

SNACK BAR EQUIPMENT

Macchinari per la piccola ristorazione



CATALOGO 2023/24
CATALOGUE 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!

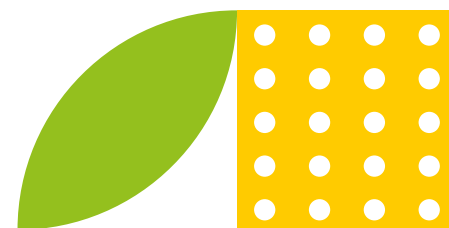
LOOK FOR THE NEW STICKER AND DISCOVER THEM ALL!

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®.

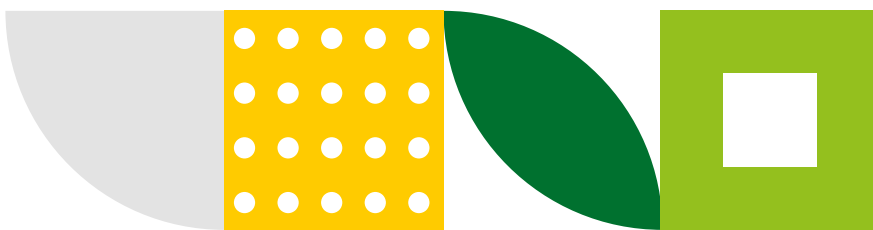
В новом издании ассортимент расширен: индукционные варочные панели, микроволновые печи, рисоварки, вафельницы и хот-доги.

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 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	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	VACUUM PUMP	POMPE A VIDER	VAKUUM PUMPE	BOMBA VACÍO	ВАКУУМНЫЙ НАСОС
	VUOTO MAX OTTENIBILE/ MAX ACHIEVABLE VACUUM	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 ТЕМПЕРАТУРА

	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 КАПАБИЛЬТИЯ
	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	KLINGENGRÖSSE	MEDIDA DE LA CUCHILLA	НОЖА
	TAGLIO UTILE	USEFUL CUT	COUPE UTILE	NÜTZLICHER SCHNITT	ÚTIL DE CORTE	ПОЛЕЗНАЯ ДЛИНА РЕЗКИ
	LAME BLADES ЛЕЗВИЙ	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	КАПАБИЛЬТИЯ / ВРЕМЕНИИ КАМЕРА ВЫПЕЧКИ
	DIMENSIONE RULLI	ROLLER DIMENSIONS	LONGUEUR DES ROULEAUX	ROLLENLÄNGE	LARGO RODILLOS ДЛИНА ВАЛКОВ	РАЗМЕР РОЛИКА
















INDICE

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	INDUKTIONSPLETTEN	PLACAS DE INDUCCIÓN	ИНДУКЦИОННЫЕ ПЛИТЫ	44
PIASTRA A INDUZIONE CON WOK	WOK INDUCTION PLATE	PLAQUE À INDUCTION AVEC WOK	INDUKTIONSPLETTE 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	FRITTEUSES	FRITEUSEN	FRIDORAS	ФРИТЮРНИЦЫ	74
CUOCI HOT DOG	HOT DOG	HOT DOG	HOT DOG	PERRITO CALIENTE	АППАРАТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХОТ-ДОВОГ	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	HORIZONTALSAUSAGE 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

