220-240V/1N/50Hz
	ø 25 mm - 467 mm
 mm	560 x 530 x 200(h) mm
	
 Kg	12 Kg
 Kg	12,5 Kg
 mm	600 x 540 x 220(h) mm
 m³	0,070 m³
	
	320 €



SC8195-SD82C XH215



SC8195



SD82C



XH215

New

Cuoci riso

RICE COOKER
CUISINIÈRE À RIZ
REISKOCHEH
COCEDORES DE ARROZ
РІСОВАРКА

IT Macchine cuoci riso. Struttura e interno in acciaio inox - in dotazione cucchiaino e misurino da 180 ml.
SC8195: Funzione "Cook" per la cottura del riso - funzione "Warm" per il mantenimento della temperatura. Capacità fino a 30 porzioni di riso.
SD82C: Funzione di scelta per la cottura di diversi tipi di riso "Short Grain Rice" o "Long Grain Rice". Possibilità di cuocere zuppe/porridge e di utilizzare il tasto "Delay Timer" fino ad un massimo di 4 ore. Funzione "Warm" per il mantenimento della temperatura. Capacità fino a 45 porzioni di riso.
XH215: Funzione "Cook" per la cottura del riso - funzione "Warm" per il mantenimento della temperatura. Capacità fino a 23 porzioni di riso.

EN Rice cookers. Stainless steel casing and interior - supplied with spoon and 180 ml measuring cup.
C8195: "Cook" function to cook the rice - "Warm" function to maintain the temperature. Capacity up to 30 portions of rice.
SD82C: Selection function to cook different types of rice "Short Grain Rice" or "Long Grain Rice". Can be used to cook soup/porridge and to use the "Delay Timer" button for up to 4 hours. "Warm" function to maintain the temperature. Capacity up to 45 portions of rice.
XH215: "Cook" function to cook the rice - "Warm" function to maintain the temperature. Capacity up to 23 portions of rice.

FR Machines pour la cuisson du riz. Corps et intérieur en acier inox - livré avec cuillère et cuillère doseuse de 180 ml.
SC8195: Fonction "Cook" pour la cuisson du riz - Fonction "Warm" pour le maintien en température. Capacité jusqu'à 30 portions de riz.
SD82C: Fonction de sélection pour la cuisson de différents types de riz "Short Grain Rice" ou "Long Grain Rice". On peut cuire soupe/porridge et la touche "Delay Timer" peut être utilisée jusqu'à 4 heures. Fonction "Warm" pour le maintien en température. Capacité jusqu'à 45 portions de riz.
XH215: Fonction "Cook" pour la cuisson du riz - Fonction "Warm" pour le maintien en température. Capacité jusqu'à 23 portions de riz.

DE Reiskocher. Gehäuse und Innenbehälter aus Edelstahl - geliefert mit Löffel und 180 ml Messlöffel.
SC8195: "Cook"-Funktion fürs Reiskochen - "Warm"-Funktion fürs Halten der Temperatur. Bis zu 30 Portionen Reis Kapazität.
SD82C: Auswahlfunktion für die Zubereitung verschiedener Reissorten "Short Grain Rice" oder Long Grain Rice". Es können Suppe/Brei gekocht werden und die Taste "Delay Timer" kann bis zu 4 Stunden lang verwendet werden. "Warm"-Funktion fürs Halten der Temperatur. Kapazität bis zu 45 Portionen Reis.
XH215: "Cook"-Funktion fürs Reiskochen - "Warm"-Funktion fürs Halten der Temperatur. Bis zu 23 Portionen Reis Kapazität.

ES Máquinas de cocción de arroz. Estructura e interior de acero inoxidable - provisto con cuchara y cuchara dosificadora de 180 ml.
SC8195: Función "Cook" para cocinar arroz - Función "Warm" para mantener la temperatura. Capacidad hasta 30 porciones de arroz.
SD82C: Función de selección para cocinar diferentes tipos de arroz "Arroz de grano corto" o "Arroz de grano largo". Se puede cocinar sopa/pastilla y el botón "Delay Timer" se puede utilizar hasta 4 horas. Función "Warm" para mantener la temperatura. Capacidad hasta 45 porciones de arroz.
XH215: Función "Cook" para cocinar arroz - Función "Warm" para mantener la temperatura. Capacidad hasta 23 porciones de arroz.

