

Orgogliosi di produrre in Italia dal 1987

Proud to manufacture in Italy since 1987

30° 1987 2017

MACCHINE PER LA RISTORAZIONE PROFESSIONALE

PROFESSIONAL CATERING EQUIPMENT

CATALOGO GENERALE

GENERAL CATALOGUE

2017-2018

www.gaminternational.it





GAM INTERNATIONAL è rappresentata in 74 paesi
GAM INTERNATIONAL is represented in 74 countries





GAM INTERNATIONAL s.r.l.

Macchine per la ristorazione professionale

Machines for professional catering equipment

TRENT'ANNI DI QUALITÀ MADE IN ITALY.

Qualità dei componenti, servizio ai clienti, affidabilità nel tempo. La nostra azienda è nata oltre venticinque anni fa per proporre al mercato italiano ed internazionale macchine per la ristorazione professionale che si distinguessero per queste caratteristiche. Un obiettivo al quale siamo rimasti fedeli fino ad oggi e che ci ha permesso di crescere ininterrottamente.

Crescere insieme ai clienti.

Un'altra caratteristica importante dell'azienda è certamente la lunga esperienza maturata a fianco di chi utilizza, giorno dopo giorno, le nostre macchine. Per questo sappiamo, ad esempio, che è fondamentale garantire a tutti i clienti un'assistenza veloce e completa nel corso degli anni. Ma non solo. Grazie alle preziose indicazioni che provengono da chi si affida al nostro marchio, il reparto progetti è in grado di mettere a punto attrezzature non solo sempre più accurate per quanto riguarda materiali e soluzioni tecniche, ma anche più attente a quei dettagli che in ogni condizione ne migliorano praticità d'uso e sicurezza.

Una qualità tutta italiana.

In questo modo il marchio GAM International è per tutti i nostri clienti garanzia di un altro vantaggio: il valore unico ed irripetibile che nasce dall'esperienza di ristoratori e pizzaioli italiani, noti in tutto il mondo per la passione e la cura con cui realizzano le loro creazioni. Un patrimonio di conoscenze impareggiabile con cui la nostra azienda si confronta tutti i giorni, diventando il partner ideale per tutti coloro che vogliono raggiungere l'eccellenza.

THIRTY YEARS OF MADE-IN-ITALY QUALITY.

Quality of the components, customer service, time reliability. Our company was born more than twenty-five years ago in order to propose to the Italian and international markets professional catering equipment which would distinguish itself for its features. A target on which we remained loyal till today and which allowed us to grow incessantly.

Growing with customers.

Another important feature of the company surely is the long experience matured close to those who use, day after day, our machines. That's why we know, for example, that it is very important to assure to the customers a fast and complete service during the years. But not only. Thanks to the valuable suggestions of those who use our mark, the design department is able to plan equipments not only more accurate for material and technical solutions, but also more careful to those details which in every condition improve their practicality and safety.

A real italian quality.

In this way, GAM International mark represents for our customers a guarantee of another advantage: the unique and unrepeatable value coming from the experience of Italian restaurateurs and pizza makers, known worldwide for the passion and the attention they use for their creations. An incomparable heritage of knowledge, that our company faces every day, becoming the ideal partner for those who want to reach the excellence.

INDICE PRODOTTI
PRODUCT INDEX

Forno elettrico per pizza PRINCE pag. 8
Electric pizza oven

Forno elettrico per pizza KING pag. 10
Electric pizza oven

Forno elettrico per pizza AZZURRO pag. 12
Electric pizza oven

Forno elettrico per pizza ME pag. 14
Electric pizza oven

Forno elettrico per pizza M pag. 16
Electric pizza oven

Forno elettrico per pizza MD pag. 18
Electric pizza oven

Forno elettrico per pizza SB pag. 20
Electric pizza oven

Forno elettrico per pizza SMALL pag. 24
Electric pizza oven

Forno elettrico per pizza DOLOMITI pag. 25
Electric pizza oven

Forno elettrico per pizza MD pag. 26
Electric pizza oven

Forno elettrico per pizza B pag. 27
Electric pizza oven

Forno a gas per pizza G pag. 28
Gas pizza oven

Piedistalli pag. 30
Stands

Cappa pag. 31
Hood

Accessori per pizzeria pag. 32
Tools for pizza

Impastatrice a testa fissa e sollevabile SX • TSX • TSVX pag. 36
Spiral mixer with fixed and liftable head

Impastatrice a spirale IKARO pag. 38
Dough spiral mixer inox

Impastatrice a spirale S pag. 40
Dough spiral mixer

Impastatrice a testa sollevabile TS • TSV pag. 42
Spiral mixer with liftable head

Impastatrice a spirale inox L pag. 46
Dough spiral mixer inox

Impastatrice a forcella F30 pag. 48
Fork kneading machine

Impastatrice planetaria KMP05 pag. 49
Planetary mixer

Cutter PRATIC pag. 52
Cutter

Cutter ROBOT pag. 54
Cutter

Cutter MAGNUM pag. 56
Cutter

Lavorazioni cutter pag. 58
Processing of cutter

Tagliaverdure COLOSSEO pag. 62
Vegetable preparation machine

Tagliaverdure CUOCOJET pag. 64
Vegetable preparation machine

Combinata COMBINATA pag. 66
Food processor

Dischi per tagliaverdure pag. 68
Vegetable preparation machine discs

Stendipizza RM • R pag. 74
Pizza-roller

Sfogliatrici - Stendipizza SP pag. 76
Pasta-roller machine

Macchine pasta fresca MPF pag. 77
Pasta machine

Lavorazioni macchine per pasta fresca pag. 78
Processing of pasta machine

Pelapatate PSP700 pag. 79
Potato peeler

Puliscicozze PC3 - PC3T - PC8 pag. 80
Mussels cleaners

Affettatrici professionali verticali ASE • ACE pag. 82
Professional vertical slicers

Affettatrici professionali verticali TS • MAV pag. 83
Professional vertical slicers

Affettatrici professionali a gravità GLE • GC • TOP pag. 84
Professional gravity slicers

Affettatrici professionali a gravità MI • GLT • GA pag. 85
Professional gravity slicers

Tritacarne G • GF • E pag. 86
Meat mincer

Tritacarne TC pag. 87
Meat mincer

Tritacarne da laboratorio C/E pag. 88
Meat mincer for professional use

Tritacarne refrigerato da banco in acciaio inox A/E R pag. 89
Refrigerated stainless steel counter meatmincer

Grattugie G • GF pag. 90
Graters

Tritacarne - Grattugia G • GF pag. 92
Meat mincer - Cheese grater

Tritacarne - Grattugia AE pag. 93
Meat mincer - Cheese grater

Impastatrice carne CAR pag. 94
Meat-mixer

Insaccatrici idrauliche verticali in acciaio inox VINS pag. 95
Upright stainless steel hydraulic sausage fillers

Segaossa a nastro inox SEG pag. 96
Stainless steel bone band saw

Segaossa a nastro in alluminio anodizzato 1650 • 1830 pag. 97
Anodized aluminium bone band saw

Hamburgatrici manuali H100 • H130 pag. 98
Manual hamburger press

Insaccatrice manuale LT pag. 99
Manual sausage fillers

Impacchettatrici manuali DSP pag. 100
Manual packing machines

Macchina sottovuoto GSV pag. 101
Vacuum packers

Confezionatrici sottovuoto PACK pag. 102
Vacuum-packing machines

Combinato frusta + mescolatore MIX pag. 104
Combined whisk+mixer

Wash line SMART pag. 110
Wash line

Wash line PLUS pag. 118
Wash line

Wash line STANDARD pag. 124
Wash line

Wash line BASIC pag. 132
Wash line

Wash line Accessori pag. 136
Wash line Tools

Wash line Cestelli lavastoviglie pag. 142
Wash line Dishwasher basket

Forni a Convezione T pag. 146
Convection Ovens

Forni a Vapore Combi G pag. 147
Steam-Ovens Combi

Forni a Vapore Combi L pag. 148
Steam-Ovens Combi

Accessori per Forni a Convezione G pag. 150
Tool for Convection Ovens

Accessori per Forni a Convezione P pag. 151
Tool for Convection Ovens

Friggitrici elettriche FT pag. 152
Electric fryers

Friggitrici elettriche FRF pag. 153
Electric fryers

Friggitrice - Salamandra - Crepiera FT • S3 • CT pag. 154
Fryer - Salamander - Crepiere

Scaldawürstel - Piastre di cottura in ghisa CS • PSL-PSR • PDR-PDL-PDM pag. 155
Hot dog steamheater - cast iron contact plates

Piastre in vetroceramica PVT pag. 156
Ceramic glass contact plates

Fornellone - Griglie a pietra lavica FRG • GS pag. 158
Cooker - Lava stone Grill

Tostiera G • TB pag. 159
Toaster

Fry top elettrici e a gas GH • GR pag. 160
Gas and electric fry top

Tavoli refrigerati HTRG - HTFG pag. 162
Refrigerated tables

Tavoli refrigerati panetteria HTRE pag. 164
Refrigerated tables bakery

Saladette SL pag. 166
Saladette

Armadi refrigerati AF pag. 168
Refrigerated cabinets

Banchi pizza TP - TPI pag. 170
Pizza counters

Sovrastrutture refrigerate VR pag. 172
Refrigerated superstructures

Abbattitori AT pag. 174
Blast chillers / Shock frosters

Frullatori FR • FN pag. 176
Blenders

Spremiagrumi e Rompighiaccio SP • RP pag. 177
Citrus fruits squeezer and Icebreaker

Gruppi multipli RG pag. 178
Multiple groups

FORNI ELETTRICI PER PIZZA

I forni elettrici per pizza di nostra produzione sono il risultato di oltre 25 anni di esperienza sull'utilizzo delle temperature e sulla cottura di pizza, focacce e derivati.

Grazie alle preziose indicazioni che provengono da chi si affida da anni al nostro marchio, il reparto progetti ha realizzato forni per pizza sempre più accurati per quanto riguarda materiali e soluzioni tecniche e sempre più attenti a quei dettagli che in ogni condizione ne migliorano praticità d'uso e sicurezza.

Le diverse caratteristiche di funzionalità e prestazioni che differenziano le varie linee di forni da noi prodotte permettono a chiunque di trovare il giusto prodotto che risponda alle proprie esigenze.
Particolare attenzione è stata da noi riposta sui materiale impiegati e pertanto tutti i componenti utilizzati sono stati scelti dopo essere stati sottoposti a severi test prestazionali e di durata e dopo essere stati dichiarati idonei dai nostri progettisti.
La maggior parte dei forni da noi prodotti possono essere forniti nella versione TOP. Questo consiste nella possibilità di rivestire la totalità della camera (cielo, platea, fianchi, schiena) con idonee piane refrattarie che, con il loro volano termico, permettono un mantenimento ottimale della temperatura all'interno del vano cottura e una cottura più omogenea. Tutte le piane refrattarie da noi utilizzate per il piano cottura vengono preventivamente trattate con un operazione di rettifica della parte superficiale. Questo trattamento oltre a garantire il perfetto allineamento tra le piane aumenta la rugosità superficiale permettendo una cottura più uniforme.

ELECTRIC PIZZA OVENS

Electric pizza ovens of our production are the result of over 25 years of experience on the use of the temperature and cooking pizza, bread and derivatives.

Thanks to the valuable information coming from those who rely on to our brand for years, the project department has produced pizza ovens always more accurate as to materials and technical solutions, and more and more careful to the details that in any condition will improve ease of use and safety.

The different characteristics of performance that distinguish the various lines of ovens we manufacture allow anyone to find the right product that meets their needs.
Special attention was placed by us on the material used and therefore all components were chosen after being exhaustively tested concerning performance and durability and after being declared suitable by our designers.
The most of our ovens can be provided in the TOP version. This consists in covering the entire chamber (top, bottom, sides and back) with suitable refractory bricks which, with their thermal flywheel, allow an optimal maintenance of the temperature inside the baking chamber and a more homogeneous cooking. All refractory bricks we use for baking are previously treated with a grinding operation of the surface. This treatment, in addition to ensuring perfect alignment between the bricks, increases the surface roughness allowing a more uniform baking.


38
300
F
1857
GAM
King

Forno elettrico per pizza
Electric pizza oven

ATTENZIONE: 2 anni di garanzia su tutti i modelli (esclusa la centralina elettronica)
WARNING: 2 years of warranty on all models (electronic board not included)

PRINCE: Cuoci facile

Prince è un forno rotativo per pizza destinato a rendere più facile il lavoro del pizzaiolo. Il movimento rotatorio della pietra refrattaria rende non necessario girare la pizza per raggiungere la cottura omogenea, inoltre il forno è dotato dell'innovativo sistema P.R.S (Pizza Recall System) che porta la pizza di fronte al pizzaiolo.
Come funziona? Il forno è dotato di un touch screen che riproduce le 8 sezioni all'interno della camera di cottura del forno, toccando una sezione si ordinerà al forno di accelerare la rotazione e portare il segmento scelto davanti alla bocca del forno.
Quali sono i vantaggi per il pizzaiolo?
Il pizzaiolo non deve girare la pizza e ha bisogno solo di una paletta corta per poter lavorare.

Caratteristiche principali
FACILE
- Sistema di richiamo pizza P.R.S (Pizza Recall System)
- Rotazione continua
- Pannello comandi touch screen
- Sistema di ribaltamento del corpo del forno a 90° che permette il passaggio anche attraverso porte di 80 cm di larghezza

INTELLIGENTE
- Possibilità di memorizzare fino a 9 programmi di cottura
- Sistema elettronico che indica ed individua eventuali malfunzionamenti
- Auto mode per programmare l'orario di accensione automatica

PERFORMANTE
- Permette la cottura con la porta aperta
- Indicatore di temperatura
- Controllo potenza di cielo e platea
- Guaina sigillante per alte temperature per isolare al meglio la porta del forno

ELEGANTE E DURATURO
- Completamente in acciaio inossidabile
- Arreda il locale



THE ONLY ROTATING OVEN IN THE WORLD WITH **TOUCH SCRE E N** AND INNOVATIVE **Pizza Recall System**

PRINCE: Bake it easy

Prince is a top quality rotative pizza oven meant to make the life of the pizza baker easier. The stone inside the oven rotates and therefore there is no need to shuffle the pizzas for reaching a homogeneous baking, furthermore the oven has the unique P.R.S (Pizza Recall System) that brings the pizza to you.
How does this work?
The screen of the oven represents the 8 sections inside the baking chamber, by touching a section the oven will at once accelerate the rotation and the corresponding pizza will be brought directly in front of you.
Which are the advantages for the pizza baker?
The pizza baker will have no need to shuffle the pizza and needs only a short spade or shovel to work.

Main features
EASY
- *P.R.S (Pizza Recall System)*
- *Constant rotation*
- *Touch screen display*
- *Easy to fit tipping system (it can be tipped 90° in order to go through a 80 cm wide door)*

SMART
- *Possibility to store up to 9 baking programs*
- *Dual control system that indicated any malfunctioning*
- *Auto mode to set switching on time*

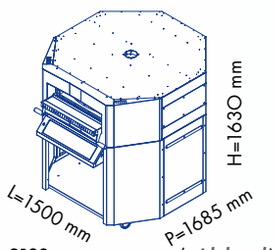
EXCELLENT PERFORMANCE
- *It allows to bake with the door open*
- *Temperature display*
- *Top and bottom power display*
- *Double bulb in each baking chamber*
- *Sealing gasket for high temperature to insulate the door*

ELEGANT AND LONG LASTING
- *Totally made of stainless steel, stand too (cannot rust)*
- *Decorative, it furnishes the pizzeria*

● a magazzino *on stock* ● disponibile a breve *available in short time* ● circa 10 giorni di consegna *about 10 days delivery*

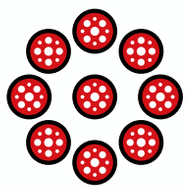
Forno elettrico per pizza
Electric pizza oven

PRINCE



(**H=2130 mm con cappa**/*with hood*)

n. pizze
n. pizzas
Ø 34 cm



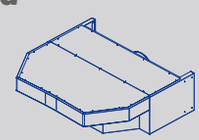
400 Volt AC 3/N/PE
16 kW

60 - 420 °C

Misure interne camera LxPxH
Chamber internal dimensions LxDxH
Ø 1300 mm

600 kg

Cappa
Hood



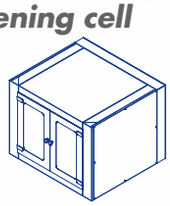
230 Volt AC 1/N/PE
0,11 kW

705 mc/h

Misure LxPxH
Dimensions LxDxH
1500 x 1370 x 500 mm

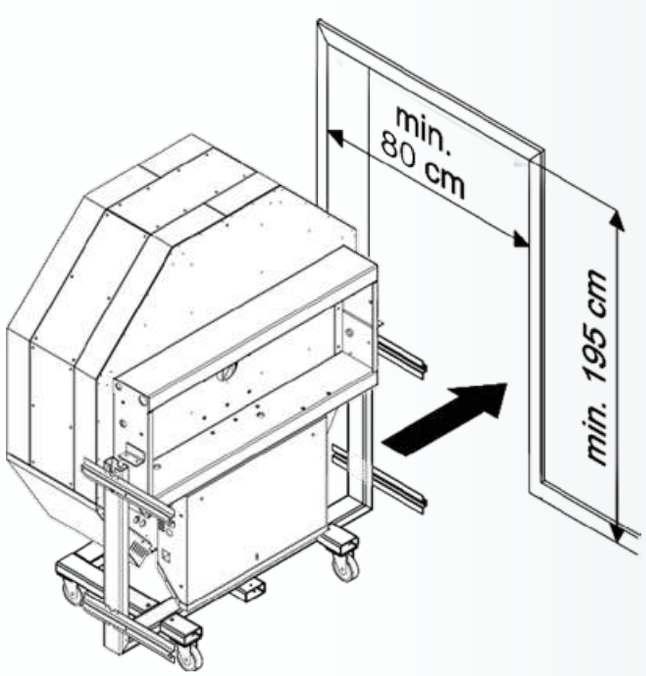
70 kg

Cella di lievitazione
Leavening cell



230 Volt AC 1/N/PE
1,2 kW

20-60 °C



Forno elettrico per pizza
Electric pizza oven

ATTENZIONE: 2 anni di garanzia su tutti i modelli (esclusa la centralina elettronica)
WARNING: 2 years of warranty on all models (electronic board not included)

THE ONLY OVEN IN THE WORLD THAT BAKES WITH THE INNOVATIVE **IWOS™ SYSTEM** **Italian Wood Oven Substitute**





KING: Innovativo sistema di cottura

KING è l'unico forno al mondo che cuoce con l'innovativo IWOS™ System (Italian Wood Oven Substitute) che riproduce meccanicamente il movimento circolatorio dell'aria in un forno a legna.

Come funziona?

L'aria sottostante la pietra refrattaria viene riscaldata dalle resistenze e scorre verso l'alto attraverso una cavità, quindi viene incanalata dentro la camera di cottura direttamente sulle pizze attraverso apposite aperture. La pizza viene cotta da un mix di calore proveniente dalle resistenze e un flusso di aria bollente, proprio come accade in un forno a legna.

Quali sono i vantaggi per il pizzaiolo?

La circolazione dell'aria rispetto ad un classico forno statico si concretizza in una pizza più simile a quella fatta in un forno a legna. King è perciò un forno indicato a tutti i pizzaioli convinti che la pizza cotta in un forno a legna abbia un sapore migliore ma che non possono, per qualunque motivo, utilizzare questo tipo di forno.

Caratteristiche principali

INNOVATIVO
- Rivoluzionario sistema di cottura I.W.O.S (Italian Wood Oven Substitute)

PRATICO E ROBUSTO
- Modulare
- Completamente in acciaio inossidabile

PERFORMANTE
- Indicatore di temperatura
- Controllo potenza di cielo e platea
- Guaina sigillante per alte temperature per isolare al meglio la porta del forno
- Piana refrattaria rettificata (completamente liscia)

INTELLIGENTE
- Possibilità di memorizzare fino a 9 programmi di cottura
- Sistema elettronico che indica ed individua eventuali malfunzionamenti
- Auto mode per programmare l'orario di accensione automatica
- Pulsante economy per risparmiare energia quando non ci sono pizze in cottura
- Scarico fumi a comando digitale

KING: Innovative baking system

KING is the only oven in the world baking with the innovative IWOS™ System (Italian Wood Oven Substitute) which reproduces mechanically the air circulation inside a wood-burning pizza oven.

How does it work?

The air below the refractory stone is heated by the heating elements and flows upwards through a cavity, then is channeled inside the baking chamber directly on pizzas through the holes in the bottom. Pizzas are baked thanks a combination of heat from top and below radiating the heating elements and the flow of heated air coming sideways, exactly as it happens in the wood-burning pizza oven.

Which are the advantages for the pizza baker?

The air circulation in KING makes the pizza more similar to the one baked in a wood-burning pizza oven. King is indicated for all the pizza bakers who think the pizza baked in a wood-burning pizza oven tastes better but cannot have, for any motive, such kind of oven.

Main features

INNOVATIVE

Revolutionary I.W.O.S ™ (Italian Wood Oven Substitute) Baking System

HANDY AND STURDY
- *Modular*
- *Totally made of stainless steel*

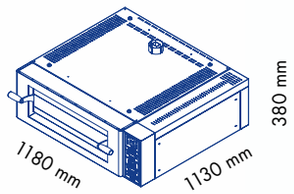
EXCELLENT PERFORMANCE
- *Temperature display*
- *Top and bottom power display*
- *Sealing gasket for high temperature to insulate the door*
- *No gap refractory stone, there is no difficult-to-clean sot where flour and cheese can get stuck, burn and ruin the taste of the pizza*

SMART
- *Possibility to store up to 9 baking programs*
- *Dual control system that indicated any malfunctioning*
- *Auto mode to set switching on time*
- *Economy switch that allows to save energy when there is no pizza baking*
- *Switch for opening/closing the shutter for exhausted fumes*

● a magazzino *on stock* ● disponibile a breve *available in short time* ● circa 10 giorni di consegna *about 10 days delivery*

Forno elettrico per pizza
Electric pizza oven

KING 4



Dim. con manico e cavo
Dim. with handle and cable
1180 x 1210 x 380 mm

n. pizze
n. pizzas
Ø 34 cm



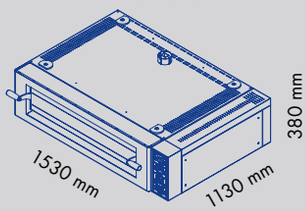
400 Volt AC 3/N/PE
230 Volt AC 1/N/PE
5,6 kW

Misure interne camera LxPxH
Chamber internal dimensions LxDxH
700 x 700 x 155 mm

60 - 420 °C

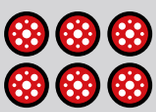
167 kg
TOP 182 kg

KING 6G



Dim. con manico e cavo
Dim. with handle and cable
1530 x 1210 x 380 mm

n. pizze
n. pizzas
Ø 34 cm



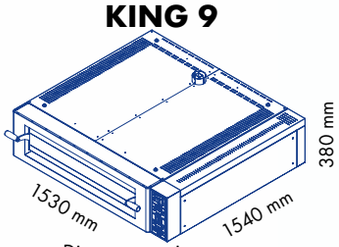
400 Volt AC 3/N/PE
230 Volt AC 1/N/PE
10,4 kW

Misure interne camera LxPxH
Chamber internal dimensions LxDxH
1050 x 700 x 155 mm

60 - 420 °C

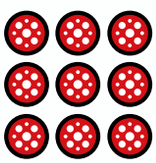
192 kg
TOP 217 kg

KING 9



Dim. con manico e cavo
Dim. with handle and cable
1530 x 1620 x 380 mm

n. pizze
n. pizzas
Ø 34 cm

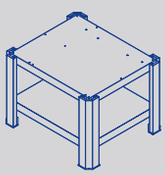
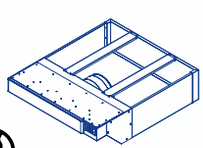
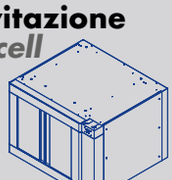


400 Volt AC 3/N/PE
230 Volt AC 1/N/PE
15,6 kW

Misure interne camera LxPxH
Chamber internal dimensions LxDxH
1050 x 1050 x 155 mm

60 - 420 °C

265 kg
TOP 296 kg

	KING 4	KING 6G	KING 9
Piedistalli inox *Stainless steel stands* 	Misure LxPxH *Dimensions LxDxH* 1170x1000x960 mm 72 kg	Misure LxPxH *Dimensions LxDxH* 1520x1000x960 mm 88 kg	Misure LxPxH *Dimensions LxDxH* 1520x1350x960 mm 108 kg
Cappa *Hood* 230 Volt AC 1/N/PE 0,11 kW 705 mc /h  	Misure LxPxH *Dimensions LxDxH* 1170x1380x340 mm 40 kg	Misure LxPxH *Dimensions LxDxH* 1520x1380x340 mm 62 kg	Misure LxPxH *Dimensions LxDxH* 1520x1730x340 mm 77 kg
Cella dilievitazione *Leavening cell* 230 Volt AC 1/N/PE 20-60 °C  	Misure LxPxH *Dimensions LxDxH* 1170x1380x1040 mm 1,1 kW - 60 kg	Misure LxPxH *Dimensions LxDxH* 1520x1380x1040 mm 1,8 kW - 71 kg	Misure LxPxH *Dimensions LxDxH* 1520x1730x1040 mm 1,8 kW - 75 kg

Forno elettrico per pizza
Electric pizza oven

ATTENZIONE: 2 anni di garanzia su tutti i modelli (esclusa la centralina elettronica)
WARNING: 2 years of warranty on all models (electronic board not included)





AZZURRO: un grande forno per un piccolo spazio

Azzurro è il forno per pizza ideale per il pizzaiolo che ha un locale di dimensioni ridotte. L'apertura verso l'alto (a richiesta) permette di lavorare con pale corte e il piedistallo del forno è fornito di un robusto tavolo scorrevole che funge da piano di lavoro supplementare. Inoltre il forno è isolato con uno strato di ben 8 cm di spessore di isolante che donano prestazioni superiori al forno e un concreto risparmio energetico.

Quali sono i vantaggi per il pizzaiolo?
Ideale per chi ha poco spazio e per chi lavora molto.

Caratteristiche principali
RISPARMIO ENERGETICO
- 8 cm di isolamento che riduce al minimo la dispersione di calore
- Doppio vetro che sigilla il calore
- Guarnizione di tenuta per alte temperature per isolare la porta
- Camera di cottura ad altezza ridotta per riscaldare rapidamente e ridurre lo spreco di energia quando la porta è aperta
- Pulsante economy per risparmiare energia quando non ci sono pizze in cottura

INTELLIGENTE
- Disponibile a richiesta con apertura verso l'alto (utile per spazi ristretti) o verso il basso (tradizionale)
- Tavolo estraibile costruito all'interno del piedistallo
- Piana refrattaria perfettamente liscia di facile pulitura, senza intercapedini dove farina e formaggio possono cadere e bruciare
- Possibilità di memorizzare fino a 9 programmi di cottura
- Sistema elettronico che indica ed individua eventuali malfunzionamenti
- Auto mode per programmare l'orario di accensione automatica
- Optional: Porta pale universale montabile a destra o sinistra del piedistallo
- Optional: Piano intermedio piedistallo

PERFORMANTE
- Raggiunge velocemente la temperatura di lavoro, raggiunge 300°C in meno di 30 minuti e 420° in meno di 45
- Comoda ed ampia impugnatura ergonomica rotante che asseconda il movimento del polso
- Indicatore di temperatura
- Controllo potenza di cielo e platea
- Doppia lampada in ogni camera di cottura

DURATURO
- Completamente in acciaio inossidabile, piedistallo incluso
- Garanzia estesa (2 anni)

AZZURRO: a magnificent oven for a small place

Azzurro is the pizza oven ideal for the baker who has a small working place. The door opening upwards (on demand) allows to work with shorter shovels and the stand provided with the oven has an extractible sliding table that provides an additional work surface. Furthermore the baking chamber is insulated with alayer of extra-thick insulation of 8 cm that allows outstanding bakingperformance and a real energy saving.

Which are the advantages for the pizza baker?
Ideal for the pizza baker who has little space and/or works a lot.

Main features
ENERGY SAVING
- *8 cm thickness insulation that reduces drastically the heat waste.*
- *Double glazing door (which insulates better)*
- *Sealing gasket for high temperature to insulate the door*
- *Low baking chamber for quickly warming the baking chamber and reduce the waste of energy when the door is open.*
- *Economy switch that allows to save energy when there is no pizza baking*

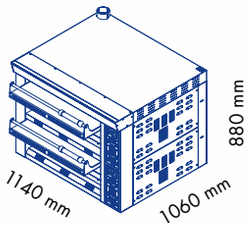
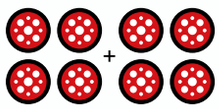
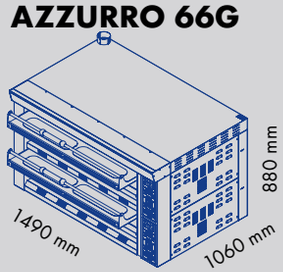
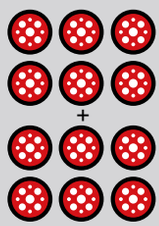
SMART
- *Available with opening up (useful for confined spaces) or down (traditional)*
- *Large sliding table built inside the stand*
- *No gap refractory stone, there is no difficult-to-clean spot where flour and cheese can get stuck, burn and ruin the taste of the pizza*
- *Possibility to store up to 9 baking programs*
- *Dual control system that indicated any malfunctioning*
- *Auto mode to set switching on time*
- *Optional: Universal spade support easy to assemble on the right or left of the oven*
- *Optional: Intermediate surface built inside the stand*

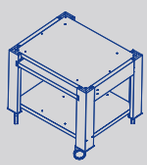
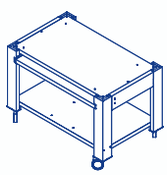
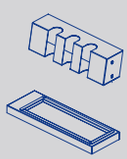
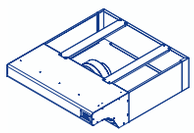
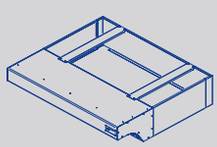
EXCELLENT PERFORMANCE
- *It reaches quickly the working temperature, 300°C in less than 30 minutes and 420° in less than 45 minutes, allowing to bake any kind of pizza or bakery product*
- *Rotating ergonomic handle that follows the natural movement of the wrist*
- *Temperature display*
- *Top and bottom power display*
- *Double bulb in each baking chamber*

LONG LASTING
- *Totally made of stainless steel, stand too (it cannot rust)*
- *Extended warranty (2 years)*

● a magazzino *on stock* ● disponibile a breve *available in short time* ● circa 10 giorni di consegna *about 10 days delivery*

Forno elettrico per pizza
Electric pizza oven

AZZURRO 44  Dim. con manico e cavo *Dim. with handle and cable* 1140 x 1140 x 880 mm	●	n. pizze *n. pizzas* Ø 34 cm 	400 Volt AC 3/N/PE 11,2 kW Misure interne camera LxPxH *Chamber internal dimensions LxDxH* 700 x 700 x 145 mm	60 - 420 °C 240 kg	
AZZURRO 66G  Dim. con manico e cavo *Dim. with handle and cable* 1490 x 1140 x 880 mm	●	n. pizze *n. pizzas* Ø 34 cm 	400 Volt AC 3/N/PE 20,8 kW Misure interne camera LxPxH *Chamber internal dimensions LxDxH* 1050 x 700 x 145 mm	60 - 420 °C 317 kg	

Modello ***Model***		Dimensioni in mm *Dimensions in mm*	
Piedistallo per ***Stand for*** **AZZURRO 4+4** 	●	1135 x 933 x 964 mm	
Piedistallo per ***Stand for*** **AZZURRO 6+6G** 	●	1484 x 933 x 964 mm	
Kit supporto pale per piedistallo ***Shovels' holder set for stand*** **AZZURRO** 	●		
Cappa per ***Hood for*** **AZZURRO 4+4** 	●	230 Volt AC 1/N/PE 0,11 kW 705 mc/h 1134 x 1289 x 352 mm	
Cappa per ***Hood for*** **AZZURRO 6+6G** 	●	230 Volt AC 1/N/PE 0,11 kW 705 mc/h 1484 x 1289 x 352 mm	

Forno elettrico per pizza
Electric pizza oven

ATTENZIONE: 2 anni di garanzia su tutti i modelli (esclusa la centralina elettronica)
WARNING: 2 years of warranty on all models (electronic board not included)



scarico fumi regolabile
adjustable exhaust fumes disposal

ME: classico elettronico di qualità

Il forno pizza ME è un forno digitale altamente performante, economico, facile da usare, a risparmio energetico e sicuro. Il forno è completamente fatto di acciaio inossidabile ed è perfettamente isolato, è sicuro, facile da usare e da pulire.

Caratteristiche principali

- Elettronico
- Totalmente in acciaio inossidabile
- Modulare (si possono sovrapporre fino a 3 camere di cottura)
- Possibilità di memorizzare fino a 9 programmi di cottura
- Porta rimovibile per facilitare la pulizia
- Guaina sigillante per alte temperature per isolare al meglio la porta del forno
- Isolamento a fibra di vetro
- Pulsante economy per risparmiare energia quando non ci sono pizze in cottura
- Porta in doppio vetro per evitare scottature
- Controllo temperatura cielo e platea
- Timer e segnalatore acustico
- Indicatore di temperatura
- Pietra refrattaria rettificata
- Scarico fumi regolabile
- Auto mode per programmare l'orario di accensione automatica



pannello comandi
control board

ME: classic electronic pizza oven of quality

The ME pizza oven has been engineered to be a highly performing digital oven that is affordable, easy, energy saving and safe. The oven is made of long lasting stainless steel and perfectly insulated, it is safe, easy to use and to clean.

Main features

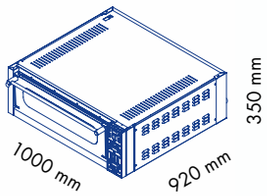
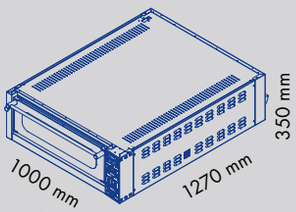
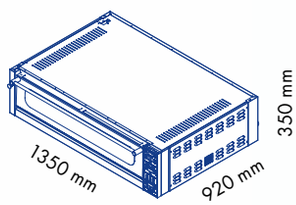
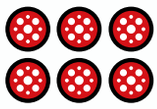
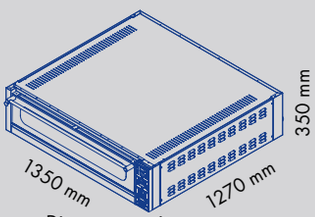
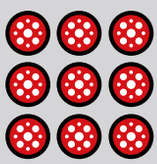
- *Electronic*
- *Totally made of stainless steel*
- *Modular (up to 3 baking chambers can be piled on)*
- *Possibility to store up to 9 baking programs*
- *Removable door to ease cleaning*
- *Sealing gasket for high temperature to insulate the door*
- *Glass fiber insulation*
- *Economy switch that allows to save energy when there is no pizza baking*
- *Double glazing door to prevent burn*
- *Top and bottom heat control*
- *Timer and alarm*
- *Temperature display*
- *No gap refractory stone*
- *Adjustable exhaust fumes*
- *Auto mode to set the switching on time*

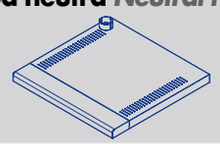


versione TOP
(rivestitimento totale in refrattario)
TOP version
(fully refractory stone covered baking chamber)

● a magazzino *on stock* ● disponibile a breve *available in short time* ● circa 10 giorni di consegna *about 10 days delivery*

Forno elettrico per pizza
Electric pizza oven

ME4 ME4 TOP  Dim. con manico e cavo *Dim. with handle and cable* 1000 x 990 x 350 mm	●	n. pizze *n. pizzas* Ø 34 cm 	400 Volt AC 3/N/PE 230 Volt AC 1/N/PE 4,8 kW Misure interne / *Internal dimensions* LxPxH 700 x 700 x 145 mm Versione TOP / *TOP version* LxPxH 670 x 685 x 145 mm	60 - 420 °C 73 kg TOP 91 kg
ME6 ME6 TOP  Dim. con manico e cavo *Dim. with handle and cable* 1000 x 1340 x 350 mm	●	n. pizze *n. pizzas* Ø 34 cm 	400 Volt AC 3/N/PE 230 Volt AC 1/N/PE 7,2 kW Misure interne / *Internal dimensions* LxPxH 700 x 1050 x 145 mm Versione TOP / *TOP version* LxPxH 670 x 1035 x 145 mm	60 - 420 °C 102 kg TOP 127 kg
ME6G ME6G TOP  Dim. con manico e cavo *Dim. with handle and cable* 1350 x 990 x 350 mm	●	n. pizze *n. pizzas* Ø 34 cm 	400 Volt AC 3/N/PE 230 Volt AC 1/N/PE 8,8 kW Misure interne / *Internal dimensions* LxPxH 1050 x 700 x 145 mm Versione TOP / *TOP version* LxPxH 1020 x 685 x 145 mm	60 - 420 °C 110 kg TOP 134 kg
ME9 ME9 TOP  Dim. con manico e cavo *Dim. with handle and cable* 1350 x 1340 x 350 mm	●	n. pizze *n. pizzas* Ø 34 cm 	400 Volt AC 3/N/PE 230 Volt AC 1/N/PE 13,2 kW Misure interne / *Internal dimensions* LxPxH 1050 x 1050 x 145 mm Versione TOP / *TOP version* LxPxH 1020 x 1035 x 145 mm	60 - 420 °C 136 kg TOP 172 kg

		ME4 ME4 TOP	ME6 ME6 TOP	ME6G ME6G TOP	ME9 ME9 TOP
Cappa neutra ***Neutral hood*** 	●	Misure LxPxH *Dimensions LxDxH* 1000 x 976 x 70 mm	Misure LxPxH *Dimensions LxDxH* 1000 x 1326 x 70 mm	Misure LxPxH *Dimensions LxDxH* 1350 x 976 x 70 mm	Misure LxPxH *Dimensions LxDxH* 1350 x 1326 x 70 mm
Cappa aspirante ***Extractor hood*** 230 Volt AC 1/N/PE 0,051 kW 218 mc /h 	●	Misure LxPxH *Dimensions LxDxH* 1000 x 1108 x 270 mm 29 kg	Misure LxPxH *Dimensions LxDxH* 1000 x 1458 x 270 mm 31 kg	Misure LxPxH *Dimensions LxDxH* 1350 x 1108 x 270 mm 32 kg	Misure LxPxH *Dimensions LxDxH* 1350 x 1458 x 270 mm 36 kg

Forno elettrico per pizza
Electric pizza oven

ATTENZIONE: 2 anni di garanzia su tutti i modelli (esclusa la centralina elettronica)
WARNING: 2 years of warranty on all models (electronic board not included)



scarico fumi regolabile
adjustable exhaust fumes disposal

M: forno per pizza elettromeccanico di qualità

Il forno M è un forno elettromeccanico altamente performante, facile da usare, a risparmio energetico e sicuro. Il forno è completamente fatto di acciaio inossidabile ed è perfettamente isolato, è sicuro, facile da usare e da pulire.

Caratteristiche principali

- Meccanico
- Totalmente in acciaio inossidabile
- Camere di cottura in acciaio inox
- Modulare (si possono sovrapporre fino a 3 camere di cottura)
- Porta rimovibile per facilitare la pulizia
- Guaina sigillante per alte temperature per isolare al meglio la porta del forno
- Isolamento a fibra di vetro
- Porta in doppio vetro per evitare scottature
- Pietra refrattaria rettificata
- Scarico fumi regolabile
- Interruttore generale di accensione



disponibile anche con cappa aspirante
available also with extractor hood

M: electromechanical pizza oven of quality

The M pizza oven has been engineered to be a highly performing mechanical oven, easy, energy saving and safe. The oven is made of long lasting stainless steel and perfectly insulated, it is safe, easy to use and to clean.

Main features

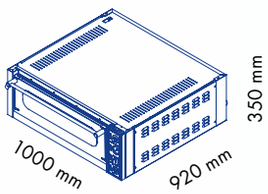
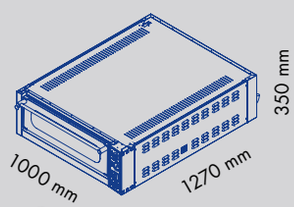
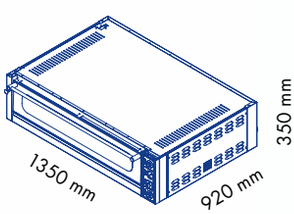
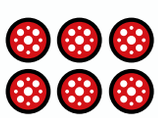
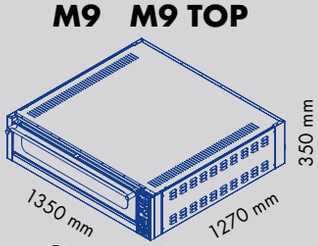
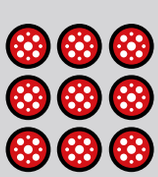
- *Electromechanical*
- *Totally made of stainless steel*
- *Baking chamber made of stainless steel*
- *Modular (up to 3 baking chambers can be piled on)*
- *Removable door to ease cleaning*
- *Sealing gasket for high temperature to insulate the door*
- *Glass fiber insulation*
- *Double glazing door to prevent burn*
- *No gap refractory stone*
- *Adjustable exhaust fumes*
- *Main power switch*

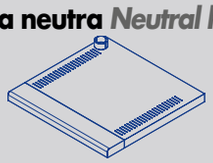


versione TOP
(rivestitimento totale in refrattario)
TOP version
(fully refractory stone covered baking chamber)

● a magazzino *on stock* ● disponibile a breve *available in short time* ● circa 10 giorni di consegna *about 10 days delivery*

Forno elettrico per pizza
Electric pizza oven

M4 M4 TOP  Dim. con manico e cavo *Dim. with handle and cable* 1000 x 990 x 350 mm	●	n. pizze *n. pizzas* Ø 34 cm 	400 Volt AC 3/N/PE 230 Volt AC 1/N/PE 4,8 kW Misure interne / *Internal dimensions* LxPxH 700 x 700 x 145 mm Versione TOP / *TOP version* LxPxH 670 x 685 x 145 mm	60 - 450 °C 73 kg TOP 91 kg	
M6 M6 TOP  Dim. con manico e cavo *Dim. with handle and cable* 1000 x 1340 x 350 mm	●	n. pizze *n. pizzas* Ø 34 cm 	400 Volt AC 3/N/PE 230 Volt AC 1/N/PE 7,2 kW Misure interne / *Internal dimensions* LxPxH 700 x 1050 x 145 mm Versione TOP / *TOP version* LxPxH 670 x 1035 x 145 mm	60 - 450 °C 102 kg TOP 127 kg	
M6G M6G TOP  Dim. con manico e cavo *Dim. with handle and cable* 1350 x 990 x 350 mm	●	n. pizze *n. pizzas* Ø 34 cm 	400 Volt AC 3/N/PE 230 Volt AC 1/N/PE 8,8 kW Misure interne / *Internal dimensions* LxPxH 1050 x 700 x 145 mm Versione TOP / *TOP version* LxPxH 1020 x 685 x 145 mm	60 - 450 °C 110 kg TOP 134 kg	
M9 M9 TOP  Dim. con manico e cavo *Dim. with handle and cable* 1350 x 1340 x 350 mm	●	n. pizze *n. pizzas* Ø 34 cm 	400 Volt AC 3/N/PE 230 Volt AC 1/N/PE 13,2 kW Misure interne / *Internal dimensions* LxPxH 1050 x 1050 x 145 mm Versione TOP / *TOP version* LxPxH 1020 x 1035 x 145 mm	60 - 450 °C 136 kg TOP 172 kg	

		M4 M4 TOP	M6 M6 TOP	M6G M6G TOP	M9 M9 TOP
Cappa neutra ***Neutral hood*** 	●	Misure LxPxH *Dimensions LxDxH* 1000 x 976 x 70 mm	Misure LxPxH *Dimensions LxDxH* 1000 x 1326 x 70 mm	Misure LxPxH *Dimensions LxDxH* 1350 x 976 x 70 mm	Misure LxPxH *Dimensions LxDxH* 1350 x 1326 x 70 mm
Cappa aspirante ***Extractor hood*** 230 Volt AC 1/N/PE 0,051 kW 218 mc /h 	●	Misure LxPxH *Dimensions LxDxH* 1000 x 1108 x 270 mm 29 kg	Misure LxPxH *Dimensions LxDxH* 1000 x 1458 x 270 mm 31 kg	Misure LxPxH *Dimensions LxDxH* 1350 x 1108 x 270 mm 32 kg	Misure LxPxH *Dimensions LxDxH* 1350 x 1458 x 270 mm 36 kg

Forno elettrico per pizza
Electric pizza oven

ATTENZIONE: 2 anni di garanzia su tutti i modelli (esclusa la centralina elettronica)
WARNING: 2 years of warranty on all models (electronic board not included)

scarico fumi regolabile
adjustable exhaust fumes disposal



MD: forno per pizza elettromeccanico di qualità

Il forno MD è un forno elettromeccanico altamente performante, facile da usare, a risparmio energetico e sicuro. Il forno ha la camera di cottura completamente in acciaio inossidabile ed è perfettamente isolato, è sicuro, facile da usare e da pulire. La struttura esterna, (fianchi, tetto e schiena) è realizzata in lamiera preverniciata. Disponibile nelle sole versioni monoblocco a una o due camere.

Caratteristiche principali

- Elettromeccanico
- La struttura esterna, (fianchi, tetto e schiena) è realizzata in lamiera preverniciata.
- Camere di cottura in acciaio inox
- Disponibile nelle sole versioni monoblocco
- Porta rimovibile per facilitare la pulizia
- Guaina sigillante per alte temperature per isolare al meglio la porta del forno
- Isolamento a fibra di vetro
- Porta a doppio vetro con copertura in acciaio inox
- Pietra refrattaria rettificata
- Apertura e chiusura dell' uscita fumi meccanica
- Interruttore generale di accensione

MD: electromechanical pizza oven of quality

The MD pizza oven has been engineered to be a highly performing electromechanical oven, easy, energy saving and safe. The oven has the baking chamber made of long lasting stainless steel and perfectly insulated, it is safe, easy to use and to clean. The external structure (sides, roof and back) is made of painted sheet. Available in single block versions only, either with one or two chambers

Main features

- *Electromechanical*
- *The external structure (sides, roof and back) is made of painted sheet.*
- *Baking chamber made of stainless steel*
- *Available in single block versions only*
- *Removable door to ease cleaning*
- *Sealing gasket for high temperature to insulate the door*
- *Glass fiber insulation*
- *Double glazing door with stainles steel cover*
- *No gap refractory stone*
- *Adjustable exhaust fumes*
- *Main power switch*



scarico fumi regolabile
adjustable exhaust fumes disposal



versione TOP (rivestitimento totale in refrattario)
TOP version (total cover in refractory)



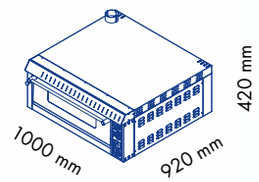
Tutti i forni della serie MD sono disponibili anche nella versione TOP, ossia completamente in refrattario.

All ovens MD are available also in the top version, completely in refractory stone.