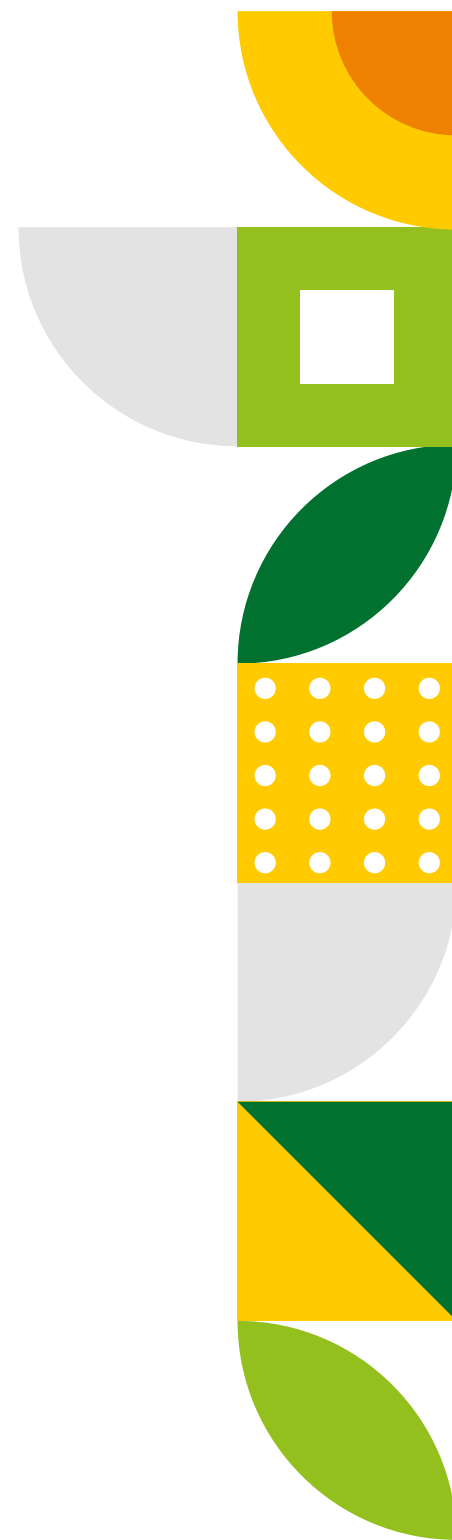
Indice

INDEX
TABLE DES MATIÈRES
INHALTSVERZEICHNIS
ÍNDICE
СОДЕРЖАНИЕ

CODICE / CODE		CODICE / CODE		CODICE / CODE		CODICE / CODE			
BL020	12	BH5	32	E350D		46	FD21	60	
BL020BN	12	BH7	32	PFD20		48	FD47	60	
BL021	14	B10K	34	BT310T3		48	FD66	60	
BL008	14	B20K	34	ET350G		48	P90DZH	62	
DMB	16	B30K	34	BT350W		50	M25LZS	62	
DMB20	16	B40K	36	WOK		50	EMA34GTQ		64
TM905+Q109	18	B60I	36	ESTA3		52	EM025FJT		64
CS1107	20	K55	KitchenAid	38	CVT1	52	MF914	66	
PB009	22	K7P	KitchenAid	38	EMH450S	54	MC2452	66	
PU008	22	P25EG01	42	EMH600S	54	MJ6051AT		68	
CJ900	24	P35EG02	42	EMH800S	54	MJ6091AT		68	
PC700	24	P50EG03	42	EG548	56	MJ6053AT		70	
SACJ4	26	P50EG03M	42	EG5482	56	MJ6093AT		70	
SACJ6	26	PFD27N	44	EG750	56	PANE1840	72		
SACJ5	28	PFD35N	44	EG750M	56	PANE3240	72		
SMCJ5A	28	E500A	44	WM1	58	FY4L	74		
SLB5	30	E200A		46	WM15	58	FY44L	74	
SLB7	30	E350C		46	WMFY2205		58	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

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

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 detentrica 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 marcati 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.

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.

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 detentrica 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 TECHNISCHEM 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 CANADA.

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

RASCHODY NA UPAKOVKU: 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, 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 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 компаниивладельца 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	
	220-240V/1N/50-60Hz	
	28000 rpm	
	2 L	
	200 x 260 x 520(h) mm	190 x 220 x 490(h) mm
		
	5 Kg	4,2 Kg
	6 Kg	5,2 Kg
	330 x 260 x 530(h) mm	
	0,045 m³	



BL021
BL008



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
	220-240V/1N/50-60Hz	
	28000 rpm	
	2 L	
	200 x 260 x 520(h) mm	190 x 230 x 510(h) mm
		
	5,2 Kg	4 Kg
	6,5 Kg	5 Kg
	330 x 260 x 530(h) mm	
	0,045 m³	

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

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 motor unit in aluminium, pole in stainless 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 enganchado.
- 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
		
 NET Kg	3,6 Kg	7,5 Kg
 GROSS Kg	4,5 Kg	9 Kg
 mm	300 x 260 x 530(h) mm	600 x 260 x 530(h) mm
 m ³	0,042 m ³	0,083 m ³



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












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 pré-réglés - 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
	220-240V/1N/50-60Hz
	30000 rpm
	2 L
	239 x 229 x 461(h) mm
	
	7,5 Kg
	8 Kg
	550 x 300 x300(h) mm
	0,0495 m³



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 Einführöffnung, 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

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:** Einführöffnunggröße \varnothing 70 mm. **CJ900:** Einführöffnunggröße \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
	220-240V/1N/50-60Hz	
	3000 rpm	2800 rpm
	473 x 253 x 525(h) mm	230 x 310 x 395(h) mm
		
	13,3 Kg	5 Kg
	15 Kg	6 Kg
	490 x 280 x 520(h) mm	330 x 270 x 440(h) mm
	0,070 m ³	0,039 m ³



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 backsplash.