	SD82C	SC8195	XH215
	2,5 kW	1,95 kW	1,55 kW
 1 Ph	220-240V/1N/50-60Hz		
	8,2 L (riso crudo - raw rice - сырой рис)	5,4 L (riso crudo - raw rice - сырой рис)	4,2 L (riso crudo - raw rice - сырой рис)
	540 x 460 x 410/880(h) mm	480 x 390 x 350/770(h) mm	470 x 390 x 310(h) mm
			
	14 Kg	9 Kg	5 Kg
	16,5 Kg	10,5 Kg	6 Kg
	550 x 460 x 550(h) mm	460 x 380 x 460(h) mm	400 x 400 x 280(h) mm
	0.136 m³	0.078 m³	0.045 m³
			
	400 €	240 €	120 €



RU Рисовые плиты. Внутренняя и внутренняя отделка из нержавеющей стали - поставляется с ложкой и 180 мл мерной чашкой.
SC81195: функция "Готовить" для приготовления риса - функция "Тепло" для поддержания температуры. Вместимость до 30 порций риса.
SD82C: Функция выбора для приготовления риса различных сортов "Короткозерновой рис" или "Длиннозернистый рис". Используется для приготовления супа/каши и для использования кнопки "Delay Timer" до 4 часов. Функция "Тепло" для поддержания температуры. Вместимость до 45 порций риса.
XH215: функция "Готовить" для приготовления риса - функция "Тепло" для поддержания температуры. Вместимость до 23 порций риса.

FZ03A - SV130



FZ03A



SV130

Cottura sous-vide

SOUS-VIDE COOKING
CUISSON SOUS-VIDE
VAKUUM GAREN
COCCIÓN SOUS-VIDE
ВАКУУМНАЯ ПАРКА

- IT** Macchine per la cottura sottovuoto a bassa temperatura (sous-vide). Struttura in acciaio inox AISI 304 - capacità di scaldare fino a 30 L di acqua - sensore di temperatura - temperatura regolabile da 5 a 90° - precisione di lavorazione +/- 0,1°C (mod. SV130) +/- 0,5°C (per il modello FZ03A) - timer da 5 minuti a 99 ore (per il modello SV130) - timer da 5 minuti a 24 ore (per il modello FZ03A).
- EN** Low temperature vacuum cooking machine (sous-vide). Casing in stainless steel AISI 304 - water heating capacity of up to 30 L - temperature probe - temperature adjustable from 5 to 90° - working accuracy +/- 0,1°C (mod. SV130) +/- 0,5°C (mod. FZ03A) - timer from 5 minutes to 99 hours (mod.SV130) - timer from 5 minutes to 24 hours (mod. FZ03A).
- FR** Machine de cuisson sous vide à basse température (sous-vide). Corps en acier Inox AISI 304 - ccapacité de chauffage de l'eau jusqu'à 30 L - sonde de température - température réglable de 5 à 90°- précision d'usinage +/- 0,1°C (mod. SV130) - +/- 0,5°C (mod. FZ03A) - minuterie de 5 minutes à 99 heures (mod. SV130) - minuterie de 5 minutes à 24 heures (mod. FZ03A).
- DE** Niedertemperaturgargerät für das Vakuumkochen (sous-vide). Gehäuse aus Edelstahl AISI 304 - Wasserheizleistung bis zu 30 L - Temperaturfühler - C - Temperatur einstellbar von 5 bis 90° Bearbeitungsgenauigkeit +/- 0,1°C (SV130) +/- 0,5°C (FZ03A) - Zeitschaltuhr von 5 Minuten bis 99 Stunden (SV130) - Zeitschaltuhr von 5 Minuten bis 24 Stunden. (FZ03A).
- ES** Máquina de cocción al vacío de baja temperatura (sous-vide). Cuerpo en acero inoxidable AISI 304 - capacidad de calentamiento de agua de hasta 30 L - sensor de temperatura - temperatura ajustable de 5 a 90° - precisión de tratamiento +/- 0,1°C (mod. SV130) +/- 0,5°C(mod. FZ03A) - temporizador de 5 minutos a 99 horas (Mod.SV130) - temporizador de 5 minutos a 24 horas (mod.FZ03A) .
- RU** Низкотемпературная варочная панель для приготовления в вакууме (су-вид). Корпус из нержавеющей стали AISI 304 - мощность водяного отопления до 30 л - Датчик температуры - температура регулируется от 5 до 90° - Точность обработки +/- 0,1°C (SV130) - Точность обработки +/- 0,5°C (FZ03A) -- таймер от 5 минут до 99 часов (SV130) таймер от 5 минут до 24 часов. (FZ03A).