● a magazzino *on stock* ● disponibile a breve *available in short time* ● circa 10 giorni di consegna *about 10 days delivery*

Forno elettrico per pizza
Electric pizza oven

MD4 MD4 TOP



Dim. con manico e cavo
Dim. with handle and cable
1000 x 990 x 420 mm

●

n. pizze
n. pizzas
Ø 34 cm



400 Volt AC 3/N/PE
230 Volt AC 1/N/PE
4,8 kW

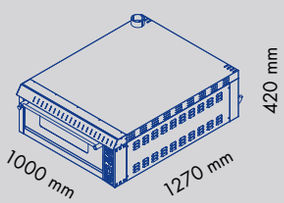
Misure interne / *Internal dimensions* LxPxH
700 x 700 x 145 mm

Versione TOP / *TOP version* LxPxH
670 x 685 x 145 mm

60 - 450 °C

80 kg
TOP 98 kg

MD6 MD6 TOP



Dim. con manico e cavo
Dim. with handle and cable
1000 x 1340 x 420 mm

●

n. pizze
n. pizzas
Ø 34 cm



400 Volt AC 3/N/PE
230 Volt AC 1/N/PE
7,2 kW

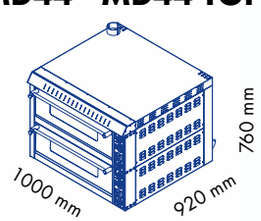
Misure interne / *Internal dimensions* LxPxH
700 x 1050 x 145 mm

Versione TOP / *TOP version* LxPxH
670 x 1035 x 145 mm

60 - 450 °C

102 kg
TOP 127 kg

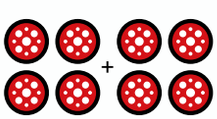
MD44 MD44 TOP



Dim. con manico e cavo
Dim. with handle and cable
1350 x 990 x 760 mm

●

n. pizze
n. pizzas
Ø 34 cm



400 Volt AC 3/N/PE
230 Volt AC 1/N/PE
9,6 kW

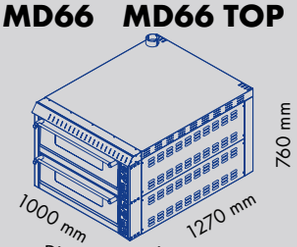
Misure interne / *Internal dimensions* LxPxH
700 x 700 x 145 mm

Versione TOP / *TOP version* LxPxH
670 x 685 x 145 mm

60 - 450 °C

142 kg
TOP 178 kg

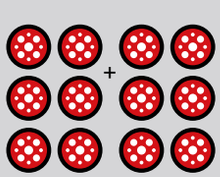
MD66 MD66 TOP



Dim. con manico e cavo
Dim. with handle and cable
1350 x 1340 x 760 mm

●

n. pizze
n. pizzas
Ø 34 cm



400 Volt AC 3/N/PE
230 Volt AC 1/N/PE
14,4 kW

Misure interne / *Internal dimensions* LxPxH
700 x 1050 x 145 mm

Versione TOP / *TOP version* LxPxH
670 x 1035 x 145 mm

60 - 450 °C

193 kg
TOP 243 kg

Forno elettrico per pizza
Electric pizza oven

ATTENZIONE: 2 anni di garanzia su tutti i modelli (esclusa la centralina elettronica)
WARNING: 2 years of warranty on all models (electronic board not included)



SB44 / SB44 TOP



SB66G / SB66G TOP

SB: forno per pizza elettromeccanico

L'SB è una linea di forni con un buon rapporto qualità prezzo e si posiziona in una fascia leggermente inferiore alle linee M e MD. È indicato per chi vuole un buon forno ad un ottimo prezzo.

Caratteristiche principali

- Elettromeccanico
- La struttura esterna, (fianchi, tetto e schiena) è realizzata in lamiera preverniciata.
- Camere di cottura in acciaio inox
- Disponibile nelle sole versioni monoblocco
- Porta rimovibile per facilitare la pulizia
- Isolamento a fibra di vetro
- Porta in acciaio inox
- Pietra refrattaria rettificata
- Apertura e chiusura dell' uscita fumi meccanica

La linea SB disponibile anche nella versione TOP
Oltre alla piana di cottura, tutte le altre superfici della camera sono rivestite dalla piana refrattaria . Grazie al rivestimento in refrattario il risultato di cottura è migliore, e la temperatura viene mantenuta meglio, e il consumo notevolmente ridotto.

SB: electromechanical pizza oven

The SB is a line of ovens with good quality/price value and is located slightly below the lines M and MD. It is suitable for those who want a good oven at a great price.

Main features

- *Electromechanical*
- *The external structure (sides, roof and back) is made of painted sheet.*
- *Baking chamber made of stainless steel*
- *Available in single block versions only*
- *Removable door to ease cleaning*
- *Glass fiber insulation*
- *Stainless steel door*
- *No gap refractory stone*
- *Adjustable exhaust fumes*

The line SB is also available in TOP version
In addition to the cooking surface, all other surfaces of the chamber are covered by refractory stones. Thanks to the refractory coating, the baking result is better, the temperature is preserved better, and the consumption is greatly reduced.



cerniere resistenti
strong hinges



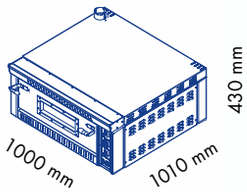
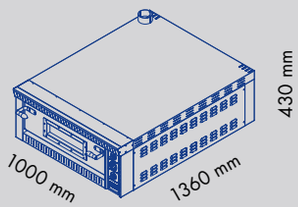
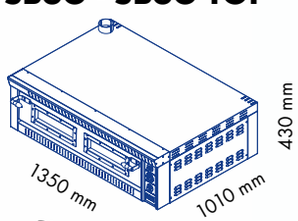
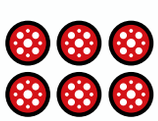
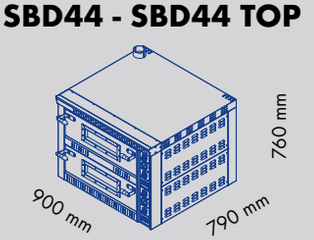
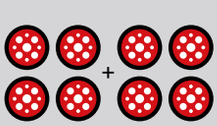
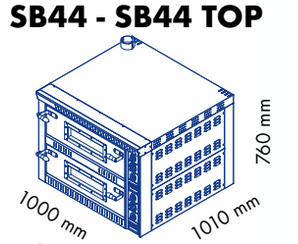
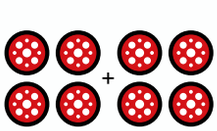
versione TOP (rivestitimento totale in refrattario)
TOP version (total cover in refractory)



temperatura regolabile fino a 450°C
adjustable temperature until 450°C

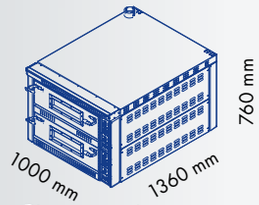
● a magazzino *on stock*
● disponibile a breve *available in short time*
● circa 10 giorni di consegna *about 10 days delivery*

Forno elettrico per pizza
Electric pizza oven

SB4 - SB4 TOP  Dim. con manico e cavo *Dim. with handle and cable* 1000 x 1100 x 430 mm	●	n. pizze *n. pizzas* Ø 34 cm 	400 Volt AC 3/N/PE 230 Volt AC 1/N/PE 4,8 kW Misure interne camera LxPxH *Chamber internal dimensions LxDxH* 700 x 700 x 145 mm Versione TOP / *TOP version* LxPxH 670 x 685 x 145 mm	60 - 450 °C 80 kg TOP 98 kg
SB6 - SB6 TOP  Dim. con manico e cavo *Dim. with handle and cable* 1000 x 1450 x 430 mm	●	n. pizze *n. pizzas* Ø 34 cm 	400 Volt AC 3/N/PE 230 Volt AC 1/N/PE 7,2 kW Misure interne camera LxPxH *Chamber internal dimensions LxDxH* 700 x 1050 x 145 mm Versione TOP / *TOP version* LxPxH 670 x 1035 x 145 mm	60 - 450 °C 97 kg TOP 122 kg
SB6G - SB6G TOP  Dim. con manico e cavo *Dim. with handle and cable* 1350 x 1010 x 430 mm	●	n. pizze *n. pizzas* Ø 34 cm 	400 Volt AC 3/N/PE 230 Volt AC 1/N/PE 8,8 kW Misure interne camera LxPxH *Chamber internal dimensions LxDxH* 1050 x 700 x 145 mm Versione TOP / *TOP version* LxPxH 1020 x 685 x 145 mm	60 - 450 °C 115 kg TOP 139 kg
SBD44 - SBD44 TOP  Dim. con manico e cavo *Dim. with handle and cable* 900 x 805 x 760 mm	●	n. pizze *n. pizzas* Ø 30 cm 	400 Volt AC 3/N/PE 230 Volt AC 1/N/PE 8,8 kW Misure interne camera LxPxH *Chamber internal dimensions LxDxH* 620 x 620 x 145 mm Versione TOP / *TOP version* LxPxH 600 x 605 x 145 mm	60 - 450 °C 134 kg TOP 160 kg
SB44 - SB44 TOP  Dim. con manico e cavo *Dim. with handle and cable* 1000 x 1100 x 760 mm	●	n. pizze *n. pizzas* Ø 34 cm 	400 Volt AC 3/N/PE 230 Volt AC 1/N/PE 9,6 kW Misure interne camera LxPxH *Chamber internal dimensions LxDxH* 700 x 700 x 145 mm Versione TOP / *TOP version* LxPxH 670 x 685 x 145 mm	60 - 450 °C 160 kg TOP 186 kg

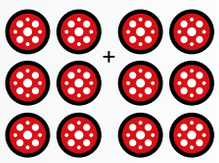
Forno elettrico per pizza
Electric pizza oven

SB66 - SB66 TOP



Dim. con manico e cavo
Dim. with handle and cable
1000 x 1450 x 760 mm

n. pizze
n. pizzas
Ø 34 cm



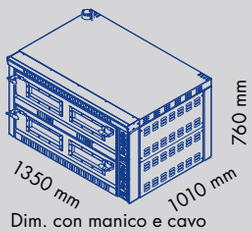
400 Volt AC 3/N/PE
230 Volt AC 1/N/PE
14,4 kW

Misure interne camera LxPxH
Chamber internal dimensions LxDxH
700 x 1050 x 145 mm
Versione TOP / *TOP version* LxPxH
670 x 1035 x 145 mm

60 - 450 °C

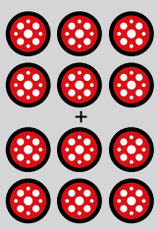
196 kg
TOP 294 kg

SB66G - SB66G TOP



Dim. con manico e cavo
Dim. with handle and cable
1350 x 1010 x 760 mm

n. pizze
n. pizzas
Ø 34 cm



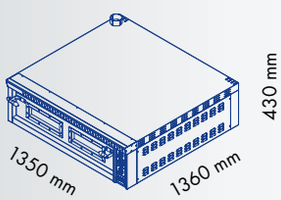
400 Volt AC 3/N/PE
230 Volt AC 1/N/PE
17,6 kW

Misure interne camera LxPxH
Chamber internal dimensions LxDxH
1050 x 700 x 145 mm
Versione TOP / *TOP version* LxPxH
1020 x 685 x 145 mm

60 - 450 °C

210 kg
TOP 256 kg

SB9 - SB9 TOP



Dim. con manico e cavo
Dim. with handle and cable
1350 x 1450 x 430 mm

n. pizze
n. pizzas
Ø 34 cm



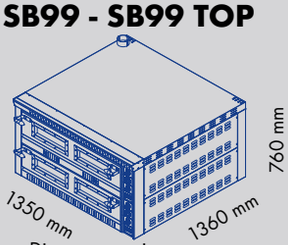
400 Volt AC 3/N/PE
230 Volt AC 1/N/PE
13,2 kW

Misure interne camera LxPxH
Chamber internal dimensions LxDxH
1050 x 1050 x 145 mm
Versione TOP / *TOP version* LxPxH
1020 x 1035 x 145 mm

60 - 450 °C

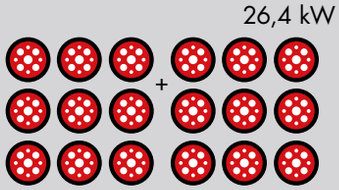
121 kg
TOP 156 kg

SB99 - SB99 TOP



Dim. con manico e cavo
Dim. with handle and cable
1350 x 1450 x 760 mm

n. pizze
n. pizzas
Ø 34 cm



400 Volt AC 3/N/PE
26,4 kW

Misure interne camera LxPxH
Chamber internal dimensions LxDxH
1050 x 1050 x 145 mm
Versione TOP / *TOP version* LxPxH
1020 x 1035 x 145 mm

60 - 450 °C

309 kg
TOP 375 kg

● a magazzino *on stock*
● disponibile a breve *available in short time*
● circa 10 giorni di consegna *about 10 days delivery*



Forno elettrico per pizza
Electric pizza oven

ATTENZIONE: 2 anni di garanzia su tutti i modelli (esclusa la centralina elettronica)
WARNING: 2 years of warranty on all models (electronic board not included)



SMALL 1



SMALL 1+1

SMALL: forno per pizza elettromeccanico

Il forno SMALL è un forno elettromeccanico di medie dimensioni, economico, facile da usare, adatto a coloro che hanno uno spazio e un budget ridotto.

Caratteristiche principali

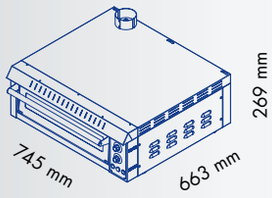
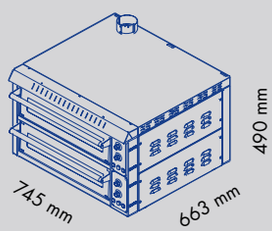
- Elettromeccanico
- La struttura esterna, (fianchi, tetto e schiena) è realizzata in lamiera preverniciata
- Camera di cottura in lamiera alluminata
- Disponibile nelle sole versioni monoblocco
- Porta rimovibile per facilitare la pulizia
- Isolamento a fibra di vetro per meglio tenere il calore all'interno
- Porta in doppio vetro per evitare scottature e monitorare il cibo in cottura
- Pietra refrattaria rettificata (perfettamente liscia)
- Controllo temperatura cielo e platea
- Luce interna

SMALL: electromechanical pizza oven

The SMALL oven is a medium sized oven, electromechanical, cheap, easy to use, suitable for those who have a limited space and a small budget.

Main features

- *Electromechanical*
- *The external structure (sides, roof and back) is made of painted sheet*
- *Baking chamber made of aluminized sheet*
- *Available in single block versions only*
- *Removable door to ease cleaning*
- *Glass fiber insulation to better keep heat inside the oven*
- *Double glass door to check the baking and avoid any burns*
- *No gap refractory stone*
- *Top and bottom heat control*
- *Interior light*

SMALL 1 	●	n. pizze *n. pizzas* Ø 48 cm	400 Volt AC 3/N/PE 230 Volt AC 1/N/PE 3,2 kW Misure interne camera LxPxH *Chamber internal dimensions LxDxH* 505 x 520 x 115 mm	50 - 350 °C 50 kg	
SMALL 1+1 	●	n. pizze *n. pizzas* Ø 48 cm	400 Volt AC 3/N/PE 230 Volt AC 1/N/PE 6,4 kW Misure interne camera LxPxH *Chamber internal dimensions LxDxH* 505 x 520 x 115 mm	50 - 350 °C 88 kg	

● a magazzino *on stock* ● disponibile a breve *available in short time* ● circa 10 giorni di consegna *about 10 days delivery*

Forno elettrico per pizza
Electric pizza oven

ATTENZIONE: 2 anni di garanzia su tutti i modelli (esclusa la centralina elettronica)
WARNING: 2 years of warranty on all models (electronic board not included)



DOLOMITI

Il forno Dolomiti è un piccolo forno meccanico altamente performante che è economico, facile da usare, a risparmio energetico e sicuro. Il forno è completamente fatto di acciaio inossidabile ed è perfettamente isolato, è sicuro, facile da usare e da pulire. Dotato di porta in vetro e luce interna è ideale per coloro a cui occorre monitorare con attenzione la cottura del cibo all'interno.
Dolomiti è dotato di una apertura interna di 12 cm di altezza che lo rende ideale per tutti coloro i quali hanno necessità di cuocere o riscaldare velocemente qualunque tipo di cibo senza occupare troppo spazio o assorbire troppa corrente. Dolomiti è uno strumento prezioso e versatile in qualunque cucina.

Caratteristiche principali

- Elevata altezza interna
- Meccanico
- Porta a doppio vetro per evitare scottature e monitorare il cibo in cottura
- Luce interna
- Totalmente in acciaio inossidabile
- Solo 1.6 kw ➡ Consumo ridotto
- Raggiunge 350°C ➡ Versatile
- Raggiunge 300°C in meno di 20 minuti ➡ Veloce
- Doppio termostato con cielo e platea indipendenti ➡ Accurato
- Porta rimovibile per facilitare la pulizia
- Isolamento a fibra di vetro
- Pietra refrattaria rettificata

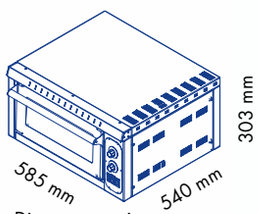
DOLOMITI

The oven Dolomiti is a small mechanical oven with high performance, cheap, easy to use, energy saving and safe. The oven is completely made of stainless steel and is fully insulated, it is safe, easy to use and clean. Equipped with glass door and interior light, it is perfect for those who need to carefully check the cooking of the food inside.
Dolomiti has an inner opening of 12 cm in height, making it perfect for all those who need to cook or reheat quickly any type of food without taking up too much space or absorb too much energy. Dolomiti is a valuable and versatile equipment in any kitchen.

Main features

- *Higher baking chamber*
- *Mechanical*
- *Double glass door to check the baking and avoid any burns*
- *Interior light*
- *Completely in stainless steel*
- *Only 1.6 kw ➡ Low power consumption*
- *It reaches 350 ° C ➡ Versatile*
- *It reaches 300 ° C in less than 20 minutes ➡ Fast*
- *Double thermostat with top and bottom indipendent ➡ Accurate*
- *Removable door to ease cleaning*
- *Glass fiber insulation*
- *No gap refractory stone*

DOLOMITI



Dim. con manico e cavo
Dim. with handle and cable
585 x 580 x 303 mm

n. pizze
n. pizzas
Ø 35 cm

oppure n. teglie
or n. trays
35x40 cm

230 Volt AC 1/N/PE
1,6 kW

Misure interne camera LxPxH
Chamber internal dimensions LxDxH
360 x 410 x 125 mm

50 - 350 °C

32 kg

Forno elettrico per pizza
Electric pizza oven

ATTENZIONE: 2 anni di garanzia su tutti i modelli (esclusa la centralina elettronica)
WARNING: 2 years of warranty on all models (electronic board not included)



MD 1



MD 1+1

MD1/MD1+1: forni per pizza elettromeccanici

I forni MD1 e Md1+1 sono forni elettromeccanici di piccole dimensioni, altamente performanti e dall'ottimo rapporto qualità/prezzo. Questi forni sono realizzati completamente in acciaio inossidabile e sono perfettamente isolati, sicuri, facile da usare e da pulire. Dotati di porta in vetro e luce interna sono l'ideale per coloro a cui occorre monitorare con attenzione la cottura del cibo all'interno. MD1 è ideale per bar, pub, ristoranti e piccole pizzerie che hanno necessità di cuocere una pizza in pochi minuti, ma anche per pizzerie che sono già dotate di forno ma che devono essere attrezzate per servire saltuari clienti celiaci.

Caratteristiche principali

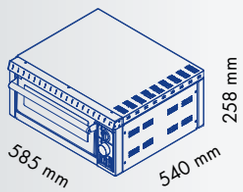
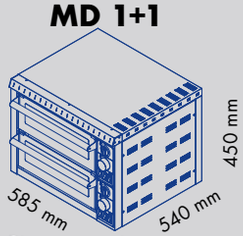
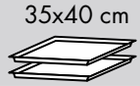
- Elettromeccanico
- Porta a doppio vetro per evitare scottature e monitorare il cibo in cottura
- Luce interna
- La struttura esterna, (fianchi, tetto e schiena) e la camera di cottura sono in acciaio inox
- Solo 1.6 kw ➡ Consumo ridotto
- Raggiunge 350°C ➡ Versatile
- Raggiunge 300°C in meno di 20 minuti ➡ Veloce
- Doppio termostato con cielo e platea indipendenti ➡ Accurato
- Porta rimovibile per facilitare la pulizia
- Isolamento a fibra di vetro
- Pietra refrattaria rettificata
- Disponibile singolo o doppia camera

MD1/MD1+1: electromechanical pizza oven

The ovens MD1 and MD1+1 are small electromechanical ovens with high performance and great quality / price value. The ovens are completely made of stainless steel and are fully insulated, safe, easy to use and to clean. Equipped with glass door and interior light, they are perfect for those who need to carefully check the cooking of the food inside the chamber. MD1 is perfect for cafés, pubs, restaurants and small pizzerias where the pizza should be baked in a few minutes, but also for pizzerias that are already equipped with oven but have to be equipped in order to serve occasional celiac customers.

Main features

- *Electromechanical*
- *Double glass door to check the baking and avoid any burns.*
- *Inner light*
- *Completely in stainless steel*
- *Only 1.6 kw ➡ Low power consumption*
- *It reaches 350°C ➡ Versatile*
- *It reaches 300°C in less than 20 minutes ➡ Fast*
- *Double thermostat with top and bottom indipendent ➡ Accurate*
- *Removable door to ease cleaning*
- *Glass fiber insulation*
- *No gap refractory stone*
- *Available with one or double chamber*

MD 1  Dim. con manico e cavo *Dim. with handle and cable* 585 x 580 x 258 mm	●	n. pizze *n. pizzas* Ø 35 cm  oppure n. teglie *or n. trays* 35x40 cm 	230 Volt AC 1/N/PE 1,6 kW Misure interne camera LxPxH *Chamber internal dimensions LxDxH* 360 x 410 x 80 mm	50 - 350 °C 29 kg	
MD 1+1  Dim. con manico e cavo *Dim. with handle and cable* 585 x 580 x 450 mm	●	n. pizze *n. pizzas* Ø 35 cm  oppure n. teglie *or n. trays* 35x40 cm 	230 Volt AC 1/N/PE 3,2 kW Misure interne camera LxPxH *Chamber internal dimensions LxDxH* 360 x 410 x 80 mm	50 - 350 °C 51 kg	

● a magazzino *on stock* ● disponibile a breve *available in short time* ● circa 10 giorni di consegna *about 10 days delivery*

Forno elettrico per pizza
Electric pizza oven

ATTENZIONE: 2 anni di garanzia su tutti i modelli (esclusa la centralina elettronica)
WARNING: 2 years of warranty on all models (electronic board not included)



B1



B 1+1



B1 electronic

B1: forno per pizza meccanico

Il forno B1 è un piccolo forno altamente performante che è economico, facile da usare, a risparmio energetico e sicuro. Il forno è completamente fatto di acciaio inossidabile ed è perfettamente isolato, è sicuro, facile da usare e da pulire.

Caratteristiche principali

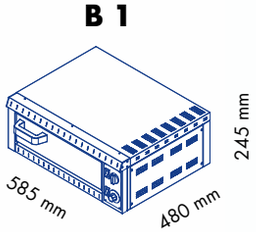
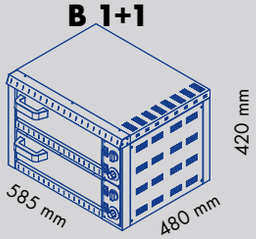
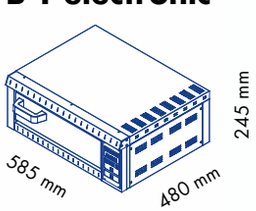
- Meccanico
- Camera in acciaio inossidabile
- Solo 1.6 kw ➡ Consumo ridotto
- Raggiunge 350°C ➡ Versatile
- Raggiunge 300°C in meno di 20 minuti ➡ Veloce
- Isolamento a fibra di vetro
- Pietra refrattaria rettificata
- Disponibile singolo o doppia camera
- Disponibile nel modello elettronico
- Porta in acciaio inox

B1: mechanical pizza oven

The oven B1 is a small electromechanical oven with high performance and great quality / price value. The ovens are completely made of stainless steel and are fully insulated, safe, easy to use and to clean.

Main features

- *Mechanical*
- *Chamber in stainless steel*
- *Only 1.6 kw ➡ Low power consumption*
- *It reaches 350°C ➡ Versatile*
- *It reaches 300°C in less than 20 minutes ➡ Fast*
- *Glass fiber insulation*
- *No gap refractory stone*
- *Available with one or double chamber*
- *Available in the elctronic version too*
- *Stainless steel door*

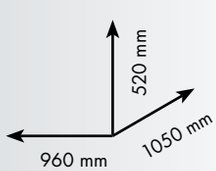
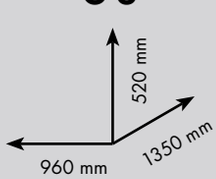
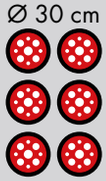
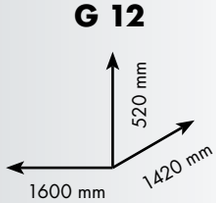
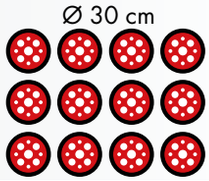
B 1 	●	n. pizze *n. pizzas* Ø 34 cm	230 Volt AC 1/N/PE 1,6 kW Misure interne camera LxPxH *Chamber internal dimensions LxDxH* 410 x 360 x 80 mm	50 - 350 °C 23 kg
B 1+1 	●	n. pizze *n. pizzas* Ø 34 cm	230 Volt AC 1/N/PE 3,2 kW Misure interne camera LxPxH *Chamber internal dimensions LxDxH* 410 x 360 x 80 mm	50 - 350 °C 37 kg
B 1 electronic 	●	n. pizze *n. pizzas* Ø 34 cm	230 Volt AC 1/N/PE 1,6 kW Misure interne camera LxPxH *Chamber internal dimensions LxDxH* 410 x 360 x 80 mm	50 - 350 °C 23 kg

Forno a gas per pizza
Gas pizza oven



Questa linea di forni viene realizzata nelle versioni monoblocco a 1 camera e a richiesta nella versione modulare sovrapponibile. L'utilizzo di materiali speciali ad alto potere isolante, frutto della pluriennale esperienza nel campo della pizzeria professionale, determina una ottima efficienza termica e di conseguenza bassi consumi. Camera di cottura in lamiera alluminata. Vengono utilizzate all'interno del vano camera, piastre di materiale refrattario dotate di certificazione per la cottura alimentare. Il forno è dotato di canna fumaria che collegata all'esterno permette l'evacuazione dei fumi. La temperatura viene impostata tramite termostato elettromeccanico posto sul pannello comandi.
È dotato di illuminazione interna.

This line of ovens is manufactured in the single block version with 1 chamber and on demand in the modular and stackable version. The use of special materials with high insulation capacity, the result of the experience of many years in the field of professional pizzerias, determine an optimal thermal efficiency and therefore low current consumptions. Baking chamber in aluminized steel. In the internal chamber are used certificated refractory stone plates for food baking. The oven ins equipped with flue connected to the outside for the smoke discharge. The temperature is chosen by electromechanical thermostat, which is placed on the main board. With internal lighting.

G 4 	●	n. pizze *n. pizzas* Ø 30 cm 	8.500 kcal.h Misure interne camera LxPxH *Chamber internal dimensions LxDxH* 610 x 640 x 150 mm	50 - 450 °C 140 kg	
G 6 	●	n. pizze *n. pizzas* Ø 30 cm 	9.900 kcal.h Misure interne camera LxPxH *Chamber internal dimensions LxDxH* 610 x 940 x 150 mm	50 - 450 °C 170 kg	
G 12 	●	n. pizze *n. pizzas* Ø 30 cm 	12.000 kcal.h Misure interne camera LxPxH *Chamber internal dimensions LxDxH* 1230 x 930 x 150 mm	50 - 450 °C 280 kg	

		G 4	G 6	G 12
Piedistalli inox ***Stainless steel stands***	●	Misure LxPxH *Dimensions LxDxH* 970 x 740 x 860 mm	Misure LxPxH *Dimensions LxDxH* 970 x 1040 x 860 mm	Misure LxPxH *Dimensions LxDxH* 1600 x 1040 x 860 mm
Kit ruote ***Kit wheels***	●			

● a magazzino *on stock* ● disponibile a breve *available in short time* ● circa 10 giorni di consegna *about 10 days delivery*



Piedistalli
Stands

	Modello *Model*		Adatto per *Suitable for*	Dimensioni (mm) *Dimensions (mm)*	Peso (kg) *Weight (kg)*
	**AFO PIEDB1 inox**	●	B1 / B1E / B11 MD1 / MD11 DOLOMITI	565 x 460 x 900	12
	**AFO PIEDS inox**	●	SMALL1 / SMALL 1+1	720 x 610 x 900	20
	**AFO PIED4S inox**	●	SBD44	880 x 700 x 910	23
	**AFO PIED4* inox**	●	ME4 / M4 MD4 / MD44 SB4 / SB44	1010 x 850 x 910	24
	**AFO PIED6* inox**	●	ME6 / M6 MD6 / MD66 SB6 / SB66	1010 x 1200 x 910	25
	**AFO PIED6GV inox**	●	ME6G / M6G SB6G / SB66G portateglie incluso *tray holder included*	1360 x 850 x 910 dim. vano impastatrice *dim. room for mixer* 723 x 765 x 850	29
	**AFO PIED9V inox**	●	ME9 / M9 SB9 / SB99 portateglie incluso *tray holder included*	1340 x 1200 x 910 dim. vano impastatrice *dim. room for mixer* 723 x 800 x 850	29
KIT ruote per piedistalli *KIT wheels for stands*					supplemento *increase*
* disponibile con il kit portateglie opzionale come da foto ** available with backing tins' holder kit optional as shown*					supplemento *increase*

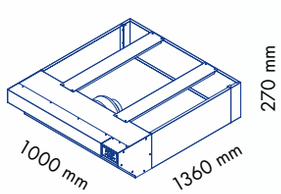
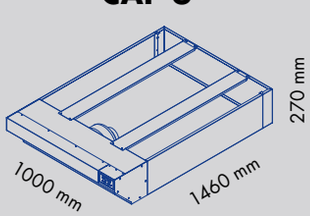
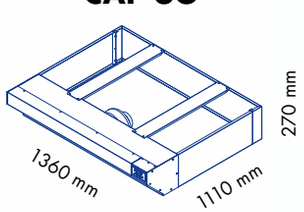
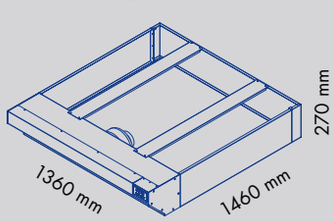
● a magazzino *on stock* ● disponibile a breve *available in short time* ● circa 10 giorni di consegna *about 10 days delivery*

Cappa
Hood



Le cappe aspiranti di nostra produzione sono realizzate in acciaio inox e specifiche per ogni modello di forno. La gamma comprende la CAP4, CAP6, CAP6G e CAP9.
L'applicazione non rende necessaria l'adozione di filtri, in quanto viene aspirato e convogliato verso la canna fumaria il solo vapore acqueo derivante dalla cottura della pizza. Con velocità regolabile.

The extractor hoods of our production are manufactured in stainless steel and are specific for each model of oven. The line is composed of, CAP6, CAP6G and CAP9. Their installation doesn't require filters, because only the water steam coming from pizza baking is extracted and directed to the flue. With adjustable speed.

CAP 4 	●	230V/AC1/N/PE 0,051 kW	Portata aria *Air capacity* 218 mc/h	29 kg	
CAP 6 	●	230V/AC1/N/PE 0,051 kW	Portata aria *Air capacity* 218 mc/h	31 kg	
CAP 6G 	●	230V/AC1/N/PE 0,051 kW	Portata aria *Air capacity* 218 mc/h	32 kg	
CAP 9 	●	230V/AC1/N/PE 0,051 kW	Portata aria *Air capacity* 218 mc/h	36 kg	

Accessori per pizzeria
Tools for pizza

Modello *Model*		Descrizione *Description*	
APZ 12/4	●	supporto a parete con ganci – inox 4 ganci *wall support with hooks - stainless steel 4 hooks*	
APZ 16/4	●	supporto per pale a parete, inox, 4 posti *stainless steel wall support for tools, 4 places*	
APZ 140	●	poggia pale in legno *paddle stand in wood*	
APZ 90/20	●	pala in lega ø 33 cm x 170 cm *alloy shovel ø 33 cm x 170 cm*	
APZ 98/33	●	pala in lega ø 33 cm x 170 cm *alloy shovel ø 33 cm x 170 cm*	
APZ 151	●	paletta per pizza inox 9x12 cm *stainless steel small shovel 9x12 cm*	
APZ 152/1	●	paletta per pizza inox 9x25 cm *stainless steel small shovel 9x25 cm*	
APZ 183/4	●	pala tonda "venezia" Ø 26 cm in lega – h. 135 cm *round shovel "venezia" Ø 26 cm in alloy – h. 135 cm*	
APZ 186	●	paletta corta in lega di alluminio 33x35 cm h 70 cm *alloy alluminium short paddle 33x35 cm h 70 cm*	
APZ 110	●	spazzolone in fibra naturale 22x7 cm h 170 cm *brush in natural fibre 22x7 cm x 170 cm*	
APZ 257/2	●	spazzola ottone "venezia" h135 cm con raschietto *brass brush "venezia" h 135 cm with scraper*	
APZ 141	●	raschietto flessibile inox 12 cm *stainless steel flexible scraper 12 cm*	
APZ 162/10	●	spatola inox 10 cm *stainless steel palette knife*	
APZ 149	●	tronchetto tagliapizza *tool to cut off the pizza*	
APZ 150/1	●	rotella tagliapizza professionale curva inox ø 10 cm *professional curved stainless steel pizza-cutting wheel ø 10 cm*	
APZ 150/3	●	rotella tagliapizza antiaderente inox ø 11 cm *stainless steel anti-stick pizza-cutting wheel ø 11 cm*	
APZ 190/25	●	pinza per teglia inox 25 cm *stainless steel pliers for baking-tin 25 cm*	
APZ 129/75	●	gancio bucapizza h 75 cm inox *stainless steel pizza perforating hook h 75 cm*	



● a magazzino *on stock* ● disponibile a breve *available in short time* ● circa 10 giorni di consegna *about 10 days delivery*

Accessori per pizzeria
Accessories for pizza

Modello *Model*		Descrizione *Description*
APZ 133	●	mestolo dosatore gr. 90 (pizza standard) *dipper dispenser gr. 90 (pizza standard)*
APZ 582/40	●	teglia forata "giotto" inox 40x60, h 2 cm *perforated pan "giotto" stainless steel 40x60, h. 2 cm*
AV 4937	●	teglia blurex 60x40xh2 cm *pan blurex 60x40xh2 cm*
AV 4938	●	contenitore impasti pizza 60x40xh7 cm *pizza doughs container 60x40xh7 cm*
AV 4967	●	contenitore impasti pizza 60x40xh10 cm *pizza doughs container 60x40xh10 cm*
AV 4939	●	coperchio contenitore av 60x40 cm *lid for container av 60x40 cm*
APZ KIT	●	kit completo pale per forno elettrico: APZ 90/20+98/33+110 *complete set of paddles for electric oven: APZ 90/20+98/33+110*

VASCHETTE GN INOX PER SOVRASTRUTTURE h 150 mm
STAINLESS STEEL BOWLS GN FOR SUPERSTRUCTURE h 150 mm

vaschetta / *bowl*	**GN 1/1**	●
vaschetta / *bowl*	**GN 1/2**	●
vaschetta / *bowl*	**GN 1/3**	●
vaschetta / *bowl*	**GN 1/4**	●
vaschetta / *bowl*	**GN 1/6**	●
vaschetta / *bowl*	**GN 2/3**	●
coperchio / *lid*	**GN 1/1**	●
coperchio / *lid*	**GN 1/2**	●
coperchio / *lid*	**GN 1/3**	●
coperchio / *lid*	**GN 1/4**	●
coperchio / *lid*	**GN 1/6**	●
coperchio / *lid*	**GN 2/3**	●



VASCHETTE GN IN POLICARBONATO PER SOVRASTRUTTURE h 150 mm
POLYCARBONATE BOWLS GN FOR SUPERSTRUCTURE h. 150 mm

vaschetta / *bowl*	**GN 1/1**	●
vaschetta / *bowl*	**GN 1/2**	●
vaschetta / *bowl*	**GN 1/3**	●
vaschetta / *bowl*	**GN 1/4**	●
vaschetta / *bowl*	**GN 1/6**	●
coperchio / *lid*	**GN 1/1**	●
coperchio / *lid*	**GN 1/2**	●
coperchio / *lid*	**GN 1/3**	●
coperchio / *lid*	**GN 1/4**	●
coperchio / *lid*	**GN 1/6**	●



APZ 133



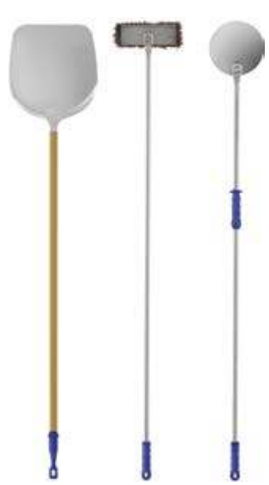
AV 4937



AV 4938



AV 4939



APZ-KIT

IMPASTATRICI A SPIRALE

Gam International vi offre 2 linee di impastatrici, la linea HEAVY DUTY e la linea NORMAL DUTY. In entrambe le linee avrete la scelta tra impastatrici a testa fissa, a testa sollevabile e a vasca estraibile.

La linea **heavy duty** è costituita da impastatrici create per poter lavorare a lungo e intensamente. Rappresentano una valida scelta per panetterie o pizzerie che effettuano più impasti al giorno.
Fanno parte della linea Heavy Duty i modelli:

- **SX, TSX, TSVX**
- **IKARO**

La linea **normal duty** è l'ideale per la pizzeria che svolge una mole di lavoro normale. Pur essendo orientate alle esigenze di un determinato tipo di cliente entrambe le linee sono curate nei componenti e nella meccanica e garantiscono un impasto pizza italiano in meno di 20 minuti!!!
La continua ricerca svolta in oltre 30 anni di produzione ha permesso inoltre di ottenere il miglior rapporto fra giri spirale e giri vasca. Tale ottimizzazione permette di produrre un impasto più omogeneo e più freddo in quanto meno sollecitato rispetto alle impastatrici a spirale tradizionalmente in commercio.
Fanno parte della linea Normal Duty i modelli:

- **S, TS, TSV**

SPIRAL DOUGH MIXERS

Gam International offers 2 lines of dough mixers, the HEAVY DUTY and NORMAL DUTY line. In both lines you will be able to choose between fixed head, liftable head and removable bowl.

*The **heavy duty** line consists of dough mixers capable of working long and hard. They are representing a good choice for any bakery or pizzeria which is used to work high tempo for several hours per day.*
Heavy-duty models are:

- ***SX, TSX, TSVX***
- ***IKARO***

*The **normal duty** line is a good choice for any pizzeria performing a daily normal workload.*
Even if they aim to fulfil the needs of different customer, both lines have in common good components and mechanics and guarantee an Italian style pizza dough in less than 20 minutes.
The 30 years long continuous research has allowed finding the best possible ratio between the rounds of the spiral and the ones of the bowl. The optimization of the ratio allows to produce a more homogeneous dough that is also significantly less warm than any other one made by most of the traditional dough mixers in the market.
Normal Duty models are:

- ***S, TS, TSV***



Impastatrice a testa fissa e sollevabile
Spiral mixer with fixed and liftable head

ATTENZIONE: 2 anni di garanzia su tutti i modelli (esclusa la centralina elettronica)
WARNING: 2 years of warranty on all models (electronic board not included)

HEAVY DUTY

modello SX con testa fissa
SX model with fixed head



Le nostre Impastatrici a spirale, specifiche per la pizzeria, sono frutto di anni di studio e specializzazione nel campo delle attrezzatura per la ristorazione professionale.
Questi modelli sono costituiti da una struttura interamente in acciaio verniciate di bianco.
Le linee personalizzate e attuali, le rendono uniche nel loro genere.
Il sollevamento della testa è agevolato e servito da uno o più pistoni idraulici dalla taratura appositamente realizzata. Una volta sollevata la testa, nei modelli TSV e TSVX, è possibile procedere allo sgancio della vasca. Spirale, vasca e spacca pasta sono realizzate in acciaio Inox (AISI 304). La forma della spirale e l'ampiezza delle spire, permette la realizzazione di impasti omogenei e di alta qualità.
È dotata di tutte le sicurezze attive e passive conformemente alle normative vigenti in materia. Il coperchio della vasca è realizzato in filo di acciaio inox AISI 304 che permette di monitorare l'impasto durante la lavorazione e l'aggiunta di eventuali ingredienti senza che sia necessario sollevarlo.
L'alimentazione può essere trifase 230/400 Volt o trifase 230/400 Volt a 2 velocità (voltaggi speciali sono comunque disponibili a richiesta). I comandi sono a bassa tensione 24 Volt.



modello TSX
con testa sollevabile
TSX model
with liftable head

Our spiral dough mixers especially for pizzerias, are the result of many years of studies and specialization in the professional catering equipment.
These models are entirely composed of a white painted steel structure. The personalised and modern lines get them unique in their kind.
The lifting head is simplified and served by one or more lifting plunger with a especially realized calibration. The spiral, the bowl and the dough breaker are in stainless steel (AISI 304). The spiral shape and the width of the curls allow the realization of well mixed and high quality dough.
It is equipped with all the active and passive securities which apply to the laws in force. The bowl lid is realized in stainless steel AISI 304 wires so that the dough can be controlled during mixing and it is possible to add ingredients without taking it off.
The power supply may be three-phase 230/400 Volt or three-phase 230/400 Volt with 2 speeds (special voltages anyways are available on demand). 24 Volt low-tension controls.



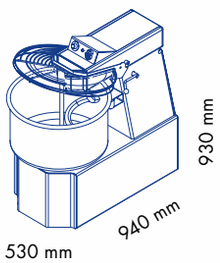
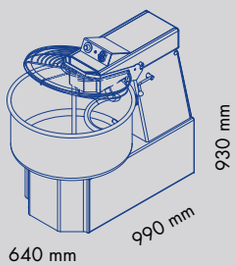
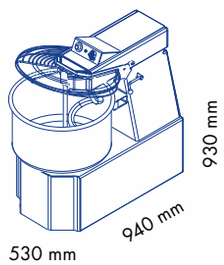
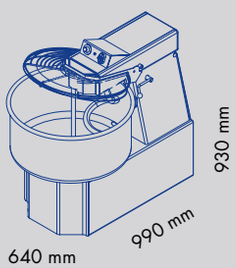
mozzo trascinamento
gear shaft



modello TSVX con testa sollevabile e vasca estraibile
TSVX model with liftable head and removable bowl

● a magazzino *on stock* ● disponibile a breve *available in short time* ● circa 10 giorni di consegna *about 10 days delivery*

Impastatrice a testa fissa e sollevabile
Spiral mixer with fixed and liftable head

SX 50 	●	400 Volt - 50 Hz 2,5 kW 2 velocità / *2 speeds* 400 Volt - 50 Hz 2,6 - 3,3 kW	Dimensioni e capacità vasca *Bowl dimensions and capacity* Ø 500 x 300 mm 53 lt - 45 kg	207 kg	Motore trifase *Threephase motor* 2 velocità Motore trifase e timer (solo 400V) *2 speed* *Threephase motor and timer* *(only 400V)*
SX 60 	●	400 Volt - 50 Hz 2,5 kW 2 velocità / *2 speeds* 400 Volt - 50 Hz 2,6 - 3,3 kW	Dimensioni e capacità vasca *Bowl dimensions and capacity* Ø 600 x 300 mm 76 lt - 64 kg	213 kg	Motore trifase *Threephase motor* 2 velocità Motore trifase e timer (solo 400V) *2 speed* *Threephase motor and timer* *(only 400V)*
TSX 50 / TSVX 50 	●	400 Volt - 50 Hz 2,5 kW 2 velocità / *2 speeds* 400 Volt - 50 Hz 2,6 - 3,3 kW	Dimensioni e capacità vasca *Bowl dimensions and capacity* Ø 500 x 300 mm 53 lt -45 kg	217 kg	Motore trifase *Threephase motor* 2 velocità Motore trifase e timer (solo 400V) *2 speed* *Threephase motor and timer* *(only 400V)*
TSX 60 / TSVX 60 	●	400 Volt - 50 Hz 2,5 kW 2 velocità / *2 speeds* 400 Volt - 50 Hz 2,6 - 3,3 kW	Dimensioni e capacità vasca *Bowl dimensions and capacity* Ø 600 x 300 mm 76 lt - 64 kg	223 kg	Motore trifase *Threephase motor* 2 velocità Motore trifase e timer (solo 400V) *2 speed* *Threephase motor and timer* *(only 400V)*

Accessori ***Tools***	**SX 50** ●	**SX 60** ●	**TSX 50** ● **TSVX 50** ●	**TSX 60** ● **TSVX 60** ●
Kit di ruote *Set of wheels*				

Impastatrice a spirale
Dough spiral mixer

ATTENZIONE: 2 anni di garanzia su tutti i modelli (esclusa la centralina elettronica)
WARNING: 2 years of warranty on all models (electronic board not included)



HEAVY DUTY

IKARO è la prima impastatrice a testa sollevabile al mondo dotata di un sistema di ancoraggio a forma di ali che possono essere abbassate o sollevate per permettere l'agganciamento o lo sganciamento della testata dal corpo della macchina.
A differenza di una impastatrice tradizionale, IKARO non ha una manovella che deve essere avvitata e svitata ogni volta che la si vuole chiudere o aprire, inoltre non può essere azionata se non è perfettamente chiusa (evitando avvii accidentali che rischiano di danneggiarne i meccanismi interni) ma soprattutto vibra molto di meno, sottoponendo l'impastatrice a shock meccanici molto ridotti e garantendo, in questo modo, una durata maggiore dell'attrezzatura.
IKARO si traduce per il cliente in:
1) Risparmio di tempo nell'operazione di chiusura e apertura
2) Sicurezza che l'impastatrice sia effettivamente chiusa
3) Maggiore durata dell'attrezzatura e dei suoi componenti interni.

IKARO is the first liftable head dough mixer in the world with a hooking system shaped like wings that can be lowered or lifted in order to hook or unhook the head to the body of the machine.
The main differences with a traditional dough mixer are that IKARO doesn't have a handle that has to be screwed and unscrewed every time has to be closed or opened, furthermore it cannot start if is not perfectly closed (avoiding the frequent damage to the gear) but, above all, IKARO shakes much less and therefore is going to last longer.
The advantages of IKARO to the customer are:
1) Saving time in the closing and opening operation
2) No risk of damage to the gear
3) Longer life length of the machine and single components



Testa sollevabile e vasca estraibile
Liftable head and removable bowl

TS - con testa sollevabile
with liftable head

TSV - con testa sollevabile e vasca estraibile
with liftable head and removable bowl

I modelli 30, 40 e 50 del gruppo TS e TSV sono disponibili nella nuova e innovativa versione IKARO. Le vasche e lo spacca pasta sono in acciaio inossidabile 18/10, la spirale in acciaio inossidabile forgiato a mano. Per i modelli con 400 volt è disponibile un motore a due velocità.

The models 30, 40 and 50 from TS and TSV group are available in IKARO version. The bowls and the dough breakers are made of 18/10 stainless steel, the kneading hook made of hand-forged stainless steel. For three-phase 400 volt models is available 2 speeds motor.

Queste impastatrici rispondono a tutte le normative CE e sono dotate di tutte le sicurezze attive e passive conformemente alle normative vigenti in materia.

These mixers meet all CE regulations and are equipped with all active and passive safety devices in accordance with current regulations.