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
		
 NET Kg	5 Kg	8,7 Kg
 GROSS Kg	5,5 Kg	9,7 Kg
 mm	310 x 220 x 360(h) mm	360 x 280 x 470(h) mm
 m ³	0,024 m ³	0,047 m ³



SACJ5 SACJ5A



SACJ5A



SACJ5

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 satiniertes Aluminiumlegierung - abnehmbare Wanne, Filter, Spritzschutz und Kegel aus Kunststoff - Dreifachkegel.
SACJ5A: Elektrische Zitruspresse mit Hebel aus satiniertes 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
		
 NET Kg	5,5 Kg	8 Kg
 GROSS Kg	6,5 Kg	8,8 Kg
 mm	360 x 260 x 460(h) mm	380 x 240 x 510(h) mm
 m ³	0,042 m ³	0,047 m ³



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, bignè, 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	
	220-240V/1N/50-60 Hz	
	0 - 302 rpm	
	5 L	7 L
	380 x 240 x 350/500(h) mm	380 x 240 x 400/550(h) mm
		
	13 Kg	15 Kg
	14 Kg	17 Kg
	450 x 330 x 460(h) mm	450 x 330 x 490(h) mm
	0,069 m³	0,075 m³

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

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 виск - 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

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

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, brioche, 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, brioche, 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 - microinterrupteur 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

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, 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 - 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 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, 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. Optional: Schlüsselzugsschiene 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)
	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

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

K55 - K7P

ORIGINAL
BRAND



K55



K7P

Impastatrice planetaria
kitchenaid



K5 FUORI PRODUZIONE
K5 OUT OF PRODUCTION

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
	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

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
				

	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
				

	Sfogliatrice+2 tagliafoglia 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
		

P25EG01
P35EG02
P50EG03
P50EG03M



P25EG01



P50EG03














P50EG03M

Piastre di cottura
in ghisa

CAST IRON COOKING GRILLS
PLAQUES DE CUISSON EN FONTE
KOCPLATTEN 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 - самобалансирующаяся верхняя панель - одинарные, двойные жареные (P50EG03) или смешанные (P50EG03M) пластины.

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



PFD27N
PFD35N
E500A



PFD27N

Piastre
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.

	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



E500A

E200A
E350C
E350D

New



E200A

New



E350C

Piastra
ad induzione

INDUCTION PLATES
PLAQUES A INDUCTION
INDUKTIONSPLETTEN
PLACAS DE INDUCCION
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 vetroceramica - 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	
	220-240V/1N/50Hz		
	ø 120 ÷ ø 240 mm	ø 120 ÷ ø 260 mm	
	295 x 375 x 60(h) mm	340 x 420 x 85(h) mm	385 x 465 x 90(h) mm
			
	4 Kg	7 Kg	9 Kg
	5 Kg	8 Kg	11 Kg
	350 x 470 x 100(h) mm	460 x 500 x 160(h) mm	470 x 500 x 170(h) mm
	0,017 m³	0,037 m³	0,041 m³



E350D



PFD20
BT310T3
ET350G

New



BT310T3



PFD20

Piastra
ad induzione

INDUCTION PLATES
PLAQUES A INDUCTION
INDUKTIONSPLETTEN
PLACAS DE INDUCCION
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
	220-240V/1N/50Hz		
	ø 118 ÷ ø 220 mm	ø 190 mm	ø 255 mm
	290 x 370 x 44(h) mm	290 x 510 x 80(h) mm	610 x 370 x 56(h) mm
			
	2,3 Kg	4,5 Kg	5 Kg
	2,8 Kg	6 Kg	6 Kg
	450 x 390 x 100(h) mm	340 x 580 x 120(h) mm	630 x 440 x 88(h) mm
	0,018 m³	0,024 m³	0,025 m³



ET350G

BT350W WOK



Piastra a induzione
con wok

INDUCTION PLATES
PLAQUES A INDUCTION
INDUKTIONSPLETTEN
PLACAS DE INDUCCION
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 vetroceramica - 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 m ³	0,031 m ³



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".