	FZ03A	SV130
	1,5 kW (1,10 HP)	
 1 Ph	220-240V/1N/50-60Hz	
	30 L	20 / 30 L
	140 x 110 x 332(h) mm	71 x 146 x 340(h) mm
		
	2,5 Kg	1,9 Kg
	3 Kg	2,2 Kg
	220 x 190 x 410(h) mm	170 x 110 x 385(h) mm
	0,0180 m³	0,00725 m³
		
	400 €	340 €

SBS300P SBP350 - SBP400



SBS300P



SBP350

ITALIAN
PRODUCT



SBP400

ITALIAN
PRODUCT

Macchine sottovuoto
a barra saldante

BAR VACUUM PACKERS
MACHINES SOUS VIDE À BARRE
VAKUUMVERPACKER MIT SCHWEISSLEISTE
ENVASADORAS AL VACÍO CON BARRA
ВАКУУМНЫЕ УПАКОВОЧНЫЕ МАШИНЫ СО
СВАРОЧНОЙ ПЛАНКОЙ

IT Macchina per prolungare i tempi di conservazione degli alimenti mantenendone intatte le caratteristiche organolettiche. Tramite l'utilizzo di apposite buste goffrate o contenitori si crea un livello di vuoto tale da impedire la proliferazione batterica. Carcassa in acciaio inox (in plastica ABS per il modello SBS300P) - pompa a secco - pannello comandi digitale con ciclo di lavoro automatico e/o manuale - saldatura da 5 mm.
Accessori: sacchetti goffrati in vari formati - rotoli goffrati per ottenere sacchetti della lunghezza desiderata.

EN A machine to prolong food storage duration ensuring the integrity of the organoleptic characteristics. The use of special embossed envelopes or containers creates a vacuum level that prevents the proliferation of bacteria. Stainless steel casing (ABS plastic for SBS300P model) - dry pump - digital control panel with automatic and/or manual working cycle - 5 mm sealing. Accessories: embossed bags in various sizes - embossed rolls to obtain bags of the desired length.

FR Machine pour prolonger les temps de conservation des aliments tout en conservant intactes les caractéristiques organoleptiques. Grâce à l'utilisation de boîtes gaufrées ou de récipients spéciaux, on obtient un niveau de vide qui empêche la prolifération bactérienne. Corps en acier Inox (en plastique ABS pour le modèle SBS300P) - pompe à sec - panneau de commande numérique avec cycle de travail automatique et/ou manuel - soudure 5 mm.
Accessoires: boîtes gaufrés de différents formats - bobines gaufrées pour obtenir des boîtes de la longueur désirée.

DE Maschine zur Verlängerung der Aufbewahrungsdauer von Lebensmitteln, um die Integrität der organoleptischen Eigenschaften zu gewährleisten. Durch den Einsatz von geprägte Beutel oder Behälter wird ein Vakuumniveau erzeugt, dass die Keimenvermehrung verhindert. Edelstahlgehäuse (aus ABS-Kunststoff für das Modell SBS300P) - Trockenlaufpumpe - digitales Bedienfeld mit automatischem und/oder manuellem Arbeitszyklus - 5 mm Siegelung.
Zubehör: geprägte Beutel in verschiedenen Formaten - geprägte Rollen zur Herstellung von Beutel der gewünschten Länge.

ES Máquina para prolongar el tiempo de conservación de los alimentos manteniendo sus características organolépticas. A través del uso de bolsas o contenedores especiales crea un nivel de vacío tal que impida la proliferación de bacterias. Carcasa de acero inoxidable (de plástico ABS en el modelo SBS300P) - bomba seca bara - panel de control digital con ciclos de trabajos manuales y/o automáticos - sellado de 5 mm. Accesorios: bolsas gofradas de diferentes tamaños - rollos gofrados para obtener bolsas de diferentes medidas.

RU Машина для продления срока хранения продуктов. обеспечение целостности органолептических характеристик. Использование специальных тисненых конвертов или контейнеров создает уровень вакуума, предотвращающий размножение бактерий. Корпус из нержавеющей стали (ABS пластик для модели SBS300P) - сухой насос - цифровая панель управления с автоматическим и/или ручным циклом работы - 5 мм уплотнение.
Аксессуары: тисненые пакеты различных размеров - тисненые рулоны для получения пакетов нужной длины.