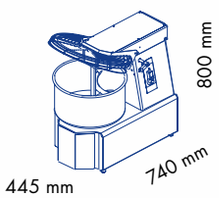
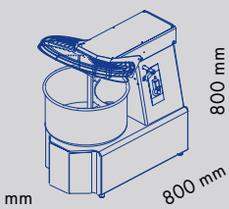
Il sistema Ikaro
IKARO system



Optional
Versione con pannello digitale
Version with digital panel

● a magazzino *on stock* ● disponibile a breve *available in short time* ● circa 10 giorni di consegna *about 10 days delivery*

Impastatrice a spirale
Dough spiral mixer

IKARO TS 30 	●	1,1 kW 2 velocità *2 speed* 1,7/1,3 kW	99 kg Capacità vasca *Bowl capacity* 30 lt - 25 kg	Motore trifase con timer *Threephase motor with timer* Motore monofase con timer *Single phase motor with timer*	2 velocità - Motore trifase e timer (solo 400V) *2 speed - Threephase motor and timer (only 400V)*
IKARO TS 40 	●	1,5 kW 2 velocità *2 speed* 2,2/1,5 kW	108 kg Capacità vasca *Bowl capacity* 40 lt - 35 kg	Motore trifase con timer *Threephase motor with timer* Motore monofase con timer *Single phase motor with timer*	2 velocità - Motore trifase e timer (solo 400V) *2 speed - Threephase motor and timer (only 400V)*
IKARO TS 50 	●	1,5 kW 2 velocità *2 speed* 2,2/1,5 kW	115 kg Capacità vasca *Bowl capacity* 48 lt - 42 kg	Motore trifase con timer *Threephase motor with timer* Motore monofase con timer *Single phase motor with timer*	2 velocità - Motore trifase e timer (solo 400V) *2 speed - Threephase motor and timer (only 400V)*
IKARO TSV 30 	●	1,1 kW 2 velocità *2 speed* 1,7/1,3 kW	99 kg Capacità vasca *Bowl capacity* 30 lt - 25 kg	Motore trifase con timer *Threephase motor with timer* Motore monofase con timer *Single phase motor with timer*	2 velocità - Motore trifase e timer (solo 400V) *2 speed - Threephase motor and timer (only 400V)*
IKARO TSV 40 	●	1,5 kW 2 velocità *2 speed* 2,2/1,5 kW	108 kg Capacità vasca *Bowl capacity* 40 lt - 35 kg	Motore trifase con timer *Threephase motor with timer* Motore monofase con timer *Single phase motor with timer*	2 velocità - Motore trifase e timer (solo 400V) *2 speed - Threephase motor and timer (only 400V)*
IKARO TSV 50 	●	1,5 kW 2 velocità *2 speed* 2,2/1,5 kW	115 kg Capacità vasca *Bowl capacity* 48 lt - 42 kg	Motore trifase con timer *Threephase motor with timer* Motore monofase con timer *Single phase motor with timer*	2 velocità - Motore trifase e timer (solo 400V) *2 speed - Threephase motor and timer (only 400V)*

Accessori ***Tools***	**IKARO TS 30** ●	**IKARO TS 40** ●	**IKARO TS 50** ●	**IKARO TSV 30** ●	**IKARO TSV 40** ●	**IKARO TSV 50** ●
Kit di ruote *Set of wheels*						
Aumento per pannello digitale *Increase for digital panel*						

Impastatrice a spirale
Dough spiral mixer

ATTENZIONE: 2 anni di garanzia su tutti i modelli (esclusa la centralina elettronica)
WARNING: 2 years of warranty on all models (electronic board not included)

NORMAL DUTY

Le nostre Impastatrici a spirale, specifiche per la pizzeria, sono frutto di anni di studio e specializzazione nel campo delle attrezzatura per la ristorazione professionale. Le serie "S" sono costituite da una struttura interamente in acciaio verniciate di bianco. Le linee personalizzate e attuali, le rendono uniche nel loro genere.
Spirale, vasca e spacca pasta sono realizzate in acciaio Inox (AISI 304). La forma della spirale e l'ampiezza delle spire, permette la realizzazione di impasti omogenei e di alta qualità. È dotata di tutte le sicurezze attive e passive conformemente alle normative vigenti in materia. Il coperchio della vasca è realizzato in filo di acciaio inox AISI 304 che permette di monitorare l'impasto durante la lavorazione e l'aggiunta di eventuali ingredienti senza che sia necessario sollevarlo. L'alimentazione può essere trifase 230/400 Volt o trifase 230/400 Volt a 2 velocità (voltaggi speciali sono comunque disponibili a richiesta). I comandi sono a bassa tensione 24 Volt. Disponibile anche in versione digitale, eccetto S10.



Our spiral dough mixers especially for pizzerias, are the result of many years of studies and specialization in the professional catering equipment. The "S" series are entirely composed of a white painted steel structure. The personalised and modern lines get them unique in their kind.
The spiral, the bowl and the dough breaker are in stainless steel (AISI 304). The spiral shape and the width of the curls allow the realization of well mixed and high quality dough.
It is equipped with all the active and passive securities which apply to the laws in force. The bowl lid is realized in stainless steel AISI 304 wires so that the dough can be controlled during mixing and it is possible to add ingredients without taking it off.
The power supply may be three-phase 230/400 Volt or three-phase 230/400 Volt with 2 speeds (special voltages anyways are available on demand).
24 Volt low-tension controls. Available also in digital version, exept S10.



pannello comandi
control board



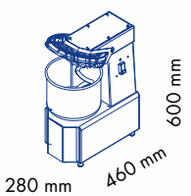
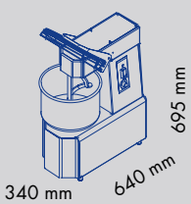
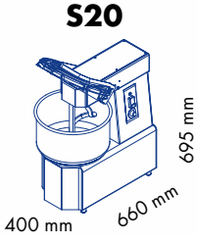
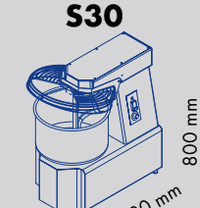
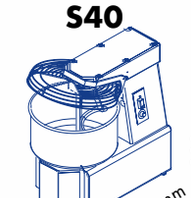
spirale in acciaio inox
spiral in stainless steel



coperchio in filo
lid in wire

● a magazzino *on stock* ● disponibile a breve *available in short time* ● circa 10 giorni di consegna *about 10 days delivery*

Impastatrice a spirale
Dough spiral mixer

S10 	●	0,55 kW	Capacità vasca *Bowl capacity* 10 lt - 7 kg 260 x 200 mm	35 kg	Motore monofase *Singlephase motor*	–
S16 	●	0,75 kW	Capacità vasca *Bowl capacity* 16 lt - 13 kg 320 x 210 mm	56 kg	Motore trifase *Threephase motor* Motore monofase *Singlephase motor*	2 velocità - Motore trifase e timer (solo 400V) *2 speed - Threephase motor and timer (only 400V)*
S20 	●	0,75 kW	Capacità vasca *Bowl capacity* 21 lt - 17 kg 360 x 210 mm	60 kg	Motore trifase *Threephase motor* Motore monofase *Singlephase motor*	2 velocità - Motore trifase e timer (solo 400V) *2 speed - Threephase motor and timer (only 400V)*
S30 	●	1,1 kW	Capacità vasca *Bowl capacity* 32 lt - 25 kg 400 x 260 mm	92 kg	Motore trifase *Threephase motor* Motore monofase *Singlephase motor*	2 velocità - Motore trifase e timer (solo 400V) *2 speed - Threephase motor and timer (only 400V)*
S40 	●	1,5 kW	Capacità vasca *Bowl capacity* 41 lt - 35 kg 450 x 260 mm	102 kg	Motore trifase *Threephase motor* Motore monofase *Singlephase motor*	2 velocità - Motore trifase e timer (solo 400V) *2 speed - Threephase motor and timer (only 400V)*
S50 	●	1,5 kW	Capacità vasca *Bowl capacity* 48 lt - 42 kg 450 x 300 mm	107 kg	Motore trifase *Threephase motor* Motore monofase *Singlephase motor*	2 velocità - Motore trifase e timer (solo 400V) *2 speed - Threephase motor and timer (only 400V)*

Accessori ***Tools***	**S10**	**S16**	**S20**	**S30**	**S40**	**S50**
Kit di ruote *Set of wheels*						

Aumento per pannello digitale (non disponibile per mod. S10)
Increase for digital panel (not available for mod. S10)

Impastatrice a spirale
Dough spiral mixer

ATTENZIONE: 2 anni di garanzia su tutti i modelli (esclusa la centralina elettronica)
WARNING: 2 years of warranty on all models (electronic board not included)

Il meccanismo stabile e brevettato assicura una lunga durata e una manutenzione minima.
Le vasche e lo spacca pasta sono in acciaio inossidabile 18/10, la spirale in acciaio inossidabile forgiato a mano.
Per i modelli con 400 volt è disponibile un motore a due velocità.

The stable, patented mechanism ensures a long service life and low maintenance. The bowls and the dough breakers are made of 18/10 stainless steel, the kneading hook made of hand-forged stainless steel.
For three-phase 400 volt models is available 2 speeds motor.

TS - con testa sollevabile
with liftable head

TSV - con testa sollevabile e vasca estraibile
with liftable head and removable bowl

Con i modelli TS e TSV, la pasta è molto facile da rimuovere.
With the models TS and TSV, the dough is very easy to remove.





TSV con ruote
TSV with wheels





Giunto trasmissione
Transmission joint



TSV testa sollevabile e vasca estraibile
TSV liftable head and removable bowl

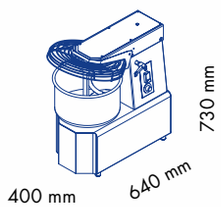
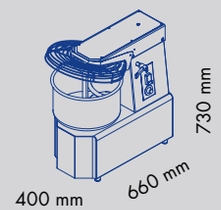
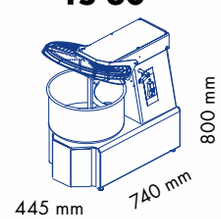
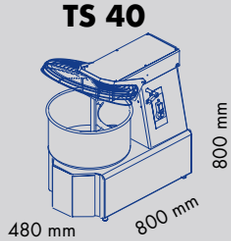
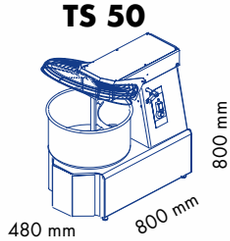
Queste impastatrici rispondono a tutte le normative CE e sono dotate di tutte le sicurezze attive e passive conformemente alle normative vigenti in materia.
These mixers meet all CE regulations and are equipped with all active and passive safety devices in accordance with current regulations.



Spirale in acciaio inox
Stainless steel spiral

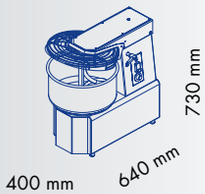
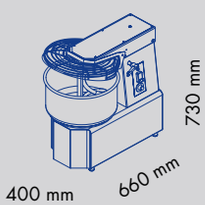
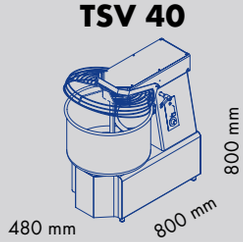
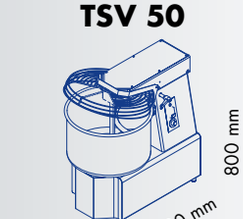
● a magazzino *on stock* ● disponibile a breve *available in short time* ● circa 10 giorni di consegna *about 10 days delivery*

Con testa sollevabile e vasca fissa
With liftable head and fixed bowl

TS 16 	●	0,75 kW	Capacità vasca *Bowl capacity* 16 lt - 13 kg	61 kg	Motore trifase *Threephase motor* Motore monofase *Singlephase motor*	2 velocità - Motore trifase e timer (solo 400V) *2 speed - Threephase motor and timer (only 400V)*
TS 20 	●	0,75 kW	Capacità vasca *Bowl capacity* 20 lt - 17 kg	63 kg	Motore trifase *Threephase motor* Motore monofase *Singlephase motor*	2 velocità - Motore trifase e timer (solo 400V) *2 speed - Threephase motor and timer (only 400V)*
TS 30 	●	1,1 kW	Capacità vasca *Bowl capacity* 30 lt - 25 kg	99 kg	Motore trifase *Threephase motor* Motore monofase *Singlephase motor*	2 velocità - Motore trifase e timer (solo 400V) *2 speed - Threephase motor and timer (only 400V)*
TS 40 	●	1,5 kW	Capacità vasca *Bowl capacity* 40 lt - 35 kg	108 kg	Motore trifase *Threephase motor* Motore monofase *Singlephase motor*	2 velocità - Motore trifase e timer (solo 400V) *2 speed - Threephase motor and timer (only 400V)*
TS 50 	●	1,5 kW	Capacità vasca *Bowl capacity* 48 lt - 42 kg	115 kg	Motore trifase *Threephase motor* Motore monofase *Singlephase motor*	2 velocità - Motore trifase e timer (solo 400V) *2 speed - Threephase motor and timer (only 400V)*

Accessori ***Tools***	**TS 16** ●	**TS 20** ●	**TS 30** ●	**TS 40** ●	**TS 50** ●
Kit di ruote *Set of wheels*					
Aumento per pannello digitale *Increase for digital panel*					

Con testa sollevabile e vasca estraibile
With liftable head and removable bowl

TSV 16  	●	0,75 kW	Capacità vasca *Bowl capacity* 16 lt - 13 kg	61 kg	Motore trifase *Threephase motor* Motore monofase *Singlephase motor*	2 velocità - Motore trifase e timer (solo 400V) *2 speed - Threephase motor and timer (only 400V)*
TSV 20  	●	0,75 kW	Capacità vasca *Bowl capacity* 20 lt - 17 kg	63 kg	Motore trifase *Threephase motor* Motore monofase *Singlephase motor*	2 velocità - Motore trifase e timer (solo 400V) *2 speed - Threephase motor and timer (only 400V)*
TSV 30  	●	1,1 kW	Capacità vasca *Bowl capacity* 30 lt - 25 kg	99 kg	Motore trifase *Threephase motor* Motore monofase *Singlephase motor*	2 velocità - Motore trifase e timer (solo 400V) *2 speed - Threephase motor and timer (only 400V)*
TSV 40  	●	1,5 kW	Capacità vasca *Bowl capacity* 40 lt - 35 kg	108 kg	Motore trifase *Threephase motor* Motore monofase *Singlephase motor*	2 velocità - Motore trifase e timer (solo 400V) *2 speed - Threephase motor and timer (only 400V)*
TSV 50  	●	1,5 kW	Capacità vasca *Bowl capacity* 48 lt - 42 kg	115 kg	Motore trifase *Threephase motor* Motore monofase *Singlephase motor*	2 velocità - Motore trifase e timer (solo 400V) *2 speed - Threephase motor and timer (only 400V)*

Accessori ***Tools***	**TSV 16** ●	**TSV 20** ●	**TSV 30** ●	**TSV 40** ●	**TSV 50** ●
Kit di ruote *Set of wheels*					
Aumento per pannello digitale *Increase for digital panel*					

● a magazzino *on stock* ● disponibile a breve *available in short time* ● circa 10 giorni di consegna *about 10 days delivery*



Impastatrice a spirale inox
Dough spiral mixer inox

ATTENZIONE: 2 anni di garanzia su tutti i modelli (esclusa la centralina elettronica)
WARNING: 2 years of warranty on all models (electronic board not included)

NORMAL DUTY



Le nostre Impastatrici a spirale, specifiche per la pizzeria, sono frutto di anni di studio e specializzazione nel campo delle attrezzatura per la ristorazione professionale.
La serie "L" è costituita da una struttura interamente in acciaio inox, con linee personalizzate e attuali che la rendono unica nel suo genere.
Le forme particolarmente curate della struttura esterna ed il materiale utilizzato per realizzarla, rendono la linea L il prodotto ideale per chi ha esigenze estetiche e per le cucine a vista.
Spirale, vasca e spacca pasta sono realizzate in acciaio Inox (AISI 304). La forma della spirale e l'ampiezza delle spire, permette la realizzazione di impasti omogenei e di alta qualità.
È dotata di tutte le sicurezze attive e passive conformemente alle normative vigenti in materia. Il coperchio della vasca è realizzato in PLX termoformato ad uso alimentare.
L'alimentazione può essere monofase 230 Volt, trifase 230/400 Volt e trifase 230/400 Volt a 2 velocità (voltaggi speciali sono comunque disponibili a richiesta).
Tutte le macchine della linea "L" hanno in dotazione Timer elettromeccanico e 4 ruote (di cui 2 con freno). I comandi sono a bassa tensione 24 Volt.

Our spiral dough mixers especially for pizzerias are the result of many years of studies and specialization in the professional catering equipment.
The "L"-line has a complete stainless structure of a personalized and actual line so that it becomes unique in its kind.
Uniquely appointed shapes of the external structure and the material used to manufacture it, make the line L the ideal item for those with aesthetic needs and for the open kitchens.
The spiral, the bowl and the dough breaker are in stainless steel (AISI 304). The spiral shape and the width of the curls allow the realization of well mixed and high quality dough.
It is equipped with all the active and passive securities which apply to the laws in force. The bowl lid is realized in under heat shaped PLX for cooking use. The power supply may be single phase 230 Volts, three-phase 230/400 Volts and three-phase 230/400 Volts with 2 speeds (anyways special voltages are available on request). All the "L"-line machines are equipped with an electro mechanical Timer and 4 wheels (2 with brakes). 24 Volt low-tension controls.



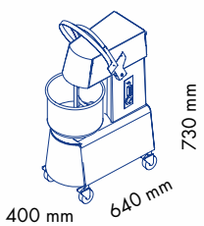
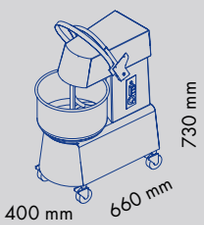
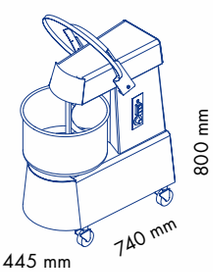
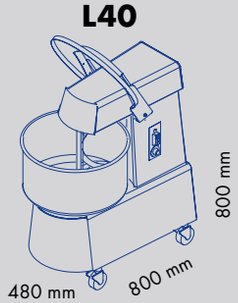
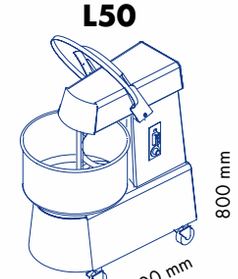
coperchio in plastica
plastic lid



spirale in acciaio inox
stainless steel spiral

● a magazzino *on stock*
● disponibile a breve *available in short time*
● circa 10 giorni di consegna *about 10 days delivery*

Impastatrice a spirale inox
Dough spiral mixer inox

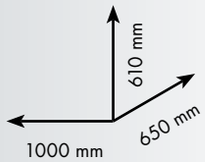
L16 	●	0,75 kW	Capacità vasca *Bowl capacity* 16 lt - 13 kg Ø 320 x 210 mm	60 kg	Motore trifase *Threephase motor* Motore monofase *Singlephase motor*	2 velocità - Motore trifase e timer (solo 400V) *2 speed - Threephase motor and timer (only 400V)*
L20 	●	0,75 kW	Capacità vasca *Bowl capacity* 21 lt - 17 kg Ø 360 x 210 mm	63 kg	Motore trifase *Threephase motor* Motore monofase *Singlephase motor*	2 velocità - Motore trifase e timer (solo 400V) *2 speed - Threephase motor and timer (only 400V)*
L30 	●	1,1 kW	Capacità vasca *Bowl capacity* 32 lt - 25 kg Ø 400 x 260 mm	98 kg	Motore trifase *Threephase motor* Motore monofase *Singlephase motor* -	2 velocità - Motore trifase e timer (solo 400V) *2 speed - Threephase motor and timer (only 400V)*
L40 	●	1,5 kW	Capacità vasca *Bowl capacity* 41 lt - 35 kg Ø 450 x 260 mm	108 kg	Motore trifase *Threephase motor* Motore monofase *Singlephase motor* -	2 velocità - Motore trifase e timer (solo 400V) *2 speed - Threephase motor and timer (only 400V)*
L50 	●	1,5 kW	Capacità vasca *Bowl capacity* 48 lt - 42 kg Ø 450 x 300 mm	115 kg	Motore trifase *Threephase motor* Motore monofase *Singlephase motor* -	2 velocità - Motore trifase e timer (solo 400V) *2 speed - Threephase motor and timer (only 400V)*

Impastatrice a forcella
Fork kneading machine



F è l'impastatrice a forcella destinata al pizzaiolo o al panettiere che abbia bisogno di uno strumento in grado di lavorare intensamente e a lungo e ottenere un impasto soffice e ben areato.
CARATTERISTICHE PRINCIPALI • L'impastatrice a forcella gira l'impasto orizzontalmente e lentamente, come se fossero le tue mani a farlo IMPASTO PIU' AREATO, SOFFICE E NON RISCALDATO • La costruzione meccanica la rende adatta anche a impasti molto duri, ideale anche per impasti contenenti uova (per esempio pasta fresca) VERSATILITA' • Vasca, forcella e coperchio in acciaio inox inossidabile NON ARRUGGINISCONO • Vasca di spessore 2,5 mm ROBUSTA • Trasmissione con motoriduttore a bagno d'olio • Disponibile con motore monofase o trifase • Disponibile a 1 o 2 velocità • Disponibili carrelli e piedistalli con ruote PRATICITA' • Dispositivi di sicurezza attivi e passivi a norma CE • Impianto elettrico a norma CE

F is the fork dough mixer ideal for the bakery or pizzeria which is used to work with high tempo for several hours per day and whose target is to obtain a soft and well aerated dough. MAIN FEATURES *• Stronger structure and mechanics HEAVY DUTY • The fork dough mixer kneads the dough horizontally and slowly, such as you would be doing with your own hands AEREATED DOUGH, SOFT AND NOT WARM • Ideal for hard dough thanks to enhanced mechanical construction sturdiness (even suitable for dough containing egg) VERSATILITY • Bowl, fork and lid in stainless steel 304 CAN NOT RUST • Bowl thickness 2,5 mm STURDY • Oil bath driving geared motor • Available stand and trolley with castors HANDINESS • Available single or threphase • Available single or double speed • European Community approved safety devices • European Community approved electric wiring*

F30 	●	230 Volt - 0,75 kW 400 Volt - 0,75 kW 2 velocità *2 speeds* 400 Volt - 0,75/1,1 kW	140 kg	Motore trifase *Threephase motor* Motore monofase *Singlephase motor*	2 velocità - Motore trifase *2 speed - Threephase motor*

Accessori ***Tools***	**F30**
Carrello h. 10 cm con ruote *Trolley h. 10 cm with wheels*	
Timer *Timer*	

● a magazzino *on stock* ● disponibile a breve *available in short time* ● circa 10 giorni di consegna *about 10 days delivery*

Impastatrice planetaria
Planetary mixer

KENWOOD CHEF MAJOR TITANIUM

Questa impastatrice planetaria Kenwood, con potenza maggiorata, ha le caratteristiche per affrontare qualsiasi utilizzo prolungato ed intenso. Ha un motore da 1500W e ha in dotazione una ciotola con capacità di 6,7 litri e un frullatore con bicchiere da 1,5 litri.

• Regolazione elettronica delle velocità di lavorazione • Funzione mescolamento a bassa velocità
• Timer • Movimento planetario

Frusta gommata, gancio impastatore, frusta K, attacco per lavorazioni ad alta velocità, attacco per lavorazioni a media velocità, attacco per lavorazioni a bassa velocità, frusta.



Specifiche generali

- Corpo macchina in Alluminio pressofuso
- Ciotola in Acciaio inox cromato
- Materiale utensili in Acciaio inox
- Colore: Silver
- Potenza:1500 W
- Dimensioni (cm):31 l x 38,5 p x 35 h
- Velocità di lavorazione: Variabile
- Peso:12,9 kg
- Dimensioni ciotola: 6.7 litri
- Capacità - Torta:4,55 kg
- Capacità - Pasta/pane:2,4 kg
- Capacità - Albumi max.:16 max
- Capacità - Farina per dolci max.:910 g

This Kenwood planetary mixer, with increased power is capable of working long and hard. Equipped with a high performance motor of 1500 W, 6.7 litres bowl, whisk with a 1,5 lt glass.

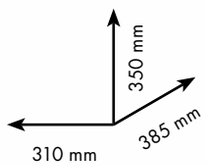
• Electronic speed control • Low speed mixing function
• Timer • Circular motion

Dough hook, K-beater, outlet - high speed, outlet - medium speed, outlet - slow speed, whisk.

General Specifications

- *Body material: Die cast aluminium*
- *Bowl material: Stainless steel*
- *Tools material: Stainless steel*
- *Color: Silver*
- *Power: 1500w*
- *Dimentions (cm): 31 l x 38,5 p x 35 h*
- *Speed: Variable*
- *Weight: 12.9 kg*
- *Bowl size: 6.7 lt*
- *Capacity - cake: 4.55 kg*
- *Capacity - dough : 2.4 kg*
- *Capacity - egg whites: 16 max*
- *Capacity - flour for pastry: 910 g*

KMP05



230 V-50 Hz
max. 1500 W

12,9 kg

CUTTER

Siamo lieti di presentarvi la nostra linea di cutter **100% Made in Italy** realizzati per rispondere alle sempre maggiori esigenze dell'utilizzatore professionale. Caratterizzati dalla massima semplicità d'uso, sono in grado di svolgere molteplici lavori necessari in cucina: **omogeneizzare, impastare, sminuzzare, tagliare, tritare**.

Il TOP di gamma di questa linea è rappresentato dal modello **MAGNUM, ideato specificatamente per soddisfare le esigenze della grande ristorazione come mense, grandi alberghi o ovunque sia necessario soddisfare velocemente grandi utenze; nel contempo senza precludere le lavorazioni di piccole quantità**.

CUTTER

*We are pleased to introduce you our new line of Cutters **100% Made in Italy**, manufactured to meet the everincreasing needs of the professional user. With their easiness in use, they are able to do all the necessary works in kitchen: homogenizing, crumbling, kneading, cutting and mincing.*

*The TOP model of this line is represented by model **MAGNUM, specifically manufactured for the needs of the big restaurants such as cafeterias, hotels or any place where it's necessary to quickly satisfy a lot of people; at the same time without precluding the processing of small quantities**.*


MICROPROCESSING SYSTEM
EMERGENCY
CUTTER professional
GAM
international

Cutter

ATTENZIONE: 2 anni di garanzia su tutti i modelli (esclusa la centralina elettronica)
WARNING: 2 years of warranty on all models (electronic board not included)

SEMPLICITÀ E SICUREZZA

I nostri cutter della linea PRATIC sono stati realizzati per rispondere alle sempre maggiori esigenze dell'utilizzatore professionale.
Caratterizzati dalla massima semplicità d'uso, sono in grado di svolgere tutti i lavori necessari in cucina: omogeneizzare, impastare, sminuzzare, tagliare, tritare.
Il rispetto alle più severe norme di sicurezza è garantita da comandi a bassa tensione a 24 volt, freno meccanico a ferodo azionato dalla leva di rilascio del coperchio vasca, microinterruttore di sicurezza sul coperchio. Nel rispetto delle normative igieniche generali e di settore, per la realizzazione dei nostri cutter viene utilizzato esclusivamente acciaio inox per vasca, utensili di lavoro e corpo macchina. Il coperchio vasca è realizzato in policarbonato per uso alimentare.
Essendo dotato di un motore speciale ad alte prestazioni, l'elettronica di comando permette di regolare la velocità di rotazione tra 9 posizioni comprese tra i 900 e i 2200 giri/minuto per permettere l'uso della velocità più consona in rapporto alla lavorazione da effettuare ed al tipo di prodotto. La vasca del cutter pratic è distanziata dal corpo macchina e di conseguenza dal motore per mantenere il prodotto lavorato a temperatura ambiente.



SIMPLICITY AND SAFETY

Our Cutters PRATIC have been manufactured in order to satisfy ever-increasing demands of the professional user. With their easiness in use, they are able to do all the necessary works in kitchen: homogenizing, crumbling, kneading, cutting and mincing.
The respect of all the most severe laws on security is granted by 24 Volt low-tension controls, a mechanical brake lining, which is activated by the releasing lever of the bowl lid and a safety micro-switch on the lid. Respecting all the general and specific hygienic laws, for the manufacturing of our cutters we use only stainless steel for bowl, tools and body. The lid is made of polycarbonate for food use.
Having a special motor of high performance, the electronics allow to adjust the rotation speed among 9 different positions from 900 to 2200 rpm in order to use the best speed for every work and every product. The bowl of the cutter "Pratic" is spaced out of the body of the machine and as a result of the motor, in order to keep the product at a room temperature.



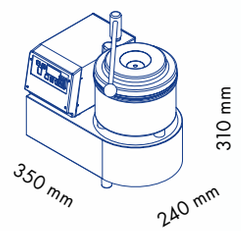
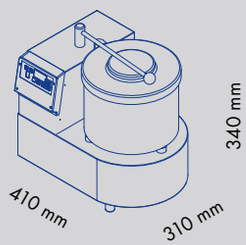
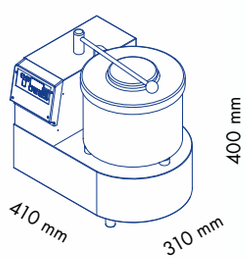
pannello comandi
control board



lame
blades

● a magazzino *on stock* ● disponibile a breve *available in short time* ● circa 10 giorni di consegna *about 10 days delivery*

Cutter

Pratic 3 	●	230 Volt AC 1/N/PE 480 W 2,2 A Giri motore / minuto *Rpm* 900 - 2200	10 kg Dimensioni vasca *Bowl dimensions* Ø = 180 mm H = 105 mm	Motore monofase *Singlephase motor*
Pratic 5 	●	230 Volt AC 1/N/PE 960 W 4,4 A Giri motore / minuto *Rpm* 900 - 2200	18 kg Dimensioni vasca *Bowl dimensions* Ø = 240 mm H = 120 mm	Motore monofase *Singlephase motor*
Pratic 8 	●	230 Volt AC 1/N/PE 960 W 4,4 A Giri motore / minuto *Rpm* 900 - 2200	19 kg Dimensioni vasca *Bowl dimensions* Ø = 240 mm H = 180 mm	Motore monofase *Singlephase motor*

Accessori ***Tools***		**Pratic 3**	**Pratic 5**	**Pratic 8**
Mozzo completi lame lisce dentate o forate *Complete hub with smooth teethed or pierced blades*	€			
Coperchio *Lid*	€			
DOTAZIONE: mozzo con lame lisce *EQUIPPED WITH: one hub with smooth blades*		•	•	•

Cutter

ATTENZIONE: 2 anni di garanzia su tutti i modelli (esclusa la centralina elettronica)
WARNING: 2 years of warranty on all models (electronic board not included)



SEMPLICITÀ E SICUREZZA.

I nostri cutter della linea ROBOT sono stati realizzati per rispondere alle sempre maggiori esigenze dell'utilizzatore professionale. Caratterizzati dalla massima semplicità d'uso, sono in grado di svolgere tutti i lavori necessari in cucina: omogeneizzare, impastare, sminuzzare, tagliare, tritare. Il rispetto alle più severe norme di sicurezza è garantita da comandi a bassa tensione a 24 volt, freno meccanico a ferodo azionato dalla leva di rilascio del coperchio vasca, microinterruttore di sicurezza sul coperchio. Nel rispetto delle normative igieniche generali e di settore, per la realizzazione dei nostri cutter viene utilizzato esclusivamente acciaio inox per vasca, utensili di lavoro e corpo macchina. Il coperchio vasca è invece realizzato in policarbonato per uso alimentare. Alimentazione monofase 230 Volt, trifase 230/400 Volt o trifase 230/400 a 2 velocità.

SIMPLICITY AND SAFETY.

Our Cutters of the ROBOT line have been manufactured in order to satisfy ever-increasing demands of the professional user. With their easiness in use, they are able to do all the necessary works in kitchen: homogenizing, crumbling, kneading, cutting and mincing. The respect of all the most severe laws on security is granted by 24 Volt low-tension controls, a mechanical brake lining, which is activated by the releasing lever of the bowl lid and a safety micro-switch on the lid. Respecting all the general and specific hygienic laws, for the manufacturing of our cutters we use only stainless steel for bowl, tools and body. The lid is made of polycarbonate for food use. Power supply single phase 230 Volt, three-phase 230/400 Volt or three-phase 230/400 2 speeds motor.



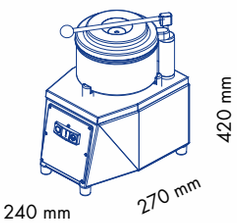
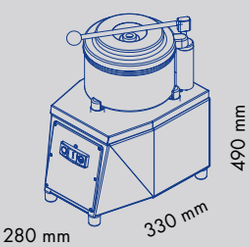
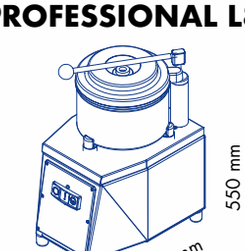
pannello comandi
control board



lame
blades

● a magazzino *on stock*
● disponibile a breve *available in short time*
● circa 10 giorni di consegna *about 10 days delivery*

Cutter

COMPACT L3  	●	230 Volt - 550 W - 3,5 A 400 Volt - 550 W - 1,7 A 13,5 kg Giri motore / minuto *Rpm* 1400 Dimensioni vasca *Bowl dimensions* Ø = 180 mm H = 105 mm	Motore trifase *Threephase motor* Motore monofase *Singlephase motor*	–
IDEAL L5  	●	230 Volt - 1100 W - 6,7 A 400 Volt - 1100 W - 4,3 A 20 kg Giri motore / minuto *Rpm* 1400 Dimensioni vasca *Bowl dimensions* Ø = 240 mm H = 120 mm	Motore trifase *Threephase motor* Motore monofase *Singlephase motor*	2 velocità - Motore trifase (solo 400V) 700/1400 g.min. *2 speed - Threephase motor (only 400V) 700/1400 rpm* 2 velocità - Motore trifase (solo 400V) 1400/2800 g.min. *2 speed - Threephase motor (only 400V) 1400/2800 rpm*
PROFESSIONAL L8  	●	230 Volt - 1100 W - 6,7 A 400 Volt - 1100 W - 4,3 A 21 kg Giri motore / minuto *Rpm* 1400 Dimensioni vasca *Bowl dimensions* Ø = 240 mm H = 180 mm	Motore trifase *Threephase motor* Motore monofase *Singlephase motor*	2 velocità - Motore trifase (solo 400V) 700/1400 g.min. *2 speed - Threephase motor (only 400V) 700/1400 rpm* 2 velocità - Motore trifase (solo 400V) 1400/2800 g.min. *2 speed - Threephase motor (only 400V) 1400/2800 rpm*

Accessori ***Tools***		**COMPACT L3**	**IDEAL L5**	**PROFESSIONAL L8**
Mozzo completi lame lisce, dentate o forate *Complete hub with smooth, teethed or pierced blades*	€			
Mozzo completi lame lisce, dentate o forate per ROBOT 5/8 2800 g. min. *Complete hub with smooth, teethed or pierced blades for ROBOT 5/8 28/00 rpm*	€	-		
Coperchio *Lid*	€			
DOTAZIONE: mozzo con lame lisce *EQUIPPED WITH: one hub with smooth blades*				
OPTIONAL I Modelli L5 e L8 sono disponibili anche su cavalletto Inox utile per effettuare lavorazioni di prodotto con vasca inclinata. *Models L5 and L8 are available also on stainless steel stand, useful to process products with inclined bowl.*				

Cutter magnum L16 / L20

ATTENZIONE: 2 anni di garanzia su tutti i modelli (esclusa la centralina elettronica)
WARNING: 2 years of warranty on all models (electronic board not included)

Ideato specificatamente per soddisfare le esigenze della grande ristorazione come mense, grandi alberghi o ovunque sia necessario soddisfare velocemente grandi utenze; nel contempo senza precludere le lavorazioni di piccole quantità.
La macchina è stata realizzata per essere posizionata su banco da lavoro, la sua struttura ergonomica la rende semplice da pulire e utilizzare; coperchio, vasca e mozzo lame sono facilmente e velocemente rimovibili. Il cutter magnum è disponibile nelle versioni 16 e 20 litri, entrambe sono ribaltabili per permettere di estrarre agevolmente il prodotto e per facilitare le ordinarie operazioni di pulizia.
La struttura della macchina è in acciaio inox.
La macchina può essere utilizzata impostando cicli di lavoro personalizzabili dall'operatore. È possibile decidere quanto tempo la macchina funzioni prima di fermarsi per un intervallo di circa 2 secondi;
questo permette di lavorare anche poco prodotto, dando allo stesso la possibilità di ricadere sul fondo della vasca e di venire completamente lavorato.
È inoltre possibile impostare lo spegnimento automatico qualora all'interno della vasca si raggiungano temperature che possano danneggiare i prodotti da lavorare.
Sulla macchina è installato un motore a due velocità, la prima lavora a 1400 giri al minuto, la seconda 2800 giri al minuto. Sulla macchina è presente il pulsante ad impulsi per permettere di ottenere il risultato desiderato, il pulsante finchè premuto consente al cutter di lavorare, qualora si sospenda la la pressione sul pulsante la macchina si arresta istantaneamente.



Sul coperchio è presente un apertura dotata di chiusura per permettere l'inserimento di liquidi durante l'uso; questo è utile qualora si vogliano preparare creme e salse. Il display della macchina presenta numerose spie per permettere di monitorare costantemente la lavorazione in corso o eventualmente per consentire la prima autodiagnosi nel caso ci dovesse essere un mancato funzionamento causato a procedure di utilizzo errate.

Specifically manufactured to meet the needs of the big restaurants such as cafeterias, hotels or any place where it's necessary to quickly satisfy a lot of people; at the same time without precluding the processing of small quantities.
The machine is designed to be placed on the workbench, its ergonomic design makes it easy to clean and use; lid, bowl and blades are quickly and easily removable. The Cutter Magnum is available in 16 and 20 liter, both are foldable to easily remove the product and to facilitate the ordinary cleaning operations. The machine body is made of stainless steel. The machine can be used by setting work cycles customized by the operator. You can decide how long the machine works, before stopping for a lapse of about 2 seconds; this allows to work even small quantities, giving it the possibility of falling on the bottom of the bowl and to be completely worked.
It Is also possible to set the automatic switching off when inside the bowl there are temperatures that could damage the products to be processed. On the machine a two-speed motor is installed, the first speed working at 1400 rpm, the second 2800 rpm. On the machine there is a pulse-button to obtain the desired result, as long as the button is pressed, it allows the cutter to work, if the pressure on the button is stopped the machine stops immediately.
On the lid there is an opening with a closure to allow the insertion of liquids during use; this is useful if you want to prepare creams and sauces. The display of the machine presents several LED lights to constantly monitor the current processing or to allow the first self-diagnosis in case there should be a failure caused by incorrect use.



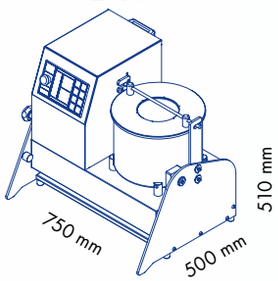
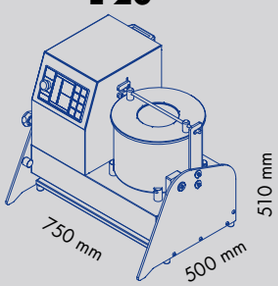
pannello comandi
control board



lame
blades

● a magazzino *on stock* ● disponibile a breve *available in short time* ● circa 10 giorni di consegna *about 10 days delivery*

Cutter magnum L16 / L20

L 16 	●	400 Volt AC 3/N/PE 3,5 - 4,5 kW 8,4 - 6,58 A Giri motore / minuto *Rpm* 1400 & 2800	100 kg Dimensioni vasca *Bowl dimensions* Ø = 320 mm H = 180 mm	Due velocità Tr 400 Volt *Two-speeds* *Tr 400 Volt*
L 20 	●	400 Volt AC 3/N/PE 3,5 - 4,5 kW 8,4 - 6,58 A Giri motore / minuto *Rpm* 1400 & 2800	105 kg Dimensioni vasca *Bowl dimensions* Ø = 320 mm H = 255 mm	Due velocità Tr 400 Volt *Two-speeds* *Tr 400 Volt*

Accessori ***Tools***		**L 16**	**L 20**
Mozzo completi lame lisce, dentate o forate *Complete hub with smooth, teethed or pierced blades*	€		
OPTIONAL: coppia di lame lisce, dentate o forate *OPTIONAL: couple of smooth, teethed or pierced blades*	€		

Lavorazioni cutter
Processing of cutter

Passato di pomodoro: 60 sec.

Tomato purée: 60 sec.





Passato di verdure: 5 sec.

Vegetables purée: 5 sec.

Mozzarella per pizza: 10 sec.

Mozzarella for pizza: 10 sec.





Cioccolato: 60 sec.

Chocolate: 60 sec.



Maionese: 130 sec.

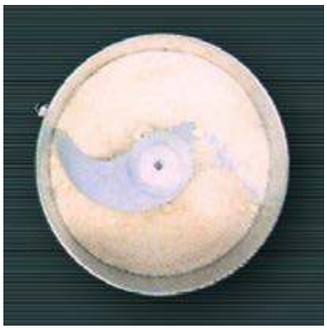
Mayonnaise: 130 sec.

● a magazzino *on stock*
● disponibile a breve *available in short time*
● circa 10 giorni di consegna *about 10 days delivery*

Lavorazioni cutter
Processing of cutter

Pane grattugiato: 60 sec.

Breadcrumbs: 60 sec.





Prezzemolo, aglio, cipolla, peperoncino tritato: 15 sec.

Chopped parsley, garlic, onion, chilly pepper: 15 sec.

Carne per ragú tritata: 10 sec.

Minced meat for ragout: 10 sec.





Impasti teneri per dolci: 60 sec.

Soft dough for cakes: 60 sec.



Frutta secca tritata: 20 sec.

Chopped dried fruit: 20 sec.

TAGLIAVERDURE

Siamo lieti di presentarvi la nostra linea di TAGLIAVERDURE **100% Made in Italy** realizzati per rispondere alle sempre maggiori esigenze dell'utilizzatore professionale. Caratterizzati dalla massima semplicità d'uso, sono in grado di svolgere molteplici lavori necessari in cucina: **tagliare, affettare, cubettare, fare listelli, grattugiare, sfilacciare, granigliare una grande varietà di prodotti come: verdura, frutta, ortaggi, pane, formaggio, cioccolato, frutta secca ecc**.
Costruita in acciaio inox e lega speciale, è dotata di protezioni in conformità alle normative vigenti in materia. Molto pratica, riduce notevolmente i tempi per le lavorazioni. Per chi necessita di lavorazioni particolari è ora disponibile la versione a 2 velocità.

VEGETABLE PREPARATION MACHINE

*We are pleased to introduce you our new line of Vegetable preparation machines **100% Made in Italy**, manufactured to meet the everincreasing needs of the professional user. With their easiness in use, they are able to do all the necessary works in kitchen: **cutting, slicing, dicing, making sticks, grating, shredding, grinding a big product selection of: greens, fruits, vegetables, bread, cheese, chocolate, dried fruit, etc**. Manufactured in stainless steel and a special alloy, it's equipped with protections in accordance with the current requirements. It is very practical and reduces considerably the working time. Who needs a special processing has now the possibility to order the two speeds version.*


GAM

Tagliaverdure
Vegetable preparation machine

ATTENZIONE: 2 anni di garanzia su tutti i modelli (esclusa la centralina elettronica)
WARNING: 2 years of warranty on all models (electronic board not included)





tramoggia
hopper

Tagliaverdura a bocca circolare
Colosseo è un tagliaverdura a bocca circolare potente e versatile in grado di combinare materiali e design eccellenti ad un prezzo molto competitivo. È il tagliaverdura ideale per chi ha la necessità di lavorare una grande quantità di prodotto in poco tempo.

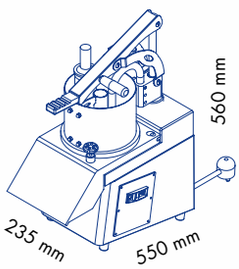
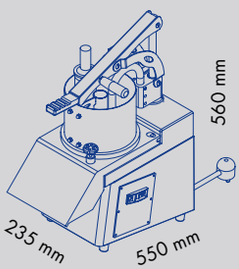
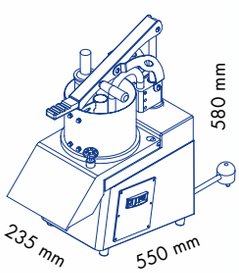
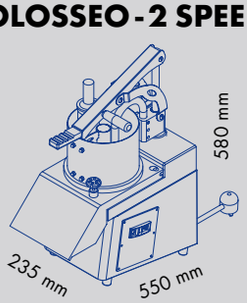
CARATTERISTICHE PRINCIPALI
1. Tramoggia circolare extra capiente, fino a 400 kg di prodotto l'ora ➡ RISPARMIO DI TEMPO
2. Completamente in acciaio inossidabile ➡ ROBUSTO, IGIENICO, FACILE DA PULIRE
3. Motore 0,55KW/0,75 HP ➡ POTENTE
4. Ampia gamma di dischi disponibili per effettuare diverse lavorazioni ➡ VERSATILE
5. Dispone dell'esclusivo disco regolabile X1-8 che permette il taglio da 1 a 8mm con solo un disco ➡ INTELLIGENTE
6. Doppia maniglia ➡ FACILE DA USARE anche per operatori di bassa statura
7. Ampia superficie di uscita del prodotto ➡ PRATICO
8. Il coperchio può essere facilmente rimosso ➡ FACILE DA PULIRE, ANCHE IN LAVASTOVIGLIE
9. Assenza di punti critici nella pulizia ➡ IGIENICO
10. Centralina elettronica richiusa all'interno di una scatola ➡ BASSO RISCHIO DI DANNEGGIAMENTO
11. Impossibile accedere alle lame se la macchina è accesa ➡ SICURO
12. Disponibile nei modelli monofase, trifase e trifase a due velocità
13. Dispositivi di sicurezza attivi e passivi e impianto elettrico a norma CE

Round feeding mouth vegetable preparation machine
Colosseo is a round feeding mouth vegetable preparation machine which is powerful and versatile, it combines excellent materials and design to a very competitive price. Colosseo is the vegetable preparation machine ideal for those who are in need of processing a big quantity of product in a short time.

MEAN FEATURES
1. Extra-large round feeding mouth, capable of processing up 400 kg per hour ➡ TIME SAVING
2. Totally made of stainless steel AISI 304 ➡ ROBUST, HYGENIC, EASY TO CLEAN
3. Engine 0,55KW/0,75 HP ➡ QUICK AND STRONG
4. Wide range of discs available for different cuts ➡ VERSATILE
5. Available the exclusive adjustable disc X1-8 that allows any slicing between 1 and 8mm ➡ SMART
6. Double handle ➡ EASY TO USE even for short people
7. Wide product way out ➡ HANDY
8. Removable hopper ➡ EASY TO CLEAN, EVEN IN DISHWASHER
9. Absence of gaps and blind spots for fast and deep cleaning ➡ HYGENIC
10. Power unit shielded inside a box ➡ LOW RISK OF DAMAGE
11. Impossible to reach the blade if the machine is on ➡ SAFE
12. Available in single, three phase and three phase 2 speeds
13. European Community approved safety devices and electric wiring

● a magazzino *on stock* ● disponibile a breve *available in short time* ● circa 10 giorni di consegna *about 10 days delivery*

Tagliaverdure
Vegetable preparation machine

COLOSSEO 	●	230 Volt 0,55 kW	25,5 kg
COLOSSEO-TR 	●	400 Volt 0,55 kW	25,5 kg
COLOSSEO HIGH POWER 	●	230 Volt **0,75 kW**	27,5 kg
COLOSSEO - 2 SPEED 	●	400 Volt 0,60 / 0,26 kW 2 velocità - Motore trifase (solo 400V) *2 speed - Threephase motor (only 400V)*	27,5 kg

Tagliaverdure
Vegetable preparation machine

ATTENZIONE: 5 anni di garanzia su tutti i modelli (esclusa la centralina elettronica)
WARNING: 5 years of warranty on all models (electronic board not included)

Indispensabile in ogni cucina, progettata per tagliare, affettare, cubettare, fare listelli, grattugiare, sfilacciare, granigliare una grande varietà di prodotti come: verdura, frutta, ortaggi, pane, formaggio, cioccolato, frutta secca ecc.
Costruita in acciaio inox e lega speciale, è dotata di protezioni in conformità alle normative vigenti in materia. Molto pratica, riduce notevolmente i tempi per le lavorazioni. Per chi necessita di lavorazioni particolari è ora disponibile la versione a 2 velocità.

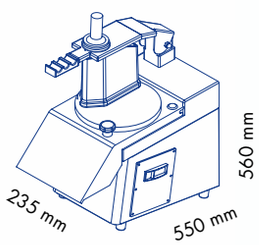
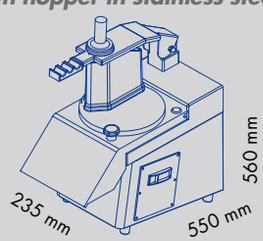
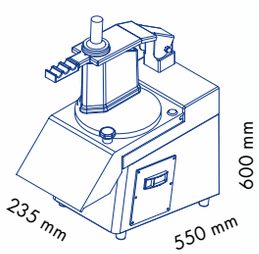
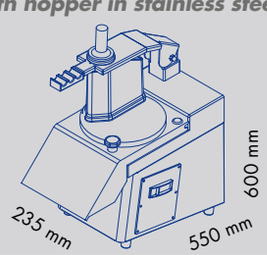
Indispensable in every kitchen, designed to cut, slice, cube, to make sticks, to shred, to mince or to grind a big product selection as: greens, fruits, vegetables, bread, cheese, chocolate, dried fruit etc.
It is constructed in stainless steel and a special alloy and it responds to the requirements requested by the European Directives. It is very practical and reduces considerably the working time. Who needs a special processing has now the possibility to order the two speeds version.