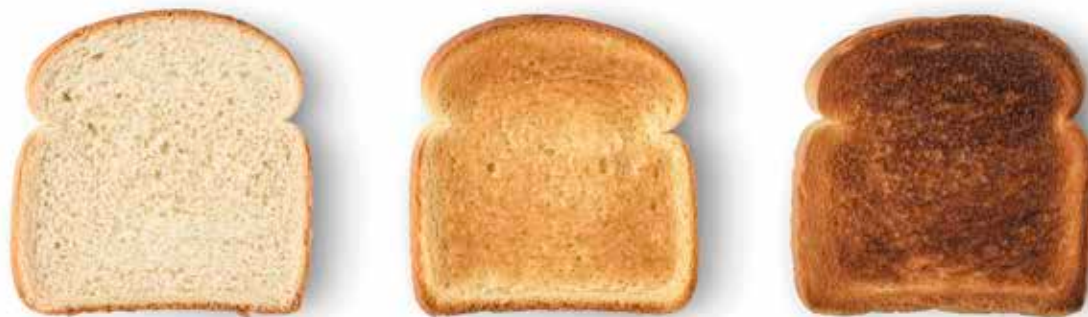
FR Convoyeur à pain continu . Corps en acier inox - convoyeur de grillage rotatif en acier inox - chambre de cuisson avec isolation thermique - régulateur de vitesse du convoyeur de grillage (manuel pour le modèle ESTA3, électronique pour le modèle CVT1) - 3 modes d'allumage des éléments chauffants - modalité économie d'énergie (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 Zündarten 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



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 m ³	0,218 m ³	0,282 m ³

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

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
	220-240V/1N/50-60Hz		
	50÷300°C		
	0÷5'		
	ø 185 mm	275 x 245 mm	ø 185 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
	6 Kg	11,5 Kg	9 Kg
	8 Kg	14,5 Kg	10 Kg
	440 x 260 x 260(h) mm	390 x 430 x 320(h) mm	310 x 500 x 350(h) mm
	0,029 m ³	0,054 m ³	0,055 m ³

FD21 - FD47 FD66



FD21



FD47



FD66

Forni a convezione

CONVECTION OVENS
FOURS À CONVECTION
KONVEKTIONSOFFEN
HORNOS DE CONVECCIÓN
КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

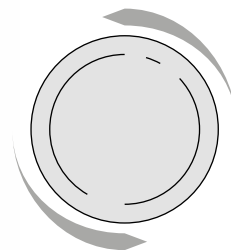
- IT Forni a convezione ventilati - struttura in acciaio inox - termostato meccanico 65÷260°C , timer meccanico 0÷120 minuti - porta con doppio vetro. Griglie incluse.
- EN Ventilated convection ovens - stainless steel structure - mechanical thermostat 65 ÷ 260°C , mechanical timer 0 ÷ 120 minutes - 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
	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
			
	15 Kg	20 Kg	24 Kg
	18 Kg	24 Kg	27 Kg
	570 x 570 x 460(h) mm	660 x 650 x 465(h) mm	660 x 650 x 580(h) mm
	0,149 m³	0,199 m³	0,250 m³

P90DZH M25LZS



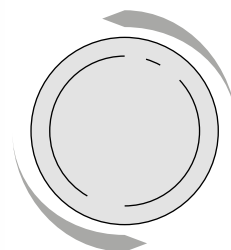
P90DZH



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.

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	
	220-240V/1N/50Hz	
	25 L	
	480 x 380 x 281(h) mm	480 x 380 x 275(h) mm
		
	14 Kg	15 Kg
	14,5 Kg	16 Kg
	550 x 460 x 340(h) mm	
	0,084 m³	
	 Ø 270 mm	 Ø 270 mm

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.

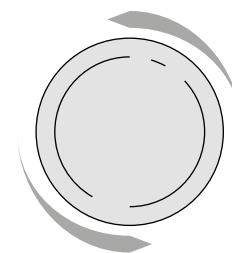
EM025FJT: 1 магнетрона - мощность 1 кВт.