	SBS300P	SBP350	SBP400
	0,19 kW (0,25 HP)	0,25 kW (0,33 HP)	0,27 kW (0,36 HP)
 1 Ph	220-240V/1N/50Hz		
BARRA SALDANTE/ HOT-WELD SEALER	300 mm	350 mm	400 mm
POMPA VUOTO/ VACUUM PUMP	0,6 m³/h	1,2 m³/h	
VUOTO MAX OTTENIBILE/ MAX ACHIEVABLE VACUUM	80%		
 mm	380 x 180 x 80(h) mm	370 x 260 x 130(h) mm	420 x 260 x 130(h) mm
			
 NET Kg	2 Kg	7,5 Kg	8 Kg
 GROSS Kg	2,5 Kg	8,2 Kg	9 Kg
 mm	440 x 260 x 120(h) mm	420 x 290 x 210(h) mm	510 x 330 x 240(h) mm
 m³	0,014 m³	0,026 m³	0,040 m³
			
	200 €	490 €	585 €
	-	Special Voltages - Разное питающее напряжение + 130 €	

* Utilizzare solo buste per sottovuoto goffrate.
Use only embossed bags.
Utiliser seulement les sachets gaufrés.
Nur gaufrierte Beutel fuer vakuum benuzten.
Usar solo bolsas para envasado al vacío gofradas.
Использовать только пакеты для вакуума с тиснением.

SCC250-SCC300 SCC400-SCC500



SCC300

ITALIAN
PRODUCT

Macchine sottovuoto a campana

CHAMBER VACUUM PACKERS
MACHINES SOUS VIDE À CLOCHE
KAMMER VAKUUMVERPACKER
ENVASADORAS AL VACÍO
КОЛПАКОВЫЕ ВАКУУМНЫЕ УПАКОВОЧНЫЕ
МАШИНЫ АВТОМАТИЧЕСКИ

IT Macchina per prolungare i tempi di conservazione degli alimenti mantenendone intatte le caratteristiche organoelettiche e impedendo la proliferazione batterica. Struttura e vasca stampata in acciaio inox - barra saldante estraibile - coperchio in plexiglass trasparente - pompa a bagno d'olio - pannello comandi digitale con 6 programmi memorizzabili - possibile predisposizione per l'utilizzo di gas inerti (escluso mod. SCC250). Accessori: sacchetti lisci normali e per cottura in vari formati.

EN A machine to prolong food storage duration ensuring the integrity of the organoleptic characteristics and preventing bacterial growth. Stainless steel case and bowl - removable sealing bar - clear plexiglass lid - oil bath pump - digital control panel with 6 storable programs - prearrangement for the use of inert gases (excluding mod. SCC250). Accessories: normal smooth bags and cooking bags in various sizes.

FR Machine pour prolonger la durée de conservation des aliments, en conservant intactes leurs caractéristiques organoleptiques et en empêchant la prolifération des bactéries. Corps et cuve moulé en acier Inox - barre de soudure amovible - couvercle en plexiglas transparent - pompe à bain d'huile - panneau de commande numérique avec 6 programmes mémorisables - éventuelle prédisposition pour l'utilisation des gaz inertes (sauf le modèle SCC250). Accessoires: boîtes lisses normaux et sacs de cuisson de différentes tailles.

DE Maschine zur Verlängerung der Aufbewahrungsdauer von Lebensmitteln, um die Integrität der organoleptischen Eigenschaften zu gewährleisten und das Bakterienwachstum zu verhindern. Gehäuse und Schüssel aus Edelstahl - abnehmbare Schweißleiste - klarer Plexiglasdeckel - Ölbadpumpe - digitales Bedienfeld mit 6 speicherbaren Programmen - Inertgasen-Einsatzbereit (Außer Mod. SCC250). Zubehör: übliche Glattebeutel und Kochbeutel in verschiedenen Größen.

ES Máquina para prolongar el tiempo de conservación de los alimentos manteniendo sus características organolépticas. A través del uso de bolsas o contenedores especiales crea un nivel de vacío tal que impida la proliferación de bacterias. Estructura y cuba impresa de acero inoxidable - barra de termosellado extraíble - tapa en plexiglás transparente - bomba en aceite - panel de control digital con 6 programas memorizables - posible predisposición para el uso de gases inerte (mod. SCC250 excluido). Accesorios: bolsas lisas normales y para la cocción, de diferentes tamaños.

RU Машина для продления срока хранения продуктов. обеспечение целостности органолептических свойств и предотвращение роста бактерий. Корпус и чаша из нержавеющей стали - съемная уплотнительная планка - прозрачная плексигласовая крышка - масляные насосы - цифровая панель управления с 6 сохраняемыми программами - предварительное согласование для использования инертных газов (кроме модели SCC250). Аксессуары: обычные гладкие пакеты и варочные пакеты различных размеров.