I tagliaverdura rispettano tutte le normative di igiene e della CE.
Per questo motivo i tagliaverdura sono indicati per tutte le lavorazioni delle verdure.
La lista dei dischi si trova dalla pag. 58 alla pag 62.
The vegetable slicers meet all hygiene regulations and the EC.
For this reason the vegetable slicers are indicated for all workings of the vegetables.
The list of discs is from page 58 to page 62.

● a magazzino *on stock* ● disponibile a breve *available in short time* ● circa 10 giorni di consegna *about 10 days delivery*

Tagliaverdure
Vegetable preparation machine

CUOCOJET 	●	230 Volt 0,55 kW 400 Volt 0,55 kW	20 kg	Motore trifase *Threephase motor* Motore monofase *Singlephase motor*
CUOCOJET **Con tramoggia inox** ***With hopper in stainless steel*** 	●	230 Volt 0,55 kW 400 Volt 0,55 kW	20 kg	Motore trifase *Threephase motor* Motore monofase *Singlephase motor*
CUOCOJET 2V 	●	400 Volt 0,6 / 0,26 kW	22 kg	Motore trifase 2 velocità *Threephase motor* *2 speeds*
CUOCOJET 2V **Con tramoggia inox** ***With hopper in stainless steel*** 	●	400 Volt 0,6 / 0,26 kW	22 kg	Motore trifase 2 velocità *Threephase motor* *2 speeds*

DOTAZIONE: disco plastica espulsore
EQUIPPED WITH: ejector plastic disc

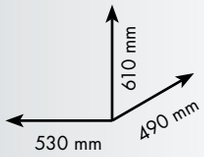
Combinata / *Food processor*
Cutter + Tagliaverdure

ATTENZIONE: 2 anni di garanzia su tutti i modelli (esclusa la centralina elettronica)
WARNING: 2 years of warranty on all models (electronic board not included)

Parte Tagliaverdure: indispensabile in ogni cucina, progettata per tagliare, affettare, cubettare, fare listelli, grattugiare, sfilacciare, granigliare una grande varietà di prodotti come: verdura, frutta, ortaggi, pane, formaggio, cioccolato, frutta secca ecc.
Parte Cutter: caratterizzati dalla massima semplicità d'uso, sono in grado di svolgere tutti i lavori necessari in cucina: omogeneizzare, impastare, sminuzzare, tagliare, tritare. Il rispetto alle più severe norme di sicurezza è garantita da comandi a bassa tensione a 24 volt, freno meccanico a ferodo azionato dalla leva di rilascio del coperchio vasca, microinterruttore di sicurezza sul coperchio. Per le lavorazioni, visionare schede prodotto del taglia verdure cuoco jet e del cutter ROBOT.

Vegetable preparation part: *indispensable in every kitchen, designed to cut, slice, cube, to make sticks, to shred, to mince or to grind a big product selection as: greens, fruits, vegetables, bread, cheese, chocolate, dried fruit etc.*
Cutter part: *characterized by the maximal simplicity in use, it is able to do all the necessary duties in kitchen: homogenizing, crumbling, kneading, cutting and mincing. The respect of all the most severe laws on security is granted by 24 Volt low-tension controls, a mechanical brake lining, which is activated by the releasing lever of the bowl lid and a safety micro-switch on the lid. The lid is made of polycarbonate for food use. For the uses consult the product data of the vegetable preparation machine cuoco jet e and of the cutter ROBOT.*



COMBINATA ***FOOD PROCESSOR*** 	●	230 Volt CUTTER L5 = 1,1 kW CUOCOJET = 0,55 kW 400 Volt CUTTER L5 = 1,1 kW CUOCOJET = 0,55 kW	44 kg	Motore trifase *Threephase motor* Motore monofase *Singlephase motor*

DOTAZIONE: disco plastica espulsore e mozzo con lame lisce
EQUIPPED WITH: ejector plastic disc and hub with smooth blades

● a magazzino *on stock* ● disponibile a breve *available in short time* ● circa 10 giorni di consegna *about 10 days delivery*


Made in Italy
GAM

Dischi per tagliaverdure
Vegetable preparation machine discs



EG1 Disco per taglio a fette / Slicing disc

Spessore di taglio *Cutting thickness*	Adatto per *Suitable for*
1mm	cetrioli, carote, anelli di cipolla, patatine fritte, cavoli, ecc. *cucumber, carrots, onion rings, french fries, cabbage, etc.*



EG2 Disco per taglio a fette / Slicing disc

Spessore di taglio *Cutting thickness*	Adatto per *Suitable for*
2mm	cetrioli, carote, anelli di cipolla, patatine fritte, cavoli, ecc. *cucumber, carrots, onion rings, french fries, cabbage, etc.*



EG3 Disco per taglio a fette / Slicing disc

Spessore di taglio *Cutting thickness*	Adatto per *Suitable for*
3mm	cetrioli, carote, anelli di cipolla, patatine fritte, cavoli, ecc. *cucumber, carrots, onion rings, french fries, cabbage, etc.*



E1I / E2I / E3I Dischi per taglio a fette / Slicing disc

Spessore di taglio *Cutting thickness*	Adatto per *Suitable for*
1mm, 2mm, 3mm	cetrioli, carote, anelli di cipolla, patatine fritte, cavoli, ecc. *cucumber, carrots, onion rings, french fries, cabbage, etc.*



E4I / E5I Dischi per taglio a fette / Slicing disc

Spessore di taglio *Cutting thickness*	Adatto per *Suitable for*
4 mm, 5mm	pomodori, agrumi, banane, mele e anelli di cipolla, patate, funghi, sedano *tomatoes, citrus fruits, bananas, apples, onion rings, potatoes, mushrooms, celery*



E6 Disco per taglio a fette / Slicing disc

Spessore di taglio *Cutting thickness*	Adatto per *Suitable for*
6mm	pomodori, agrumi, banane, mele e anelli di cipolla, patate, funghi, sedano *tomatoes, citrus fruits, bananas, apples, onion rings, potatoes, mushrooms, celery*



E8 Disco per taglio a fette / Slicing disc

Spessore di taglio *Cutting thickness*	Adatto per *Suitable for*
8mm	taglio a fette o a listelli (abbinato ai dischi B) o cubettare (abbinato ai dischi D) *slicing or stick cutting (together with discs B) or dicing (together with discs D)*

● a magazzino *on stock*
● disponibile a breve *available in short time*
● circa 10 giorni di consegna *about 10 days delivery*

Dischi per tagliaverdure
Vegetable preparation machine discs

Spessore di taglio *Cutting thickness*	Adatto per *Suitable for*	
10mm	taglio a fette o a listelli (abbinato ai dischi B) o cubettare (abbinato ai dischi D) *slicing or stick cutting (together with discs B) or dicing (together with discs D)*	

Disco per taglio a fette / Slicing disc E10



Spessore di taglio *Cutting thickness*	Adatto per *Suitable for*	
14mm	taglio a fette o cubettare (abbinato ai dischi D) *slicing or dicing (together with discs D)*	

Disco per taglio a fette / Slicing disc E14



Spessore di taglio *Cutting thickness*	Adatto per *Suitable for*	
1mm	taglio fine per prodotti delicati *fine cut for delicate products*	

Disco per taglio a fette / Slicing disc S1



Spessore di taglio *Cutting thickness*	Adatto per *Suitable for*	
2mm	taglio fine per prodotti delicati *fine cut for delicate products*	

Disco per taglio a fette / Slicing disc S2



Spessore di taglio *Cutting thickness*	Adatto per *Suitable for*	
5mm	taglio fine per prodotti delicati *fine cut for delicate products*	

Disco per taglio a fette / Slicing disc E5



Spessore di taglio *Cutting thickness*	Adatto per *Suitable for*	
6mm	può essere usato solo in combinazione con un disco E8 e E10 *it can be used only together with disc E8 and E10*	

Disco per taglio a listelli (solo per tagliaverdure CUOCOJET) B6
Stick cutting disc (only for CUOCOJET vegetable prep. machine)



Spessore di taglio *Cutting thickness*	Adatto per *Suitable for*	
8mm	può essere usato solo in combinazione con un disco E8 e E10 *it can be used only together with disc E8 and E10*	

Disco per taglio a listelli (solo per tagliaverdure CUOCOJET) B8
Stick cutting disc (only for CUOCOJET vegetable prep. machine)

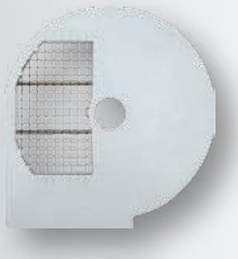


Spessore di taglio *Cutting thickness*	Adatto per *Suitable for*	
10mm	può essere usato solo in combinazione con un disco E8 e E10 *it can be used only together with disc E8 and E10*	

Disco per taglio a listelli (solo per tagliaverdure CUOCOJET) B10
Stick cutting disc (only for CUOCOJET vegetable prep. machine)

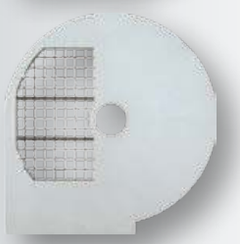


Dischi per tagliaverdure
Vegetable preparation machine discs



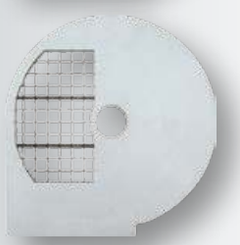
D8x8 **Disco per taglio a cubetti (solo per tagliaverdure CUOCOJET)**
Cube cutting disc (only for CUOCOJET vegetable prep. machine)

Spessore di taglio *Cutting thickness*	Adatto per *Suitable for*	
8mm	può essere usato solo in combinazione con un disco E8 e E10 *it can be used only together with disc E8 and E10*	



D10x10 **Disco per taglio a cubetti (solo per tagliaverdure CUOCOJET)**
Cube cutting disc (only for CUOCOJET vegetable prep. machine)

Spessore di taglio *Cutting thickness*	Adatto per *Suitable for*	
10mm	può essere usato solo in combinazione con un disco E8 e E10 *it can be used only together with disc E8 and E10*	



D12x12 **Disco per taglio a cubetti (solo per tagliaverdure CUOCOJET)**
Cube cutting disc (only for CUOCOJET vegetable prep. machine)

Spessore di taglio *Cutting thickness*	Adatto per *Suitable for*	
12mm	può essere usato solo in combinazione con un disco E10 e E14 *it can be used only together with disc E10 and E14*	



D20x20 **Disco per taglio a cubetti (solo per tagliaverdure CUOCOJET)**
Cube cutting disc (only for CUOCOJET vegetable prep. machine)

Spessore di taglio *Cutting thickness*	Adatto per *Suitable for*	
20mm	può essere usato solo in combinazione con un disco E10 e E14 *it can be used only together with disc E10 and E14*	



H2,5 **Disco per taglio a listelli ricurvi** / **Curved stick cutting disc**

Spessore di taglio *Cutting thickness*	Adatto per *Suitable for*	
2,5mm	tagliare verdure a forma di listelli ricurvi *cutting vegetables in curved sticks*	



H4 **Disco per taglio a listelli ricurvi** / **Curved stick cutting disc**

Spessore di taglio *Cutting thickness*	Adatto per *Suitable for*	
4mm	tagliare verdure a forma di listelli ricurvi *cutting vegetables in curved sticks*	



H6 **Disco per taglio a listelli ricurvi** / **Curved stick cutting disc**

Spessore di taglio *Cutting thickness*	Adatto per *Suitable for*	
6mm	tagliare verdure a forma di listelli ricurvi *cutting vegetables in curved sticks*	

● a magazzino *on stock* ● disponibile a breve *available in short time* ● circa 10 giorni di consegna *about 10 days delivery*

Dischi per tagliaverdure
Vegetable preparation machine discs

Disco per taglio a listelli ricurvi / **Curved stick cutting disc** **H8**		
Spessore di taglio *Cutting thickness*	Adatto per *Suitable for*	
8mm	tagliare verdure a forma di listelli ricurvi *cutting vegetables in curved sticks*	



Disco per taglio a listelli ricurvi / **Curved stick cutting disc** **H10**		
Spessore di taglio *Cutting thickness*	Adatto per *Suitable for*	
10mm	tagliare verdure a forma di listelli ricurvi *cutting vegetables in curved sticks*	



Disco per sfilacciare e grattugiare / **Shredding and grating disc** **Z2**		
Spessore di taglio *Cutting thickness*	Adatto per *Suitable for*	
2mm	carote, pane, noci ecc. *carrots, bread, nuts, etc.*	



Disco per sfilacciare e grattugiare / **Shredding and grating disc** **Z3**		
Spessore di taglio *Cutting thickness*	Adatto per *Suitable for*	
3mm	sedano, carote, insalate, formaggio, noci, cioccolato, ecc. *celery, carrots, salads, cheese, nuts, chocolate, etc.*	



Disco per sfilacciare e grattugiare / **Shredding and grating disc** **Z4**		
Spessore di taglio *Cutting thickness*	Adatto per *Suitable for*	
4mm	sedano, carote, insalate, formaggio, noci, cioccolato, ecc. *celery, carrots, salads, cheese, nuts, chocolate, etc.*	



Disco per sfilacciare e grattugiare / **Shredding and grating disc** **Z7**		
Spessore di taglio *Cutting thickness*	Adatto per *Suitable for*	
7mm	Rösti svizzero, insalata, formaggio, ecc. *swiss Rösti, salad, cheese, etc.*	



Disco per grattugiare / **Grating disc** **V**		
Spessore di taglio *Cutting thickness*	Adatto per *Suitable for*	
< 1mm	pangrattato, parmigiano, noci, ecc. *bread crumbs, parmesan cheese, nuts, etc.*	



Dischi per tagliaverdure
Vegetable preparation machine discs



●

PZ7 Disco per sfilacciare la mozzarella / Mozzarella shredding disc

Spessore di taglio *Cutting thickness*	Adatto per *Suitable for*
7mm	listelli di mozzarella *mozzarella shredding*



●

DT9 Disco per sfilacciare la mozzarella / Mozzarella shredding disc

Spessore di taglio *Cutting thickness*	Adatto per *Suitable for*
9mm	listelli di mozzarella *mozzarella shredding*



●

X1-8 **Disco per taglio a fette, regolabile da 1 a 8 mm. Completamente in acciaio inox**
Slicing disc, adjustable from 1 to 8 mm. Completely in stainless steel

Spessore di taglio *Cutting thickness*	Adatto per *Suitable for*
1 bis 8mm	non utilizzare in combinazione con altri dischi *not to be used together with other discs*



● per *for* Cuocojet

Disco espulsore / Ejector disc

Adatto per *Suitable for*
espellere alimenti *ejecting food*

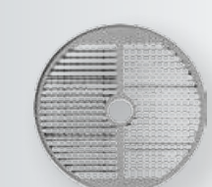


●

Porta dischi / Discs holder

contenere fino a 20 dischi *storing up to 20 discs*

Solo per *only for* COLOSSEO



●

DG 8x8 Disco per taglio a cubetti / Cube cutting disc

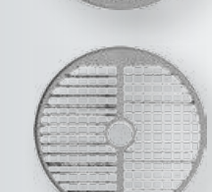
Spessore di taglio *Cutting thickness*	Adatto per *Suitable for*
circa *about* 8mm	può essere utilizzato solo in combinazione con il disco E *it can be used only together with disc E*



●

DG 10x10 Disco per taglio a cubetti / Cube cutting disc

Spessore di taglio *Cutting thickness*	Adatto per *Suitable for*
circa *about* 10mm	può essere utilizzato solo in combinazione con il disco E *it can be used only together with disc E*



●

DG 12x12 Disco per taglio a cubetti / Cube cutting disc

Spessore di taglio *Cutting thickness*	Adatto per *Suitable for*
circa *about* 12mm	può essere utilizzato solo in combinazione con il disco E *it can be used only together with disc E*



●

DG 20x20 Disco per taglio a cubetti / Cube cutting disc

Spessore di taglio *Cutting thickness*	Adatto per *Suitable for*
circa *about* 20mm	può essere utilizzato solo in combinazione con il disco E *it can be used only together with disc E*

● a magazzino *on stock* ● disponibile a breve *available in short time* ● circa 10 giorni di consegna *about 10 days delivery*


Made in Italy
GAM
international

Stendipizza
Pizza-roller

Lo stendipizza o dilaminatrice, è una macchina progettata per la lavorazione degli impasti di pizze, pane, piade, focacce, tortine, ecc. La macchina lavora a freddo e non altera le caratteristiche della pasta. Lo spessore del disco è regolabile a piacere. Il diametro del disco è direttamente dipendente dalla lunghezza dei rulli. La serie "R" e la serie "RE sono entrambe dotate di due coppie di rulli; la prima ha in più nella dotazione standard il pedale elettrico di accensione. Il modello RM ha solo una coppia di rulli. Alimentazione monofase 230 Volt.

The pizza roller is a designed machine for shaping the dough of pizza, bread, piadinas, flat bread, cakes etc. *It works without warming the dough and doesn't change the dough characteristics. The disc thickness is adjustable. The disc diameter depends directly on the roller lengths. The "R" and the "RE" lines are both equipped by two pairs of rollers; the first in its standard version is also equipped by an electrical pedal for the switch on. The "RM" model has only one couple of rollers. The power supply is single phase 230 Volt.*



R40P E



R40 E



RM30



pulsantiera
push button



spessore della pasta regolabile e blocchi in alluminio
adjustable dough thickness and aluminium blocs



pedale opzionale (non disponibile per RM30 / RM40)
pedal in option (not available for RM30 / RM40)

● a magazzino *on stock* ● disponibile a breve *available in short time* ● circa 10 giorni di consegna *about 10 days delivery*

Stendipizza
Pizza-roller

Modello *Model*		**RM30** ●	**RM40** ●	**R30E** ●	**R40E** ●	**R40PE** ●
Alimentazione *Power supply*	V Hz W	230 50 370	230 50 370	230 50 370	230 50 370	230 50 370
Dimensioni LxPxH *Dimensions LxDxH*	mm	420 x 420 x 370	520 x 420 x 370	420 x 420 x 700	520 x 520 x 800	520 x 520 x 690
Peso pasta *Dough weight*	gr	100 - 250	100 - 400	100 - 250	100 - 400	100 - 700
Peso *Weight*	Kg	22	25	34	44	44
Diametro pizza *Pizza diameter*	mm	300	400	300	400	400 x 700
Spessore della pasta regolabile *Adjustable dough thickness*	mm	0,5 - 5,5	0,5 - 5,5	0,5 - 5,5	0,5 - 5,5	0,5 - 5,5
Prezzo *Price*	€					
Modello con pedale ***Model with pedal***				**R30** ●	**R40** ●	**R40P** ●
Dati tecnici *Technical data*				come / *as* R30E	come / *as* R40E	come / *as* R40PE
Prezzo *Price*	€					

Sfogliatrici - Stendipizza
Pasta-roller machine



SP30-40



SPT30-40

La sfogliatrice da banco SP30-40 e SPT30-40, ad alta precisione, dispone di rulli inox larghezza mm. 300/400 appropriatamente rigati per tutti i tipi di sfoglia. Questa rigatura permette di ottenere una sfoglia leggermente ruvida per una migliore aderenza dei condimenti.

- Leva di regolazione apertura/chiusura rulli sagomata per facili spostamenti.
- Leva a mezza luna con blocco rapido per memorizzare spessore ultimo passaggio sfoglia.
- Rullo a folle in acciaio inox per ottenere sfoglie sottilissime

RISPONDENTI A TUTTE LE NORME DI IGIENE E SICUREZZA VIGENTI NEL MONDO

The bench sheeter SP30-40 and SPT30-40, with high precision, has some stainless rolls of width mm. 300/400 appropriately ruled for all type of pastry. this ruling allows to obtain a lightly rough pastry for a best adherence of the dressing.

- Regulation lever for molded rolls opening/closure for easily movements.
- Semi lunar lever with fast block to memorize thickness of the pastry last passage.
- Idle roll in stainless steel to obtain very thin pastries.

IN ACCORDANCE WITH WORLD WIDE HEALTH AND SAFETY REGULATIONS.



accessorio tagliapasta
cutting tool



Modello ***Model***		**SP30** ●	**SPT30** ●	**SP40** ●	**SPT40** ●
Alimentazione *Power supply*		Hp 0,5 230 V - 50 Hz	Hp 0,5 230 V - 50 Hz	Hp 0,5 230 V - 50 Hz	Hp 0,5 230 V - 50 Hz
Dimensioni LxPxH *Dimensions LxDxH*	mm	420 x 420 x 370	420 x 420 x 370	520 x 520 x 800	520 x 520 x 800
Peso pasta *Dough weight*	g	50 / 700	50 / 700	50 / 1000	50 / 1000
Peso *Weight*	Kg	23	23	45	45
Prezzo *Price*	€				
Accessori ***Tools***					
Larghezza del taglio *Cutting width* TS 01 1,5 mm	€	-		-	
Larghezza del taglio *Cutting width* TS 02 2 mm	€	-		-	
Larghezza del taglio *Cutting width* TS 03 4 mm	€	-		-	
Larghezza del taglio *Cutting width* TS 04 6,5 mm	€	-		-	
Larghezza del taglio *Cutting width* TS 05 12 mm	€	-		-	

● a magazzino *on stock* ● disponibile a breve *available in short time* ● circa 10 giorni di consegna *about 10 days delivery*

Macchine per pasta fresca
Pasta machine

Macchina per impastare ed estrudere impasti anche all'uovo in diversi formati. Struttura rivestita con vernice antigraffio, vasca e gancio impastatore in acciaio inox, elica in lega ottone/bronzo. Dotata di microinterruttore su coperchio vasca. Le versioni MPF4 e MPF8 sono dotate di serie di raffreddamento della zona di estrusione.
Optionals: taglia pasta elettronico per MPF2,5 (di serie su MPF4 e su MPF8) e cavalletto (di serie su MPF8).
Accessori: trafile in lega ottone/bronzo in diversi formati.



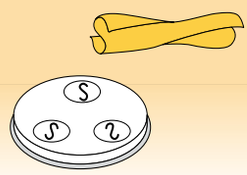
Pasta machine even for egg pasta in different shapes. Structure coated by a scratchproof paint, stainless steel bowl and kneader, brass/bronze alloy blade.
Equipped with a micro switch on the bowl lid. The versions MPF4 and MPF8 are standard with expulsion area cooling.
Optional: electronic pasta cutter for MPF2,5 (standard on MPF4 and on MPF8) and stand (standard on MPF8).
Accessories: brass/bronze alloy nozzles in different shapes.

Modello *Model*		**MPF 1,5** ●	**MPF 2,5** ●	**MPF 4** ●	**MPF 8** ●
Alimentazione *Power supply*	V/W	230V / 300W	230V / 370W	400V / 750W	400V / 1000W
Dimensioni LxPxH *Dimensions LxDxH*	mm	250 x 480 x 290	260 x 600 x 380	350 x 760 x 450	450 x 720 x 750
Capacità vasca *Bowl capacity*	Kg	1,5	2,5	4,0	8,0
Peso *Weight*	Kg	20	30	45	80
Produzione oraria *Production per hour*	Kg	5	8	13	25
Prezzo *Price*	€				
Trafile formati vari *Drawplates various shapes*	€				
Trafila per pastasfoglia *Drawplate for flaky pastry*	€				

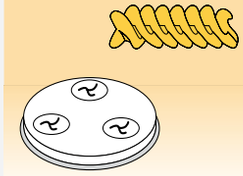
Coltello tagliapasta elettronico per / *Electronic pasta cutter for* MPF 2,5
Cavalletto per / *Base for* MPF 1,5 - MPF 2,5 - MPF 4 € *269,00* (compreso per MPF8 / *included for MPF8)*

Lavorazioni macchine per pasta fresca
Processing of pasta machine

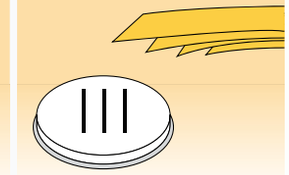
CASERECCE



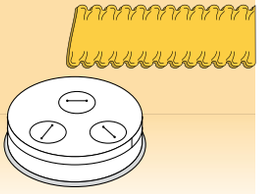
FUSILLI



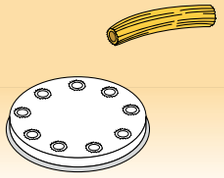
PAPPARDELLE



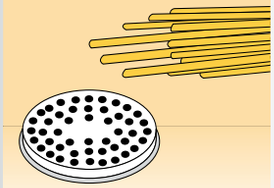
PAPPARDELLE RICCE



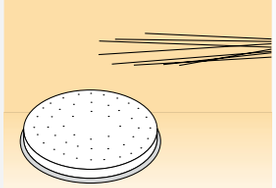
BUCATINI



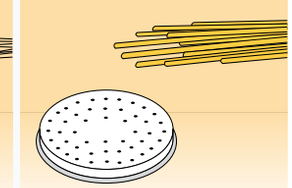
BIGOLI



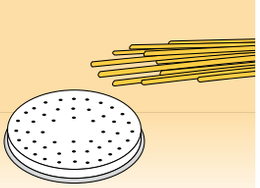
CAPELLI D'ANGELO



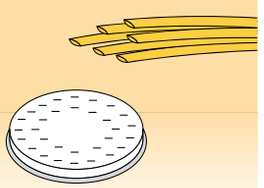
SPAGHETTI



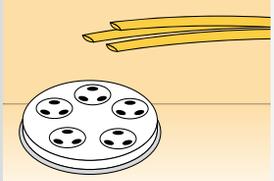
SPAGHETTI ALLA CHITARRA



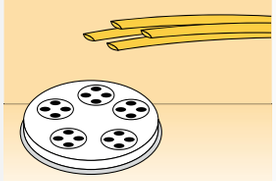
TAGLIOLINI



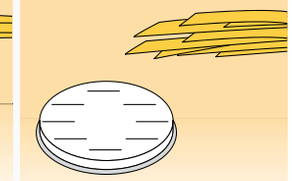
LINGUINE 3x1,6



LINGUINE 4x1,6



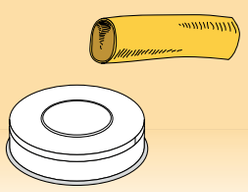
FETTUCCINE



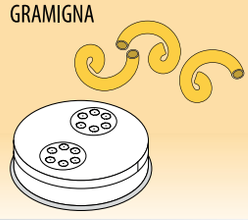
PASTA SFOGLIA



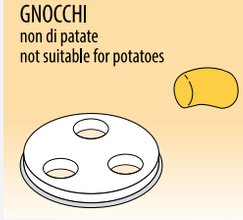
CANNELLONE



GRAMIGNA



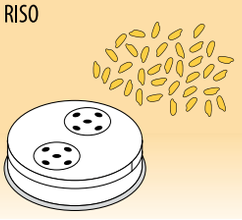
GNOCCHI
non di patate
not suitable for potatoes



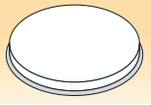
STELLINE



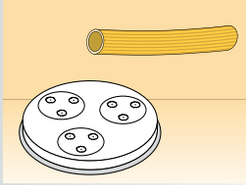
RISO



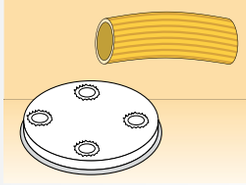
SENZA FORI



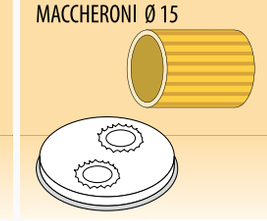
MACCHERONI Ø 4,8



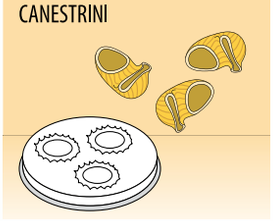
MACCHERONI Ø 8,5



MACCHERONI Ø 15



CANESTRINI



● a magazzino *on stock*
● disponibile a breve *available in short time*
● circa 10 giorni di consegna *about 10 days delivery*

Pelapatate
Potato peeler

Il pelapatate P.S.P. 700 è realizzato con configurazione a colonna totalmente in acciaio inox. La parte interna è rivestita da una composizione abrasiva resistente all'usura di facile manutenzione e di sicura resa.
Il girante di fusione di alluminio è azionato dal motore con trasmissione a cinghia, poggia su cuscinetti a sfere, con funzionale schermatura che impedisce l'infiltrazione di acqua.
La macchina è dotata delle recenti innovazioni tecniche rispettando le direttive CEE per la sicurezza.

The potato-peeler P.S.P. 700 is produced in column-version; the column is entirely in stainless steel. The inside is coated with an abrasive wear-resistant compound, of easy maintenance and secure performance.
The turning cutter is in aluminium casting and is driven by a motor with belt drive mounted on ball bearings. It is provided with a special cover to prevent water infiltrations.
The peeler is produced using the most modern technical innovations, according to EEC safety standards.


PSP700-10


PSP700-15

Modello ***Model***	**PSP700-10** ●	**PSP700-15** ●
Potenza *Power*	0,55 kW	1,1 kW
Dimensioni LxPxH *Dimensions LxDxH*	360 x 480 x 800 mm	440 x 560 x 850 mm
Peso *Weight*	32 Kg	42 Kg
Produzione oraria *Production per hour*	250 Kg	500 Kg
Carico max *max load*	10 Kg	15 Kg
Prezzo *Price* 230 Volt		
Prezzo *Price* 400 Volt		
Cassetto con filtro *Drawer with filter*		

Puliscicozze
Mussels cleaners



PC3



PC3T



PC8



filtro
filter

Macchine automatiche per lavare e pulire i mitili; rimuovono alghe e incrostazioni, con risultati di pulitura eccellenti, risparmio di manodopera e minimi livelli di scarto. Disco e cestello inox estraibili per facilitare la pulizia. Per pescherie, catering, ristoranti, comunità, supermercati e iper,...

- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Timer meccanico
- Motore con trasmissione a mezzo cinghia
- Cestello forato e piatto rotante, facili da rimuovere per la pulizia
- Scarico frontale protetto da guardia di sicurezza che convoglia il prodotto verso il basso
- Coperchio in plexiglas trasparente, per seguire tutte le fasi della pulizia
- Sensore che controlla l'apertura del coperchio
- Ingresso acqua 3/4"; scarico acqua Ø 50 mm
- Parti elettriche in contenitore con grado di protezione IP56.
- Comandi con N.V.R. a bassa tensione (24 V)
- Macchina conforme alle norme in materia di igiene e di sicurezza

A RICHIESTA:
- Comandi remoti a parete
- Elettrovalvola di immissione acqua
- Filtro
- Voltaggi speciali, 60 Hz

Automatic machines for washing and cleaning mussels; they remove the algae and incrustations with great results, considerable labour-savings and a minimum waste of product. Disc and stainless steel basket are easy to remove for cleaning. For fish-mongers, catering, restaurants, Community, hyper and supermarkets...

- *Structure in AISI 304 stainless steel*
- *Mechanical timer*
- *Belt driven motor*
- *Perforated basket and rotary plate steel. Easy to remove for cleaning.*
- *Front unloading protected by safety guard that conveys product downwards*
- *Trasparent plexiglass lid to check the working process*
- *Sensor that detects the opening of the lid*
- *Water inlet 3/4"; water drainage Ø 50 mm*
- *Electrical parts in box with IP56 protection rating*
- *N.V.R. low voltage controls (24 V)*
- *The machine complies with standards in terms of hygiene and safety*

ON REQUEST:
- *Remote wall-mounted controls*
- *Water inlet solenoid valve*
- *Filter*
- *Special voltages, 60 Hz*

● a magazzino *on stock* ● disponibile a breve *available in short time* ● circa 10 giorni di consegna *about 10 days delivery*

Puliscicozze
Mussels cleaners

Modell		**PC3** ●	**PC3T** ●	**PC8** ●
Capacità di carico *Load capacity*	kg	3	3	8
Produzione * *Output **	kg/h	60	60	150
Dimensioni LxPxH *Dimensions LxDxH*	mm	402 x 609 x 561	402 x 609 x 800	442 x 686 x 945
Ciclo di pulizia * *Cleaning cycle **	min	2 - 3	2 - 3	2 - 3
400 Volt AC 3/N/PE	kW HP	0,27 (0,35)	0,27 (0,35)	0,75 (1,00)
230 Volt AC 1/N/PE	kW HP	0,42 (0,56)	0,42 (0,56)	0,75 (1,00)
Peso netto TF (MF) *Net weight TPH (SPH)*	kg	29 (30)	34 (35)	45 (46)
Prezzo *Price*	€			
Cassetto con filtro *Drawer with filter*	€			

* Il ciclo di pulizia e la produttività sono stimati e dipendono dalla metodologia di lavoro.
* *The working cycle and productivity are estimated and they are according to the working procedure.*

Affettatrici professionali verticali
Professional vertical slicers



Questa serie di affettatrici professionali verticali è stata realizzata nel rispetto delle normative vigenti in lega di alluminio con ossidazione anodica.
La trasmissione è tramite cinghia poly V e l'affilatoio è incorporato. Lo spessore massimo di taglio è di 15 mm.
I comandi sono con dispositivo NVR.
Il modello ASE 370 è specifico per i salumi.

This model of professional vertical slicers has been manufactured in accordance with the current normative in aluminium alloy with anodic oxydation.
The transmission is with a poly V belt and the sharpener is incorporated. The max. cutting depth is 15 mm. The switches are with a NVR device.
Model ASE 370 is specific for sausages.

Modello *Model*		Lama *Blade*	Dimensioni LxPxH *Dimensions LxDxH*	Peso *Weight*	Watt	Alimentazione *Power supply*	
ASE 370 AFF	●	370 mm	690 x 560 x 485 mm	41,0 Kg	370	230 Volt	
ASE 370 AFF TR	●				370	400 Volt	



Questa serie di affettatrici professionali verticali è stata realizzata nel rispetto delle normative vigenti in lega di alluminio con ossidazione anodica.
La trasmissione è tramite cinghia poly V e l'affilatoio è incorporato. I comandi sono con dispositivo NVR.
I modelli ACE sono specifici per la carne.

This model of professional vertical slicers has been manufactured in accordance with the current normative in aluminium alloy with anodic oxydation.
The transmission is with a poly V belt and the sharpener is incorporated. The max. cutting depth is 15 mm. The switches are with a NVR device.
ACE models are specific for meat.

Modello *Model*		Lama *Blade*	Dimensioni LxPxH *Dimensions LxDxH*	Peso *Weight*	Watt	Alimentazione *Power supply*	
ACE 350 CAR	●	350 mm	690 x 560 x 465 mm	41 Kg	370	230 Volt	
ACE 350 CAR TR	●				370	400 Volt	
ACE 370 CAR	●	370 mm	690 x 560 x 485 mm	42 Kg	370	230 Volt	
ACE 370 CAR TR	●				370	400 Volt	

● a magazzino *on stock* ● disponibile a breve *available in short time* ● circa 10 giorni di consegna *about 10 days delivery*

Affettatrici professionali verticali
Professional vertical slicers

Le affettatrici professionali verticali mod. MAV e TS sono in lega di alluminio anodizzato. Il coperchio supporto vela è smontabile ed il parafetta è rimovibile in acciaio inox con incastro rapido a baionetta. Il braccio stringi salumi con staffa chiodata inox è rimovibile per agevolarne la pulizia. L'affilatoio con vaschetta inferiore di protezione è di serie, cosi come l'estrattore lama. Spessore massimo di taglio è di 30 mm

Professional vertical slicers mod. MAV and TS are in anodised aluminium fusion alloy. The cover of the web support and the slide protection are removable and in stainless steel with a quick fitting in as a bayonet. The strengthening arm for the sausages with a riveted flask is removable for a better cleaning. The sharpener with the lower protection tray are standard, as well as the blade extractor. Max. cutting depth is 30 mm.



300 TS

Modello *Model*		Lama *Blade*	Dimensioni LxPxH *Dimensions LxDxH*	Peso *Weight*	Watt	Alimentazione *Power supply*
TS 300	●	300 mm	650 x 460 x 470 mm	23 Kg	260	230 Volt
TS 300 TR	●	300 mm	650 x 460 x 470 mm	23 Kg	260	400 Volt
MAV 350 AFF	●	350 mm	660 x 600 x 530 mm	43 Kg	275	230 Volt
MAV 350 AFF TR	●				275	400 Volt

Affettatrici professionali a gravità
Professional gravity slicers



Realizzata in lega di alluminio trattata con ossidazione anodica, ha l'affilatoio incorporato e la trasmissione a cinghia. Il carrello è montato su doppia barra rettificata per facilitarne lo scorrimento. Macchina indicata per la ristorazione collettiva. Rispondente alle normative comunitarie in vigore.

Realized in aluminium alloy treated by anodic oxidation, it has an incorporated sharpener and the belt transmission. The carriage is assembled on a grounded double bar for an easy sliding. This machine is indicated for the collective catering. It is in accordance with the current EC normative.

Modello *Model*		Lama *Blade*	Dimensioni LxPxH *Dimensions LxDxH*	Peso *Weight*	Watt	Alimentazione *Power supply*	
GLE 370	●	370 mm	370 x 440 x 480 mm	35 Kg	340	230 Volt	
GLE 370 TR	●		370 x 440 x 480 mm	35 Kg	340	400 Volt	



Con una grande cura del particolare, la serie GC è stata progettata con una linea arrotondata priva di spigoli, l'ideale per l'industria alimentare e la ristorazione collettiva. Viene realizzata in lega di alluminio anodizzata. La trasmissione è realizzata con cinghia Poly V e l'affilatoio è incorporato..

With a great care of the details, the GC series has been designed like a rounded line without any sharp edges. It's ideal for the food industry and mass catering. The series are realized in anodised aluminium alloy. The transmission is made with Poly V belt and incorporated sharpener.

Modello *Model*		Lama *Blade*	Dimensioni LxPxH *Dimensions LxDxH*	Peso *Weight*	Watt	Alimentazione *Power supply*	
GC 350	●	350 mm	700 x 575 x 500 mm	31 Kg	370	230 Volt	
GC 350 TR	●		700 x 575 x 500 mm	31 Kg	370	400 Volt	



trasmissione diretta
direct drive

Le macchine sono coperte da due brevetti internazionali e sono costruite secondo le direttive in vigore. L'affettatrice Top è stata progettata con un piano di appoggio molto ampio ed una testa porta lama dalla forma scavata. Il prodotto cade direttamente sul vassoio o sul piatto di portata senza rompersi e la preparazione dei piatti risulta più semplice e veloce. Le affettatrici linea Top sono state progettate e costruite con anello fisso intorno alla lama e con dispositivo di sgancio carrello che blocca il piano regolatore spessore fetta sullo "0" e solo in questa posizione permette al carrello di essere rimosso. È in dotazione una speciale spazzola che permette la pulizia anche nei punti più difficili in perfetta sicurezza. Il carrello brevettato scorre su cuscinetti in acciaio inossidabile ed è completamente removibile. Con questo sistema di scorrimento abbiamo eliminato la lubrificazione delle parti scorrevoli; il motore ha una trasmissione ad ingranaggio e non è più necessario tendere la cinghia.

The machines are protected by two international patents and produced according to the current directive standards. The Top slicing machine has been designed with a very large resting surface and a blade holder head with hollow shape. The product falls directly onto the tray or onto the serving plate without breaking and the dish preparation becomes easier and quicker. The Top slicer machines have been designed and built with a fixed ring around the blade and a carriage release device that locks the slice thickness adjustment surface in the "0" position, which is the only position in which the trolley can be removed. A special brush that enables the perfect safe cleaning of even the most difficult parts is supplied. The patented trolley slides on stainless steel bearings and is completely removable. This sliding system has enabled us to eliminate the lubrication of the sliding parts; the motor features a geared drive so tightening of the belt is no longer necessary.

Modello *Model*		Lama *Blade*	Dimensioni LxPxH *Dimensions LxDxH*	Peso *Weight*	Watt	Alimentazione *Power supply*	
TOP 220	●	220 mm	370 x 450 x 355 mm	11,8 Kg	140	230 Volt	
TOP 250	●	250 mm	410 x 510 x 365 mm	13,2 Kg	155	230 Volt	
TOP 275	●	275 mm	410 x 530 x 410 mm	14,3 Kg	200	230 Volt	
TOP 300	●	300 mm	480 x 580 x 510 mm	20,8 Kg	200	230 Volt	

● a magazzino *on stock* ● disponibile a breve *available in short time* ● circa 10 giorni di consegna *about 10 days delivery*

Affettatrici professionali a gravità
Professional gravity slicers

La serie MI è stata progettata e realizzata in una fusione di lega di alluminio anodizzato, con ampio spazio tra motore e lama per un'agevole pulizia. Il motore è ventilato, la lama forgiata e temprata.
È provvista di robusto supporto vela e di affilatoio incorporato in fusione con doppio smeriglio di serie. Disponibile nella sola versione CE Professionale con sblocco su carro.

The MI series has been designed and realized in anodized aluminium, with much space between the motor and the blade for simple cleaning. The motor is ventilated, the blade is forged and temperate.
It is equipped with a strong web support and an incorporated in fusion sharpener with a double emery as a standard. It is only available as a Professional CE version with a carriage blocking system.



MI 250 *GLT 300*

Modello *Model*		Lama *Blade*	Dimensioni LxPxH *Dimensions LxDxH*	Peso *Weight*	Watt	Alimentazione *Power supply*	
MI 250	●	250 mm	570 x 560 x 370 mm	16 Kg	147	230 Volt	
GLT 300	●	300 mm	610 x 490 x 430 mm	20 Kg	180	230 Volt	

Sono realizzate in alluminio presso fuso trattato per l'idoneità al contatto con gli alimenti secondo le direttive comunitarie in vigore. La struttura della macchina è strettamente conforme alla normativa sulle affettatrici professionali EN 1974. La macchina è prevista di interruttore con riarmo. Il modello GA 300 FAP è dotato di anello fisso che protegge il filo tagliente dalla lama anche in caso di mancanza di copri lama centrale ed affilatoio durante la pulizia e manutenzione della macchina. Le macchine hanno un interruttore doppio con un relais che richiede l'operazione volontaria di riavvio (riarmo) dell'apparecchio in caso di mancanza di corrente accidentale. Il carrello è fisso e si può togliere per la pulizia solo con utensile. Lama acciaio inox antiaderente.

They are realized in a die cast aluminium alloy which is treated for food processing according to current EC directives. The machine structure is in strict accordance with the standard EN 1974 for professional slicers. The machine has a reset switch.
The GA 300 FAP model is equipped with a fix ring which protects the cutting edge of the blade even if the central blade cover and the ed sharpener have been removed during cleaning or maintenance of the machine. The machines have a double switch with a relay which requires a manual reset if a power failure occurs. The carriage is fixed and it can be removed for cleaning only with one tool. Stainless steel anti-adherent blade.



trasmissione a cinghia
belt drive

Modello *Model*		Lama *Blade*	Dimensioni LxPxH *Dimensions LxDxH*	Peso *Weight*	Watt	Alimentazione *Power supply*	
GA 250 GPE	●	250 mm	410 x 520 x 380 mm	14,5 Kg	147	230 Volt	
GA 300 FAP	●	300 mm	470 x 580 x 430 mm	23 Kg	220	230 Volt	

Tritacarne
Meat mincer



Piccolo apparecchio per tritare la carne di grandi prestazioni. Destinato soprattutto a un uso domestico o semi professionale è in grado di preparare, al meglio, qualsiasi tipo di polpa. Il gruppo di macinazione inox può essere lavato anche in lavastoviglie. Sostituendo la trafila, con foratura diversa, è possibile ottenere vari tipi di macinati per ragù, polpette, insaccati e svizzere. Disponibile anche il set di tubi per insaccare la carne. Una macchina, realizzata con la tecnologia del professionale, per una vera rivoluzione nell'uso domestico.

Small high performance meat grinder. It is mainly designed for a domestic or semi professional use, it can perfectly prepare any kind of lean meat. The stainless steel mincing group can also be machine washed. Replacing the grinding shapes with another piercing, it is possible to obtain different meat grindings for Bolognese sauce, meatballs, sausages and hamburgers. The tubes set is also available to prepare sausages. A machine realized with the help of the professional technology for a real revolution in the domestic use.

Modello *Model*		Dimensioni LxPxH *Dimensions LxDxH*	Peso *Weight*	Prod. oraria *Production per h.*	Alimentazione *Power supply*	
Tritacarne/*Meat Mincer* **8G**	●	270 x 260 x 360 mm	9,0 Kg	30 Kg	230 Volt / 380 W	



12GF

Eccezionale apparecchio tritacarne, compatto, robusto, di facile impiego. Un vero gioiello di praticità: un grande lavoratore indistruttibile. Completamente realizzato in struttura di alluminio presso fuso e acciaio inox ha un design semplice ed elegante. Queste alcune caratteristiche che lo contraddistinguono:termica di protezione di serie, blocco macinazione completamente asportabile dal corpo macchina per un'accurata pulizia,piatto raccolta, tramoggia, trafile, viti e perni di serie completamente in acciaio inox, isolamento stagno del basamento. Gruppo macinazione completamente Inox.
Optional: sistema Unger per macinati molto fini (es: würstel).

Exceptional meat grinding equipment, compact, strong, user friendly. A real practical jewel: an indestructible hard worker. Completely realized in die cast aluminium and stainless steel it has a simple and elegant design. These are some of its specific features: overload protection included in standard supply, the grinding unit can be completely removed from machine body for an accurate cleaning, collection tray, hopper, drawplates, screws and pins included in standard supply completely in stainless steel, watertight base. Mincing group completely in stainless steel.
Optional: Unger system for very fine grinding (i.e.: German sausages)

Modello *Model*		Dimensioni LxPxH *Dimensions LxDxH*	Peso *Weight*	Prod. oraria *Production per h.*	Alimentazione *Power supply*	Unger	
Tritacarne/*Meat Mincer* **12GF**	●	370 x 220 x 440 mm	18 Kg	200 Kg	230Volt/750W	-	
Tritacarne/*Meat Mincer* **12GF/TR**	●	370 x 220 x 440 mm	18 Kg	200 Kg	400Volt/750W	-	
Tritacarne/*Meat Mincer* **12GFU**	●	460 x 240 x 510 mm	23,5 Kg	200 Kg	230Volt/1100W	•	
Tritacarne/*Meat Mincer* **12GFU/TR**	●	460 x 240 x 510 mm	23,5 Kg	200 Kg	400Volt/1100W	•	
Aumento per gruppo di macinazione estraibile (non disponibile per mod Unger *Increase for removable mincing group (not available for model Unger)*							



22E

Struttura in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox - gruppo macinazione in acciaio inox completamente estraibile - bocca ingresso carne ø 56 mm - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - in dotazione sistema enterprice con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox auto affilante.
Optional: sistema Unger per macinati molto fini (es: würstel) - inversione di marcia. Accessori: piastre forate e coltelli - imbuti per insaccare ø 10mm / 20mm / 30mm.

Polished aluminium body with stainless steel hopper – completely removable stainless steel grinding unit - ø 56 mm meat inlet – oiled gear motor – enterprice system with stainless steel plate (ø 6 mm holes) and self-sharpening stainless steel knife supplied.
Optional: Unger system for very fine grinding (i.e.: German sausages) - reverse.
Accessories: drilled plates and knives - ø 10mm / 20mm / 30mm sausage funnels.