	EMA34GTQ	EM025FJT
	2,8 kW	1,55 kW
	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
		
	32,2 Kg	15 Kg
	34,3 Kg	17 Kg
	641 x 559 x 451(h) mm	580 x 470 x 380(h) mm
	0,148 m³	0,104 m³

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 magnetron - 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 magnetron - 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
 m ³	0,094 m ³	0,104 m ³
	 Ø 300 mm	 MULTIFUNCTION

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** 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	

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 magnétons - 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 - легкосъемный 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	
 m ³	0,164 m ³	

PANE1840
PANE3240















PANE1840



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
	-	380-415/3N/50Hz
	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	
		
	54 Kg	65 Kg
	65 Kg	73 Kg
	760 x 670 x 680(h) mm	
	0,346 m³	

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 180°C 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 180°C 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
 mm	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



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 180°C 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 180°C 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 frittura 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



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.

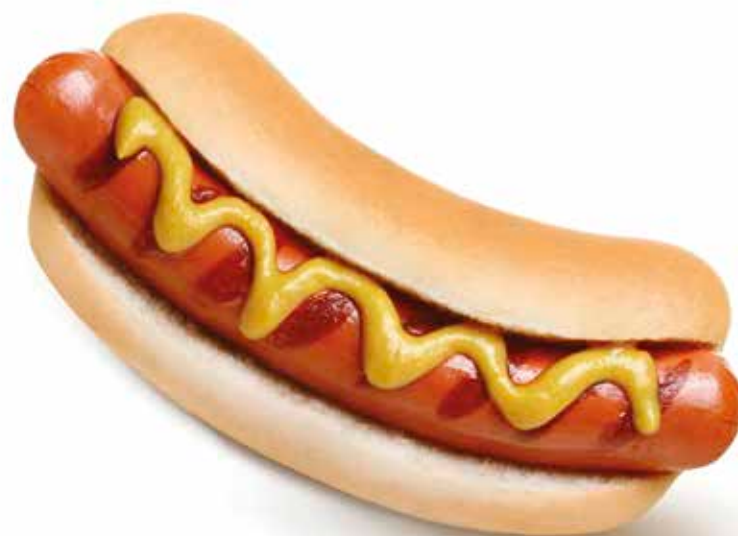
FR Machine pour le chauffage de saucisses et la cuisson de petits pains. Corps en acier. Corps en acier inox - cylindre en verre avec bac interne en acier inoxydable pour chauffer les saucisses au bain marie. Le modèle **YKK02A** est équipé de 2 broches pour chauffer le pain.

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 2 Heizstiften 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	
	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
 m ³	0,063 m ³	0,045 m ³



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.

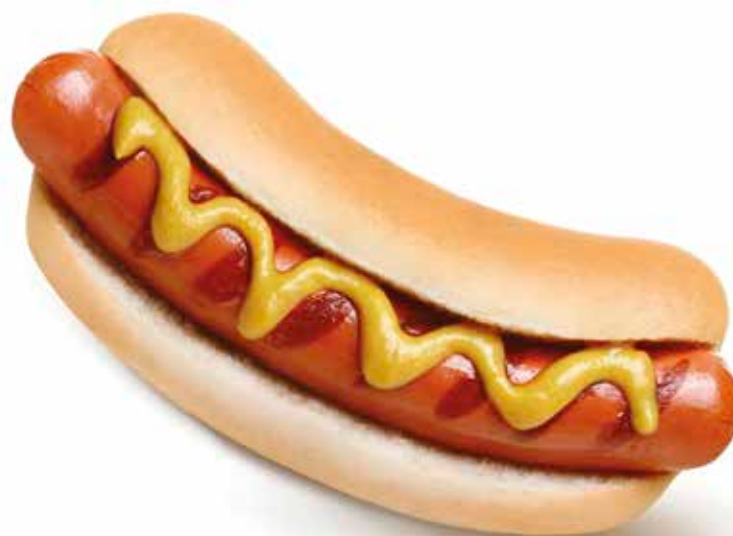
FR Appareil de chauffage et de cuisson pour different saucisses - cuisson rapide et uniforme qui donne aux produits la saveur et la couleur typiques du grillage sans intervention manuelle - corps en acier inox - rouleaux en acier inox AISI 304 - double thermostat pour le contrôle de la température - 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
	560 x 530 x 200(h) mm
	
 NET Kg	12 Kg
 GROSS Kg	12,5 Kg
 mm	600 x 540 x 220(h) mm
 m ³	0,070 m ³



SC8195-SD82C XH215



SC8195



SD82C



XH215

New

Cuoci riso

RICE COOKER
CUISINIÈRE À RIZ
REISKOCHER
COCEDORES DE ARROZ
ПІСОВАРКА

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
	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