	SCC250	SCC300	SCC400	SCC500
	0,35 kW (0,46 HP)	0,45 kW (0,6 HP)	0,75 kW (1 HP)	
 1 Ph	220-240V/1N/50Hz		220-240V/1N/50-60Hz	
BARRA SALDANTE/ HOT-WELD SEALER	250 mm	300 mm	400 mm	500 mm
POMPA VUOTO/ VACUUM PUMP	4 m³/h	8 m³/h	20 m³/h	
VUOTO MAX OTTENIBILE/ MAX ACHIEVABLE VACUUM	98%			
 mm	260 x 300 x 110(h) mm	310 x 350 x 190(h) mm	410 x 450 x 220(h) mm	520 x 520 x 220(h) mm
 mm	320 x 500 x 270(h) mm	460 x 410 x 430(h) mm	560 x 510 x 460(h) mm	610 x 630 x 500(h) mm
				
 Kg	26 Kg	35 Kg	50 Kg	64 Kg
 Kg	32 Kg	40 Kg	58 Kg	74Kg
 mm	550 x 470 x 620(h) mm	600 x 800 x 640(h) mm	600 x 800 x 680(h) mm	700 x 700 x 670(h) mm
 m³	0,161 m³	0,307 m³	0,326 m³	0,329 m³
				
	2.125 €	2.630 €	2.975 €	3.880 €
	Special Voltages - Разное питающее напряжение + 130 €			
	-	Predisposizione per l'utilizzo di gas inerti Prearrangement for the use of inert gases		
	-	+ 260 €		

* Utilizzare solo buste per sottovuoto lisce.
Use only smooth vakuum bags.
N'utilisez que des sacs sous vide lisses.
Nur glatte Vakuumbbeutel benutzen.
Utilizar exclusivamente bolsas para envasado al vacío lisas.
Использовать только гладкие пакеты для вакуума.



SCC300



SBS300P



SBP350



SBP400

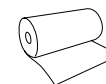
Optional macchine sottovuoto

ACCESSORIES
ACCESSOIRES
ZUBEHÖR
ACCESORIOS
AKCECCYAPPI

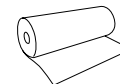
Mod.	Temp. max / h		Confezione 100 pz Pack 100 pcs 100 pièces par paquet 100 Stk. Packung 100 uds. por caja 100 шт. в упаковке	
µm 90 Buste Goffrate - Conservazione e cottura Embossed bags - Preservation and cooking Sacs gaufrés - Conservation et cuisson Geprägte Beutel - Konservieren und kochen Bolsas gofrados - Conservación y cocina Конверты с тиснением – хранение и приготовление	100°C - 2 h	150 x 300 mm	SAC03	19 €
		200 x 300 mm	SAC01	25 €
		250 x 350 mm	SAC05	35 €
		300 x 400 mm	SAC02	46 €
µm 90 Buste Goffrate per cottura extra performance Embossed bags for extra performance cooking Sacs gaufrés pour une cuisson encore plus performante Geprägte Beutel für besonders leistungsstarkes Kochen Bolsas gofradas para una cocción de mayor rendimiento Рельефные пакеты для более эффективного приготовления	120°C - 4 h	200 x 300 mm	SAC01C	42 €
		300 x 400 mm	SAC02C	82 €
µm 90 Buste lisce - Conservazione e cottura Smooth bags - Preservation and cooking Sacs lisses - Conservation et cuisson Glatte Beutel - Konservieren und kochen Bolsas lisas - Conservación y cocina Гладкие пакеты – Хранение и приготовление пищи	100°C - 2 h	200 x 300 mm	SAC11	23 €
		250 x 350 mm	SAC12	32 €
		300 x 400 mm	SAC14	44 €

Mod.			
2 rotoli - 2 rolls - 2 rouleaux 2 Rollen - 2 rollos - 2 рулонов	200 x 6000 mm	ROT01	20 €
	300 x 6000 mm	ROT02	25 €