Modello *Model*		Dimensioni LxPxH *Dimensions LxDxH*	Peso *Weight*	Prod. oraria *Production per h.*	Alimentazione *Power supply*	Unger	
Tritacarne/*Meat Mincer* **22E**	●	450 x 290 x 520 mm	25 Kg	200 Kg	230Volt/1100W	-	
Tritacarne/*Meat Mincer* **22E/TR**	●	450 x 290 x 520 mm	25 Kg	200 Kg	400Volt/1100W	-	
Tritacarne/*Meat Mincer* **22EU**	●	480 x 290 x 520 mm	28 Kg	300 Kg	230Volt/1100W	•	
Tritacarne/*Meat Mincer* **22EU/TR**	●	480 x 290 x 520 mm	28 Kg	300 Kg	400Volt/1100W	•	

● a magazzino *on stock* ● disponibile a breve *available in short time* ● circa 10 giorni di consegna *about 10 days delivery*

Tritacarne
Meat mincer



Struttura in lega fusa, interamente rivestita in acciaio inossidabile AISI 304. Motori autoventilati ad uso intermittente, realizzati con 4 ingranaggi in acciaio temperato chiusi in scatola stagna a bagno d'olio. Tramoggia e bacinella di raccolta carne, inox. L'optional del micron sulla tramoggia, a richiesta, prevede un collo di entrata più grande, Ø 76, e una tramoggia provvista di micron di sicurezza e salvamano, secondo la normativa CE, garantendo una produzione oraria aumentata del 35%. Con una semplice rotazione di una leva si ottiene il disinnesto del gruppo macinazione interamente in acciaio inox AISI 304.
Optional: sistema Unger per macinati molto fini (es: würstel)

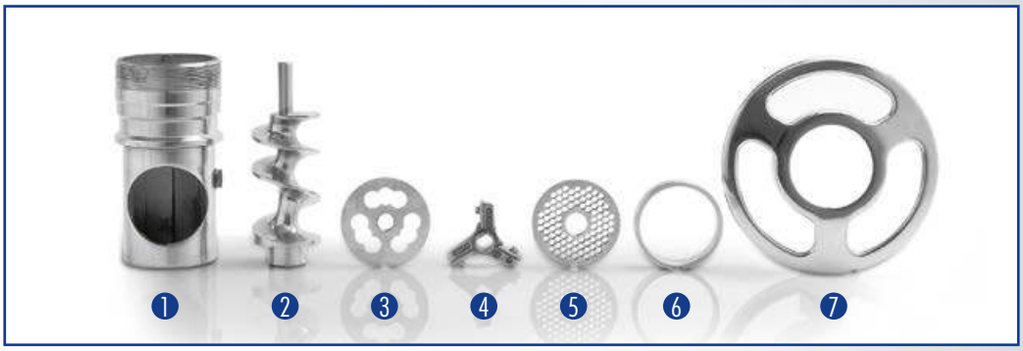
Body in molten alloy, covered of stainless steel AISI 304. Self-ventilated motors with intermittent use, manufactured with 4 hardened steel gears closed in a weatherproof oil-bath box. Hopper and bowl for the collection of the meat, stainless steel. The optional of the micro on the hopper, on demand, contemplates a bigger entry neck, Ø 76, and an hopper with security micro and hand protection, according to CE regulations, granting a production per hour increased of 35%. With a simple rotation of a lever, you get the disengagement of the mincing group completely in stainless steel AISI 304.
Optional: Unger system for very fine grinding (i.e.: German sausages)

32TC

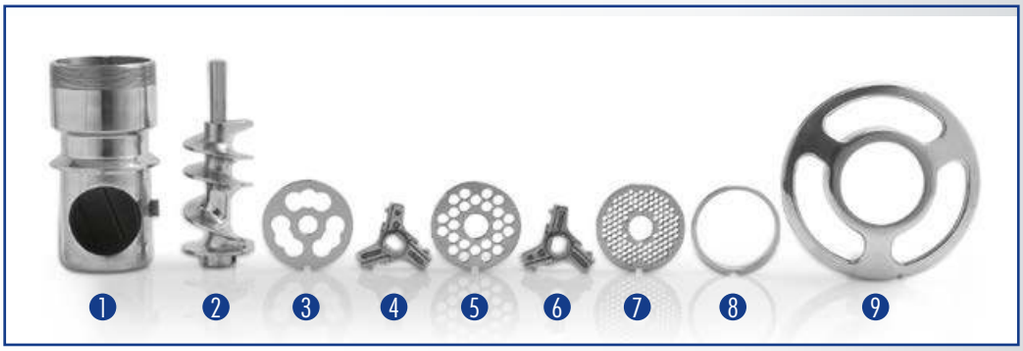
Modello *Model*		Dimensioni LxPxH *Dimensions LxDxH*	Peso *Weight*	Prod. oraria *Production per h.*	Alimentazione *Power supply*	Unger
Tritacarne/*Meat Mincer* **22TC**	●	450 x 300 x 360 mm	40,0 Kg	300 Kg	230Volt/1100W	-
Tritacarne/*Meat Mincer* **22TC/TR**	●	450 x 300 x 360 mm	40,0 Kg	300 Kg	400Volt/1100 W	-
Tritacarne/*Meat Mincer* **32TC**	●	470 x 300 x 450 mm	44,0 Kg	600 Kg	230Volt/1850W	-
Tritacarne/*Meat Mincer* **32TC/TR**	●	470 x 300 x 450 mm	44,0 Kg	600 Kg	400Volt/1850W	-
Tritacarne/*Meat Mincer* **22TCU**	●	490 x 300 x 360 mm	42,0 Kg	300 Kg	230Volt/1100W	•
Tritacarne/*Meat Mincer* **22TCU/TR**	●	490 x 300 x 360 mm	42,0 Kg	300 Kg	400Volt/1100 W	•
Tritacarne/*Meat Mincer* **32TCU**	●	510 x 300 x 450 mm	46,0 Kg	600 Kg	230Volt/1850W	•
Tritacarne/*Meat Mincer* **32TCU/TR**	●	510 x 300 x 450 mm	46,0 Kg	600 Kg	400Volt/1850W	•

Sistema UNGER *UNGER System*

Gruppo macinazione / **Mincing unit**
Mod. 12 - ½ Unger
1. Bocchettone / Mouth
2. Coclea / Worm
3. Piastra sgrossatrice / First Plate
4. Coltello / Knife
5. Piastra / Second Plate
6. Anello / Ring
7. Volantino / Wheel



Gruppo macinazione / **Mincing unit**
Mod. 22-32
Unger totale / **Total Unger**
1. Bocchettone / Mouth
2. Coclea / Worm
3. Piastra sgrossatrice / First Plate
4. Coltello / Knife
5. Piastra / Second Plate
6. Coltello / Second Knife
7. Piastra / Third Plate
8. Anello / Ring
9. Volantino / Wheel



Tritacarne da laboratorio
Meat mincer for professional use



- Per laboratori carni, supermercati e iper, comunità.
- Struttura in acciaio inox AISI 304, con ruote autofrenanti
- Bocca esterna 32/98 da grande produzione in acciaio inox AISI 304:
  Enterprise: 1 piastra e 1 coltello autoaffilanti in acciaio inox
  Unger S5: Ø 98, 3 piastre, 2 coltelli autoaffilanti inox e due anelle
- Gruppo di macinazione e vasca facilmente e completamente smontabili per la pulizia
- Motore con retromarcia (reverse)
- Fornita di serie con connettore per hamburgatrice e pedale (non inclusi)

- *Suitable for use in meat processing centres, supermarkets and hypermarkets, communities.*
- *Casing in AISI 304 stainless steel, brake wheels fl oor standing*
- *32/98 external head for mass production in AISI 304 stainless steel:*
  Enterprise: 1 plate and 1 self-sharpening knife in stainless steel
  Unger S5: Ø 98, 3 plates, 2 self-sharpening knives and two rings
- *Cutting system and hopper easily and completely removable for cleaning purposes*
- *Motor with reverse*
- *Standard equipment: kit for connecting Patty former or foot pedal (not included)*

Modello *Model*		Dimensioni LxPxH *Dimensions LxDxH*	Peso *Weight*	Bocca *Head*	Prod. oraria *Production/h*	Alimentazione *Power supply*	
C/E 660 F	●	645 x 510 x 987 mm	74 Kg	32/98	750 Kg	230Volt/2200W	
C/E 660 F TR		645 x 510 x 987 mm			12,5 Kg/min	400Volt/3000W	



- Potente e compatto. Alta produzione. Facile pulizia. Per utenti professionali.
- Carrozzeria e tramoggia estraibile in acciaio inox AISI 304
- Bocca esterna in acciaio inox AISI 304:
  Enterprise: 1 piastra e 1 coltello autoaffilanti in acciaio inox
  Unger S5: Ø 98, 3 piastre, 2 coltelli autoaffilanti inox e 2 anelle
- Convogliatore e condotto di alimentazione a volumetria maggiorata; incremento di portata dal 50% all'80% rispetto ai tritacarne tradizionali
- Ottima macinazione grazie alle particolari geometrie ed alle tolleranze molto strette tra elica e bocca
- Fissaggio bocca veloce e robusto
- Igienizzazione sicura e semplice; la bocca, la tramoggia, il cannotto e il gruppo macinazione sono estraibili e possono essere lavati a fondo, senza rischi di danneggiamento per la macchina
- Marcia avanti, stop e marcia indietro con N.V.R. a bassa tensione (24V).
  Parti elettriche in scatola stagna IP 56
- A richiesta: Tavolo inox con ruote, voltaggi speciali, 60 Hz

- *Powerful and compact. Large production. Easy to clean. For professional users.*
- *AISI 304 stainless steel casing and removable feed pan*
- *External head in AISI 304 stainless steel:*
  Entreprise: 1 plate and 1 self-sharpening knife in stainless steel
  Unger S5: Ø 98, 3 plates, 2 self-sharpening knives and 2 rings
- *Larger barrel and tube feeder: 50% to 80% extra capacity as compared with traditional meat mincers*
- *Excellent mincing performance, thanks to a special design and the very small tolerance between worm and barrel*
- *Easy to fit, sturdy head fixing*
- *Easy and safe to clean: the head, the feed pan, the tube and the mincing group can be removed to be throughly washed, without any risk of damaging the machine*
- *Start, emergency stop and reverse push-button commands are fi tted with low tension (24V). N.V.R.Electrical parts are contained in an IP 56 rated watertight box.*
- *On request: Stainless steel table with wheels, special voltages, 60 HzEnterprise:*
  1 plate and 1 self-sharpening knife in stainless steel
  Unger S5: Ø 98, 3 plates, 2 self-sharpening knives and two rings
- *Cutting system and hopper easily and completely removable for cleaning purposes*
- *Motor with reverse*
- *Standard equipment: kit for connecting Patty former or foot pedal (not included)*

Modello *Model*		Dimensioni LxPxH *Dimensions LxDxH*	Peso *Weight*	Bocca *Head*	Prod. oraria *Production/h*	Prod. oraria *Production/h*	
C/E 680 N	●	498 x 504 x 569 mm	61Kg (TF)	32/98	750 Kg	230Volt/2200W	
C/E 680 N TR		498 x 504 x 569 mm	58Kg (MF)		12,5 Kg/min	400Volt/3000W	

● a magazzino *on stock* ● disponibile a breve *available in short time* ● circa 10 giorni di consegna *about 10 days delivery*

Tritacarne refrigerato da banco in acciaio inox
Refrigerated stainless steel counter meatmincer



A/E22R *A/E32R*

- Carrozzeria e tramoggia in acciaio inox AISI 304
- Bocca interna in acciaio inox AISI 304. Facile da smontare per la pulizia
- Versione Enterprise: 1 piastra e 1 coltello in acciaio inox autoaffi lanti
- Versione Unger: a 3 pezzi per il 22 (Ø 82) e 5 pezzi per il 32 (Ø 98)
- Motore ventilato per uso continuo. Marcia arresto ed inversione

- *AISI 304 stainless steel casing and feed pan*
- *AISI 304 stainless steel internal head, easy to clean*
- *Enterprise version: 1 self sharpening plate and 1 stainless steel knife*
- *Unger version: 3 pieces for 22 model (Ø 82) and 5 pieces for 32 model (Ø 98)*
- *Ventilated motor, start, stop and reverse*

Modello *Model*		Dimensioni LxPxH *Dimensions LxDxH*	Peso *Weight*	Bocca *Head*	Prod. oraria *Production/h*	Alientazione *Power supply*
A/E22R	●	443 x 326 x 488 mm	40 Kg	22/82	250 Kg 4,2 Kg/min	230Volt/1100W 400Volt/1100W
A/E32R	●	545 x 340 x 555 mm	52 Kg	32/98	450 Kg 7,5 Kg/min	400Volt/1100W

Grattugie
Graters



8G

12GF

Piccola grattugia per la preparazione del formaggio, ideale per uso domestico, ma indicata anche per il semi-professionale. Nonostante le ridotte dimensioni è in grado di lavorare una quantità di prodotto eccezionale. In regola con tutte le normative vigenti monta un motore con termica di protezione, interblocco al pressore della grattugia che interviene dopo il superamento della soglia di sicurezza, grata in acciaio inossidabile per evitare di raggiungere gli organi in movimento. In dotazione rullo grattugia inox. Un vero e proprio piccolo capolavoro della meccanica e del design. La nostra Grattugia Mignon, già utilizzata con successo tra le pareti domestiche, può tranquillamente risolvere anche le richieste di piccole comunità, alberghi, pensioni.

Small grater for the cheese preparation, ideal for domestic use, but also designed for a semi professional use. In spite of the reduced dimensions it is able to work an exceptional product quantity. In conformity with all the norms in force it has an overload protection, an interlock at the grater presser which starts when the safety limit is exceeded, a stainless steel grid is assembled to avoid the contact with moving devices. Equipped with a stainless steel cheese roll grater. A real masterpiece of mechanic and design. Our Mignon Grater, already successfully used at home, can also solve small community and boarding house or hotels needs.

Modello *Model*		Dimensioni LxPxH *Dimensions LxDxH*	Peso *Weight*	Prod. oraria *Production per h.*	Alimentazione *Power supply*	
Grattugia/*Cheese grater* **8G**	●	280 x 170 x 310 mm	8,0 Kg	30 Kg	230 Volt / 380 W	
Grattugia/*Cheese grater* **12GF**	●	380 x 220 x 380 mm	18,0 Kg	70 Kg	230 Volt / 750 W	
Grattugia/*Cheese grater* **12GF/TR**	●	380 x 220 x 380 mm	16,0 Kg	70 Kg	400 Volt / 750 W	



- Per grattugiare parmigiano, formaggi duri, pane, mandorle, cioccolata
- Per ristoranti, mense, comunità, gastronomie, pizzerie, fast food, laboratori alimentari, supermercati
- Facili da utilizzare e pulire
- C/E GF - Bocca alluminio anodizzato estraibile, indicato per piccole e medie produzioni
- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Rullo punzonato in acciaio inox.
- Vasca di raccolta con sensore e protezione
- Motore con freno elettronico
- A richiesta: Vasca di raccolta in acciaio inox 10 lt, rullo fresato in acciaio, C/E GFX con bocca inox estraibile

- *For grating parmesan, hard cheeses, bread, almonds, chocolate,*
- *Suitable for restaurants, canteens, community centres, delicatessens, food processing centres, supermarkets*
- *Users friendly and easy to clean*
- *C/E GF - Removable anodized Alluminium inlet. For small and medium scale production*
- *AISI 304 stainless steel casing*
- *Punched stainless steel roller*
- *Receiving pan fi tted with sensor and shield*
- *Electronic brake Motor*
- *On request: 10 lt aisi 304 stainless steel receiving pan, milled stainless steel roller, C/E GFX removable aisi 304 stainless steel inlet*

Modello *Model*		Dimensioni LxPxH *Dimensions LxDxH*	Peso *Weight*	Prod. oraria *Production/h*	Alimentazione *Power supply*	
Grattugia *Cheese grater* **C/E GF**	●	500 x 295 x 650 mm	26 Kg	130 Kg	400Volt/1100W	

● a magazzino *on stock* ● disponibile a breve *available in short time* ● circa 10 giorni di consegna *about 10 days delivery*



Lavorazione carne

Meat processing

Tritacarne - Grattugia
Meat mincer - Cheese grater



8G

Eccezionale apparecchio semi professionale indicato per usi domestici e piccole comunità. Insomma nonostante le ridotte dimensioni un vero e proprio super "elettrodomestico".

Exceptional semi-professional equipment indicated for domestic and small community use. In conclusion, in spite of the small dimensions it is a real and super "electrical household appliance".

Modello *Model*		Dimensioni LxPxH *Dimensions LxDxH*	Peso *Weight*	Prod. oraria *Production per h.*	Alimentazione *Power supply*	
8G/ABB*/Combi*	●	380 x 260 x 360 mm	10,0 Kg	30 / 30 Kg	230 Volt / 380 W	



12AF

AFE: gruppo di macinazione completamente estraibile.
Apparecchio multifunzione indispensabile in qualsiasi moderna cucina. Robusto, forte, instancabile lavoratore è in grado di soddisfare le richieste anche dei più esigenti "addetti ai lavori". Velocissimo come tritacarne per carni suine, bovine, avicole e selvaggina; funzionale e veloce grattugia per formaggi duri, pane, biscotti, frutta secca. Un apparecchio insostituibile per lavorare nel migliore dei modi vari alimenti per ottenere condimenti, insaccati, ragù.

AFE: mincing unit its completely removable.
Indispensable multipurpose equipment in any modern kitchen. A strong and hard worker; it is able to satisfy the needs of the most demanding experts. A very fast meat grinder for pork, beef, poultry and game; functional and fast grater for ripe cheese, bread, cookies, nuts. An indispensable equipment that processes in the best way different food to obtain seasonings, sausages, Bolognese sauce.

Modello *Model*		Dimensioni LxPxH *Dimensions LxDxH*	Peso *Weight*	Prod. oraria *Production per h.*	Alimentazione *Power supply*	
12AF/ABB*/Combi*	●	550 x 200 x 460 mm	22,0 Kg	200 / 50 Kg	230 Volt / 750 W	
12AF/ABB*/Combi*	●	550 x 200 x 460 mm	20,0 Kg	200 / 50 Kg	400 Volt / 750 W	
12AFE/ABB*/Combi*	●	610 x 220 x 470 mm	25,0 Kg	200 / 50 Kg	230 Volt / 750 W	
12AFE/ABB*/Combi*	●	610 x 220 x 470 mm	23,0 Kg	200 / 50 Kg	400 Volt / 750 W	

● a magazzino *on stock* ● disponibile a breve *available in short time* ● circa 10 giorni di consegna *about 10 days delivery*

Tritacarne - Grattugia
Meat mincer - Cheese grater



22AE

Gruppo macinazione completamente estraibile. Struttura in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox. Bocca ingresso carne Ø 56 mm - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - in dotazione sistema enterprice con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox auto affilante. La parte della grattugia è caratterizzata da: bocca in alluminio lucidato - rullo in acciaio inox - griglia inferiore di protezione - microinterruttore leva pressore grattugia.
Optional: sistema Unger per macinati molto fini (es: würstel) - inversione di marcia.
Accessori: piastre forate e coltelli - imbuti per insaccare ø 10mm / 20mm / 30mm.

***Mincing unit its completely removable**. Polished aluminium body with stainless steel hopper. Ø 56 mm meat inlet - oiled gear motor - enterprise system with stainless steel plate (ø 6 mm holes) and self-sharpening stainless steel knife supplied. The grater part features are: Polished aluminium inlet – stainless steel roller – lower protection grid – grater lever micro switch.*
Optional: Unger system for very fine grinding (i.e.: German sausages) - reverse.
Accessories: drilled plates and knives - ø 10mm / 20mm / 30mm sausage funnels.

Modello *Model*		Dimensioni LxPxH *Dimensions LxDxH*	Peso *Weight*	Prod. oraria *Production per h.*	Alimentazione *Power supply*
22AE/ABB*/Combi*	●	630 x 350 x 520 mm	26,0 Kg	300 / 40 Kg	230 Volt / 1100 W
22AE/TR/ABB*/Combi*	●	630 x 350 x 520 mm	26,0 Kg	300 / 40 Kg	400 Volt / 1100 W
22AEU/ABB*/Combi*	●	660 x 350 x 520 mm	39,0 Kg	300 / 40 Kg	230 Volt / 1100 W
22AEU/TR/ABB*/Combi*	●	660 x 350 x 520 mm	39,0 Kg	300 / 40 Kg	400 Volt / 1100 W

Accessori / Tools mod. Enterprise	**Mod. 8 (2÷16)** ●	**Mod. 12 (2÷18)** ●	**Mod. 22 (2÷20)** ●	**Mod. 32 (2÷20)** ●
Piastre / *Plates*				
Ø 2 mm				
Ø 3 - 3,5 mm				
Ø 4,5 - 20 mm *				
Coltello/*Knife* Enterprise				

Accessori / Tools mod. Unger	**Mod. 12** ●	**Mod. 22** ●	**Mod. 32** ●
Piastre / *Plates*			
Ø 2 - 2,5 mm			
Ø 3 - 3,5 - 4 mm			
Ø 4,5 - 10 mm *			
Ø 12 - 20 mm *			
Sgrossatrice *Idegreaser plate*			
Coltello / *Knife* Unger			

*** ATTENZIONE: piastre con fori > 8mm non conformi alle nuove Normative CE (solo per Paesi Extra CEE)**
**** ATTENTION: discs with holes > 8 mm not conform to the normative EEC (only for countries Extra EEC)***

imbuto
funnel





passapomodori
tomatomasher
mod. 12

passapomodori
tomatomasher
mod. 22

Impastatrice carne
Meat-mixer



CAR 50M



CAR 115B

Coperchio in acciaio Inox. Leva ribaltamento vasca di serie. Kit di ruote (di cui 2 con il freno) di serie (tranne che nella 30 da banco). Struttura in acciaio Inox e finitura con micropallinatura. Pale removibili. Vasca ribaltabile. Inversione senso di marcia. Comandi a bassa tensione. Microinterruttore di sicurezza sul coperchio.

Lid in stainless steel. Equipped with lever for bowl-tipping. Equipped with set of wheels (2 with brakes) (except the bench-version 30). Body in stainless steel and shot-peening trim. Removable shovels. Tipping bowl. Inversion of sense of rotation. Low voltage controls. Safety micro-switch on the lid.

Modello *Model*		Dimensioni LxPxH *Dimensions LxDxH*	Dimensioni imballo LxPxH *Dimensions packing LxDxH*	Peso netto *Net weight*	Capacità vasca *Bowl capacity*	Potenza *Power*	
CAR30-M	●	700 x 420 x 1020 mm	760 x 520 x 1160 mm	49 kg	25/30 lt	0,75 kW 1 Hp	
CAR50-M	●	800 x 520 x 1020 mm	860 x 670 x 1070 mm	80 kg	40/50 lt	0,75 kW 1 Hp	
CAR50-B	●	800 x 570 x 1040 mm	870 x 670 x 1060 mm	100 kg	40/50 lt	1,5 kW 2 Hp	
CAR75-M	●	980 x 520 x 1020 mm	1220 x 680 x 1070 mm	85 kg	65/75 lt	1,5 kW 2 Hp	
CAR95-B	●	116 x 570 x 1040 mm	1220 x 680 x 1070 mm	110 kg	85/95 lt	1,5 kW 2 Hp	
CAR115-B	●	1100 x 630 x 1080 mm	1220 x 680 x 1120 mm	120 kg	105/115 lt	1,8 kW 2,5 Hp	
CAR150-B	●	1260 x 630 x 1080 mm	1220 x 680 x 1160 mm	135 kg	140/150 lt	1,8 kW 2,5 Hp	

M = Monopala */ Single shovel*
B = Bipala */ Double shovel*

● a magazzino *on stock* ● disponibile a breve *available in short time* ● circa 10 giorni di consegna *about 10 days delivery*

Insaccatrici idrauliche verticali in acciaio inox
Upright stainless steel hydraulic sausage fillers







- Carrozzeria e coperchio in acciaio inox
- Pistone acciaio inox
- Cilindro rimovibile in acciaio inox lucidato
- Velocità di uscita regolabile
- Avviamento e stop automatici con comando al ginocchio
- Tre imbuti acciaio inox: ø 14, 22 e 30 mm
- Per macellerie, laboratori carni, salumifici, supermercati.

A richiesta
- Comando a pedale (in alternativa al comando a ginocchio)

- *Stainless steel structure and cover*
- *Stainless steel piston*
- *Removable polished stainless steel piston*
- *Adjustable speed*
- *Automatic start/stop operation with knee control*
- *Three stainless steel funnels: ø 14, 22 and 30 mm*
- *For butcher's shops, meat processing centres, sausage factories, supermarkets*

On request
- *Foot control (optional device to knee control)*

Modello *Model*		Dimensioni LxPxH *Dimensions LxDxH*	Peso *Weight*	Capacità vasca *Bowl capacity*	Alimentazione *Power supply*	
VINS/22	●	518 x 568 x 1188 mm	119 Kg	22 lt 19 Kg	400 Volt 520 W	
VINS/32	●	518 x 568 x 1188 mm	125 Kg	32 lt 27 Kg	400 Volt 520 W	

Segaossa a nastro inox
Stainless steel bone band saw



SEG300F



SEG300FC
con piedistallo

SEG300FC
with stand

Realizzata interamente in acciaio inox, questa macchina è stata studiata per l'utilizzo nelle macellerie, ristoranti, mense, lavorazione del pesce congelato, ecc.
Conforme alle normative igieniche e di prodotto europee, ha un solido piano di lavoro in acciaio inox, tendilama registrabile e un porzionatore di taglio incorporato.
Il modello SEG 300FC è comprensivo di cavalletto a 4 Gambe e Cassetto segatura in Acciaio Inox Aisi 304.

Completely realized in stainless steel, this machine has been planned for butcher's shops, restaurants, canteens, frozen fish working, etc.
In conformity with European hygienic and products laws, it has a solid working table in stainless steel, adjustable blade tensioner and portion setter for cuts incorporated.
The model SEG 300FC is equipped with 4-leg-stand and drawer for sawdust in stainless steel AISI 304.

Modello ***Model***		Lunghezza lama / Altezza taglio/ larghezza di taglio *Band length / Usable cut height / cutting width*	Dimensioni LxPxH *Dimensions LxDxH*	Peso *Weight*	Alimentazione *Power supply*	
SEG300F	●	1900 mm / 310 mm / 205 mm	605 x 585 x 960 mm	60,5 kg	400 Volt 1,1 kW	
SEG300FC	●	1900 mm / 310 mm / 205 mm	720 x 680 x 1560 mm	70,5 Kg	400 Volt 1,1 kW	
Lama di ricambio inox per / *Staninless steel spare-blades for* **300F/300FC**						

● a magazzino *on stock* ● disponibile a breve *available in short time* ● circa 10 giorni di consegna *about 10 days delivery*

Segaossa a nastro in alluminio anodizzato
Anodized aluminium bone band saw



SEG 1650



SEG 1830

Una gamma completa di segaossa composta da n. 2 modelli (piccolo mod. 1650, grande mod. 1830) progettato e realizzato in conformità alle normative internazionali igieniche e di prodotto per un uso in macellerie, pescherie, ristorazione, mense, industrie della carne e del pesce congelato. I corpo macchina è realizzato in alluminio anodizzato mentre il piano di lavoro in acciaio inossidabile. Comprende un tendi lama registrabile ed un porzionatore di taglio. Con scheda auto-frenante a bassa tensione 24V (normativa N.V.R.).

A complete bandsaw series composed of 2 models (small model 1650, big model 1830) planned and realized according to the International health and product rules for a use in butcher's, fishmonger's shops, catering, canteens, meat and frozen fish industries. *The machine structure is realized in anodized aluminium while the working top is in stainless steel. It contains an adjustable blade tensioner and an incorporated portion setter. With a self-stopping file with 24V low tension (N.V.R. normative).*

Modello ***Model***		Lunghezza lama *Band length*	Altezza utile taglio *Usable cut height*	Larghezza taglio *Cut width*	Piano di lavoro *Working table*	Motore *Motor*	Impianto elettrico *Electric plant*	Peso netto *Net weight*	Dimensioni *Dimensions*	
SEG 1650 (CEE)	●	1650mm	250 mm	190mm	410x 400mm	kW 0,90 230V/50Hz kW 1,1 400V/50Hz	24 V scheda a bassa tensione *low tension card*	33 kg	520x480 x840 mm	
SEG 1830 (CEE)	●	1830mm	230 mm	200mm	410x 410mm	kW 0,75 230V/50Hz kW 0,75 400V/50Hz		38 kg	530x420 x910 mm	
SEG 1650 (Extra CEE)	●	1650mm	250 mm	190mm	410x 400mm	kW 0,90 230V/50Hz kW 1,1 400V/50Hz	-	33 kg	520x480 x840 mm	
SEG 1830 (Extra CEE)	●	1830mm	230 mm	200mm	410x 410mm	kW 0,75 230V/50Hz kW 0,75 400V/50Hz		38 kg	530x420 x910 mm	
Cavalletto in acciaio inox per mod. / *Stand in stainless steel for mod.* 1830 Cavalletto in acciaio inox per mod. / *Stand in stainless steel for mod.* 1650										
Lama di ricambio inox per mod. / *Staninless steel spare-blades for mod.* 1650 Lama di ricambio inox per mod. / *Staninless steel spare-blades for mod.* 1830										

Hamburgatrici manuali
Manual hamburger press



Le hamburgatrici diametro 100 e 130 sono state realizzate per permettere una rapida ed economica preparazione delle bistecche alla svizzera (hamburger) ottenute con carne trita.
Di costruzione robusta ed elegante, sono facilmente utilizzabili ed ogni loro parte può essere rimossa facilmente per una veloce pulizia.

The burgemakers 100 and 130 have been designed and manufactured to allow a rapid and economical preparation of the hamburger steacks obtained by minced meat.
Strong and elegant, they can be easily utilized and the removable parts be easily detached to be cleaned.

Modello *Model*		Dimensioni LxPxH *Dimensions LxDxH*	Hamburger Ø *Hamburger Ø*	Peso netto *Net weight*	
H100	●	220 x 310 x 270 mm	100 mm	6,5 kg	
H130	●	220 x 310 x 250 mm	130 mm	6,5 kg	
VH100 conf. 500 g - Veline per / *Transparent sheet for* **H100** **VH130** conf. 500 g - Veline per / *Transparent sheet for* **H130**					

● a magazzino *on stock* ● disponibile a breve *available in short time* ● circa 10 giorni di consegna *about 10 days delivery*

Insaccatrice manuale
Manual sausage fillers



Estremamente robuste, facili da maneggiare e utilizzare, le insaccatrici manuali in quattro modelli da 7 - 14 lt orizzontali, fornite con tre diversi imbuti, rappresentano veramente il meglio per la preparazione di salsicce di tutte le specie. Il cilindro in acciaio inox 18/8 AISI 304, il pistone di alluminio per alimenti con speciale guarnizione, la solida cremagliera di acciaio rettificato, gli ingranaggi di precisione e la scrupolosa lavorazione di tutti i particolari meccanici assicurano un funzionamento perfetto, il massimo del rendimento ed una durata lunghissima. Le insaccatrici dispongono di due velocità e tre imbuti intercambiabili in dotazione per diversi tipi di insaccati.

Extremely robust, easy to handle and used, the horizontal manual sausage fillers (from 7 up to 14 lt), supplied with three different funnels represent the very best for any kind of sausage preparation. The stainless steel 18/8 AISI 304 cylinder, the food use approved aluminum piston with a special gasket, the solid rack in grounded steel, the precision gear and the accurate manufacturing of all the mechanical details assure a perfect working, the maximal result and a very long life. The sausage fillers have two speeds and are supplied with three interchangeable funnels for different types of sausages.

Modello *Model*		Dimensioni *Dimensions*	Peso *Weight*	Capacità *Capacity*	Velocità *Speed*	
LT 7	●	600 x 235 x 192 mm	19 Kg	7 lt 6 Kg	2	
LT 14	●	770 x 272 x 220 mm	27 Kg	14 lt 13 Kg	2	



Insaccatrice di grande robustezza avente struttura portante compatta in acciaio, meccanismo ed ingranaggeria di riduzione e di moltiplicazione della corsa dello stantuffo in metallo per agevolare rispettivamente le operazioni di insaccatura e di estrazione dello stantuffo. Tubo in acciaio inox AISI 304 specifico per alimenti, cremagliera in acciaio supporto per lo stantuffo in nylon, coperchio e guarnizione dello stantuffo in materiale plastico specifico per alimenti.
Viene fornito di serie con quattro imbuti insaccatori di varie dimensioni per tutti i tipi di insaccati.

Extremely robust with a frame made of stainless steel, mechanism and gears to reduce and multiply the piston run made of metal to ease both the filling and the removal of the piston. Pipe made of Aisi 304 stainless steel for food use, rack made of stainless steel holding the piston made of nylon, lid and gasket for the piston made of plastic for food use.
It is supplied with four interchangeable funnels for different types of sausages.

Modello *Model*		Dimensioni *Dimensions*	Peso *Weight*	Capacità *Capacity*	Velocità *Speed*	
LT 3	●	220 x 370 x 200 mm	8 Kg	3 lt	1	

Impacchettatrici manuali
Manual packing machines



DSP 5



DSP 15

Impacchettatrici manuali in acciaio inox aisi 304

- Per supermercati, gastronomie, macellerie, negozi di alimentari
- Permettono di confezionare ogni tipo di alimento con la pellicola (non fornita di serie)
- Facilità di pulizia dell'apparecchiatura e della barra di taglio pellicola
- Barra di taglio teflonata antifumo
- Regolazione temperatura del piano di saldatura pellicola
- Apparecchuiatura dotata di freno pellicola

Aisi 304 stainless steel manual packing machines

- *For supermarkets, delicatessens, butchers, food stores*
- *For packing any type of food in film (not standard supply)*
- *Easy to clean equipment and film cutting bar*
- *Smoke-proof Teflon-coated cutting bar*
- *Adjustable fi lm sealing surface temperature*
- *Equipment fitted with film brake*

Modello *Model*		Dimensioni *Dimensions*	Alimentazione *Power supply*	Piano saldante *Sealing surface*	Barra saldante *Sealing bar*	dimensioni rullo *roller dimensions*	
DSP 5	●	605 x 714 x 225 mm	230V 1/50 Hz 600 W	300 x 150 mm	525 mm	210 ø max x 500 l max	
DSP 15	●	605 x 305 x 517 mm	230V 1/50 Hz 600 W	300 x 150 mm	525 mm	210 ø max x 500 l max	

● a magazzino *on stock* ● disponibile a breve *available in short time* ● circa 10 giorni di consegna *about 10 days delivery*

Macchina sottovuoto
Vacuum packers

Sottovuoto ad aspirazione frontale di alta qualità.
Carrozzeria: acciaio inox satinato aisi 304. Confezionamento manuale per GSV33 e manuale o automatico per GSV 45 e 53. Sollevamento automatico coperchio. Indicatore di vuoto: vuotometro analogico ad ago antivibrante 0 / -1 bar. Elettrovalvola svuotamento camera decompressione. Guarnizione di tenuta decompressione doppia: sopra - sotto. Filtro impurità aspirazione interno. Scheda elettronica di controllo a microprocessore, intercambiabile con connettore disinseribile a pressione manuale. Presa aria per sottovuoto nei contenitori. Fermo guida per posizionamento busta. Pompa per vuoto: autolubrificante a secco con protezione termostatica. Silenziatore rumorosità.

High-quality vacuum machine with frontal air intake.
Body: Aisi 304 glazed stainless steel. Manual packing for GSV33 and Manual or automatic for GSV 45 and 53. Automatic lid lifting. Vacuum level indicator: analogical vacuum meter with non-vibrating needle 0 / -1 bar. Decompression chamber with solenoid valve for emptying. Double decompression sealing gasket: above - below. Impurity filter internal suction. Electronic control card with microprocessor, interchangeable with manual removable pressure connector. Air intake for vacuum packing in containers. Guide stop for bag positioning. Vacuum pump: dry self-lubricating with thermostatic protection. Noise muffler.



Modello *Model*		Dimensioni camera *Chamber dimensions*	Peso *Weight*	Dimensioni camera *Chamber dimensions*	
GSV33	●	355 x 265 x 160 mm / 340 mm	7,5 Kg	82 kPa / 67 Watt	
GSV45	●	470 x 280 x 190 mm / 430 mm	10,5 Kg	82 kPa / 67 Watt	
GSV53	●	565 x 285 x 200 mm / 530 mm	14,6 Kg	-0,8Bar / 90 Watt	

Confezioni buste sottovuoto *Vacuum sacs packages*		Dimensioni *Dimensions*	Pezzi *Pieces*	
15x30	●	150 x 300 mm	100	
20x30	●	200 x 300 mm	100	
20x40	●	200 x 400 mm	100	
25x35	●	250 x 350 mm	100	
25x45	●	250 x 450 mm	100	
30x40	●	300 x 400 mm	100	
30x50	●	300 x 500 mm	100	
40x60	●	400 x 600 mm	100	

Confezionatrici sottovuoto
Vacuum-packing machines


250


310


350


415


460


460C

Sono macchine confezionatrici sottovuoto molto affidabili costruite con cura e attenzione a quei dettagli che fanno la differenza di qualità. Coprono le esigenze dei piccoli e medi operatori, e degli operatori che effettuano alte produzioni. Le nostre macchine rappresentano l'evoluzione di un progetto ampiamente collaudato presso la clientela più esigente. Realizzate con tecnologie innovative, garantiscono il massimo livello di efficienza ed affidabilità. Abbiamo scelto di posizionare la nostra gamma sui migliori livelli del mercato. Sono macchine perfettamente in linea con la tradizione di affidabilità ed efficienza che ci contraddistingue.

These are extremely reliable machines, distinguished by careful workmanship and attention to detail, which makes all the difference from a quality standpoint. They satisfy the needs both of small businesses and those operating on a large scale. Our machines represent the evolution of a design that has been broadly tried and tested by our most demanding customers. Built on the basis of innovative technology, they guarantee utmost efficiency and reliability. We have chosen to position our range at the top levels of the market. These machines are perfectly in line with the tradition of dependability and efficiency.

Modello *Model*		Misure esterne *External dimensions*	Peso *Weight*	Barra saldante *Sealing bar*	Vasca *Pan*	Pompa vuoto *Vacuum pump*	Potenza *Power*	
PACK 250	●	334 x 443 x 358+341 mm	34 Kg	250 mm	260x330 x95+65 mm	6 mc/h	0,12 kW 0,16 hp	
PACK 310	●	394 x 463 x 387+355 mm	47 Kg	310 mm	320x350 x115+65 mm	12 mc/h	0,25 kW 0,33 hp	
PACK 350	●	434 x 518 x 407+394 mm	55 Kg	350 mm	360x405 x115+65 mm	12 mc/h	0,60 kW 0,80 hp	
PACK 415	●	509 x 568 x 437+426 mm	80 Kg	415 mm	435x520 x115+85 mm	20 mc/h	0,75 kW 1,00 hp	
PACK 460	●	544 x 643 x 422+477 mm	90 Kg	460 mm	470x530 x115+100 mm	20 mc/h	0,75 kW 1,00 hp	
PACK 460C	●	547 x 733 x 926+479 mm	110 Kg	2 x 460 mm	470x530 x115+100 mm	25 mc/h	0,75 kW 1,00 hp	



Il confezionamento in atmosfera protettiva si ottiene iniettando nella confezione una miscela di gas, dopo avere effettuato il vuoto. I gas più usati sono l'azoto e l'anidride carbonica. Questa modalità permette di confezionare anche materiali molli, fragili, friabili, che verrebbero altrimenti schiacciati dalla pressione dell'aria all'apertura del coperchio, e crea un ambiente ostile allo sviluppo della flora batterica, prolungando il tempo di conservazione.

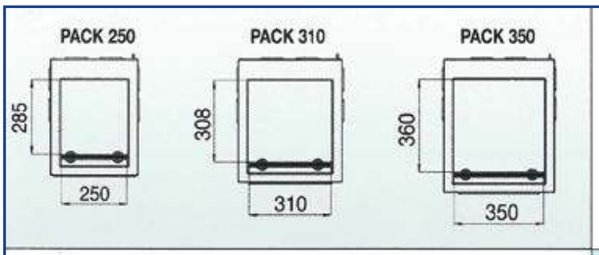
Protective atmosphere packaging consists in the injection of a gas mixture inside a package after all the air has been drawn out. The gases most commonly used for this purpose are nitrogen and carbon dioxide. This method makes it possible to package soft, fragile or crumbly materials that would otherwise be crushed by the air pressure as the container is opened and creates a hostile environment hindering the growth of bacterial flora, thereby extending storage life.

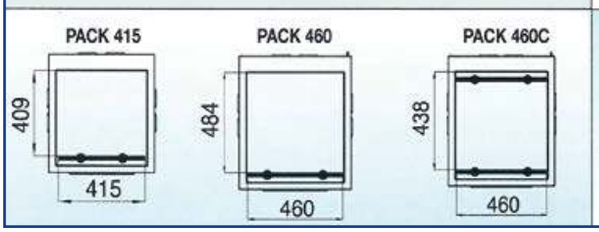
● a magazzino *on stock* ● disponibile a breve *available in short time* ● circa 10 giorni di consegna *about 10 days delivery*

Confezionatrici sottovuoto
Vacuum-packing machines

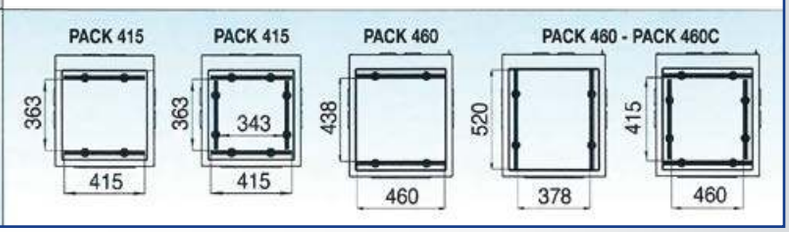
CONFIGURAZIONI DELLE BARRE *CONFIGURATION OF BARS*

Standard





Optional





Il movimento della barra saldante è comandato da due pistoni che si muovono perfettamente in parallelo. Non ci sono contatti con fili volanti. Le barre si estraggono facilmente per la pulizia.

The movement of the dealing bar is controlled by two pistons that move in a parallel fashion. No contact possible with free cables. The bars may be easily removed for cleaning.

DOTAZIONI STANDARD E OPZIONI *STANDARD AND OPTIONAL FEATURES*

	PACK 250	PACK 310	PACK 350	PACK 415	PACK 460	PACK 460C
Vasca Inox *Stainless steel chamber*	O	O	O	O	O	O
Pompa Vuoto *Vacuum pump*	6 mc/h MF	12 mc/h MF	12 mc/h MF	20 mc/h MF	20 mc/h MF	25 mc/h MF
Pannello di controllo *Control panel*	led	led	led	led	led	led
Preriscaldamento pompa *Pump pre-heating*	O	O	O	O	O	O
Programmazione tempo di saldatura *Sealing time seating*	O	O	O	O	O	O
Programmazione della saldatura *Sealing control program*	O	O	O	O	O	O
Programmi uso utente *User Programs*	10	10	10	10	10	10
Controllo manuale saldatura *Manual sealing control*	O	O	O	O	O	O
Kit iniezione gas * *Gas injection kit **	●	●	●	●	●	●
Barre saldanti aggiuntive *Additional sealing bars*	–	–	–	●	●	●
Set tavolette riempimento *Set of filling boards*	O	O	O	O	O	O

O Standard ● Optional – Non disponibile / *Not available*

* Supplemento "kit iniezione gas": a causa del pericolo di deflagrazione non è possibile usare miscele con percentuali di ossigeno superiori a quelle normalmente presenti nell'aria (circa 21%). Decliniamo ogni responsabilità per un uso non conforme alle raccomandazioni e alle istruzioni contenute nel manuale d'uso.

* *"Gas injection kit" supplement: due to the risk of fire, it is forbidden to use mixtures with a percentage of oxygen exceeding that normally found in the air (21% approx). We do not accept any responsibility for events arising from use that is contrary to the recommendations contained in the user manual.*

Combinato frusta + mescolatore
Combined whisk+mixer



MIX250VV COMBI *MIX250VF COMBI* *MIXER 20 cm* *MIXER 25 cm*

Un apparecchio indispensabile per soddisfare le richieste di una cucina sempre più esigente, ricca di piatti tradizionali ma anche di raffinati menu attuali. Apparecchi maneggevoli, facili da usare, dalla linea moderna e colorata, dalle innumerevoli funzionalità. Con l'accessorio mescolatore è possibile preparare direttamente in pentola minestroni, zuppe, oppure triturare la frutta. Con l'accessorio frusta si realizzano purea, creme, pastelle, maionese, pasta di mandorla, creme di formaggio e quant'altro la migliore cucina può offrire.

An indispensable equipment to satisfying the demands of the most exigent cooking for traditional food but also modern and refined menus. Very handy tools, easy to use, with a modern and colourful line, with lots of functions. With the mixer tool it is possible to prepare directly in the pot vegetable soups or mince fruits. With the whisk tool it is possible to prepare purées, creams, mayonnaise, butter, cheese cream and all what a best cooking can offer.

Modello *Model*		Giri/minuto *Revolutions motor*	Dimensioni *Dimensions*	Peso *Weight*	Watt	
MIX250VV Motor	●	2.500 - 15.000	75 x 285 mm	1,00 kg	250	
MIX250VF Motor	●	15.000		1,00 kg	250	
MIXER 20 cm	●	~ 15 lt.	200 mm	0,40 kg	-	
MIXER 25 cm	●	~ 20 lt.	250 mm	0,45 kg	-	
MIX250VF Combi	●	Set FM250 VF Motor + MIXER 25 cm				
MIX250VV Combi	●	Set FM250 VV Motor + MIXER 25 cm				



MIX300 *MIX400* *MIXER 30 cm* *MIXER 40 cm* *MIXER 50 cm* *FRUSTA / WHISK*

Modello *Model*		Giri/minuto *Revolutions motor*	Dimensioni *Dimensions*	Peso *Weight*	Watt	
MIX300VV Motor	●	2.000 - 13.000	100 x 350 mm	1,80 kg	300	
MIX400VV Motor	●	2.000 - 13.000	100 x 350 mm	2,10 kg	400	
Mixer 30 cm	●	30/50 lt.	300 mm	0,85 kg	-	
Mixer 40 cm	●	50/80 lt.	400 mm	1,00 kg	-	
Mixer 50 cm	●	80/100 lt.	500 mm	1,20 kg	-	
Frusta / ***Whisk***	●		330 x 120 mm	0,80 kg		
MIX300VV Combi	●	Set MIX300 VV Motor + MIXER 40 cm + Frusta / *Whisk*				
MIX400VV Combi	●	Set MIX400 VV Motor + MIXER 40 cm + Frusta / *Whisk*				

● a magazzino *on stock* ● disponibile a breve *available in short time* ● circa 10 giorni di consegna *about 10 days delivery*

Combinato frusta + mescolatore
Combined whisk+mixer



MIX350 *MIX450* *MIX650* *MIXER 30 cm* *MIXER 40 cm* *MIXER 50 cm* *MIXER 60 cm* *FRUSTA / WHISK*

Modello *Model*		Giri/minuto *Revolutions motor*	Dimensioni *Dimensions*	Peso *Weight*	Watt	
MIX350VV Motor	●	2.000 - 15.000	130 x 360 mm	2,60 kg	350	
MIX350VF Motor	●	15.000			350	
MIX450VV Motor	●	2.000 - 17.000	130 x 360 mm	3,20 kg	450	
MIX450VF Motor	●	17.000			450	
MIX650VV Motor	●	2.500 - 13.000	130 x 360 mm	3,60 kg	650	
MIX650VF Motor	●	13.000			650	
Mescolatori / ***Mixers***						
Mixer 30 cm	●	~ 15 / 80 lt.	300 mm	1,20 kg	-	
Mixer 40 cm	●	~ 80 / 120 lt.	400 mm	1,45 kg	-	
Mixer 50 cm	●	~ 150 / 230 lt.	500 mm	1,65 kg	-	
Mixer 60 cm	●	~ 250 / 330 lt.	600 mm	1,90 kg	-	
Frusta / ***Whisk***						
Frusta / ***Whisk***	●	-	330 x 120 mm	0,80 kg	-	

Mixer-Sets		
MIX350 SET	●	Set MIX350 VF Motor + Mixer 400
MIX450 SET	●	Set MIX450 VF Motor + Mixer 400
MIX650 SET	●	Set MIX650 VF Motor + Mixer 400
MIX350 COMBI	●	Set MIX350 VV Motor + Mixer 400 + Frusta / *Whisk*
MIX450 COMBI	●	Set MIX450 VV Motor + Mixer 400 + Frusta / *Whisk*
MIX650 COMBI	●	Set MIX650 VV Motor + Mixer 400 + Frusta / *Whisk*
Accessori / ***Tools***		
MIXPS	●	Supporto a parete per motore / *Wall support for motor*
MIXPC	●	Supporto a parete per COMBI / *Wall support for COMBI*



Wash line

Mettiamo a vostra disposizione sistemi di lavaggio professionali,
progettati e realizzati allo scopo di ottenere eccellenti risultati di pulizia, igiene e brillantezza.
Prodotti di qualità all'insegna di una politica di risparmio energetico e minor consumo di acqua e detergenti.