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 ВАРКА

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° Bearbeitungs Genauigkeit +/- 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)	
	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

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 a comandi digitali 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 Keimvermehrung 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: тисненные пакеты различных размеров - тисненные 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 m ³ /h	1,2 m ³ /h	
 VUOTO MAX OTTENIBILE/ MAX ACHIEVABLE VACUUM	80%		
	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
 m ³	0,014 m ³	0,026 m ³	0,040 m ³

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

SCC250-SCC300 SCC400-SCC500



SCC300

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 organolettiche 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 inerts (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 Glattbeutel 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 plexiglas 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)	
	220-240V/1N/50Hz			
	250 mm	300 mm	400 mm	500 mm
	4 m ³ /h	8 m ³ /h	20 m ³ /h	
	98%			
	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
	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
				
	26 Kg	35 Kg	50 Kg	64 Kg
	32 Kg	40 Kg	58 Kg	74Kg
	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
	0,161 m ³	0,307 m ³	0,326 m ³	0,329 m ³

* Utilizzare solo buste per sottovuoto lisce.
Use only smooth vakuum bags.
N'utilisez que des sacs sous vide lisses.
Nur glatte Vakuumbutel 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
AKCECCYAPЫ

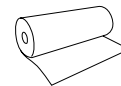
Mod.	Temp. max / h	 mm	Confezione 100 pz Pack 100 pcs 100 pièces par paquet 100 Stk. Packung 100 uds. por caja 100 шт. в упаковке
µm 90 Buste Goffrate - Conservazione e cottura Embossed bags - Preservation and cooking Sacs gaufrés - Conservation et cuisson Geprägte Beutel - Konservieren und kochen Bolsas gofrados - Conservación y cocina Конверты с тиснением – хранение и приготовление	100°C - 2 h	150 x 300 mm	SAC03
		200 x 300 mm	SAC01
		250 x 350 mm	SAC05
		300 x 400 mm	SAC02
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
		300 x 400 mm	SAC02C
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
		250 x 350 mm	SAC12
		300 x 400 mm	SAC14

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

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 - Einführtischspierre.