ROT01



ROT02



HBS220JS HBS250 - HBS300



HBS220JS



HBS250



HBS300

Affettatrici a gravità

GRAVITY SLICERS
TRANCHEUSE À GRAVITÉ
SCHRÄGE AUFSCHNITTMASCHINEN
CORTADORAS POR GRAVEDAD
ГРАВИТАЦИОННЫЕ СЛАЙСЕРЫ

- IT Macchina per affettare salumi, formaggi, ecc. Struttura in lega leggera di alluminio anodizzato - anello fisso protezione lama - paralama estraibile - pomello regolazione vela con scala graduata - affilatoio fisso con coppia di smerigli per l'affilatura della lama. Spessore di taglio per il modello 220JS fino a 12 mm, per il modello 250 fino a 15 mm e per il modello 300 fino a 16 mm - blocco piatto-vela
- EN Slicing machine for cold cuts, cheeses, etc. Casing in light anodized aluminium alloy - fixed ring for blade protection - removable blade guard - fence adjustment knob with graduated scale - fixed sharpener with a pair of grinders to sharpen the blade. Cutting thickness for the 220JS model up to 12 mm, for the 250 model up to 15 mm and for the 300 model up to 16 mm - plate block.
- FR Trancheuse pour saucisses et fromages, etc. Corps en alliage d'aluminium anodisé léger - anneau fixe pour la protection de la lame - garde lame extractible - bouton de réglage de la voile avec échelle graduée - affûteur fixe avec couple d'émeris pour aiguiser la lame. Epaisseur de coupe pour modèle 220JS jusqu'à 12 mm, pour modèle 250 jusqu'à 15 mm et pour modèle 300 jusqu'à 16 mm - bloc du plan glissant.
- DE Schneidemaschine für Wurstwaren, Käse, usw. Gehäuse aus leichter eloxierter Aluminiumlegierung - fester Ring für den Messerschutz - abnehmbarer Messerschutz - Segelverstellknopf mit Skala - fester Schärfer mit einem Paar Schleifer zum Schärfen der Klinge. Schnittstärke für das 220JS Modell bis 12 mm, für das 250 Modell bis 15 mm und für das 300 Modell bis 16 mm - Einführtischsperre.
- ES Máquina para cortar en lonchas embutidos, quesos, etc. Estructura ligera de aleación de aluminio anodizado - anillo fijo para proteger la cuchilla y protección de la cuchilla extraíble - pomo de regulación protección vertical con escala graduada - afilador fijo piedras de amolar para afilar la cuchilla. Espesor del corte hasta 12 mm (modelo 220JS), hasta 15 mm (modelo 250), hasta 16 mm (modelo 300). Bloque plano-protección vertical.
- RU Режущая машина для нарезки холодной нарезки, сыров и т.д. Корпус из легкого анодированного алюминиевого сплава - фиксированное кольцо для защиты лезвия - съемная защита лезвия - ручка регулировки ограждения с градуированной шкалой - фиксированная точилка с парой шлифмашин для заточки лезвия. Толщина резания для модели 220JS до 12 мм, для модели 250 до 15 мм и для модели 300 до 16 мм - листовой блок.

	HBS220JS	HBS250	HBS300
	0,12 kW	0,15 kW	0,25 kW
 1 Ph	220-240V/1N/50Hz		
 mm	220 mm	250 mm	300 mm
 mm	115 x 130(h) mm	140 x 155(h) mm	165 x 175(h) mm
 mm	340 x 240 mm	380 x 250 mm	430 x 300 mm
 mm	490 x 370 x 330(h) mm	520 x 420 x 380(h) mm	560 x 490 x 450(h) mm
			
 Kg	12 Kg	18 Kg	23 Kg
 Kg	14 Kg	20 Kg	26 Kg
 mm	520 x 420 x 380(h) mm	580 x 470 x 420(h) mm	620 x 530 x 510(h) mm
 m³	0,083 m³	0,111 m³	0,165 m³
			
	485 €	605 €	810 €



HT4 - HT5.5



HT4



HT5.5

Taglia pomodori
manuali

TOMATOES CUTTER
COUPE-TOMATES
TOMATENSCHNEIDER
CORTADORA DE TOMATES
РЕЗКА ПОМИДОРОВ

- IT Macchina per tagliare pomodori. Struttura in acciaio inox e plastica alimentare. Il modello HT4 ha uno spessore di taglio di 4mm, mentre il modello HT5.5 ha spessore di 5,5 mm.
- EN Tomato cutting machine. Stainless steel and food safe plastic casing. The HT4 model has a cutting thickness of 4mm, while the HT5.5 model has a thickness of 5,5 mm.
- FR Machine à couper les tomates. Corps en acier inox et plastique alimentaire. Le modèle HT4 a une épaisseur de coupe de 4 mm, et le modèle HT5.5 a une épaisseur de 5,5 mm.
- DE Tomatenschneidemaschine. Gehäuse aus Edelstahl und lebensmittelechtem Kunststoff. Das Modell HT4 hat eine Schnittdicke von 4 mm, während das Modell HT5.5 eine Dicke von 5,5 mm hat.
- ES Máquina para cortar tomates. Estructura de acero inoxidable y plástico idóneo para el contacto con los alimentos. Espesor del corte: 4 mm (modelo HT4) o 5,5 mm (modelo HT5.5).
- RU Машина для резки помидоров. Корпус из нержавеющей стали и пищевого безопасного пластика. Модель HT4 имеет толщину пропила 4 мм, а модель HT5.5 - 5,5 мм.