100% Made in Italy

AFFIDABILITÀ
ALTE PRESTAZIONI
ASSISTENZA GARANTITA
INNOVAZIONE CONTINUA
MATERIALI A NORMA RoHS

We offer you professional wash systems, designed and created in order to obtain excellent results of cleaning, hygiene and brightness.
High-quality products conceived by following a policy of energy saving and lower water and detergents consumption.

100% Made in Italy

RELIABILITY
HIGH PERFORMANCES
GUARANTEED ASSISTANCE
NON-STOP INNOVATION
RoHS CONFORMITY MATERIALS

Caratteristiche tecniche
Technical features

COSA CI RENDE UNICI:
LE CARATTERISTICHE DELLE NOSTRE LAVASTOVIGLIE

WHAT MAKES US UNIQUE: OUR DISHWASHERS' FEATURES



- Velocità di rotazione di risciacquo regolabile
  Adjustable rinse rotation speed
- Facile manutenzione frontale
  Easy front-side maintenance
- Doppio dosatore di detergente e brillantante di serie su tutti i modelli
  Double detergent and rinse-aid dispenser built-in on every model

TARATURA DIFFERENZIATA DI DETERGENTE E BRILLANTANTE PER OGNI CICLO, PER DOSAGGI PERFETTI E MAGGIORE RISPARMIO

DIFFERENT ADJUSTMENT OF THE DISPENSERS ACCORDING TO EACH WASHING CYCLE, FOR RIGHT QUANTITIES AND SAVING



- Vasca igienica stampata inclinata per uno scarico migliore
  Hygienic printed inclined tank for a better drain
- Giranti di lavaggio/risciacquo totalmente in acciaio inox per garantire robustezza, affidabilita' e resistenza alla corrosione
  Stainless steel washing and rising arms in order to grant strength, reliability and corrosion resistance

Caratteristiche tecniche
Technical features

COSA CI RENDE UNICI:
LE CARATTERISTICHE DELLE NOSTRE LAVASTOVIGLIE

WHAT MAKES US UNIQUE: OUR DISHWASHERS' FEATURES

- Guide cesto igieniche che permettono lavaggi ottimali in ogni punto del cestello, supportando anche cesti rotondi

  Hygienic basket supports which allows best washes in every basket coin supporting also round baskets

- Staffa porta in 20/10 per una robustezza garantita

  Door reinforcement brackets 20/10 to guarantee a timeless strength

- Scarico automatico tra ciclo di lavaggio e di risciacquo per un ricambio parziale di acqua pulita ad ogni ciclo (con pompa di scarico installata)

  Automatic drain between the washing and rising cycle for a partial refill of clean water at every cycle (if drain pump is installed)





- Porta con doppia parete per coinbetazione termo-acustica

  Double walled door for thermal-acoustic isolation

- Doppio filtro aspirazione, lavaggio e scarico che trattiene anche le impurità più piccole

  Double washing and drain filter which holds also the smallest impurities in order to grant strength, reliability and corrosion resistance

● a magazzino *on stock* ● disponibile a breve *available in short time* ● circa 10 giorni di consegna *about 10 days delivery*

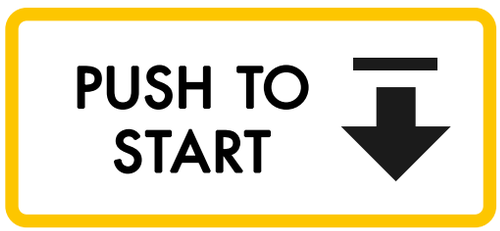
Caratteristiche tecniche
Technical features

COSA CI RENDE UNICI:
LE CARATTERISTICHE DELLE NOSTRE LAVASTOVIGLIE

WHAT MAKES US UNIQUE: OUR DISHWASHERS' FEATURES

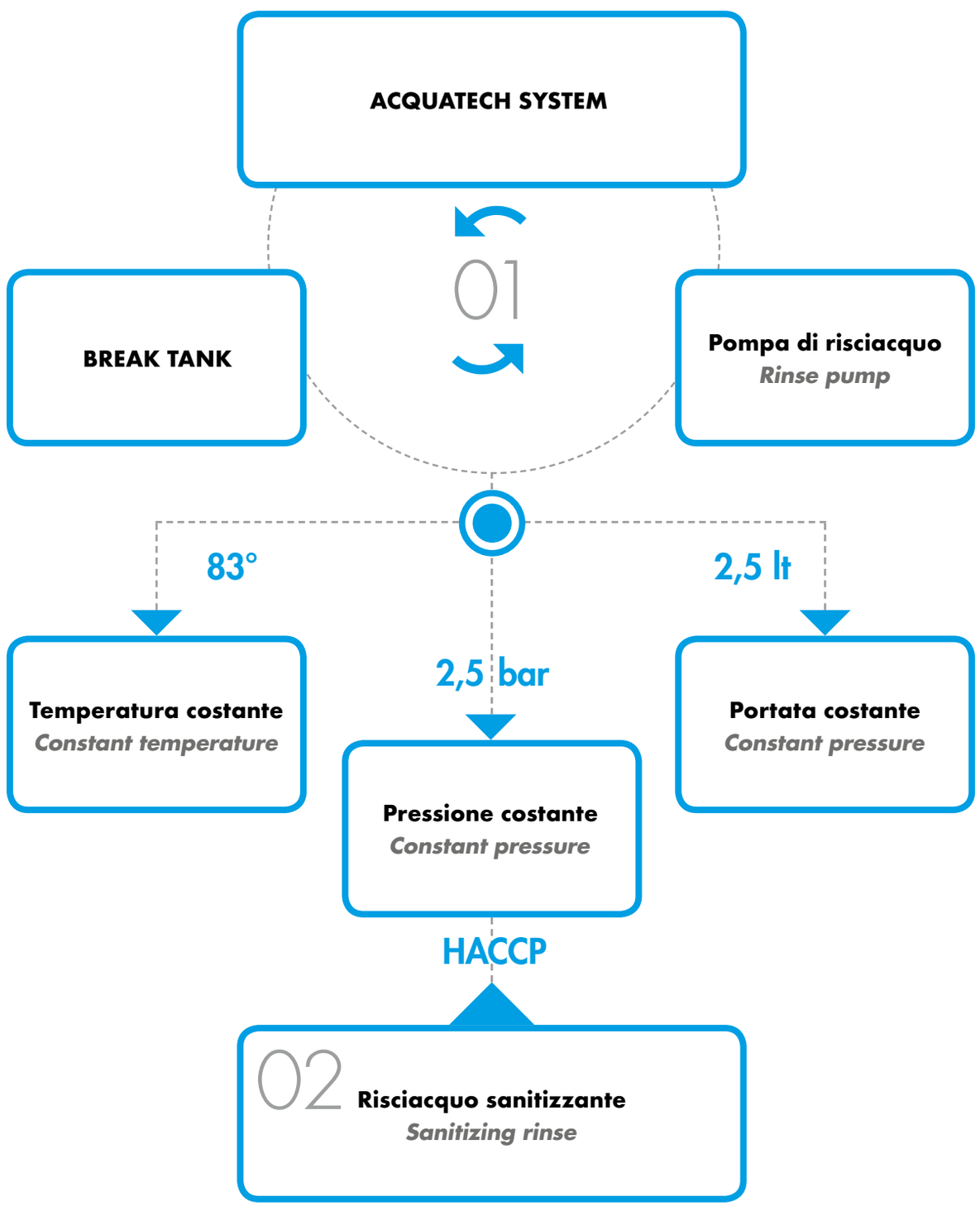


- Filtri integrali inox in vasca come dotazione standard
  Integral tank stainless steel filters as standard equipment
- Auto-diagnosi con messaggio su eventuali anomalie e risoluzione delle stesse
  Self-test and alert message about possible anomalies
- Vasca igienica stampata e arrotondata
  Hygienic printed molded tank
- Supporto cesto facilmente removibile
  Easy-removable basket support



- Avvio ciclo "push to start" che assicura minori consumi
  "Push to start" system that ensures less consumptions

Caratteristiche tecniche
Technical features



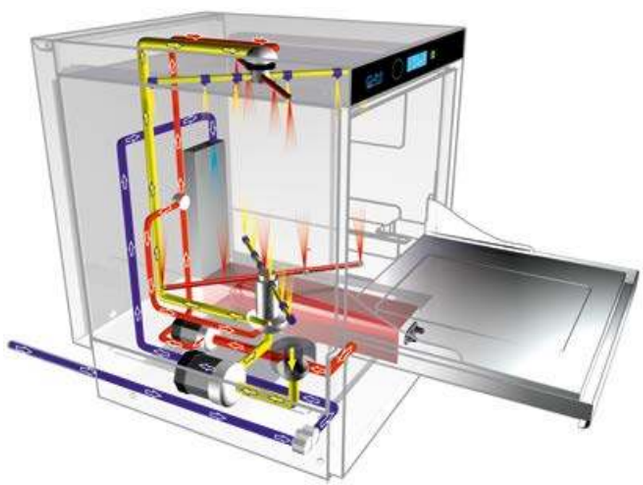
● a magazzino *on stock*
● disponibile a breve *available in short time*
● circa 10 giorni di consegna *about 10 days delivery*

Caratteristiche tecniche
Technical features



Il break-tank posteriore permette il riempimento del boiler a poco a poco, velocizzandone il riscaldamento.

The rear break-tank allows the boiler refill in little quantities making its heating up quicker.



Il riempimento avviene solo al termine del ciclo di risciacquo.

The break-tank is refilled only at the end of the rinse cycle.



- Circuito lavaggio
  Wash circuit
- Risciacquo con pompa da 0,5 Hp
  Rinse with 0,5 Hp pump
- Riempimento del serbatoio
  Break tank filling

Lavabicchieri
Glasswashers

Durata lavaggio / ***Washing time*: 75 - 90 - 110 - 130 sec.**



GAM42E

Lavabicchieri / *Glasswashers*

Modello *Model*		Cesto mm *Basket mm*	Alimentazione *Power supply*	kW Vasca *kW Tank*	kW Resistenza boiler *kW Boiler heating element*	kW Assorbimento pompa *kW Pump absorption*	Dimensioni LxPxH mm *Dimensions*	Dimensioni imballo mm *Packing dimensions mm*	H Bicchiere mm *H Glass mm*	Ø Piatto mm *Ø Dish mm*	Teglia / *Pan*	Prezzo *Price*
GAM42E EL42E	●	400 x 400	230 V 50 Hz	2,6	2,6	0,26	470x555 x710	670x570 x890	275	295	-	

Dotazione standard / ***Equipped with***
2 cesti bicchieri, 1 porta-posate, 1 porta-piattini / *2 baskets for glasses, 1 cutlery holder, 1 saucer holders*
Il modello GAM42E non è disponibile con la pompa di scarico / *GAM42E model is not available with drain pump*



Optional / ***Optional***
Sistema osmosi inversa / *Reverse osmosis system*
Cartuccia filtro a carboni attivi / *Activated carbon filter cartridge*

● a magazzino *on stock* ● disponibile a breve *available in short time* ● circa 10 giorni di consegna *about 10 days delivery*

Lavapiatti
Dishwashers

Durata lavaggio / *Washing time*: 90 - 110 - 120 - 300 sec.



GAM53E



GAM84PSEL

Lavapiatti senza pompa di scarico / *Dishwashers without drain pump*

Modello *Model*		Cesto mm *Basket mm*	Alimentazione *Power supply*	kW Vasca *kW Tank*	kW Resistenza boiler *kW Boiler heating element*	kW Assorbimento pompa *kW Pump absorption*	Dimensioni LxPxH mm *Dimensions*	Dimensioni imballo mm *Packing dimensions mm*	H Bicchiere mm *H Glass mm*	Ø Piatto mm *Ø Dish mm*	Teglia / *Pan*
GAM45E EL45E	●	450 x 450	230V/ 50Hz	2,6	2,5	0,52	530x610 x760	680x800 x920	290	310	-
GAM51E EL51E	●	500 x 500	400V3N T/50Hz	2,6	4,5	0,52	585x680 x815	680x800 x1000	310	350	GN 1/1
GAM53E EL53E	●	500 x 500	400V3N T/50Hz	2,6	5,4	0,89	585x680 x815	680x800 x1000	310	350	GN 1/1
GAM84E* EL55E	●	500 x 600	400V3N T/50Hz	2,6	5,4	1,12	585x740 x865	680x860 x1040	340	370	GN 1/1 60x40

Lavapiatti con pompa di scarico / *Dishwashers with drain pump*

Modello *Model*		Cesto mm *Basket mm*	Alimentazione *Power supply*	kW Vasca *kW Tank*	kW Resistenza boiler *kW Boiler heating element*	kW Assorbimento pompa *kW Pump absorption*	Dimensioni LxPxH mm *Dimensions*	Dimensioni imballo mm *Packing dimensions mm*	H Bicchiere mm *H Glass mm*	Ø Piatto mm *Ø Dish mm*	Teglia / *Pan*
GAM51PSEL EL51E+DP50	●	500 x 500	400V3N T/50Hz	2,6	4,5	0,52	585x680 x815	680x800 x1000	310	350	GN 1/1
GAM53PSEL EL53E+DP50	●	500 x 500	400V3N T/50Hz	2,6	5,4	0,89	585x680 x815	680x800 x1000	310	350	GN 1/1
GAM84PSEL* EL55E+DP50	●	500 x 600	400V3N T/50Hz	2,6	5,4	1,12	585x740 x865	680x860 x1040	340	370	GN 1/1

Dotazione standard / *Equipped with*
2 cesti bicchieri, 1 porta-posate, 1 porta-piattini / *2 baskets for glasses, 1 cutlery holder, 1 saucer holders*

* **Dotazione standard / *Equipped with***
1 cesto bicchieri, 1 cesto 22 piatti, 1 cesto 10/12 vassoi, 2 porta-posate / *1 basket for glass 50x60, 1 basket for 22 dishes, 1 basket for 10/12 trays, 2 cutlery holders*
Il modello GAM45E non è disponibile con la pompa di scarico / *GAM45E model is not available with drain pump*



Optional / *Optional*
Sistema osmosi inversa / *Reverse osmosis system*
Cartuccia filtro a carboni attivi / *Activated carbon filter cartridge*

Lavastoviglie a cappotta
Hood dishwashers

Durata lavaggio / ***Washing time*: 60 - 90 - 120 - 300 sec.**



GAM62E

Lavastoviglie a cappotta, cesto 500x500, senza pompa di scarico
Hood dishwashers, basket 500x500, without drain pump

Modello *Model*		Cesto mm *Basket mm*	Alimentazione *Power supply*	kW Vasca *kW Tank*	kW Resistenza boiler *kW Boiler heating element*	kW Assorbimento pompa *kW Pump absorption*	Dimensioni LxPxH mm *Dimensions*	Dimensioni imballo mm *Packing dimensions mm*	H Bicchiere mm *H Glass mm*	Ø Piatto mm *Ø Dish mm*	Teglia / *Pan*	
GAM62E EL62E	●	500 x 500	400V3N T/50Hz	4,5	5,4	1,64	620x770 x1400/1900	710x960 x1520	390	415	GN 1/1	

Lavastoviglie a cappotta, cesto 500x500, con pompa di scarico
Hood dishwashers, basket 500x500, with drain pump

Modello *Model*		Cesto mm *Basket mm*	Alimentazione *Power supply*	kW Vasca *kW Tank*	kW Resistenza boiler *kW Boiler heating element*	kW Assorbimento pompa *kW Pump absorption*	Dimensioni LxPxH mm *Dimensions*	Dimensioni imballo mm *Packing dimensions mm*	H Bicchiere mm *H Glass mm*	Ø Piatto mm *Ø Dish mm*	Teglia / *Pan*	
GAM62PSEL EL62E+DP50	●	500 x 500	400V3N T/50Hz	4,5	5,4	1,64	620x770 x1400/1900	710x960 x1520	390	415	GN 1/1	

Dotazione standard / ***Equipped with***
1 cesto bicchieri, 2 cesto piatti, 1 porta-posate 8 posti / *1 basket for glass, 2 baskets for dishes, 1 cutlery holder with 8 compartments*
Optional / ***Optional*** HP90 (Boiler 9,0 kW)



Optional / ***Optional***
Sistema osmosi inversa / *Reverse osmosis system*
Cartuccia filtro a carboni attivi / *Activated carbon filter cartridge*

● a magazzino *on stock*
● disponibile a breve *available in short time*
● circa 10 giorni di consegna *about 10 days delivery*

Lavastoviglie a cappotta
Hood dishwashers

Durata lavaggio / ***Washing time*: 60 - 90 - 120 - 300 sec.**



GAM70E



GAM80PSEL

Lavastoviglie a cappotta, cesto 500x500 - cesto 600x670, senza pompa di scarico
Hood dishwashers, basket 500x500 - basket 600x670, without drain pump

Modello *Model*		Cesto mm *Basket mm*	Alimentazione *Power supply*	kW Vasca *kW Tank*	kW Resistenza boiler *kW Boiler heating element*	kW Assorbimento pompa *kW Pump absorption*	Dimensioni LxPxH mm *Dimensions*	Dimensioni imballo mm *Packing dimensions mm*	H Bicchiere mm *H Glass mm*	Ø Piatto mm *Ø Dish mm*	Teglia / *Pan*
GAM70E EL70E	●	500 x 600	400V3N T/50Hz	4,5	5,4	1,64	720x770 x1400/1900	800x980 x1520	395	400	GN 1/1 60x40
GAM80E EL80E	●	600 x 670	400V3N T/50Hz	4,5	9	2,0	790x770 x1400/1900	870x1090 x1520	400	415	GN 1/1 60x40

Lavastoviglie a cappotta, cesto 500x500 cesto 600x670, con pompa di scarico
Hood dishwashers, basket 500x500 - basket 600x670, with drain pump

Modello *Model*		Cesto mm *Basket mm*	Alimentazione *Power supply*	kW Vasca *kW Tank*	kW Resistenza boiler *kW Boiler heating element*	kW Assorbimento pompa *kW Pump absorption*	Dimensioni LxPxH mm *Dimensions*	Dimensioni imballo mm *Packing dimensions mm*	H Bicchiere mm *H Glass mm*	Ø Piatto mm *Ø Dish mm*	Teglia / *Pan*
GAM70PSEL EL70E+DP50	●	500 x 600	400V3N T/50Hz	4,5	5,4	1,64	720x770 x1400/1900	800x980 x1520	395	400	GN 1/1 60x40
GAM80PSEL EL80E+DP50	●	600 x 670	400V3N T/50Hz	4,5	9	2,0	790x770 x1400/1900	870x1090 x1520	400	415	GN 1/1 60x40

Dotazione standard / ***Equipped with*** **GAM70E** - **GAM70PSEL**: 1 cesto bicchieri, 1 cesto 22 piatti, 1 cesto 10/12 vassoi, 1 porta-posate 8 posti / *1 basket for glasses, 1 basket for 22 dishes, 1 basket for 10/12 trays, 1 cutlery holder with 8 compartments*
Optional / ***Optional*** HP90 (Boiler 9,0 kW)
Dotazione standard / ***Equipped with*** **GAM80E** - **GAM80PSEL**: 1 cesto inox, 1 porta teglie 5 posti, 2 inserti porta piatti 13 posti, 1 porta-posate 8 posti / *1 inox compartment for cutlery, 1 basket for 5 trays, 2 baskets for 13 dishes, 1 cutlery holder with 8 compartments* **Optional** / ***Optional***: HP60 (Boiler 5,4kW)



Optional / ***Optional***
Sistema osmosi inversa / *Reverse osmosis system*
Cartuccia filtro a carboni attivi / *Activated carbon filter cartridge*

Lavaoggetti
Warewashers

Durata lavaggio / *Washing time*: 120 - 150 - 240 - 540 sec.



GAM951EL



GAM981EL



GAM985EL



GAM991EL

Lavaoggetti, cesto 600x670 - cesto 850x725, senza pompa di scarico
Warewashers, basket 600x670 - basket 850x725, without drain pump

Modello *Model*		Cesto mm *Basket mm*	Alimentazione *Power supply*	kW Vasca *kW Tank*	kW Resistenza boiler *kW Boiler heating element*	kW Assorbimento pompa *kW Pump absorption*	Dimensioni LxPxH mm *Dimensions*	Dimensioni imballo mm *Packing dimensions mm*	H massima pentola mm *H Height pot max mm*	Ø Piatto mm *Ø Dish mm*	Teglia / *Pan*	
GAM951EL EL951E	●	600 x 670	400V3N T/50Hz	4,5	5,4	2,0	775x820 x1350	850x940 x1420	445	430	GN 1/1 60x40	
GAM981EL EL981E	●	600 x 670	400V3N T/50Hz	4,5	5,4	2,0	775x820 x1850	850x940 x1920	850	630	GN1/1 - 60x40 GN2/1 - 60x80	
GAM985EL EL985E	●	850 x 725	400V3N T/50Hz	9	9	2,0+2,0	990x854 x1847	1000x1000 x1900	850	680	GN1/1 - 60x40 GN2/1 - 60x80	
GAM991EL EL991E	●	600 x 670	400V3N T/50Hz	9	9	2,0+2,0	1440x870 x1920	1600x1000 x1990	850	630	GN1/1 - 60x40 GN2/1 - 60x80	

Le lavaoggetti hanno di serie una doppia parete per un maggiore isolamento e un'ottimale efficienza termica.
Warewashers are equipped with double wall for a better insulation and an optimal termic efficiency.

Dotazione standard / *Equipped with*
per / *for* **GAM951EL**, **GAM981EL**: 1 cesto inox, 1 porta teglie 5 posti, 1 porta-posate 8 posti / *1 inox basket, 1 basket for 5 trays, 1 cutlery holder with 8 compartments*
per / *for* **GAM985EL**: 1 cesto inox, 1 porta teglie 5 posti, 1 porta-posate 8 posti, 1 porta teglie inox 5 posti / *1 inox basket, 1 basket for 5 trays, 1 cutlery holder with 8 compartments,1 inox basket for 5 trays*
per / *for* **GAM991EL**: 1 cesto inox, 1 porta teglie 5 posti, 1 porta-posate 8 posti / *1 inox basket, 1 basket for 5 trays, 1 cutlery holder with 8 compartments*



Optional / *Optional*
Sistema osmosi inversa / *Reverse osmosis system*
Cartuccia filtro a carboni attivi / *Activated carbon filter cartridge*

● a magazzino *on stock*
● disponibile a breve *available in short time*
● circa 10 giorni di consegna *about 10 days delivery*

Lavaoggetti
Warewashers

Durata lavaggio / *Washing time*: 120 - 150 - 240 - 540 sec.



Lavaoggetti, cesto 600x670 - cesto 850x725, con pompa di scarico
Warewashers, basket 600x670 - basket 850x725, with drain pump

Modello *Model*		Cesto mm *Basket mm*	Alimentazione *Power supply*	kW Vasca *kW Tank*	kW Resistenza boiler *kW Boiler heating element*	kW Assorbimento pompa *kW Pump absorption*	Dimensioni LxPxH mm *Dimensions*	Dimensioni imballo mm *Packing dimensions mm*	H massima pentola mm *H Height pot max mm*	Ø Piatto mm *Ø Dish mm*	Teglia / *Pan*	
GAM951PSEL EL951E+DP53	●	600 x 670	400V3N T/50Hz	4,5	5,4	2,0	775x820 x1350	850x940 x1420	445	430	GN 1/1 60x40	
GAM981PSEL EL981E+DP53	●	600 x 670	400V3N T/50Hz	4,5	5,4	2,0	775x820 x1850	850x940 x1920	850	630	GN1/1 - 60x40 GN2/1 - 60x80	
GAM985PSEL EL985E+DP53	●	850 x 725	400V3N T/50Hz	9	9	2,0+2,0	990x854 x1847	1000x1000 x1900	850	680	GN1/1 - 60x40 GN2/1 - 60x80	
GAM991PSEL EL991E + DP991	●	600 x 670	400V3N T/50Hz	9	9	2,0+2,0	1440x870 x1920	1600x1000 x1990	850	630	GN1/1 - 60x40 GN2/1 - 60x80	

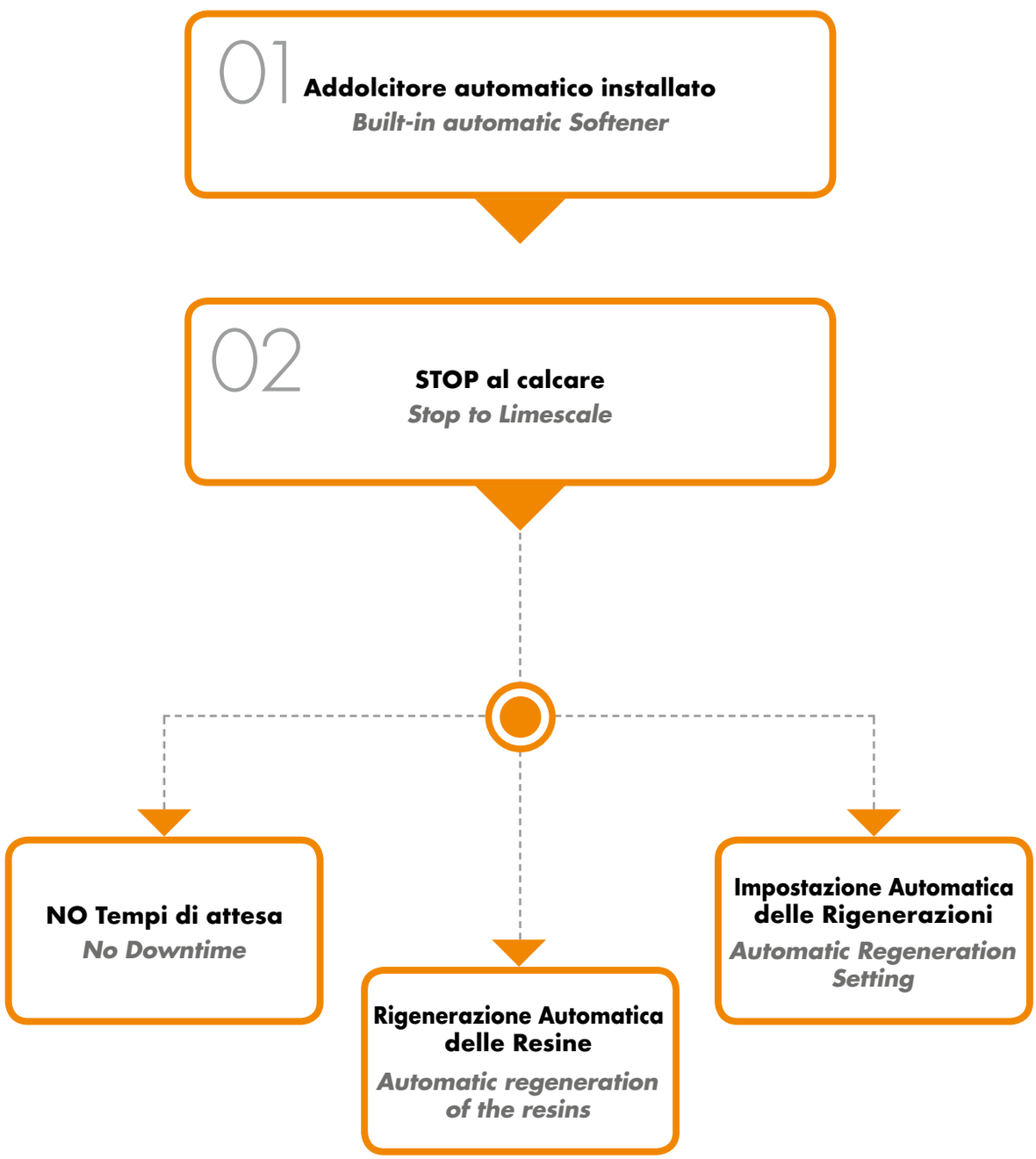
Le lavaoggetti hanno di serie una doppia parete per un maggiore isolamento e un'ottimale efficienza termica.
Warewashers are equipped with double wall for a better insulation and an optimal termic efficiency.

Dotazione standard / *Equipped with*
per / *for* **GAM951PSEL**, **GAM981PSEL**: 1 cesto inox, 1 porta teglie 5 posti, 1 porta-posate 8 posti / *1 inox basket, 1 basket for 5 trays, 1 cutlery holder with 8 compartments*
per / *for* **GAM985PSEL**: 1 cesto inox, 1 porta teglie 5 posti, 1 porta-posate 8 posti, 1 porta teglie inox 5 posti / *1 inox basket, 1 basket for 5 trays, 1 cutlery holder with 8 compartments,1 inox basket for 5 trays*
per / *for* **GAM991PSEL**: 1 cesto inox, 1 porta teglie 5 posti, 1 porta-posate 8 posti / *1 inox basket, 1 basket for 5 trays, 1 cutlery holder with 8 compartments*



Optional / *Optional*
Sistema osmosi inversa / *Reverse osmosis system*
Cartuccia filtro a carboni attivi / *Activated carbon filter cartridge*

Caratteristiche tecniche
Technical features



● a magazzino *on stock* ● disponibile a breve *available in short time* ● circa 10 giorni di consegna *about 10 days delivery*

Caratteristiche tecniche
Technical features



- Lavaggio *Washing*
- Immersione resine/sale *Immersion resin/salt*
- Lavaggio resine *Resin washing*
- Riempimento salamoia *Brine filling*
- Risciacquo *Rinse*

Capacità serbatoio sale *Salt tank capacity*	**1 kg**
Consumo medio sale/ciclo *Average salt consumption/cycle*	**14-16 g**
Ciclo di rigenerazione *Regenaration cycle*	**25 sec.**
Capacità riduzione durezza acqua *Water hardness reduction power*	**~20÷25°f (11,2÷14°d)**

durezza acqua in ingresso *inlet water hardness*	**intervallo di rigenerazione** *regeneration time*	**autonomia con 1 kg di sale** *autonomy with 1kg of salt*
50°f - 28,09°d	1	70
49°f - 27,53°d	2	140
48°f - 26,97°d	3	210
47°f - 26,40°d	4	280
46°f - 25,84°d	5	350
45°f - 25,28°d	6	420
44°f - 24,72°d	7	490
43°f - 24,16°d	8	560
42°f - 23,60°d	9	630
41°f - 23,03°d	10	700
40°f - 22,47°d	11	770
39°f - 21,91°d	12	840
38°f - 21,35°d	13	910
37°f - 20,79°d	14	980
36°f - 20,22°d	15	1050
35°f - 20,00°d	16	1120
34°f - 19,10°d	17	1190
33°f - 18,54°d	18	1260
32°f - 17,98°d	19	1330
31°f - 17,42°d	20	1400
30°f - 16,85°d	21	1470
29°f - 16,29°d	22	1540
28°f - 15,73°d	23	1610
27°f - 15,17°d	24	1680
26°f - 14,61°d	25	1750
25°f - 14°d 26	26	1820
24°f - 13,48°d	27	1890
23°f - 12,92°d	28	1960
22°f - 12,36°d	29	2030
21°f - 11,80°d	30	2100



0,5 atm

25 Sec.
Durante il ciclo di lavaggio
Regeneration during the washing cycle

Messaggio di mancanza sale sul display
Lack of salt message on the display

Nessuna saturazione delle resine
No resins' saturation



-1 atm

Rigenerazione di 30 min. con macchina in stand-by
30 min. regeneration with the machine in stand-by

Nessun sistema di allerta
No alert system

Saturazione delle resine se non rigenerate regolarmente
Resins' saturation if not regularly regenerated

Lavabicchieri - Lavapiatti
Glasswashers - Dishwashers

Durata lavaggio / ***Washing time*: 75 - 90 - 110 - 130 sec.**



GAM410E

Lavabicchieri, cesto 350x350 - cesto 400x400
Glasswashers, basket 350x350 - basket 400x400

Modello *Model*		Cesto mm *Basket mm*	Alimentazione *Power supply*	kW Vasca *kW Tank*	kW Resistenza boiler *kW Boiler heating element*	kW Assorbimento pompa *kW Pump absorption*	Dimensioni LxPxH mm *Dimensions*	Dimensioni imballo mm *Packing dimensions mm*	H Bicchiere mm *H Glass mm*	Ø Piatto mm *Ø Dish mm*	Teglia / *Pan*	
GAM410E S209E	●	400 x 400	230 V 50 Hz	2,6	2,5	0,26	470x585 x710	670x570 x890	275	295	-	

Dotazione standard / ***Equipped with***
2 cesti bicchieri, 1 porta-posate, 1 porta-piattini / *2 baskets for glasses, 1 cutlery holder, 1 saucer holders*
Il modello GAM410E non è disponibile con la pompa di scarico / *GAM410E model is not available with drain pump*

● a magazzino *on stock* ● disponibile a breve *available in short time* ● circa 10 giorni di consegna *about 10 days delivery*

Lavabicchieri - Lavapiatti
Glasswashers - Dishwashers

Durata lavaggio / *Washing time*: 90 - 110 - 120 - 300 sec.



GAM550E



GAM590E

Lavapiatti, cesto 450x450 - cesto 500x500, senza pompa di scarico
Dishwashers, basket 450x450 - basket 500x500, without drain pump

Modello *Model*		Cesto mm *Basket mm*	Alimentazione *Power supply*	kW Vasca *kW Tank*	kW Resistenza boiler *kW Boiler heating element*	kW Assorbimento pompa *kW Pump absorption*	Dimensioni LxPxH mm *Dimensions*	Dimensioni imballo mm *Packing dimensions mm*	H Bicchiere mm *H Glass mm*	Ø Piatto mm *Ø Dish mm*	Teglia / *Pan*	
GAM550E S540E	●	500 x 500	230 V 50 Hz	2,6	2,5	0,52	585x680 x815	680x800 x1000	310	350	GN 1/1	
GAM570E S560E	●	500 x 500	400V3N T/50Hz	2,6	4,5	0,52	585x680 x815	680x800 x1000	310	350	GN 1/1	
GAM590E S580E	●	500 x 500	400V3N T/50Hz	2,6	5,4	0,89	585x680 x815	680x800 x1000	310	350	GN 1/1	

Lavapiatti, cesto 450x450 - cesto 500x500, con pompa di scarico
Dishwashers, basket 450x450 - basket 500x500, with drain pump

Modello *Model*		Cesto mm *Basket mm*	Alimentazione *Power supply*	kW Vasca *kW Tank*	kW Resistenza boiler *kW Boiler heating element*	kW Assorbimento pompa *kW Pump absorption*	Dimensioni LxPxH mm *Dimensions*	Dimensioni imballo mm *Packing dimensions mm*	H Bicchiere mm *H Glass mm*	Ø Piatto mm *Ø Dish mm*	Teglia / *Pan*	
GAM550PSE S540E+DP50	●	500 x 500	230 V 50 Hz	2,6	2,5	0,52	585x680 x815	680x800 x1000	310	350	GN 1/1	
GAM570PSE S560E+DP50	●	500 x 500	400V3N T/50Hz	2,6	4,5	0,52	585x680 x815	680x800 x1000	310	350	GN 1/1	
GAM590PSE S580E+DP50	●	500 x 500	400V3N T/50Hz	2,6	5,4	0,89	585x680 x815	680x800 x1000	310	350	GN 1/1	

Dotazione standard / *Equipped with*
1 cesto bicchieri, 1 cesto piatti, 2 porta-posate / *1 basket for glasses, 1 basket for dishes, 2 cutlery holders*

Lavastoviglie a cappotta
Hood dishwashers

Durata lavaggio / ***Washing time*: 60 - 90 - 120 - 300 sec.**



GAM1110E

Lavastoviglie a cappotta, cesto 500x500, senza pompa di scarico
Hood dishwashers, basket 500x500, without drain pump

Modello *Model*		Cesto mm *Basket mm*	Alimentazione *Power supply*	kW Vasca *kW Tank*	kW Resistenza boiler *kW Boiler heating element*	kW Assorbimento pompa *kW Pump absorption*	Dimensioni LxPxH mm *Dimensions*	Dimensioni imballo mm *Packing dimensions mm*	H Bicchiere mm *H Glass mm*	Ø Piatto mm *Ø Dish mm*	Teglia / *Pan*	
GAM1110E S1100E	●	500 x 500	400V3N T/50Hz	4,5	5,4	1,12	620x770 x1400/1900	710x960 x1520	390	415	GN 1/1	
GAM1210E S1200E	●	500 x 500	400V3N T/50Hz	4,5	5,4	1,64	470x585 x1400/1900	710x960 x1520	390	415	GN 1/1	

Lavastoviglie a cappotta, cesto 500x500, con pompa di scarico
Hood dishwashers, basket 500x500, with drain pump

Modello *Model*		Cesto mm *Basket mm*	Alimentazione *Power supply*	kW Vasca *kW Tank*	kW Resistenza boiler *kW Boiler heating element*	kW Assorbimento pompa *kW Pump absorption*	Dimensioni LxPxH mm *Dimensions*	Dimensioni imballo mm *Packing dimensions mm*	H Bicchiere mm *H Glass mm*	Ø Piatto mm *Ø Dish mm*	Teglia / *Pan*	
GAM1110PSE S1100E+DP50	●	500 x 500	400V3N T/50Hz	4,5	5,4	1,12	620x770 x1400/1900	710x960 x1520	390	415	GN 1/1	
GAM1210PSE S1200E+DP50	●	500 x 500	400V3N T/50Hz	4,5	5,4	1,64	470x585 x1400/1900	710x960 x1520	390	415	GN 1/1	

Dotazione standard / ***Equipped with***
1 cesto bicchieri, 2 cesti piatti, 1 porta-posate 8 posti / *1 basket for glass, 2 baskets for dishes, 1 cutlery holder with 8 compartments*
Optional / ***Optional*** HP90 (Boiler 9,0 kW)

● a magazzino *on stock* ● disponibile a breve *available in short time* ● circa 10 giorni di consegna *about 10 days delivery*



Lavaggio
Washing

Caratteristiche tecniche
Technical features

SISTEMA DI CONTROLLO ELETTRONICO
ELECTRONIC CONTROL SYSTEM

- Pannello comandi con display lcd touch in vetro temperato
  Lcd-touch display made with tempered glass
- Settaggio automatico di tutti i parametri durante la prima installazione
  Automatic setting of all parameters during the first installation
- Regolazione precisa di temperature e dosaggi
  Precise setting of temperatures and detergent
- Risparmio energetico e di detersivo
  Energy and detergent saving
- Facilità di utilizzo
  Easy to use
- Grande durata nel tempo
  Long-lasting machines
- Doppio dosatore di detergente e brillantante installato di serie su tutti i modelli
  Double detergent and rinse-aid dispenser as standard equipment on every model



● a magazzino *on stock*
● disponibile a breve *available in short time*
● circa 10 giorni di consegna *about 10 days delivery*

Caratteristiche tecniche
Technical features

LINEA STANDARD: POMPA DI SCARICO PER RICAMBIO PARZIALE DI ACQUA
STANDARD LINE: DRAIN PUMP FOR A PARTIAL WATER REFILL



LE FASI DEL CICLO
THE PHASES OF THE CYCLE

- Lavaggio
  Wash
- Riempimento salamoia
  Brine filling
- Risciacquo
  Rinse





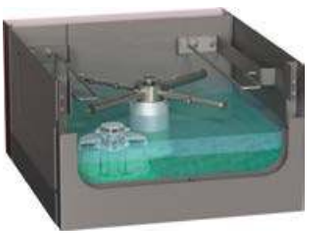
Ciclo di lavaggio
Washing cycle





Scarico esclusivamente di acqua sporca
Drain of only dirty water





Ciclo di risciacquo e rispristino del livello con acqua calda
Rinsing with reinstatement of the working level with hot water

Lavabicchieri
Glasswashers

Durata lavaggio / ***Washing time*: 75 - 90 - 110 - 130 sec.**



GAM350-27E



GAM400E

Lavabicchieri, cesto 350x350 - cesto 400x400, senza pompa di scarico
Glasswashers, basket 350x350 - basket 400x400, without drain pump

Modello *Model*		Cesto mm *Basket mm*	Alimentazione *Power supply*	kW Vasca *kW Tank*	kW Resistenza boiler *kW Boiler heating element*	kW Assorbimento pompa *kW Pump absorption*	Dimensioni LxPxH mm *Dimensions*	Dimensioni imballo mm *Packing dimensions mm*	H Bicchiere mm *H Glass mm*	Ø Piatto mm *Ø Dish mm*	Teglia / *Pan*	
GAM350/27E K205E	●	350 x 350	230 V 50 Hz	2,6	2,5	0,19	670x570 x840	670x570 x840	250	-	-	
GAM400E K209E	●	400 x 400	230 V 50 Hz	2,6	2,5	0,26	470x555 x710	670x570 x890	275	295	-	

Lavabicchieri, cesto 350x350 - cesto 400x400, senza pompa di scarico
Glasswashers, basket 350x350 - basket 400x400, without drain pump

Modello *Model*		Cesto mm *Basket mm*	Alimentazione *Power supply*	kW Vasca *kW Tank*	kW Resistenza boiler *kW Boiler heating element*	kW Assorbimento pompa *kW Pump absorption*	Dimensioni LxPxH mm *Dimensions*	Dimensioni imballo mm *Packing dimensions mm*	H Bicchiere mm *H Glass mm*	Ø Piatto mm *Ø Dish mm*	Teglia / *Pan*	
GAM350/27PSE K205E+DP50	●	350 x 350	230 V 50 Hz	2,6	2,5	0,19	670x570 x840	670x570 x840	250	-	-	
GAM400PSE K209E+DP50	●	400 x 400	230 V 50 Hz	2,6	2,5	0,26	470x550 x710	670x570 x890	275	295	-	

Dotazione standard / ***Equipped with***
2 cesti bicchieri, 1 porta-posate, 1 porta-piattini / *2 baskets for glasses, 1 cutlery holder, 1 saucer holders*

● a magazzino *on stock* ● disponibile a breve *available in short time* ● circa 10 giorni di consegna *about 10 days delivery*

Lavapiatti
Dishwashers

Durata lavaggio / ***Washing time*: 90 - 110 - 120 - 300 sec.**


GAM450E


GAM540PSE


GAM840PSE

Lavapiatti, cesto 450x450 - cesto 500x600, senza pompa di scarico
Dishwashers, basket 450x450 - basket 500x600, without drain pump

Modello *Model*		Cesto mm *Basket mm*	Alimentazione *Power supply*	kW Vasca *kW Tank*	kW Resistenza boiler *kW Boiler heating element*	kW Assorbimento pompa *kW Pump absorption*	Dimensioni LxPxH mm *Dimensions*	Dimensioni imballo mm *Packing dimensions mm*	H Bicchiere mm *H Glass mm*	Ø Piatto mm *Ø Dish mm*	Teglia / *Pan*
GAM450E K450E	●	450 x 450	230 V 50 Hz	2,6	2,5	0,52	530x610 x760	680x800 x920	290	310	-
GAM540E K540E	●	500 x 500	230 V 50 Hz	2,6	2,5	0,52	585x680 x815	680x800 x1000	310	350	GN 1/1
GAM560E K560E	●	500 x 500	400V3N T/50Hz	2,6	4,5	0,52	585x680 x815	680x800 x1000	310	350	GN 1/1
GAM580E K580E	●	500 x 500	400V3N T/50Hz	2,6	5,4	0,89	585x680 x815	680x800 x1000	310	350	GN 1/1
GAM840E* K840E	●	500 x 600	400V3N T/50Hz	2,6	5,4	1,12	585x740 x865	680x860 x1040	340	370	GN 1/1 60x40

Lavapiatti, cesto 450x450 - cesto 500x600, con pompa di scarico
Dishwashers, basket 450x450 - basket 500x600, with drain pump

Modello *Model*		Cesto mm *Basket mm*	Alimentazione *Power supply*	kW Vasca *kW Tank*	kW Resistenza boiler *kW Boiler heating element*	kW Assorbimento pompa *kW Pump absorption*	Dimensioni LxPxH mm *Dimensions*	Dimensioni imballo mm *Packing dimensions mm*	H Bicchiere mm *H Glass mm*	Ø Piatto mm *Ø Dish mm*	Teglia / *Pan*
GAM450PSE K450E+DP50	●	450 x 450	230 V 50 Hz	2,6	2,5	0,52	530x610 x760	680x800 x920	290	310	-
GAM540PSE K540E+DP50	●	500 x 500	230 V 50 Hz	2,6	2,5	0,52	585x680 x815	680x800 x1000	310	350	GN 1/1
GAM560PSE K560E+DP50	●	500 x 500	400V3N T/50Hz	2,6	4,5	0,52	585x680 x815	680x800 x1000	310	350	GN 1/1
GAM580PSE K580E+DP50	●	500 x 500	400V3N T/50Hz	2,6	5,4	0,89	585x680 x815	680x800 x1000	310	350	GN 1/1
GAM840PSE* K840E+DP50	●	500 x 600	400V3N T/50Hz	2,6	5,4	1,12	585x740 x865	680x860 x1040	340	370	GN 1/1 60x40

Dotazione standard / ***Equipped with***
1 cesto bicchieri, 1 cesto piatti, 2 porta-posate / *1 basket for glasses, 1 basket for dishes, 2 cutlery holders*

* **Dotazione standard** / ***Equipped with***
1 cesto bicchieri, 1 cesto 22 piatti, 1 cesto 10/12 vassoi, 2 porta-posate / *1 basket for glasses, 1 basket for 22 dishes, 1 basket for 10/12 trays, 2 cutlery holders*

Lavastoviglie a cappotta
Hood dishwashers

Durata lavaggio / ***Washing time*: 60 - 90 - 120 - 300 sec.**



GAM1100E

Lavastoviglie a cappotta, cesto 500x500, senza pompa di scarico
Hood dishwashers, basket 500x500, without drain pump

Modell		Cesto mm *Basket mm*	Alimentazione *Power supply*	kW Vasca *kW Tank*	kW Resistenza boiler *kW Boiler heating element*	kW Assorbimento pompa *kW Pump absorption*	Dimensioni LxPxH mm *Dimensions*	Dimensioni imballo mm *Packing dimensions mm*	H Bicchiere mm *H Glass mm*	Ø Piatto mm *Ø Dish mm*	Teglia / *Pan*	
GAM1100E K1100E	●	500 x 500	400V3N T/50Hz	4,5	5,4	1,12	620x770 x1400/1900	710x960 x1520	390	415	GN 1/1	
GAM1200E K1200E	●	500 x 500	400V3N T/50Hz	4,5	5,4	1,64	620x770 x1400/1900	710x960 x1520	390	415	GN 1/1	

Lavastoviglie a cappotta, cesto 500x500, con pompa di scarico
Hood dishwashers, basket 500x500, with drain pump

Modell		Cesto mm *Basket mm*	Alimentazione *Power supply*	kW Vasca *kW Tank*	kW Resistenza boiler *kW Boiler heating element*	kW Assorbimento pompa *kW Pump absorption*	Dimensioni LxPxH mm *Dimensions*	Dimensioni imballo mm *Packing dimensions mm*	H Bicchiere mm *H Glass mm*	Ø Piatto mm *Ø Dish mm*	Teglia / *Pan*	
GAM1100PSE K1100E+DP53	●	500 x 500	400V3N T/50Hz	4,5	5,4	1,12	620x770 x1400/1900	710x960 x1520	390	415	GN 1/1	
GAM1200PSE K1200E+DP53	●	500 x 500	400V3N T/50Hz	4,5	5,4	1,64	620x770 x1400/1900	710x960 x1520	390	415	GN 1/1	

Dotazione standard / ***Equipped with***
1 cesto bicchieri, 2 cesto piatti, 1 porta-posate 8 posti / *1 basket for glass, 2 baskets for dishes, 1 cutlery holder with 8 compartments*
Optional / ***Optional*** HP90 (Boiler 9,0 kW)

● a magazzino *on stock* ● disponibile a breve *available in short time* ● circa 10 giorni di consegna *about 10 days delivery*

Lavastoviglie a cappotta
Hood dishwashers

Durata lavaggio / ***Washing time*: 60 - 90 - 120 - 300 sec.**



GAM1500E



GAM1600PSE

Lavastoviglie a cappotta, cesto 500x600 - cesto 600x670, senza pompa di scarico
Hood dishwashers, basket 500x600 - basket 600x670, without drain pump

Modell		Cesto mm *Basket mm*	Alimentazione *Power supply*	kW Vasca *kW Tank*	kW Resistenza boiler *kW Boiler heating element*	kW Assorbimento pompa *kW Pump absorption*	Dimensioni LxPxH mm *Dimensions*	Dimensioni imballo mm *Packing dimensions mm*	H Bicchiere mm *H Glass mm*	Ø Piatto mm *Ø Dish mm*	Teglia / *Pan*
GAM1500E K1500E	●	500 x 600	400V3N T/50Hz	4,5	5,4	1,64	720x770 x1400/1900	800x980 x1520	395	400	GN 1/1 60x40
GAM1600E K1600E	●	600 x 670	400V3N T/50Hz	4,5	9	2,0	790x770 x1400/1900	870x1090 x1520	400	415	GN 1/1 60x40

Dotazione standard / ***Equipped with***
GAM1500E: 1 cesto bicchieri, 1 cesto 22 piatti, 1 cesto 10/12 vassoi, 1 porta-posate 8 posti / *1 basket for glasses, 1 basket for 22 dishes, 1 basket for 10/12 trays, 1 cutlery holder with 8 compartments*
Optional: HP90 (Boiler 9,0 kW)
GAM1600E: 1 cesto inox, 1 porta teglie 5 posti, 2 inserti porta piatti 13 posti, 1 porta-posate 8 posti / *1 inox basket, 1 basket for 5 trays, 2 baskets for 13 dishes, 1 cutlery holder with 8 compartments*
Optional: HP60 (Boiler 5,4kW)

Lavastoviglie a cappotta, cesto 500x600 - cesto 600x670, senza pompa di scarico
Hood dishwashers, basket 500x600 - basket 600x670, without drain pump

Modell		Cesto mm *Basket mm*	Alimentazione *Power supply*	kW Vasca *kW Tank*	kW Resistenza boiler *kW Boiler heating element*	kW Assorbimento pompa *kW Pump absorption*	Dimensioni LxPxH mm *Dimensions*	Dimensioni imballo mm *Packing dimensions mm*	H Bicchiere mm *H Glass mm*	Ø Piatto mm *Ø Dish mm*	Teglia / *Pan*
GAM1500PSE K1500E+DP53	●	500 x 600	400V3N T/50Hz	4,5	5,4	1,64	720x770 x1400/1900	800x980 x1520	395	400	GN 1/1 60x40
GAM1600PSE K1600E+DP53	●	600 x 670	400V3N T/50Hz	4,5	9	2,0	790x770 x1400/1900	870x1090 x1520	400	415	GN 1/1 60x40

Dotazione standard / ***Equipped with***
für **GAM1500PSE**: 1 cesto bicchieri, 1 cesto 22 piatti, 1 cesto 10/12 vassoi, 1 porta-posate 8 posti / *1 basket for glasses, 1 basket for 22 dishes, 1 basket for 10/12 trays, 1 cutlery holder with 8 compartments*
Optional / ***Optional*** HP90 (Boiler 9,0 kW)
für **GAM1600PSE**: 1 cesto inox, 1 porta teglie 5 posti, 2 inserti porta piatti 13 posti, 1 porta-posate 8 posti / *1 inox basket, 1 basket for 5 trays, 2 baskets for 13 dishes, 1 cutlery holder with 8 compartments*
Optional / ***Optional*** HP60 (Boiler 5,4kW)

Lavaoggetti
Warewashers

Durata lavaggio / *Washing time*: 120 - 150 - 240 - 540 sec.