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 m ³	0,111 m ³	0,165 m ³



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
 mm	450 x 200 x 205(h) mm	
		
 NET Kg	5 Kg	
 GROSS Kg	6 Kg	
 mm	450 x 210 x 210(h) mm	
 m ³	0,020 m ³	










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



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	
📦 m ³	0,018 m ³	













T906

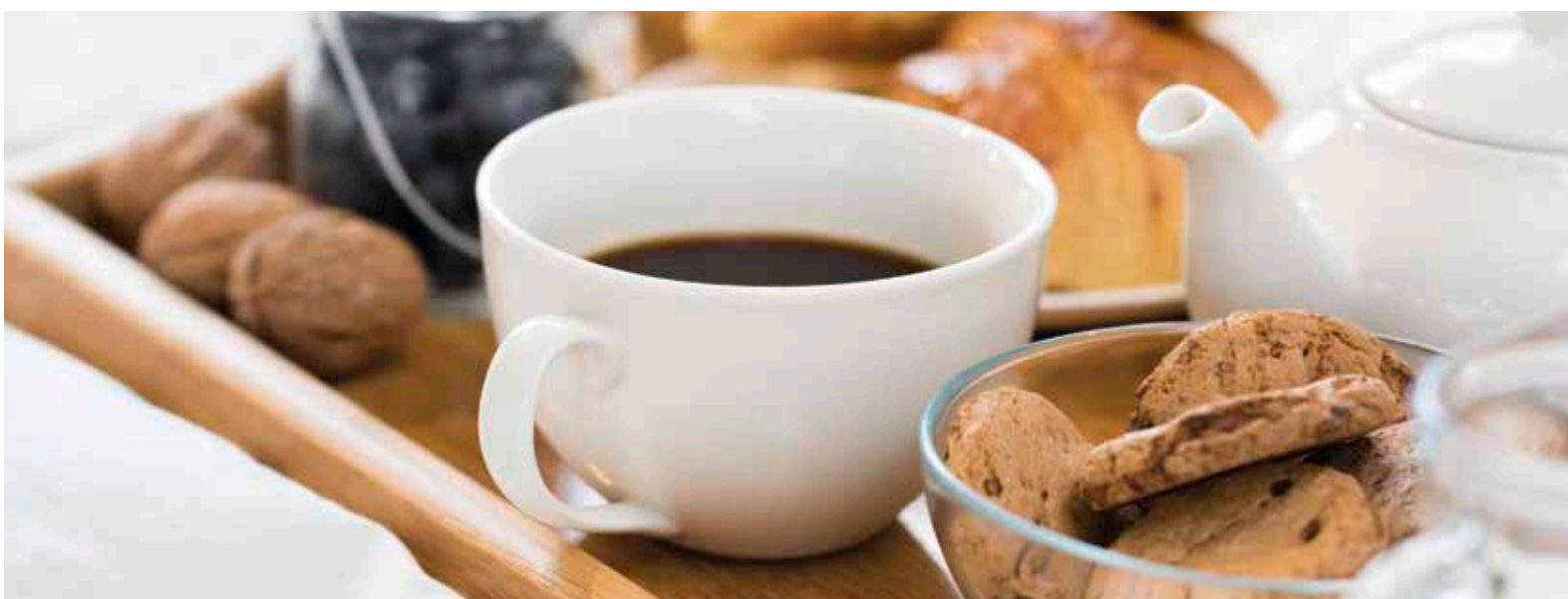


Bollitore elettrico

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 - capacità 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
	
 NET Kg	1,3 Kg
 GROSS Kg	1,5 Kg
 mm	220 x 180 x 250(h) mm
 m ³	0,010 m ³













Z3035



Coltello elettrico

ELECTRIC KNIFE
ELEKTRISCHES MESSER
COUTEAU ÉLECTRIQU
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.

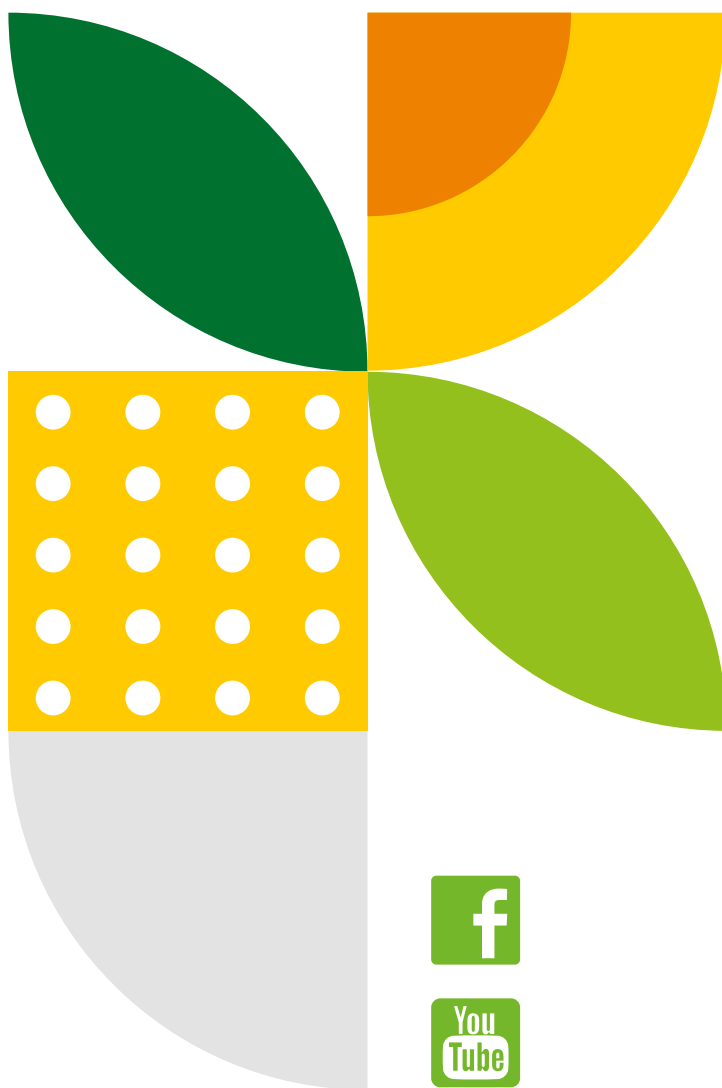
	Z3035
	0,18 kW
 1 Ph	220-240V/1N/50Hz
 RPM	3000 rpm
 mm	470 x 140 x 70(h) mm
	
 NET Kg	1 Kg
 GROSS Kg	1,5 Kg
 mm	250 x 80 x 150(h) mm
 m ³	0,003 m ³







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