	HT4	HT5.5
 LAME BLADES ЛЕЗВИЙ	N° 13	N° 10
	450 x 200 x 205(h) mm	
		
 NET Kg	5 Kg	
 GROSS Kg	6 Kg	
	450 x 210 x 210(h) mm	
	0,020 m ³	
		
	195 €	185 €



SS7H



Insaccatrice
manuale orizzontale

SAUSAGE STUFFER
POISSOIRS A' SAUCISSE
FÜLLMASCHINEN
EMBUTIDORAS
НАПОЛНИТЕЛЬНЫЕ МАШИНЫ

- IT Macchina per insaccare. Struttura in acciaio inox - 2 velocità - in dotazione 4 imbuto (10-20-30-35 mm).
- EN Sausage stuffer machine. Stainless steel casing - 2 speeds - supplied with 4 funnels (10-20-30-35 mm).
- FR Machine à farcir les saucisses. Corps en acier inox - 2 vitesses - livré avec 4 entonnoirs (10-20-30-35 mm).
- DE Wurstfüllmaschine. Gehäuse aus Edelstahl - 2 Geschwindigkeiten - 4 Trichter (10-20-30-35 mm) im Lieferumfang enthalten.
- ES Máquina para embutir. Estructura de acero inoxidable. 2 velocidades - en la dotación 4 embudos (10-20-30-35 mm).
- RU Машина для заправки сосисок. Корпус из нержавеющей стали - 2 скорости - поставляется с 4 воронками (10-20-30-35 мм).

	SS7H
	7 L
	820 x 340 x 340(h) mm
	
	13 Kg
	14 Kg
	630 x 240 x 220(h) mm
	0,033 m ³
	
	375 €



HF100 - HF130



HF100

Pressamburger manuali

HAMBURGER PRESS
PRESSE-HAMBURGER
HAMBURGERPRESSE
FORMADORA DE HAMBURGUESAS
ПРЕСС ДЛЯ ГАМБУРГЕРОВ

IT Struttura in alluminio anodizzato, parti a contatto con la carne in acciaio inox.

EN Anodized aluminium casing, parts in contact with the meat in stainless steel.

FR Corps en aluminium anodisé, parties en contact avec la viande en acier inox.

DE Gehäuse aus eloxiertem Aluminium, mit dem Fleisch in Kontakt tretenden Teile aus Edelstahl.

ES Estructura de aluminio anodizado, las partes que están a contacto con la carne son de acero inoxidable.

RU Корпус из анодированного алюминия, детали, контактирующие с мясом, изготовлены из нержавеющей стали.

i	HF100	HF130
mm	ø 100 mm	ø 130 mm
	320 x 250 x 300(h) mm	
NET Kg	5,2 Kg	
GROSS Kg	6,5 Kg	6,7 Kg
mm	275 x 220 x 295(h) mm	
m³	0,018 m³	
€	CE	
	180 €	195 €
	Confezione cellophan da 1 Kg 1 Kg cellophane package Emballage cellophane de 1 Kg Zellophan-Verpackung 1 Kg Caja celofán de 1 Kg Упаковка целлофана 1 кг	
	50 €	



T906



Bollitore elettrico

ELECTRIC KETTLE
BOUILLLOIRE ÉLECTRIQUE
WASSERKOCHER
HERVIDOR ELÉCTRICO
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ЧАЙНИК

- IT Bollitore elettrico in acciaio inox - spegnimento automatico al raggiungimento dell'ebollizione - due livelli di potenza - capacita contenitore 1,7 L - livello acqua visibile - base in plastica.
- EN Stainless steel electric kettle - automatically switches off when boiling temperature is reached - two power levels - 1.7 L container - visible water level - plastic base.
- FR Bouilloire électrique en acier inox. Arrêt automatique une fois la température d'ébullition atteinte - deux niveaux de puissance - capacité du récipient 1,7 L - niveau d'eau visible - base en plastique.
- DE Elektrischer Wasserkocher aus Edelstahl - automatische Abschaltung beim Kochen - zwei Leistungsstufen - 1,7 L Behälterinhalt. - sichtbarer Wasserstand - Kunststoffsockel.
- ES Hervidor eléctrico de acero inoxidable - cierre automático cuando el agua hierve - dos niveles de potencia - capacidad 1,7 litros - nivel de agua visible - base de plástico.
- RU Электрочайник из нержавеющей стали - автоматически выключается при достижении температуры кипения - два уровня мощности - 1,7 литровый контейнер - видимый уровень воды - пластиковое основание.