GAM951E



GAM981E

Lavaoggetti, cesto 600x670, senza pompa di scarico
Warewashers, basket 600x670, without drain pump

Modello *Model*		Cesto mm *Basket mm*	Alimentazione *Power supply*	kW Vasca *kW Tank*	kW Resistenza boiler *kW Boiler heating element*	kW Assorbimento pompa *kW Pump absorption*	Dimensioni LxPxH mm *Dimensions*	Dimensioni imballo mm *Packing dimensions mm*	H massima pentola mm *H Height pot max mm*	Ø Piatto mm *Ø Dish mm*	Teglia / *Pan*	
GAM951E K951E	●	600 x 670	400V3N T/50Hz	4,5	5,4	2,0	775x820 x1350	850x940 x1420	445	430	GN 1/1 60x40	
GAM981E K981E	●	600 x 670	400V3N T/50Hz	4,5	5,4	2,0	775x820 x1850	850x940 x1920	850	630	GN1/1 - 60x40 GN2/1 - 60x80	

Lavaoggetti, cesto 600x670, con pompa di scarico
Warewashers, basket 600x670, with drain pump

Modello *Model*		Cesto mm *Basket mm*	Alimentazione *Power supply*	kW Vasca *kW Tank*	kW Resistenza boiler *kW Boiler heating element*	kW Assorbimento pompa *kW Pump absorption*	Dimensioni LxPxH mm *Dimensions*	Dimensioni imballo mm *Packing dimensions mm*	H massima pentola mm *H Height pot max mm*	Ø Piatto mm *Ø Dish mm*	Teglia / *Pan*	
GAM951PSE K951E+DP53	●	600 x 670	400V3N T/50Hz	4,5	5,4	2,0	775x820 x1350	850x940 x1420	445	430	GN 1/1 60x40	
GAM981PSE K981E+DP53	●	600 x 670	400V3N T/50Hz	4,5	5,4	2,0	775x820 x1850	850x940 x1920	850	630	GN1/1 - 60x40 GN2/1 - 60x80	

Le lavaoggetti hanno di serie una doppia parete per un maggiore isolamento e un'ottimale efficienza termica.
Warewashers are equipped with double wall for a better insulation and an optimal termic efficiency.

Dotazione standard / *Equipped with*
1 cesto inox, 1 porta teglie 5 posti, 1 porta-posate 8 posti / *1 inox basket, 1 basket for 5 trays, 1 cutlery holder with 8 compartments*

● a magazzino *on stock* ● disponibile a breve *available in short time* ● circa 10 giorni di consegna *about 10 days delivery*


GAM
international
P085
Pronto
TNK 60°C
BLR 80°C

Caratteristiche tecniche
Technical features

SISTEMA DI CONTROLLO ELETTROMECCANICO
MECHANICAL CONTROL SYSTEM

- Pannello comandi con pulsanti
  Lcd-touch display made with tempered glass
- Facilità di utilizzo
  Easy to use
- Giranti di lavaggio e risciacquo in acciaio inox
  Stainless steel washing and rinsing arms
- Grande durata nel tempo
  Long lasting machines
- Doppio dosatore di detergente e brillantante installato di serie su tutti i modelli
  Double detergent and rinse-aid dispenser as standard equipment on every models

AFFIDABILITÀ E SEMPLICITÀ DI UTILIZZO: LA FORZA DELLA BASIC LINE

RELIABILITY AND EASY TO USE: THE STRENGTH OF BASIC LINE





● a magazzino *on stock* ● disponibile a breve *available in short time* ● circa 10 giorni di consegna *about 10 days delivery*

Lavabicchieri
Glasswashers

Durata lavaggio / *Washing time*: 120 sec.



GAM 350/22



GAM 400

Lavabicchieri, cesto 350x350 - cesto 400x400, senza pompa di scarico
Glasswashers, basket 350x350 - basket 400x400, without drain pump

Modello *Model*		Cesto mm *Basket mm*	Alimentazione *Power supply*	kW Vasca *kW Tank*	kW Resistenza boiler *kW Boiler heating element*	kW Assorbimento pompa *kW Pump absorption*	Dimensioni LxPxH mm *Dimensions*	Dimensioni imballo mm *Packing dimensions mm*	H Bicchiere mm *H Glass mm*	Ø Piatto mm *Ø Dish mm*
GAM350/27 C327	●	350 x 350	230 V 50 Hz	2,6	2,5	0,19	420x500 x655	670x570 x840	250	-
GAM400 C432	●	400 x 400	230 V 50 Hz	2,6	2,5	0,26	470x555 x710	670x570 x890	275	295

Lavabicchieri, cesto 350x350 - cesto 400x400, pompa di scarico
Glasswashers, basket 350x350 - basket 400x400, with drain pump

Modello *Model*		Cesto mm *Basket mm*	Alimentazione *Power supply*	kW Vasca *kW Tank*	kW Resistenza boiler *kW Boiler heating element*	kW Assorbimento pompa *kW Pump absorption*	Dimensioni LxPxH mm *Dimensions*	Dimensioni imballo mm *Packing dimensions mm*	H Bicchiere mm *H Glass mm*	Ø Piatto mm *Ø Dish mm*
GAM350/27PS C327 + DP50	●	350 x 350	230 V 50 Hz	2,6	2,5	0,19	420x500 x655	670x570 x840	250	-
GAM400PS C432 + DP50	●	400 x 400	230 V 50 Hz	2,6	2,5	0,26	470x555 x710	670x570 x890	275	295

Dotazione standard / *Equipped with*
2 cesti bicchieri, 1 porta-posate, 1 porta-piattini / *baskets for glasses, 1 cutlery holder, 1 saucer holders*

Lavapiatti
Dishwashers

Durata lavaggio / ***Washing time*: 120 sec.**



GAM 450



GAM 560

Lavapiatti, cesto 450x450 - cesto 500x500, senza pompa di scarico
Dishwashers, basket 450x450 - basket 500x500, without drain pump

Modello *Model*		Cesto mm *Basket mm*	Alimentazione *Power supply*	kW Vasca *kW Tank*	kW Resistenza boiler *kW Boiler heating element*	kW Assorbimento pompa *kW Pump absorption*	Dimensioni LxPxH mm *Dimensions*	Dimensioni imballo mm *Packing dimensions mm*	H Bicchiere mm *H Glass mm*	Ø Piatto mm *Ø Dish mm*	Teglia / *Pan*	
GAM450 C453	●	450 x 450	230 V 50 Hz	2,6	2,5	0,52	530x610 x760	680x800 x920	290	310	-	
GAM540 C537	●	500 x 500	230 V 50 Hz	2,6	2,5	0,52	585x680 x815	680x800 x1000	310	350	GN 1/1	
GAM560 C537T	●	500 x 500	400V3N T/50Hz	2,6	4,5	0,52	585x680 x815	680x800 x1000	310	350	GN 1/1	

Lavapiatti, cesto 450x450 - cesto 500x500, scon pompa di scarico
Dishwashers, basket 450x450 - basket 500x500, with drain pump

Modello *Model*		Cesto mm *Basket mm*	Alimentazione *Power supply*	kW Vasca *kW Tank*	kW Resistenza boiler *kW Boiler heating element*	kW Assorbimento pompa *kW Pump absorption*	Dimensioni LxPxH mm *Dimensions*	Dimensioni imballo mm *Packing dimensions mm*	H Bicchiere mm *H Glass mm*	Ø Piatto mm *Ø Dish mm*	Teglia / *Pan*	
GAM450PS C453 + DP50	●	450 x 450	230 V 50 Hz	2,6	2,5	0,52	530x610 x760	680x800 x920	290	310	-	
GAM540PS C537 + DP50	●	500 x 500	230 V 50 Hz	2,6	2,5	0,52	585x680 x815	680x800 x1000	310	350	GN 1/1	
GAM560PS C537T + DP50	●	500 x 500	400V3N T/50Hz	2,6	4,5	0,52	585x680 x815	680x800 x1000	310	350	GN 1/1	

Dotazione standard / ***Equipped with***
1 cesto bicchieri, 1 cesto piatti, 2 porta-posate / *1 basket for glasses, 1 basket for dishes, 2 cutlery holders*

● a magazzino *on stock* ● disponibile a breve *available in short time* ● circa 10 giorni di consegna *about 10 days delivery*

Lavastoviglie a cappotta
Hood dishwashers

Durata lavaggio / ***Washing time*: 60 - 90 - 120 sec.**



GAM 1200TR

Lavastoviglie a cappotta, cesto 500x500, senza pompa di scarico
Hood dishwashers, basket 500x500, without drain pump

Modello *Model*		Cesto mm *Basket mm*	Alimentazione *Power supply*	kW Vasca *kW Tank*	kW Resistenza boiler *kW Boiler heating element*	kW Assorbimento pompa *kW Pump absorption*	Dimensioni LxPxH mm *Dimensions*	Dimensioni imballo mm *Packing dimensions mm*	H Bicchiere mm *H Glass mm*	Ø Piatto mm *Ø Dish mm*	Teglia / *Pan*	
GAM1100TR CH110	●	500 x 500	400V3N T/50Hz	4,5	5,4	1,12	620x770 x1400/1900	710x960 x1520	390	415	GN 1/1	
GAM1200TR CH120	●	500 x 500	400V3N T/50Hz	4,5	5,4	1,64	620x770 x1400/1900	710x960 x1520	390	415	GN 1/1	

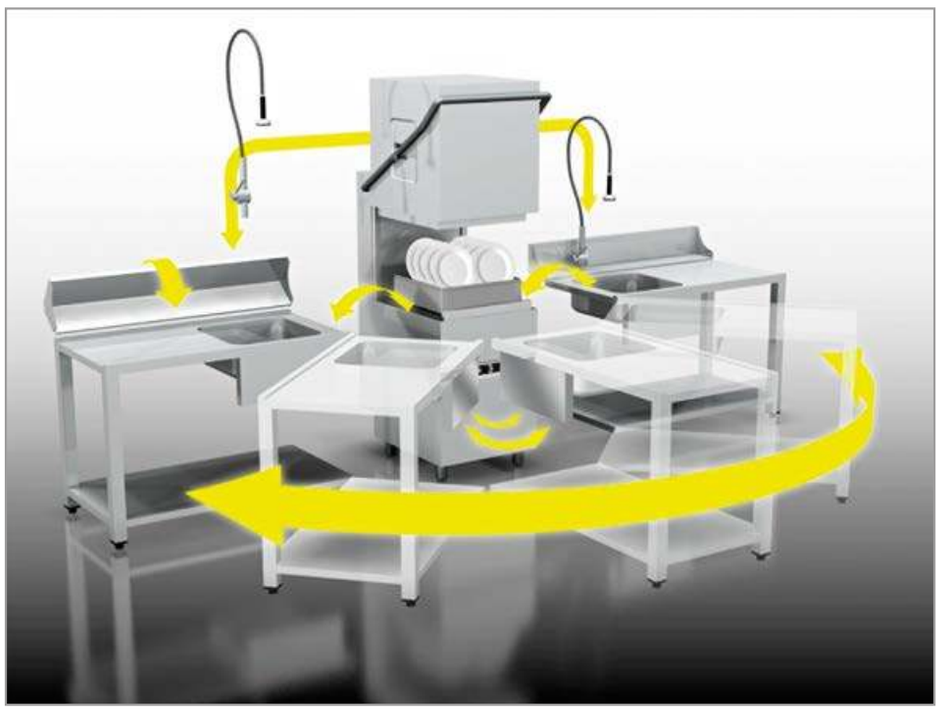
Lavastoviglie a cappotta, cesto 500x500, con pompa di scarico
Hood dishwashers, basket 500x500, with drain pump

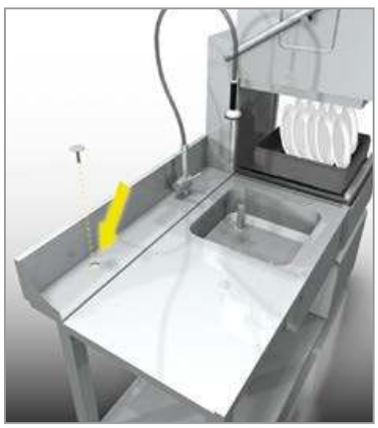
Modello *Model*		Cesto mm *Basket mm*	Alimentazione *Power supply*	kW Vasca *kW Tank*	kW Resistenza boiler *kW Boiler heating element*	kW Assorbimento pompa *kW Pump absorption*	Dimensioni LxPxH mm *Dimensions*	Dimensioni imballo mm *Packing dimensions mm*	H Bicchiere mm *H Glass mm*	Ø Piatto mm *Ø Dish mm*	Teglia / *Pan*	
GAM1100TRPS CH110 + DP53	●	500 x 500	400V3N T/50Hz	4,5	5,4	1,12	620x770 x1400/1900	710x960 x1520	390	415	GN 1/1	
GAM1200TRPS CH120 + DP53	●	500 x 500	400V3N T/50Hz	4,5	5,4	1,64	620x770 x1400/1900	710x960 x1520	390	415	GN 1/1	

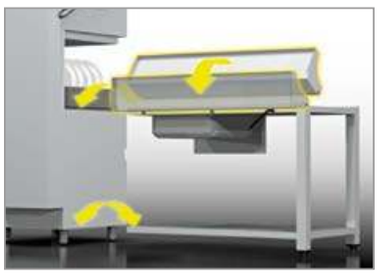
Dotazione standard / ***Equipped with***
1 cesto bicchieri, 2 cesti piatti, 1 porta teglie 8 posti / *1 basket for glass, 2 baskets for dishes, 1 cutlery holder with 8 compartments*
Optional / ***Optional*** HP90 (Boiler 9,0 kW)

Tavolo universale
Universal table

TAVOLI REVERSIBILI PER LAVASTOVIGLIE A CAPPOTTA
REVERSIBLE TABLES FOR PASS-THROUGH MODELS









SUPPORTO INOX PER LAVAPIATTI SPI40
INOX SUPPORT FOR DISHWASHER SPI40

- Componibile
  Modular
- Imballo ridotto
  Lowered packaging
- Facile montaggio
  Easy assembly
- Doppio ripiano cesti
  Double basket shelf
- Maggiore risparmio
  More savings

● a magazzino *on stock* ● disponibile a breve *available in short time* ● circa 10 giorni di consegna *about 10 days delivery*

Accessori
Tools

DETERGENTI E BRILLANTANTI STUDIATI PER VOI

DETERGENTS AND RINSE-AID PRODUCTS STUDIED FOR YOUR NEEDS



- Formula a doppia concentrazione che permette un minor consumo
  Double concentration formula that gives the chance to use less products
- Composizione eco-compatibile a favore dell'ambiente
  Environmentally friendly composition
- Tensioattivi ad azione sgrassante efficaci anche contro lo sporco più ostinato
  Active agents with degreasing action, efficient also against the most persistent dirt
- Agenti anticalcarei, antibatterici e antischiumogeni per trattare con delicatezza e cura anche i bicchieri più fragili oltre a garantire il buono stato della lavastoviglie
  Anti-limescale agents, antibacterials and anti-foam help to handle with elegance and care also the most fragile glasses, granting also the good condition of the machine

CD6x2L (DET LIM 12 kg)	●	DETERGENTE LIQUIDO CON PROFUMAZIONE AL LIMONE Adatto per acque dure Biodegradabile al 90%. Confezione 2x6Kg *LIQUID DETERGENT WITH LEMON FRAGRANCE* *Suitable for hard water* *Biodegradable to 90%.* *Box 2x6 Kg*	
CB5x2L (BRILL LIM 10 kg)	●	BRILLANTANTE Adatto per acque dure 16-50°f - Biodegradabile al 90%. Confezione 2x5 Kg *RINSE-AID* *Suitable for hard water* *Box 2x5 kg*	

Accessori
Tools

TAVOLI DI CARICO E SCARICO DESTRA E SINISTRA
LOAD AND UNLOAD TABLES RIGHT AND LEFT









GAM60E – GAM62E – GAM70E
GAM1110E – GAM1210E
GAM1100E/PSE – GAM1200E/PSE– GAM1500E/PSE
GAM1100TR – GAM1200TR

Codice *Code*		Descrizione *Description*	Dimensioni LxPxH cm *Dimensions LxDxH cm*	
MT8	●	tamponamento angolare *angular protection*	630 x 80 x 200h	
MT16	●		630 x 160 x 200h	
ML55	●	mensola di uscita *outlet shelf* (cesto/*basket* 500x500mm)	550 x 610 x 220h	
ML65	●		650 x 610 x 220h	
PL65	●	tavolo di uscita, ripiano inferiore *output table, lower board*	650 x 610 x 850h	
PL75	●		750 x 610 x 850h	
PL120	●		1200 x 610 x 850h	
PLV120	●	tavolo di ingresso con lavello *input table with sink*	1200 x 770 x 850h	
PLVM150	●	tavolo di ingresso con vasca e vano lavastoviglie *inlet table with basin*	1500 x 770 x 850h	
PLVF120	●	tavolo di ingresso con vasca e foro *inlet table with basin and hole*	1200 x 770 x 850h	
PLVF150	●		1500 x 770 x 850h	
AL65L (PL65)	●	alzatina posteriore *backsplash*	650 x 215 x 150h	
AL75L (PL75)	●		750 x 215 x 150h	
AL120L (PL120)	●		1200 x 215 x 150h	

● a magazzino *on stock* ● disponibile a breve *available in short time* ● circa 10 giorni di consegna *about 10 days delivery*

Accessori
Tools

TAVOLI DI CARICO E SCARICO DESTRA E SINISTRA
LOAD AND UNLOAD TABLES RIGHT AND LEFT

GAM80E - GAM80PSEL GAM1600E - GAM1600PSE				
Codice ***Code***		Descrizione *Description*	Dimensioni LxPxH cm *Dimensions LxDxH cm*	
7MT10	●	tamponamento angolare *angular protection*	725 x 100 x 200h	
7PL80	●	tavolo di uscita, ripiano inferiore *output table, lower board*	800 x 700 x 850h	
7PL120	●	tavolo di uscita, ripiano inferiore *output table, lower board*	1200 x 700 x 850h	
9PLV120	●	tavolo di ingresso con lavello *input table with sink*	1200 x 870 x 850h	
9PLVF150	●	tavolo di ingresso con lavello e foro *input table with sink and hole*	1500 x 870 x 850h	



TAVOLI USCITA FRONTALI / *ANTERIOR OUTPUT TABLES*

GAM80E GAM1600E/PSE				
Codice ***Code***		Descrizione *Description*	Dimensioni LxPxH cm *Dimensions LxDxH cm*	
8PL80	●	tavolo di uscita, ripiano inferiore *output table, lower board*	800 x 770 x 850h	
8PL120	●	tavolo di uscita, ripiano inferiore *output table, lower board*	1200 x 770 x 850h	



Accessori
Tools

TAVOLI USCITA FRONTALI
ANTERIOR OUTPUT TABLES





GAM70E **GAM1500E/PSE**				
Codice ***Code***		Descrizione *Description*	Dimensioni LxPxH cm *Dimensions LxDxH cm*	
7PL80	●	tavolo di uscita, ripiano inferiore *output table, lower board*	800 x 700 x 850h	
7PL120	●		1200 x 700 x 850h	

OPTIONAL
OPTIONALS



Codice ***Code***		Descrizione *Description*	Dimensioni LxPxH cm *Dimensions LxDxH cm*	
DOC100	●	doccione *shower*	-	
DOC200	●	doccione con rubinetto *shower with tap*	-	
P7248	●	pattumiera con pedale e coperchio *waste bin with pedal lid*	Ø 470 x 670h 90lt.	

● a magazzino *on stock* ● disponibile a breve *available in short time* ● circa 10 giorni di consegna *about 10 days delivery*

Supporti inox
Stainless steel table support

Codice *Code*		Descrizione *Description*	Dimensioni LxPxH cm *Dimensions LxDxH cm*	
SPI40	●	mobile supporto inox dim. 580 x 565 x 450h + piedini h120-190mm *stainless steel table support* *dim. 580 x 565 x 450h* *+ feet h120-190mm*	GAM540 GAM560TR GAM540E/PSE GAM560E/PSE GAM580E/PSE GAM50E-GAM51E GAM53E GAM550E GAM570E GAM580E GAM560SW GAM560SWE GAM840E/PSE GAM84E	
PB40	●	porta battente inox per SPI40 *stainless steel door for SPI40*	-	
SPI41	●	supporto aperto per lavastoviglie 583 x 524 x 566 mm *open support* *for dishwasher* *583 x 524 x 566 mm*	GAM540 GAM560TR GAM540E/PSE GAM560E/PSE GAM580E/PSE GAM50E-GAM51E GAM53E GAM550E GAM570E GAM580E GAM560SW GAM560SWE GAM840E/PSE GAM84E	







Cestelli lavastoviglie
Dishwasher baskets

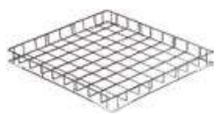
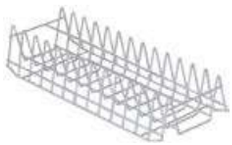
	Codice *Code*		Descrizione *Description*	Dimensioni LxPxH mm *Dimensions LxDxH mm*	
	**1153**	●	portapiattini 12 posti *saucer holder 12 pieces*	295 x 90 x 80	
	**1154**	●	portaposate 8 posti *8 division cutlery insert*	490 x 230 x 140	
	**1155**	●	portaposate *cutlery insert*	110 x 110 x 130	
	**207035**	●	cesto tondo in plastica *plastic round basket*	Ø 350 x 160	
	**207054**	●	cesto quadrato in plastica *plastic square basket*	350 x 350 x 150	
	**208035**	●	cesto tondo in plastica *plastic round basket*	Ø 390 x 160	
	**208052**	●	cesto inclinato per calici da vino con scomparti *inclined basket for wine glasses with compartments*	400 x 400 x 180	
	**208054**	●	cesto quadrato in plastica *plastic square basket*	400 x 400 x 150	
	**208055**	●	cesto in plastica per 9 piatti *plastic basket for 9 dishes*	400 x 400 x 120	

● a magazzino *on stock* ● disponibile a breve *available in short time* ● circa 10 giorni di consegna *about 10 days delivery*

Cestelli lavastoviglie
Dishwasher baskets

Codice *Code*		Descrizione *Description*	Dimensioni LxPxH mm *Dimensions LxDxH mm*	
210052	●	cesto inclinato per calici da vino 4 scomparti *inclined basket for wine glasses 4 compartments*	450 x 450 x 180	
210054	●	cesto quadrato in plastica *plastic square basket*	450 x 450 x 150	
210055	●	cestello 14 piatti in plastica *plastic basket for 14 dishes*	450 x 450 x 150	
640200	●	cesto porta teglie 4 posti *Basket for trays with 4 compartments*	500 x 500 x 200	
640202	●	cesto per 10/12 teglie *basket for 10/12 trays* GAM840E/PSE - GAM1500E/PSE GAM82E - GAM83E GAM84E - GAM70E	500 x 600 x 100	
640205	●	cesto bicchieri *basket for glass* GAM840E/PSE GAM1500E/PSE - GAM82E GAM83E - GAM84E - GAM70E	500 x 600 x 100	
640222	●	cesto per 22 piatti *basket for 22 dishes* GAM840E/PSE - GAM1500E/PSE GAM82E - GAM83E - GAM84E GAM70E	500 x 600 x 100	
800052	●	cesto inclinato per calici da vino 4 scomparti *inclined basket for wine glasses 4 compartments*	500 x 500 x 180	
800200	●	cesto vassoi 4 posti *basket for trays*	500 x 500 x 100	

Cestelli lavastoviglie
Dishwasher baskets

	Codice *Code*		Descrizione *Description*	Dimensioni LxPxH mm *Dimensions LxDxH mm*	
	**800201**	●	cesto quadrato in plastica maglia stretta *plastic square basket*	500 x 500 x 100	
	**800202**	●	cesto quadrato in plastica maglia larga *plastic square basket*	500 x 500 x 100	
	**800211**	●	cestello in plastica 18 piatti *plastic basket for 18 dishes*	500 x 500 x 100	
	**950201**	●	cestello inox / *inox basket* GAM1600E/PSE - GAM951E/PSE GAM981E/PS - GAM80E GAM951EL - GAM981EL GAM991EL - GAM991PSEL	600 x 670 x 100	
	**950204**	●	angolare in PEHD per cesto di *PEHD corner protector for basket of* GAM1600E/PSE - GAM951E/ PSE GAM981E/PS - GAM80E GAM951EL - GAM981EL GAM991EL - GAM991PSEL	155 x 155 x 7	
	**951200**	●	cestello per 8 teglie *basket for 8 trays* GAM985E - GAM985PSEL	465 x 300 x 200	
	**985201**	●	cestello inox *inox basket* GAM985E - GAM985PSEL	850 x 725 x 100	
	**1159**	●	cesto porta teglie 5 posti *basket for trays with 5 compartments* GAM1600E/PSE - GAM951E/PSE GAM981E/PS - GAM80E GAM951EL - GAM981EL GAM991EL - GAM991PSEL	600 x 670 x 250	
	**1160**	●	inserto portapiatti 13 posti per cesto inox *insert 13 plates* GAM1600E/PSE - GAM951E/PSE GAM981E/PS -GAM80E GAM951EL - GAM981EL GAM991EL - GAM991PSEL	655 x 240 x 130	

● a magazzino *on stock* ● disponibile a breve *available in short time* ● circa 10 giorni di consegna *about 10 days delivery*


GAM
international
267
153
09

Forni a Convezione GN e Pasticceria
Convection Ovens GN and Pastry



FORNO A CONVEZIONE SERIE T043M
Forno a convezione di alta qualità di produzione Italiana.
Timer 0-120 minuti. Temperatura 0- 285 °C.
Distanza fra le teglie: 75 mm. Lampade alogene.
Regolazione manuale degli spruzzi d'acqua
(solo per mod. T043MHG e T043MH)

CONVECTION OVEN T043MNVECTION OVEN T043M
High quality convection oven manufactured in Italy.
Timer 0-120°C. Temperature 0-285°C.
Distance between trays: 75 mm. Halogen lamps.
Manual regulation of water sprinkles
(only for mod. T043MHG e T043MH)

4 TEGLIE INCLUSE
4 TRAYS INCLUDED

Modello *Model*		Dimensioni LxPxH *Dimensions LxDxH*	Peso *Weight*	Guide *Guides*	Alimentazione *Power Supply*	
T043MG	●	560x595x580 mm	36 Kg	4 x GN2/3	230V-1N/50-60Hz/2,85 kW	
T043MHG	●	560x595x580 mm	36 Kg	4 x GN2/3	230V-1N/50-60Hz/2,85 kW	
T043M	●	560x595x580 mm	36 Kg	4x 450x 340 mm	230V-1N/50-60Hz/2,85 kW	
T043MH	●	560x595x580 mm	36 Kg	4x 450x 340 mm	230V-1N/50-60Hz/2,85 kW	



FORNO A CONVEZIONE SERIE T04M
Forno a convezione di alta qualità di produzione Italiana.
Timer 0-120 minuti. Temperatura 0- 285 °C.
Distanza fra le teglie: 75 mm.
Lampade alogene.
Regolazione manuale degli spruzzi d'acqua.

CONVECTION OVEN T04M
High quality convection oven manufactured in Italy.
Timer 0-120°C. Temperature 0-285°C.
Distance between trays: 75 mm.
Halogen lamps. Manual regulation of water sprinkles.

TEGLIE NON INCLUSE
TRAYS NOT INCLUDED

Modello *Model*		Dimensioni LxPxH *Dimensions LxDxH*	Peso *Weight*	Guide *Guides*	Alimentazione *Power Supply*	
T04M	●	750x650x560 mm	48 Kg	4 x 600x400mm oppure 4 x GN1/1	230V - 1N/50-60Hz / 3,4 kW	
T04MP	●	750x650x560 mm	48 Kg	4 x 600x400mm oppure 4 x GN1/1	230V - 1N/50-60Hz / 6,2 kW 400V - 3N/50-60Hz / 6,2 kW	

● a magazzino *on stock* ● disponibile a breve *available in short time* ● circa 10 giorni di consegna *about 10 days delivery*

Forni a Vapore Combi GN
Steam-Ovens Combi GN

FORNI A VAPORE COMBI DIGITALI
Pannello digitale con 99 programmi. Circolazione dell'aria bidirezionale. Impostazione digitale degli spruzzi d'acqua. Riscaldamento automatico regolabile. 2 velocità di aerazione regolabili. 3 cicli di cottura per ogni programma. Regolazione del vapore. Lampade alogene. Sensore della temperatura interna. Distanza fra le teglie: 67 mm.

STEAM-OVENS COMBI DIGITAL
Digital control 99 programs. Bi-directional reversing fan system. Digital water injection regulation. Automatic pre-heating setting. N. 2 speed regulation. N. 3 cooking cycles for each program. Steam Exhaust regulation. Halogene lights. Core probe. Distance between trays: 67 mm.

TEGLIE NON INCLUSE
TRAYS NOT INCLUDED



Modello *Model*		Dimensioni LxPxH *Dimensions LxDxH*	Temperatura *Temperature*	Peso *Weight*	Guide *Guides*	Alimentazione *Power Supply*	
G12D	●	920x840x1200 mm	0 - 260 °C	151 Kg	12 GN 1/1 (530x325mm)	400V - 3N/50-60Hz / 16,1 kW	
G07D	●	920x840x865 mm	0 - 260 °C	117 Kg	7 GN 1/1 (530x325mm)	230V - 1N/50-60Hz / 10,8 kW 400V - 3N/50-60Hz / 10,8 kW	
G05D	●	920x840x705 mm	0 - 260 °C	103 Kg	5 GN 1/1 (530x325mm)	230V - 1N/50-60Hz / 10,8 kW 400V - 3N/50-60Hz / 10,8 kW	
G053D	●	700x715x700 mm	0 - 260 °C	64 Kg	5 GN 2/3 (355x325mm)	230V - 1N/50-60Hz / 5,4 kW 400V - 3N/50-60Hz / 5,4 kW	
Sistema di lavaggio automatico ***Automatic self clean system***							

FORNI A VAPORE COMBI ELETTROMECCANICI
Circolazione dell'aria bidirezionale. Impostazione elettronica degli spruzzi d'acqua. Timer meccanico 0-120 min. Lampade alogene. Distanza fra le teglie: 67 mm.

STEAM-OVENS COMBI ELECTROMECHANICAL
Bi-directional reversing fan system. Electronic water injection regulation. Mechanical timer setting 0-120 min. Halogen lamps. Distance between trays: 67 mm.

TEGLIE NON INCLUSE
TRAYS NOT INCLUDED



Modello *Model*		Dimensioni LxPxH *Dimensions LxDxH*	Temperatura *Temperature*	Peso *Weight*	Guide *Guides*	Alimentazione *Power Supply*	
G12M	●	920x840x1200 mm	0 - 285 °C	151 Kg	12 GN 1/1 (530x325mm)	400V - 3N/50-60Hz / 16,1 kW	
G07M	●	920x840x865 mm	0 - 285 °C	117 Kg	7 GN 1/1 (530x325mm)	230V - 1N/50-60Hz / 10,8 kW 400V - 3N/50-60Hz / 10,8 kW	
G05M	●	920x840x705 mm	0 - 285 °C	103 Kg	5 GN 1/1 (530x325mm)	230V - 1N/50-60Hz / 10,8 kW 400V - 3N/50-60Hz / 10,8 kW	
G053M	●	700x715x700 mm	0 - 260 °C	64 Kg	5 GN 2/3 (355x325mm)	230V - 1N/50-60Hz / 5,4 kW 400V - 3N/50-60Hz / 5,4 kW	

Forni a Vapore Combi GN e Panetteria
Steam-Ovens Combi GN & Bakery



L10D L06D L04D

FORNI A VAPORE COMBI DIGITALI

Pannello digitale con 99 programmi. Circolazione dell'aria bidirezionale. Impostazione digitale degli spruzzi d'acqua. Riscaldamento automatico regolabile. 2 velocità di aerazione regolabili. 3 cicli di cottura per ogni programma. Regolazione del vapore. Lampade alogene. Distanza fra le teglie: 80 mm.
Optional: Sensore della temperatura interna.

STEAM-OVENS COMBI DIGITAL

Digital control 99 programs. Bi-directional reversing fan system. Digital water injection regulation. Automatic pre-heating setting. N. 2 speed regulation. N. 3 cooking cycles for each program. Steam Exhaust regulation. Halogene lights.
Distance between trays: 80 mm.
Optional: Core probe.

TEGLIE NON INCLUSE
TRAYS NOT INCLUDED

Modello *Model*		Dimensioni LxPxH *Dimensions LxDxH*	Temperatura *Temperature*	Peso *Weight*	Guide *Guides*	Alimentazione *Power Supply*	
L10D	●	920x840x1200 mm	0 - 260 °C	151 Kg	10 600X400mm oppure GN 1/1	400V - 3N/50-60Hz / 16,1 kW	
L06D	●	920x840x865 mm	0 - 260 °C	117 Kg	6 600X400mm oppure GN 1/1	230V - 1N/50-60Hz / 10,8 kW 400V - 3N/50-60Hz / 10,8 kW	
L04D	●	920x840x705 mm	0 - 260 °C	103 Kg	4 600X400mm oppure GN 1/1	230V - 1N/50-60Hz / 10,8 kW 400V - 3N/50-60Hz / 10,8 kW	
Sistema di lavaggio automatico ***Automatic self clean system***							



L10M L06M L04M

FORNI A VAPORE COMBI ELETTROMECCANICI

Circolazione dell'aria bidirezionale. Impostazione elettronica degli spruzzi d'acqua. Timer meccanico 0-120 min. Lampade alogene. Distanza fra le teglie: 80 mm.

STEAM-OVENS COMBI ELECTROMECHANICAL

Bi-directional reversing fan system. Electronic water injection regulation. Mechanical timer setting 0-120 min. Halogen lamps.
Distance between trays: 80 mm.

TEGLIE NON INCLUSE
TRAYS NOT INCLUDED

Modello *Model*		Dimensioni LxPxH *Dimensions LxDxH*	Temperatura *Temperature*	Peso *Weight*	Guide *Guides*	Alimentazione *Power Supply*	
L10M	●	920x840x1200 mm	0 - 285 °C	151 Kg	10 600X400mm oppure GN 1/1	400V - 3N/50-60Hz / 16,1 kW	
L06M	●	920x840x865 mm	0 - 285 °C	117 Kg	6 600X400mm oppure GN 1/1	230V - 1N/50-60Hz / 10,8 kW 400V - 3N/50-60Hz / 10,8 kW	
L04M	●	920x840x705 mm	0 - 285 °C	103 Kg	4 600X400mm oppure GN 1/1	230V - 1N/50-60Hz / 10,8 kW 400V - 3N/50-60Hz / 10,8 kW	

● a magazzino *on stock* ● disponibile a breve *available in short time* ● circa 10 giorni di consegna *about 10 days delivery*



Accessori per Forni a Convezione Gastronomia
Tools for Convection Ovens Gastronomy

GG46
Acciaio cromato
Chromed steel
GN 1/1 - 530x325mm





GP56
Acciaio cromato
Chromed steel
GN 2/3 - 354x325 mm

GP40
Teglia in acciaio inox
Tray in stainless steel
GN 1/1 - 530x325x20 mm





GP50
Teglia in acciaio inox
Tray in stainless steel
GN 2/3 - 354x325x20 mm

GP42
Teglia in acciaio inox
Tray in stainless steel
GN 1/1 - 530x325x40 mm





GP44
Teglia in acciaio inox
Tray in stainless steel
GN 1/1 - 530x325x65 mm

GP51
Teglia in acciaio inox
Tray in stainless steel
GN 2/3 - 354x325x40 mm





GP53
Teglia in acciaio inox
Tray in stainless steel
GN 2/3 - 354x325x65 mm

GP52
Teglia in acciaio inox forato
Tray in perforated stainless steel
GN 2/3 - 354x325x40 mm





GP54
Teglia in acciaio inox forata
Tray in perforated stainless steel
GN 2/3 - 354x325x65 mm

GP43
Teglia in acciaio inox forata
Tray in perforated stainless steel
GN 1/1 - 530x325x40 mm





GP45
Teglia in acciaio inox forata
Tray in perforated stainless steel
GN 1/1 - 530x325x65 mm

● a magazzino *on stock*
● disponibile a breve *available in short time*
● circa 10 giorni di consegna *about 10 days delivery*

Accessori per Forni a Convezione Panetteria e Pasticceria
Tools for Convection Ovens Bakery and Pastry

PG12
Acciaio cromato
Chromed steel
450x340 mm





PG10
Acciaio cromato
Chromed steel
600x400 mm

PT19
Teglia in alluminio
Tray in aluminium
450x340 mm





PT20
Teglia in alluminio forato
Tray in perforated aluminium
450x340 mm

PT12
Teglia in alluminio forato
Tray in perforated aluminium
600x400 mm





PT13
Teglia in alluminio
Tray in aluminium
600x400 mm

PT10
Teglia in alluminio forato
Tray in perforated aluminium
600x400 mm



Accessori / *Tools*

Art.		Descrizione *Description*	Dimensioni *Dimensions*	Peso *Weight*	
T12	●	piedistallo per L10 - G12 *stand for L10 - G12*	920x620x700 mm	10 Kg	
T12S	●	piedistallo per L10 - G12 con portateglie *stand for L10 - G12 with baking tins' holder*	920x620x700 mm	15 Kg	
T9	●	piedistallo per L06 - L04 - G07 - G05 *stand for L06 - L04 - G07 - G05*	920x620x800 mm	10 Kg	
T9S	●	piedistallo per L06 - L04 - G07 - G05 con portateglie *stand for L06 - L04 - G07 - G05 with baking tins' holder*	920x620x800 mm	15 Kg	
T8	●	piedistallo per T04 *stand for T04*	792x570x800 mm	10 Kg	
T8S	●	piedistallo per T04 con portateglie *stand for T04 with baking tins' holder*	792x570x800 mm	13 Kg	
T7	●	piedistallo per G053 *stand for G053*	700x600x800 mm	9 Kg	
T7S	●	piedistallo per G053 con portateglie *stand for G053 with baking tins' holder*	700x600x800 mm	14 Kg	
T6	●	piedistallo per T043 *stand for T043*	592x530x800 mm	10 Kg	
T6S	●	piedistallo per T043 con portateglie *stand for T043 with baking tins' holder*	592x530x800 mm	12,5 Kg	
CP1	●	sonda al cuore *core probe*			
R60B	●	2 ruote senza freno + 2 ruote con freno *2 wheels without brake + 2 wheels with brake*			



piedistallo
stand



piedistallo con porta teglie
stand with baking tins' holder



sonda al cuore
core probe



ruote senza freno per tutti i modelli
wheels without brakes for all models



ruote con freno per tutti i modelli
wheels with brakes for all models

Friggitrici elettriche
Electric fryers



Completamente in acciaio inox. Vaschetta olio a spigoli arrotondati, estraibile per una facile pulizia. Termostato -interruttore scala 0°-190°, con spia luminosa. Zona fredda di decantazione. Cestello in rete d'acciaio, con gancio per lo sgocciolamento. Resistenze corazzate. Testata sollevabile. Nei modelli a due vasche, possibilità di funzionamento indipendente per ciascuna vasca.

Completely in stainless steel. Oil bowl with rounded sharps, removable for an easy cleaning. Thermostat -switch scale 0°-190°, with indicator light. Cold area for decantation. Steel wire mesh basket with hook for drip-drying. Armoured heating elements. Lift-up head. In the case of the two-bowl models, independent single-bowl use option.

Modello *Model*		Dimensioni LxPxH *Dimensions LxDxH*	Peso *Weight*	Alimentazione *Power Supply*	
FT4	●	185 x 430 x 220 mm	5,0 Kg	230V / 2,00 kW	
FT44	●	430 x 370 x 215 mm	8,4 Kg	230V / 2 x 2,00 kW	



Completamente in acciaio inox. Vaschetta olio a spigoli arrotondati, estraibile per una facile pulizia. Termostato -interruttore scala 0°-190°, con spia luminosa. Zona fredda di decantazione. Cestello in rete d'acciaio, con gancio per lo sgocciolamento. Resistenze corazzate. Testata sollevabile. Nei modelli a due vasche, possibilità di funzionamento indipendente per ciascuna vasca.
FT8: 1 x 7,8 lt. max. - FT88: 2 x 7,8 lt. max.

Completely in stainless steel. Oil bowl with rounded sharps, removable for an easy cleaning. Thermostat -switch scale 0°-190°, with indicator light. Cold area for decantation. Steel wire mesh basket with hook for drip-drying. Armoured heating elements. Lift-up head. In the case of the two-bowl models, independent single-bowl use option.
FT8: 1 x 7,8 lt. max. - FT88: 2 x 7,8 lt. max.

Modello *Model*		Dimensioni LxPxH *Dimensions LxDxH*	Peso *Weight*	Alimentazione *Power Supply*	
FT8	●	430 x 275 x 220 mm	7,4 Kg	230V / 3,25 kW	
FT88	●	430 x 550 x 220 mm	14,0 Kg	230V / 2 x 3,25 kW	



I modelli 9V E 99V hanno il rubinetto di serie.
Inoltre, le friggitrici V possono essere anche a 400V trifase.
FT9V: 1 x 8,5 lt. max. - FT99V: 2 x 8,5 lt. max.

Models 9V and 99V are equipped with tap. Furthermore, fryers V are available also in threephase 400V.
FT9V: 1 x 8,5 lt. max. - FT99V: 2 x 8,5 lt. max.

Modello *Model*		Dimensioni LxPxH *Dimensions LxDxH*	Peso *Weight*	Alimentazione *Power Supply*	
FT9V	●	280 x 430 x 270 mm	8,0 Kg	230V / 3,25 kW	
FT99V	●	550 x 510 x 270 mm	15,0 Kg	230V / 2 x 3,25 kW	
FT9V/400	●	280 x 430 x 270 mm	9,2 Kg	400V / 3,75 kW	
FT99V/400	●	550 x 510 x 270 mm	16,5 Kg	400V / 2 x 3,75 kW	

● a magazzino *on stock* ● disponibile a breve *available in short time* ● circa 10 giorni di consegna *about 10 days delivery*

Friggitrici elettriche
Electric fryers

Le friggitrici FRF sono interamente in acciaio Inox, con termostato di sicurezza, interruttore ON/OFF e spia di controllo. Con Rubinetto. Prodotto Made-in-Italy.
Risponde alle normative vigenti della CEE. Friggitrice elettrica professionale con vasca imbutita in acciaio inox. Disponibile nella versione da tavolo per il modello da Litri 12 e Litri 12+12.

The fryers FRF are entirely of stainless steel, with safety thermostat, on / off switch and indicator light. With tap. Product Made-in-Italy.
It meets the regulations of the EEC. Professional electric fryer with moulded tank in stainless steel. Available in bench version for the model of 12 Litres and 12 +12 Litres.



Modello *Model*		Litri *Liters*	Alimentazione *Power Supply*	Dimensioni LxPxH *Dimensions LxDxH*	Dimensioni cesto *Baskets dimensions*	Dimensioni vasca *Bowl dimensions*	
FRF112	●	12	400V 3N / 9 kW	400x700x320mm	1x 210x280x120mm	1x 240x360x240mm	
FRF212	●	12 + 12	400V/3N / 9+9 kW	800x700x320mm	2x 210x280x120mm	2x 240x360x240mm	

Disponibile nella versione completa di piedistallo nei modelli 12 e 12+12 litri

Available in complete version with stand in models 12 and 12+12 lts



Modello *Model*		Litri *Liters*	Alimentazione *Power Supply*	Dimensioni LxPxH *Dimensions LxDxH*	Dimensioni cesto *Baskets dimensions*	Dimensioni vasca *Bowl dimensions*	
FRF112C	●	12	400V 3N / 9 kW	400x700x850mm	1x 210x280x120mm	1x 240x360x240mm	
FRF212C	●	12 + 12	400V/3N / 9+9 kW	800x700x850mm	2x 210x280x120mm	2x 240x360x240mm	

Friggitrice - Salamandra - Crepiera
Fryer - Salamander - Crepiere



La friggitrice FT18B è interamente in acciaio Inox, con termostato di sicurezza, interruttore ON/OFF e spia di controllo.
La presenza di una zona fredda sotto le resistenze in acciaio evita che i residui in fondo alla vasca brucino, risparmiando così un frequente ricambio di olio. Con Rubinetto. Prodotto Made-in-Italy. Risponde alle normative vigenti della CEE. FT18B: 1 x 18 litri max. di capacità.

The fryer is FT18B entirely of stainless steel, with safety thermostat, on / off switch and indicator light.
The presence of a cold zone under the heating elements in steel avoids that the residues on the bottom of the tub burn, saving in this way a frequent replacement of oil. With tap. Product Made-in-Italy. It meets the regulations of the EEC. FT18B: 1 x 18 liters max. capacity.