	T906
	1,85 - 2,2 kW
 1 Ph	220-240V/1N/50-60Hz
	1.7 L
	150 x 220 x 230(h) mm
	
 Kg	1,3 Kg
 Kg	1,5 Kg
 mm	220 x 180 x 250(h) mm
 m³	0,010 m³
	
	60 €



Z3035



Coltello elettrico

ELECTRIC KNIFE
ELEKTRISCHES MESSER
COUTEAU ÉLECTRIQUE
CUCHILLO ELÉCTRICO
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ НОЖ

IT Coltello elettrico con corpo in abs e lama in acciaio inox.

EN Electric knife with abs casing and stainless steel blade.

FR Couteau électrique avec corps en ABS et lame en acier inox.

DE Elektrisches Messer mit Kunststoffgehäuse und Klinge aus Edelstahl.

ES Cuchillo eléctrico con cuerpo de abs y cuchilla de acero inoxidable.

RU Электрический нож с корпусом пресса и лезвием из нержавеющей стали.

	Z3035
	0,18 kW
 1 Ph	220-240V/1N/50Hz
 RPM	3000 rpm
 mm	470 x 140 x 70(h) mm
	
 Kg	1 Kg
 Kg	1,5 Kg
 mm	250 x 80 x 150(h) mm
 m³	0,003 m³
	
	45 €



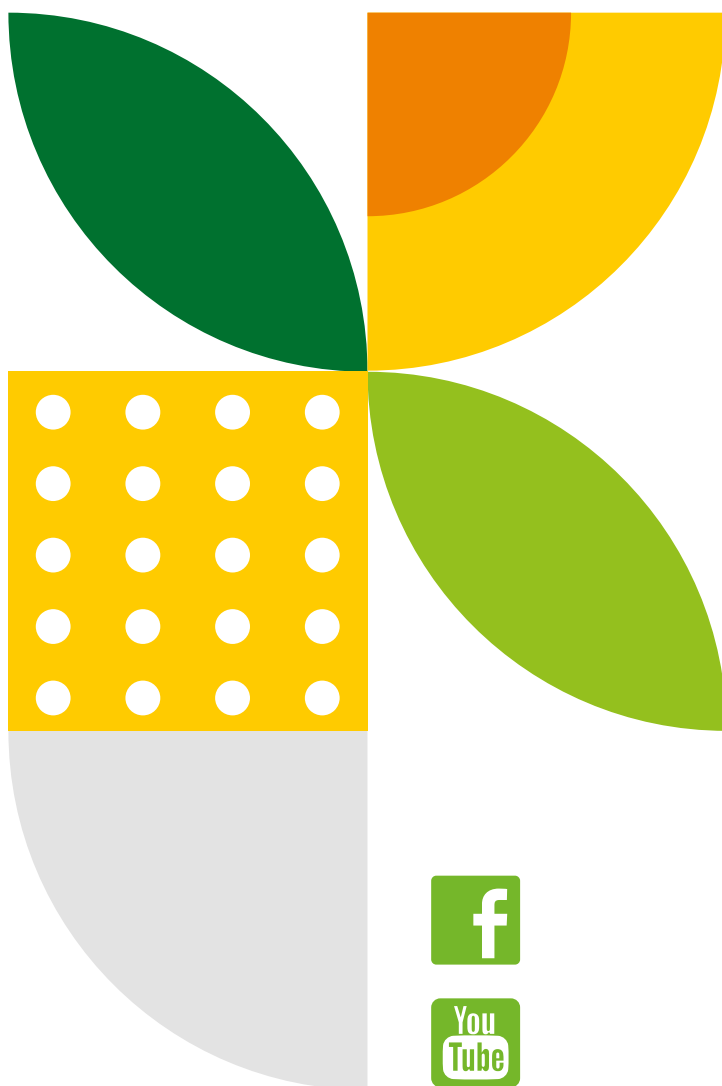




Note

NOTES
NOTE
NOTIZ

fimar
group



Fimar S.p.a.

Via Del Tesoro, 301

47826 Villa Verucchio (Rimini) Italy

t. +39 0541 670736

info@fimargroup.it

FIMARGROUP.IT
FIMARSPA.IT
EASYLINEBYFIMAR.IT
FORCAR.IT
FORCOLD.IT