Modello *Model*		Litri *Liters*	Dimensioni LxPxH *Dimensions LxDxH*	Dimensioni cesto *Baskets dimensions*	Alimentazione *Power Supply*	
FT18B	●	18	600 x 620 x 500mm	1x 460 x 320 x 120mm	400V 3N / 9 kW	



SALAMANDRA ELETTRICA FISSA Struttura robusta in acciaio inossidabile AISI 304. Il riscaldamento avviene attraverso una resistenza corazzata contenuta nella parte superiore dell'apparecchiatura. La camera di cottura è realizzata in acciaio inossidabile AISI 304. La griglia estraibile è costituita di tondino di acciaio ed è dotata di due maniglie in materiale atermico. Dotata di cassetto per la raccolta dei residui di cottura removibile. Mediante il posizionamento diverso della griglia o del vassoio si ottiene una regolazione dell'intensità di riscaldamento; maggiore è la distanza tra cibo e fonte di irraggiamento, minore è l'intensità di penetrazione del calore.

FIXED ELECTRICAL SALAMANDER *Robust body in stainless steel AISI 304. Heating is made by armored heating element on the upper part of the machine. Cooking chamber is in stainless steel AISI 304.The removable grid is composed of steel rod and has two handles in insulating material. Provided with removable drawer for the collection of cooking waste. By placing in a different position the grid or tray, you get an adjustment of the intensity of heating; the more is the distance between food and source of radiation, the lower is the intensity of heating penetration.*

Modello *Model*		Dimensioni LxPxH *Dimensions LxDxH*	Dimensioni interne *Inside dimensions*	Alimentazione *Power Supply*	Potenza *Power*	
S3	●	760 x 360 x 470 mm	650 x 350 x 120-220 mm	230 V / 1N / 50-60Hz	3,2 kW	



CREPIERA TONDA Realizzata con struttura esterna in acciaio inox, ha una forma semplice e compatta, con assenza di sporgenze e/o ingombri oltre la superficie di lavoro. Il piano di cottura è realizzato in ghisa cromata per una distribuzione termica ottimale. Dotata di controllo a mezzo simostato e di piedini regolabili in altezza per una sicura e stabile collocazione. Disponibile con piano liscio.

ROUND CREPIERE *Designed and realized in stainless steel, it has a simple and compact shape without any protuberances and/or budges referring to the working surface. The contact plate is realized in chromed cast iron for an optimal heat distribution. It is equipped for its control with a symostate and adjustable feet in their height for a sure and a steady collocation. It is available with a smooth surface.*

Modello *Model*		Dimensioni LxPxH *Dimensions LxDxH*	Superficie utile *Usable surface*	Alimentazione *Power Supply*	Potenza *Power*	Peso netto *Net weight*	
CT	●	Ø 350 - h 135 mm	Ø 350 mm	230V/1N/50-60Hz	2,0 kW	10 kg	

● a magazzino *on stock* ● disponibile a breve *available in short time* ● circa 10 giorni di consegna *about 10 days delivery*

Scaldawürstel - piastre di cottura in ghisa
Hot dog steamheater - cast iron contact plates



SCALDAWÜRSTEL
Macchina per riscaldare e cuocere panini e würstel. Struttura in acciaio inox. 4 punzoni per riscaldare il pane. Termostato 30÷90 °C. Campana in vetro con all'interno cestello inox per cottura würstel a bagno maria.

HOT DOG STEAMHEATER
Hot dog and bun heating machine. Stainless steel body. 4 bun heater punchers. 30 - 90° C thermostat. Glass bell jar with internal stainless steel hot dog double boiler heater.

Modello *Model*		Dimensioni LxPxH *Dimensions LxDxH*	Numero di pilot *Pilot quantity*	Peso *Weight*	Alimentazione *Power Supply*	Potenza *Power*
CS400	●	420 x 270 x 400 mm	4	6 Kg	230 V / 1N / 50-60Hz	800 W

PIASTRE DI COTTURA IN GHISA
Progettate e realizzate per un uso intensivo e per una lunga durata, hanno un trattamento in vetro ceramica che, oltre a garantire massima robustezza, facilità di pulizia e ottima conducibilità termica, comportano maggior igienicità e inattaccabilità da acidi e sali ed una assoluta resistenza all'ossidazione. Sono disponibili con piastre in ghisa lisce, rigate o miste o con piastre inox lisce.
La struttura esterna è realizzata in acciaio inox; le resistenze sono di tipo corazzato e vengono montate a contatto con le piastre di cottura per garantire un rapido riscaldamento ed una ottima resa. Sono provviste di due termostati di regolazione con range fino a 300° C che permettono di gestire separatamente la piastra superiore da quella inferiore.
PSL singola liscia sotto - rigata sopra / **PSR** singola rigata sopra e sotto
PDR doppia rigata / **PDL** doppia liscia sotto - rigata sopra
PDM doppia mista liscia e rigata sotto e rigata sopra



CAST IRON CONTACT PLATES
Designed and realized for an intensive and long-lasting use, they have cast iron contact plates with a ceramic glass treatment, which grant the maximal resistance, easiness in cleaning and an optimal heat conductivity in order to grant a better hygiene and to avoid acids and salts in addition to an absolutely resistance to oxidation. They are available with smooth, scored or mixed cast iron plates or with smooth stainless steel plates. The external structure is realized in stainless steel; the heating elements are armoured and they are assembled directly to the heating plates to grant a quick heating and an optimal cooking. They are equipped with two adjustable thermostats with a range until 300° C which allow to use separately the upper or the lower plate.
***PSL** single smooth on bottom - scored on top / **PSR** sincle scored on top and on the bottom*
***PDR** double scored / **PDL** double smooth on bottom - scored on top*
***PDM** double mixed smooth and scored on the bottom and scored on top*



Modello *Model*		Dimensioni LxPxH *Dimensions LxDxH*	Peso *Weight*	Alimentazione *Power Supply*
PSL	●	355 x 255 mm	24 Kg	230 Volt / 2050 W
PSR	●	355 x 255 mm	24 Kg	230 Volt / 2050 W
PDR	●	500 x 255 mm	32 Kg	230 Volt / 3100 W
PDL	●	500 x 255 mm	32 Kg	230 Volt / 3100 W
PDM	●	500 x 255 mm	32 Kg	230 Volt / 3100 W

Piastre in vetroceramica
Ceramic glass contact plates



Progettate e realizzate per un uso intensivo e per una lunga durata, hanno le piastre di cottura in vetro ceramica che, oltre a garantire massima robustezza, facilità di pulizia e ottima conducibilità termica, comportano maggior igienicità e inattaccabilità da acidi e sali ed una assoluta resistenza all'ossidazione. Sono disponibili con piastre lisce, rigate o miste. La struttura esterna è realizzata in acciaio inox; le resistenze sono di tipo corazzato e vengono montate a contatto con le piastre di cottura per garantire un rapido riscaldamento ed una ottima resa. Sono provviste di due termostati di regolazione con range fino a 300° C che permettono di gestire separatamente la piastra superiore da quella inferiore.

The contact grill made of glass ceramic are designed and realized for an intensive and long-lasting use; they have a ceramic glass contact plates, which grant maximal resistance, easiness in cleaning and an optimal heat conductivity in order to grant a better hygiene and to avoid acids and salts in addition to an absolutely resistance to oxidation. They are available with smooth, scored or mixed cast plates. The external structure is realized in stainless steel; the heating elements are armoured and they are assembled directly to the heating plates to grant a quick heating and an optimal cooking. They are equipped with two adjustable thermostats with a range until 300°C which allow to use separately the upper or the lower plate.

Modello *Model*		Dimensioni LxPxH *Dimensions LxDxH*	Temperatura *Temperature*	Dimensioni vetro LxPxH *Glass dimensions LxDxH*	Alimentazione *Power Supply*	Potenza *Power*	
PVTSL/R		425 x 465 x 210 (580) mm	0 - 300 °C	335 x 280 mm	1,4 kW (MEDIA) 220-240V / 50-60Hz	13,5 Kg	
LL	●	singola liscia sotto - liscia sopra / *single smooth on bottom - smooth on top*					
LR	●	singola liscia sotto - rigata sopra / *single smooth on bottom - scored on top*					
RR	●	singola rigata sotto - rigata sopra / *single scored on bottom - scored on top*					



Modello *Model*		Dimensioni LxPxH *Dimensions LxDxH*	Temperatura *Temperature*	Dimensioni vetro LxPxH *Glass dimensions LxDxH*	Alimentazione *Power Supply*	Potenza *Power*	
PVTDL/R		605 x 465 x 210 (580) mm	0 - 300 °C	n°1 510 x 280 mm n°2 210 x 280 mm	3 kW (DOPPIA PLUS) 220-240V / 50-60Hz	20 Kg	
LL	●	doppia liscia sotto - liscia sopra / *double smooth on bottom - smooth on top*					
LRL	●	doppia liscia sotto e liscia + rigata sopra / *double smooth on bottom and smooth + scored on top*					
LR	●	doppia liscia sotto - rigata sopra / *double smooth on bottom - scored on top*					
RR	●	doppia rigata sotto - rigata sopra / *double scored on bottom - scored on top*					

● a magazzino *on stock* ● disponibile a breve *available in short time* ● circa 10 giorni di consegna *about 10 days delivery*



Fornellone - Griglie a pietra lavica
Cooker - Lava stone Grill



FORNELLONE
Il fornellone FRG11 è costruito completamente in acciaio Inox, e la griglia in ghisa è smaltata in nero. Il fornellone ha un pilota di scurezza ed è adatto sia per gas metano che per gpl.
Alla consegna è predisposto per il gas metano.
La fiamma è regolabile.
Ugelli per gpl inclusi nella fornitura.

COOKER
The cooker FRG11 is completely in stainless steel and the grill in cast iron is enamelled in black. It is provided with a safety pilot and it is suitable either for methane gas and LPG.
Upon delivery it is suitable for methane gas.
The flame is adjustable.
LPG-nozzles are included.

Modello *Model*		Dimensioni LxPxH *Dimensions LxDxH*	Peso *Weight*	Alimentazione *Power Supply*	
FRG11	●	600 x 600 x 400 mm	23,5 Kg	11 kW	





GRIGLIA A PIETRA LAVICA GS
La griglia a pietra lavica GS è completamente in acciaio Inox. Grazie alla pendenza della griglia, si creano due zone di calore. Adatta sia per gas metano che per GPL. Predisposto per gas metano. Fiamma regolabile.
Ugelli per GPL inclusi.

LAVA STONE GRILL GS
The lava stone grill GS is completely in stainless steel. Thanks to the inclination of the grid, you can have two heat zones. Suitable for both methane gas and LPG. Delivered for Natural gas. Adjustable flame.
Nozzles for LPG included.

Modello *Model*		Dimensioni LxPxH *Dimensions LxDxH*	Peso *Weight*	Alimentazione *Power Supply*	
GS3	●	525 x 390 x 363 mm	19 Kg	9 kW	
GS6	●	685 x 570 x 310 mm	43 Kg	18 kW	

● a magazzino *on stock* ● disponibile a breve *available in short time* ● circa 10 giorni di consegna *about 10 days delivery*

Tostiera
Toaster

Progettata e realizzata in conformità alle normative vigenti, viene costruita interamente in acciaio inox. Il riscaldamento è garantito da resistenze inserite e protette da tubi al quarzo.
Provvista di timer con regolazione da 1 a 15 minuti, è adatta a riscaldare pizze, panini, cibi precotti e per cucinare hamburger, würstel, toast farciti e piadine.

Designed and realized according to the normative in force, it is entirely constructed in stainless steel. The heating is granted by inserted heating elements protected by quartz tubes.
It is equipped with an adjustable timer from 1 to 15 minutes, it is used to heat pizzas, sandwiches, ready-cooked meals and to cook hamburger, sausages, filled toasts and piadinas.



G3



G3+3



TB4

Modello *Model*		Dimensioni LxPxH *Dimensions LxDxH*	Peso *Weight*	Alimentazione *Power Supply*	
G3	●	interne 320 x 220 x 160 mm esterne 440 x 240 x 250 mm	8 kg	230V / 2,0 kW	
G3+3	●	interne 330 x 240 x 380 mm esterne 460 x 250 x 400 mm	11 kg	230V / 3,0 kW	
TB4	●	interne 550 x 340 x 280 mm esterne 700 x 360 x 300 mm	13 kg	230V / 2,8 kW	

Fry top elettrici e a gas
Gas and electric fry top

FRY TOP singolo
Struttura in acciaio inox AISI 430. Piano di cottura in acciaio liscio (ref. L) e rigato (ref. R).
Termostato di lavoro con regolazione 0-300 °C. Cassetto raccolta residui di cottura. Regolazione e accensione indipendente del piano di cottura.
Modelli a GAS: predisposti per GPL.
Ugelli per metano inclusi.

Single FRY TOP
Stainless steel structure AISI 430. Smooth (ref. L) and lined (ref. R) stell coking surface.
Work thermostat 0-300°C. Drip drawer. Indipendently turn on and regulation of the cooking surface.
GAS Models: predisposed to GPL.
Nozzles for natural gas included.



GH400R
elettrico



GR325L
gas

Modello *Model*		Dimensioni LxPxH *Dimensions LxDxH*	Peso *Weight*	Alimentazione *Power Supply*	
GH400L	●	liscio / *smooth* 400 x 500 x 200 mm	18 Kg	230V / 3.000 W	
GH400R	●	rigato / scored 400 x 500 x 200 mm	18 Kg	230V / 3.000 W	
GR325L	●	liscio / *smooth* 330 x 450 x 200 mm	15 Kg	GAS / 4.200 W	
GR325R	●	rigato / scored 330 x 450 x 200 mm	15 Kg	GAS / 4.200 W	

FRY TOP doppio
Struttura in acciaio inox AISI 430. Piano di cottura in acciaio liscio (ref. L) e rigato (ref. R).
Termostato di lavoro con regolazione 0-300 °C. Cassetto raccolta residui di cottura. Regolazione e accensione indipendente del piano di cottura.
Modelli a GAS: predisposti per GPL.
Ugelli per metano inclusi.

Double FRY TOP
Stainless steel structure AISI 430. Smooth (ref. L) and lined (ref. R) stell coking surface.
Work thermostat 0-300°C. Drip drawer. Indipendently turn on and regulation of the cooking surface.
GAS Models: predisposed to GPL.
Nozzles for natural gas included.



GR600L
gas



GH830L
elettrico

Modello *Model*		Dimensioni LxPxH *Dimensions LxDxH*		Peso *Weight*	Alimentazione *Power Supply*	
GH610L	●	liscio / *smooth*	600 x 500 x 200 mm	28 Kg	400V / 6.000 W	
GH610R	●	rigato / scored	600 x 500 x 200 mm	28 Kg	400V / 6.000 W	
GH830L	●	liscio / *smooth*	835 x 500 x 200 mm	25 Kg	400V / 9.000 W	
GH830R	●	2/3 liscio/*smooth* + 1/3 rigato / scored	835 x 500 x 200 mm	25 Kg	400V / 9.000 W	
GR600L	●	liscio / *smooth*	600 x 450 x 320 mm	38 Kg	GAS / 8.400 W	
GR600R	●	rigato / scored	600 x 450 x 320 mm	38 Kg	GAS / 8.400 W	

● a magazzino *on stock* ● disponibile a breve *available in short time* ● circa 10 giorni di consegna *about 10 days delivery*

Linea freddo GAM
GAM cold line

LA LINEA DEL FREDDO GAM È LA LINEA COMPLETA PER CONSERVAZIONE E LA PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI

Tavoli refrigerati Questi tavoli refrigerati garantiscono una perfetta conservazione degli alimenti. Le varie opzioni di conservazione e le varianti della temperatura positiva o negativa permettono una classificazione corretta e chiara dell'alimento.

Saladette Disponibile in diversi modelli, pratico e conveniente per la conservazione dei prodotti in vari scomparti.

Armadi Refrigerati Questi armadi refrigerati garantiscono una perfetta conservazione degli alimenti. Le varie opzioni di conservazione e le varianti della temperatura positiva o negativa permettono una classificazione corretta e chiara dell'alimento.

Banco pizza refrigerato Un prodotto flessibile e versatile per la preparazione di deliziose pizze. Tavoli refrigerati con i relativi accessori, cassettiere neutre, tavolo di lavoro in granito: il meglio per un tavolo di lavoro ottimale e ideale per la preparazione di pizza e impasti vari.

Vetrine refrigerate Indispensabili per la conservazione di grandi quantità di alimenti deperibili.

Abbattitori e congelatori L'abbattimento della temperatura e surgelazione sono trattamenti termici per consentire una corretta conservazione delle materie prime, e in generale tutti gli alimenti fino alla lavorazione.

THE COLD LINE GAM IS THE COMPLETE LINE FOR STORAGE AND FOOD PREPARATION.

Refrigerated tables *These refrigerated tables provide perfect food preservation. The various storage options and variants of the positive or negative temperature allow a correct and clear classification of the food.*

Saladette *Available in different models, practical and convenient for storage of products in various compartments.*

Refrigerated Cabinets *These refrigerated cabinets guarantee a perfect food preservation. The various storage options and variants of the positive or negative temperature allow a correct and clear classification of the food.*

Pizza counters *It's a flexible and versatile product for making delicious pizzas. Refrigerated tables with accessories, neutral drawers, working surface in granite: the best for an optimal work and ideal for making pizza and various mixtures.*

Refrigerated superstructure *Necessary for the preservation of large quantities of perishable foods.*

Blast chillers / shock frosters *The reduction in temperature and freezing are temperature treatments to ensure correct preservation of raw materials, and in general all foods to processing.*

Tavoli refrigerati
Refrigerated tables



HTRG.722 - HTFG 722



HTRG.742 - HTFG 742

Tavoli refrigerati GN 1/1
Interno ed esterno in acciaio Inox, ad eccezione del fondo esterno in acciaio zincato. Angoli interni arrotondati. Isolamento in poliuretano senza CFC, iniettato ad alta pressione. Spessore di isolamento: 40 mm. Chiusura automatica porte con guarnizione magnetica. Tavoli refrigerati disponibili solo nella versione TN. Pannello di controllo elettronico frontale con sensore di temperatura NTC. Raffreddamento a convezione. Unità refrigerante a monoblocco estraibile e tropicalizzata di serie (temperatura ambiente + 43 ° C / umidità relativa 65%) funzionante con gas R404A / R507. Evaporazione dell'acqua di condensa completamente automatica. Piedini in acciaio inox regolabili in altezza. (H 110/190 mm).
Dotazione di serie: 1 Griglia Rilsan GN 1/1 e 2 Guide inox ad "L" per porta.

REFRIGERATED TABLES GN 1/1
Inside and outside made of Stainless Steel, except for the external bottom made of Galvanized Steel. Internal rounded corners. Insulation in CFC free polyurethane high pressure injected. Insulation thickness 40 mm. Self-closing doors with magnetic gaskets. Refrigerated tables available only in TN version. Electronic front control panel with NTC probe. Ventilated cooling. Tropicalized and extractable "monoblock type" condensing unit (ambient temperature +43°C and relative humidity of 65%) with gas R404A/R507. Completely automatic condense water evaporation. Adjustable Stainless Steel feet (110/190 H mm).
Standard set up: *N 1/1 Rilsan grid and 2 Stainless steel "L" runners for each door.*

● a magazzino *on stock* ● disponibile a breve *available in short time* ● circa 10 giorni di consegna *about 10 days delivery*

Tavoli refrigerati
Refrigerated tables

HTRG.722
Tavolo refrigerato Inox GN 1/1 con 2 porte
Stainless steel refrigerated table GN 1/1 with 2 doors

HTRG.732
Tavolo refrigerato Inox GN 1/1 con 3 porte
Stainless steel refrigerated table GN 1/1 with 3 doors

HTRG.742
Tavolo refrigerato Inox GN 1/1 con 4 porte
Stainless steel refrigerated table GN 1/1 with 4 doors

HTFG.722
Tavolo refrigerato Inox bassa temperatura GN 1/1 con 2 porte
Low temperature stainless steel refrigerated table GN 1/1 with 2 doors

HTFG.732
Tavolo refrigerato Inox bassa temperatura GN 1/1 con 3 porte
Low temperature stainless steel refrigerated table GN 1/1 with 3 doors

HTFG.742
Tavolo refrigerato Inox bassa temperatura GN 1/1 con 4 porte
Low temperature stainless steel refrigerated table GN 1/1 with 4 doors



Modello *Model*		Dimensioni LxPxH *Dimensions LxDxH*	Porte *Doors*	Peso *Weight*	Capacità *Capacity*	Temperatura *Temperature*	Alimentazione *Power supply*	Voltaggio *Voltage*
HTRG.722	●	1260x700x850 mm	2	85 Kg	300	+0/+8 °C	300 W	230V 1 - 50
HTRG.732	●	1720x700x850 mm	3	125 Kg	460	+0/+8 °C	300 W	230V 1 - 50
HTRG.742	●	2180x700x850 mm	4	145 Kg	630	+0/+8 °C	300 W	230V 1 - 50
HTFG.722	●	1260x700x850 mm	2	85 Kg	300	-15/-18 °C	460 W	230V 1 - 50
HTFG.732	●	1720x700x850 mm	3	125 Kg	460	-15/-18 °C	460 W	230V 1 - 50
HTFG.742	●	2180x700x850 mm	4	145 Kg	630	-15/-18 °C	460 W	230V 1 - 50

Accessori *Tools*		Descrizione *Description*
HCTR.72	●	Cassettiera 2 cassetti al posto della porta GN 2 x 1/2 *2 drawer chest instead of the door GN 2 x 1/2*
HCTR.73	●	Cassettiera 3 cassetti al posto della porta GN 3 x 1/3 *3 drawer chest instead of the door GN 3 x 1/3*
HGR.11	●	Griglia plastificata rilsan GN 1/1 - 325x530 *Rilsan plastic-coated grid GN 1/1 - 325x530*
HGR.11I	●	Griglia inox GN 1/1 - 325x530 *Stainless steel grid GN 1/1 - 325x530*
HCG.11	●	Coppia guide inox per GN 1/1 *One pair of stainless steel rails for GN 1/1*
KT.2	●	Kit ruote inox Ø 125 *cStainless steel wheel kit Ø 125*



Tavoli refrigerati panetteria
Refrigerated tables bakery



HTRE.722



HTRE.742

- I compressori utilizzano gas R290 (GWP pari a 3) che comporta un notevole risparmio di energia
- Sbrinamento a gas caldo, e non a resistenza, permette un risparmio di energia e lo sbrinamento e effettuato in tempi più rapidi
- Ventilazione con canalizzazione totale, le guide sono a piega ribattuta salva-mani
- Il materiale utilizzato e tutto Aisi 304 sia dentro che fuori ad esclusione di vano motore esterno, schiena esterna e fondo esterno che comunque sono in Aisi 430
- L'isolamento e realizzato con poliuretano HFO che ha un livello GWP pari a 0, nel rispetto dell'ambiente e delle stringenti regole future dei prossimi anni
- Parte superiore direttamente schiumata con scocca principale
- Il piano di lavoro, se presente, viene tamburato con nobilitato da 20 mm incollato con materiali che resistono a temperature oltre i 100°C;

- *The compressors use R290 gases (GWP equal to 3) which leads considerable energy saving;*
- *Hot-gas defrosting, not heating element, grants for energy saving and defrosting is carried out faster;*
- *Ventilation with total canalization, the guides are folded and safe for hands;*
- *The material used is all Aisi 304 both inside and outside, except the ceiling, back and outs that are in Aisi 430;*
- *The insulation is made with HFO polyurethane which has a GWP level equal to 0, respecting the environment and the strict future rules of the coming years;*
- *Upper part directly foamed with main body*
- *The work table, if present, is veneered with 20 mm melamine bonded with materials that can withstand temperatures exceeding 100°C;*

● a magazzino *on stock* ● disponibile a breve *available in short time* ● circa 10 giorni di consegna *about 10 days delivery*

Tavoli refrigerati panetteria
Refrigerated tables bakery

HTRE.722
Tavolo refrigerato Inox panetteria 600x400 con 2 porte
Stainless steel refrigerated table bakery 600x400 with 2 doors

HTRE.732
Tavolo refrigerato Inox panetteria 600x400 con 3 porte
Stainless steel refrigerated table bakery 600x400 with 3 doors

HTRE.742
Tavolo refrigerato Inox panetteria 600x400 con 4 porte
Stainless steel refrigerated table bakery 600x400 with 4 doors

Modello *Model*		Dimensioni LxPxH *Dimensions LxDxH*	Porte *Doors*	Peso *Weight*	Capacità *Capacity*	Temperatura *Temperature*	Alimentazione *Power supply*	Voltaggio *Voltage*	
HTRE.722	●	1260x800x850 mm	2	85 Kg	345	+0/+8 °C	300 W	230V 1 - 50	
HTRE.732	●	1780x800x850 mm	3	125 Kg	530	+0/+8 °C	300 W	230V 1 - 50	
HTRE.742	●	2300x800x850 mm	4	145 Kg	715	+0/+8 °C	495 W	230V 1 - 50	

Accessori *Tools*		Descrizione *Description*	
HCTRE.72	●	Cassettiera 2 cassetti al posto della porta GN 2 x 1/2 *2 drawer chest instead of the door GN 2 x 1/2*	
HCTRE.73	●	Cassettiera 3 cassetti al posto della porta GN 3 x 1/3 *3 drawer chest instead of the door GN 3 x 1/3*	
HCG.64	●	Coppia guide inox per euronorm *One pair of stainless steel rails for euronorm*	
HGR.64I	●	Griglia inox EN 400x600 *Stainless steel grid EN 400x600*	
HGR.64	●	Coppia guide inox per euronorm *One pair of stainless steel rails for euronorm*	
KT.2	●	Kit ruote inox Ø 125 *Stainless steel wheel kit Ø 125*	



Saladette
Saladette



SL02EKO



SL02NX
(Questo modello disponibile anche con i cassetti
This model is also available with drawers)

SALADETTE LINEA GN

Interno ed esterno in acciaio inossidabile, con esclusione del fondo esterno in acciaio zincato. Angoli interni arrotondati. Isolamento in poliuretano senza CFC, iniettato ad alta pressione. Spessore isolamento: 40 mm. Porte a chiusura automatica con guarnizione magnetica. Pannello di controllo elettronico frontale con sonda NTC. Raffreddamento statico con ventilatore. Unità condensante tropicalizzato ed estraibile (temperatura ambiente +43 ° C e umidità relativa del 65%) con il gas R404A/R507. Sbrinamento automatico ed evaporazione dell'acqua di condensa. Facile apertura vano motore per ispezione e pulizia del condensatore. Piedini di plastica (80/110 H mm).

Dotazione di serie: 1 griglia in acciaio plastificato GN 1/1 e 2 guide a L in acciaio inox per ogni porta.

SALADETTE GN-LINE

Inside and outside made of Stainless Steel, except for the external bottom made of Galvanized Steel. Internal rounded corners. Insulation in CFC free polyurethane high pressure injected. Insulation thickness: 40 mm. Self-closing doors with magnetic gaskets. Electronic front control panel with NTC probe. Static cooling with air shaker. Tropicalized and extractable condensing unit (ambient temperature +43°C and relative humidity of 65%) with gas R404A/R507. Automatic defrosting and condense water evaporation. Easy opening engine compartment for inspection and cleaning of the condenser. Adjustable plastic feet (80/110 H mm).

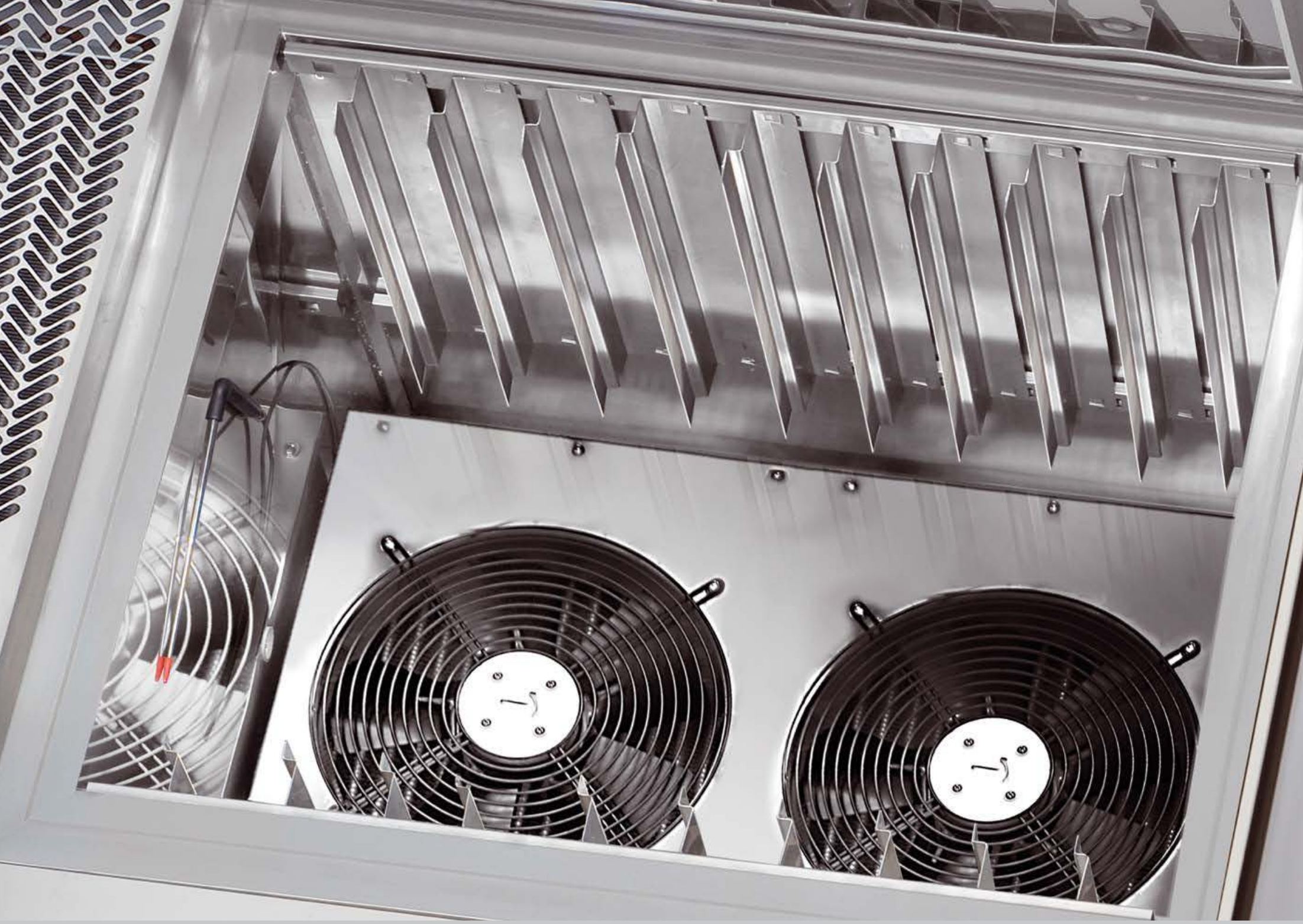
***Standard set up:** 1 Rilsan grid GN 1/1 and 2 Stainless Steel Runners "L" for each door.*

SL02EKO
Saladette con 2 porte, coperchio scorrevole in acciaio inox
Saladette with 2 doors, sliding lid in stainless steel

SL02NX
Saladette con 2 porte, superficie di lavoro in acciaio inox
Saladette with 2 doors, working surface in stainless steel

Modello *Model*		Dimensioni LxPxH *Dimensions LxDxH*	Porte *Doors*	Peso *Weight*	Volume *Volume*	Temperatura *Temperature*	Alimentazione *Power supply*	Voltaggio *Voltage*	
SL02EKO	●	900x700x880 mm	2	60 Kg	220	+4/+10 °C	280 W	230V 1 - 50	
SL02NX	●	904x700x880 mm	2	65 Kg	220	+4/+10 °C	280 W	230V 1 - 50	
	●	**C2SLSX** - Cassettiera sinistra / *Left drawer* (2 cassetti / *drawers*)							
	●	**C2SLDX** - Cassettiera destra / *Right deawer* (2 cassetti / *drawers*)							
Contenitori esclusi / *Bowls not included*									

● a magazzino *on stock* ● disponibile a breve *available in short time* ● circa 10 giorni di consegna *about 10 days delivery*



Armadi refrigerati
Refrigerated cabinets



70TN - 70BT



140TN - 140BT

La linea di armadi per la Gastronomia ha subito un rinnovo di stile e funzionalità: - monoscocca con isolamento 60/75 mm con poliuretano espanso HFO, che ha un livello GWP 0; - il materiale utilizzato è tutto Aisi 304 sia dentro che fuori ad esclusione di cielo, schiena e fondo esterno che comunque sono in Aisi 430; - unità di tipo monoblocco, utilizzano gas R290 (GWP pari a 3) che comporta un notevole risparmio di energia; - sbrinamento a gas caldo, e non a resistenza, permette un risparmio di energia e lo sbrinamento è effettuato in tempi più rapidi; - ventilazione parzialmente canalizzata per avere una corretta circolazione dell'aria dentro la cella; - le guide sono a piega ribattuta salva-mani, cremagliere estraibili; - il micro-interruttore che provvede ad arrestare la ventola all'apertura della porta è meccanico e non necessita essere spostato nel caso si cambi il verso dell'apertura; - la porta è reversibile, è sufficiente montare la cerniera inferiore nel lato opposto; - l'allestimento interno è montato ad incastro ed è facilmente removibile per garantire la massima praticità nelle operazioni di pulizia; - la bocca di mandata, negli armadi ventilati e protetta da un canale, il quale garantisce che l'aria fredda in uscita, non sia ostacolata da prodotti o formazioni di ghiaccio.

The line of Refregerated Cabinets for Gastronomy has undergone a renovation in style and functionality: - Monocoque with 60/75 mm insulation with HFO polyurethane foam, which has a GWP level 0 - The material used is all Aisi 304 both inside and outside, except the ceiling, back and outs that are in Aisi 430; - Monobloc units, use R290 gas (GWP equal to 3) which implies considerable energy saving; - Defrosting with a warm gas allows energy saving and defrosting is carried out in a faster time. - Partially ducted ventilation for proper circulation o air inside the cell; - The guides are folded and safe for hands, removable racks - the mechanically operated microswitch shuts the fan once the door is open and does not require to be moved if the opening direction is changed. - The door is reversible, it is enough to assemble the lower hinge on the opposite side; - The interior design is wedged and can easily be removed to provide maximum convenience when cleaning - The discharge opening in the vertical cabinets is protected by a channel, ensuring that the cold air coming out is not impeded by products or ice formations.

Modello *Model*		Dimensioni LxPxH *Dimensions LxDxH*	Porte *Doors*	Peso *Weight*	Volume *Volume*	Temperatura *Temperature*	Classe energetica *Energy class*	Alimentazione *Power supply*	Voltaggio *Voltage*	
70TN	●	720x800 x2020 mm	1	110 Kg	700	0/+8 °C	5	330 W	230V 1 - 50	
140TN	●	1440x800 x2020 mm	2	150 Kg	1400	0/+8 °C	5	400 W	230V 1 - 50	
70BT	●	720x800 x2020 mm	1	122 Kg	700	-15/-18 °C	5	590 W	230V 1 - 50	
140BT	●	1440x800 x2020 mm	2	159 Kg	1400	-15/-18 °C	5	800 W	230V 1 - 50	

● a magazzino *on stock* ● disponibile a breve *available in short time* ● circa 10 giorni di consegna *about 10 days delivery*

Armadi refrigerati
Refrigerated cabinets

Accessori *Tools*		Descrizione *Description*	
GR21	●	Griglia plastificata Rislan GN 2/1 530 x 650 mm *Plastic coated Rislan grid GN 2/1 530 x 650 mm*	
GR21I	●	Griglia Inox GN 2/1 530x650 *Stainless steel grid GN 2/1 530x650*	
CG21	●	Coppia guide inox *One pair of stainless steel rails*	
KT.2	●	Kit ruote inox Ø 125 *Stainless steel wheel kit Ø 125*	
7060	●	Griglia plastificata Rislan per panetteria *Backery plastic-coated Rislan grid*	
2350	●	Teglia in acciaio inox per panetteria *Backery stainless steel tray*	
KP.1	●	Kit di ruote: 2 con freno, 2 senza freno *Set of wheels, 2 with brake, 2 without brake*	
KP.64	●	Coppia guide inox ad "L" per pasticceria 400x600 *One pair of stainless steel "L" shaped rails for confectionery*	

Banchi pizza
Pizza counters

La linea Euro Norm dei tavoli frigo soddisfa le esigenze specifiche della pizzeria e della pasticceria secca in genere, poiché offre una serie di tavoli studiati e realizzati per i molteplici usi della teglia (600x400).

Tutta la linea dei tavoli monta di serie un monoblocco ermetico, il termostato elettronico, il sistema di auto-evaporazione dell'acqua sbrinata.

I piani sono in granito sardo con alzatina su 3 lati atti a sostenere la vetrina refrigerata per condimenti.

Le composizioni pizzeria sono complete di top in granito e vetrine refrigerate porta condimenti.
Bacinelle inox e cassette in polietilene 600x400 escluse.



The Euro Norm line of refrigerated tables meets pizza and pastry fields specific requirements, a sit it consists in a number of tables designed and built for multiple uses of the tray (600x400 mm).

The entire line of tables comes standard with a watertight single-block, the electronic thermostat, the self-evaporation system for defrosted water.

The pizza counter dressing floor is made of Sardinian granite, raised on three sides to support the refrigerated display case for condiments.

Pizzeria furnishings includes granite worktop and refrigerated dressing display case. 400x600 stainless steel bowls and made of polyethylene-excluded boxes.

TP.2-14
Tavolo refrigerato in acciaio inox per teglie 600x400 mm. con 2 porte - piana in granito e vetrina refrigerata da 1/3
Stainless steel refrigerated table for 600x400 trays with 2 doors, granite working top and 1/3 refrigerated display

TP.3-21
Tavolo refrigerato in acciaio inox per teglie 600x400 mm. con 3 porte - piana in granito e vetrina refrigerata da 1/3
Stainless steel refrigerated table for 600x400 trays with 3 doors, granite working top and 1/3 refrigerated display

TP.27-14
Tavolo refrigerato in acciaio inox per teglie 600x400 mm. con 2 porte - piana in granito, vetrina refrigerata da 1/3 e cassettiera con 7 cassetti
Stainless steel refrigerated table for 600x400 trays with 2 doors, granite working top, 1/3 refrigerated display and 7 drawer chest

TPI.2-14
Tavolo refrigerato in acciaio inox per teglie 600x400 mm. con 2 porte - piana in granito e vetrina refrigerata da 1/4
Stainless steel refrigerated table for 600x400 trays with 2 doors, granite working top and 1/4 refrigerated display

TPI.27-14
Tavolo refrigerato in acciaio inox per teglie 600x400 mm. con 2 porte - piana in granito, vetrina refrigerata da 1/4 e cassettiera con 7 cassetti
Stainless steel refrigerated table for 600x400 trays with 2 doors, granite working top, 1/4 refrigerated display and 7 drawer chest

TPI.27-14GN
Tavolo refrigerato in acciaio inox per teglie GN 1/1 con 2 porte - piana in granito, vetrina refrigerata da 1/4 e cassettiera con 7 cassetti
Stainless steel refrigerated table for GN1/1 trays with 2 doors, granite working top, 1/4 refrigerated display and 7 drawer chest

● a magazzino *on stock* ● disponibile a breve *available in short time* ● circa 10 giorni di consegna *about 10 days delivery*

Banchi pizza
Pizza counters

Modello *Model*		Dimensioni LxPxH *Dimensions LxDxH*	Porte *Doors*	Peso *Weight*	Cassetti non refrigerati *Non-refrigerated drawers*	Temperatura *Temperature*	Alimentazione *Power supply*	Voltaggio *Voltage*	
TP.2-14	●	1400x800 x1420 mm	2	180 kg	-	+0/+8 °C	600 W	230V 1 - 50	
TP.3-21	●	2000x800 x1420 mm	3	210 kg	-	+0/+8 °C	600 W	230V 1 - 50	
TP.27-14	●	2000x800 x1420 mm	2	220 kg	7	+0/+8 °C	600 W	230V 1 - 50	
TPI.2-14	●	1400x800 x1420 mm	2	180 kg	-	+0/+8 °C	600 W	230V 1 - 50	
TPI.27-14	●	1830x800 x1420 mm	2	210 kg	7	+0/+8 °C	600 W	230V 1 - 50	
TPI.27-14GN	●	1800x750 x1420 mm	2	210 kg	7	+0/+8 °C	600 W	230V 1 - 50	

Accessori *Tools*		Descrizione *Description*	
HGR.64	●	Griglia plastificata rilsan EN 400x600 *Rilsan plastified grid EN 400x600*	
HGR.64I	●	Griglia inox EN 400x600 *Inox grid EN 400x600*	
HCG.64	●	Coppia guide inox per euronorm *Pair of stainless steel guides for euronorm*	
KT.2	●	Kit ruote inox Ø 125 *Set of inox wheels Ø 125*	
HCTR.72	●	Cassettiera 2 cassetti in luogo della porta GN 1/2 + 1/2 *2 drawers instead of one door GN 1/2 + 1/2*	
HCTR.73	●	Cassettiera 3 cassetti in luogo della porta GN 1/3 + 1/3 + 1/3 *3 drawers instead of one door GN 1/3 + 1/3 + 1/3*	

Sovrastrutture refrigerate
Refrigerated superstructures



Le nostre vetrine refrigerate sono progettate per soddisfare qualsiasi esigenza di igiene ed organizzazione del lavoro in pizzerie, ristoranti e fast food. La nostra vasta gamma prevede vetrine da GN 1/3 (prof. 385 mm) e GN 1/4 (prof. 325 mm) disponibili in diverse misure. Le nostre vetrine sono realizzate interamente in Acciaio Inossidabile complete di vasca con angoli interni arrotondati, adatte alloggiamento di vaschette GN 1/2 - 1/3 - ¼ - 1/6 -1/9 con un'altezza massima di 150 mm. Refrigerazione di tipo statico con unità condensatrice incorporata e controllo elettronico della temperatura. **Senza contenitori**.

Our refrigerated display are designed to meet your needs for hygiene and working organization in pizzerias, restaurants and fast food. Our extensive range includes GN 1/3 (depth 385 mm) and GN 1/4 (depth 325 mm) displays available in several sizes. Our display are made entirely of Stainless Steel (tank included), with internal rounded corners and they are suitable for housing GN 1/2 - 1/3 - ¼ - 1/6 -1/9 bowls with a maximum height of 150 mm. Static refrigeration with built in condensing unit and temperature electronic control panel. ***Bowls not included***.

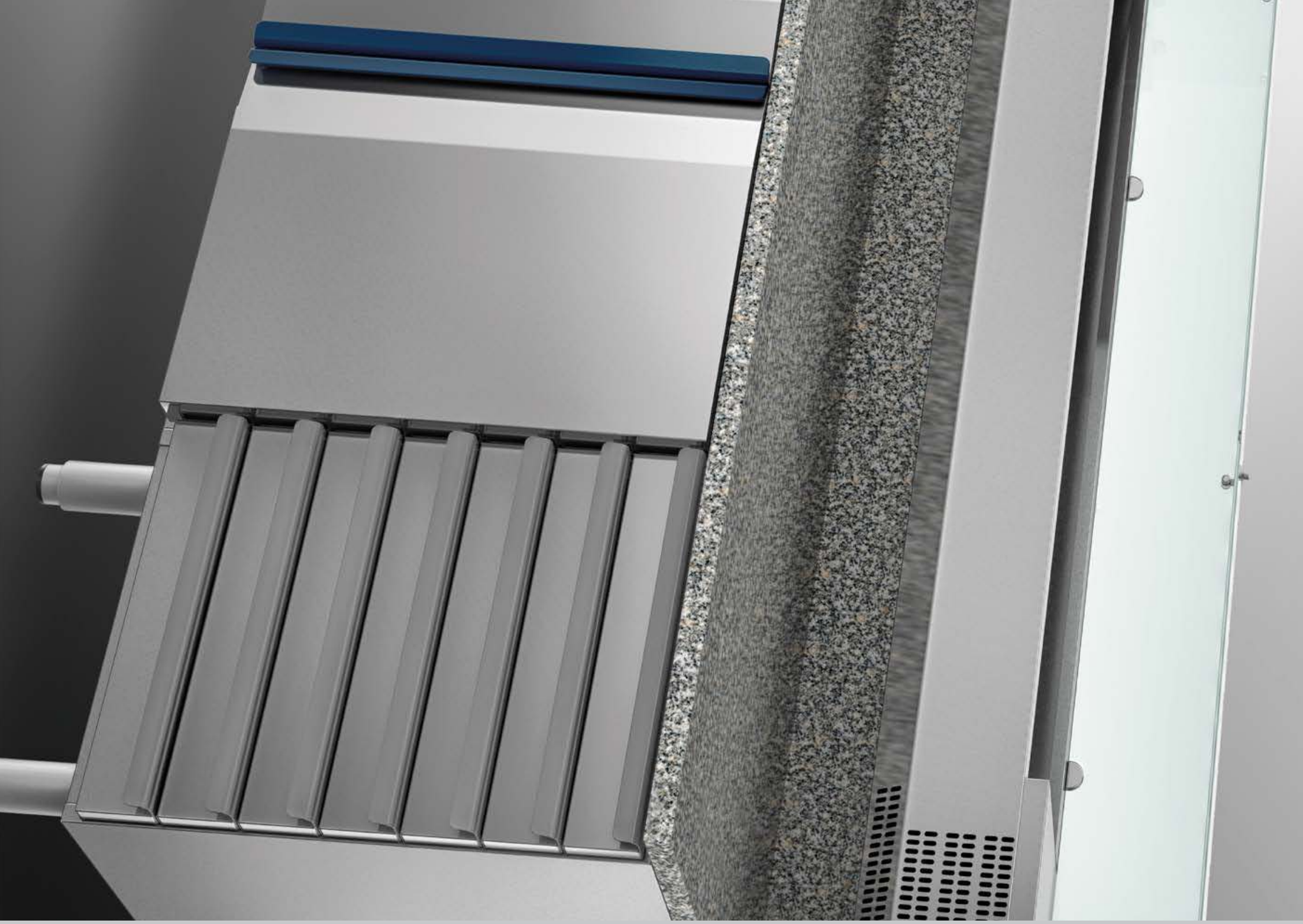
Vetrina refrigerata in Acciaio Inox per vaschette GN 1/3 con vetri temperati
Refrigerated superstructure in stainless steel for trays GN 1/3 with tempered glass

Modello *Model*		Dimensioni LxPxH *Dimensions LxDxH*	Numero *Number*	Temperatura *Temperature*	Alimentazione *Power supply*	Voltaggio *Voltage*	Peso *Weight*	
MPGI.12V	●	1200x370x420 mm	4 x GN 1/3	+2/+8 °C	270 W	230V-1-50	28 kg	
MPGI.14V	●	1400x370x420 mm	6 x GN 1/3	+2/+8 °C	270 W	230V-1-50	32 kg	
MPGI.18V	●	1800x370x420 mm	8 x GN 1/3	+2/+8 °C	270 W	230V-1-50	40 kg	
MPGI.20V	●	2000x370x420 mm	9 x GN 1/3	+2/+8 °C	270 W	230V-1-50	44 kg	
MPGI.24V	●	2400x370x420 mm	11 x GN 1/3	+2/+8 °C	270 W	230V-1-50	50 kg	

Vetrina refrigerata in Acciaio Inox per vaschette GN 1/4 con vetri temperati
Refrigerated superstructure in stainless steel for trays GN 1/4 with tempered glass

Modello *Model*		Dimensioni LxPxH *Dimensions LxDxH*	Numero *Number*	Temperatura *Temperature*	Alimentazione *Power supply*	Voltaggio *Voltage*	Peso *Weight*	
MPRI.12V	●	1200x370x420 mm	5 x GN 1/4	+2/+8 °C	270 W	230V-1-50	28 kg	
MPRI.14V	●	1400x370x420 mm	6 x GN 1/4	+2/+8 °C	270 W	230V-1-50	30 kg	
MPRI.18V	●	1800x370x420 mm	9 x GN 1/4	+2/+8 °C	270 W	230V-1-50	38 kg	
MPRI.20V	●	2000x370x420 mm	10 x GN 1/4	+2/+8 °C	270 W	230V-1-50	42 kg	
MPRI.24V	●	2400x370x420 mm	12 x GN 1/4	+2/+8 °C	270 W	230V-1-50	46 kg	

● a magazzino *on stock* ● disponibile a breve *available in short time* ● circa 10 giorni di consegna *about 10 days delivery*



Abbattitori
Blast chillers / Shock frosters



AT03GAM



AT05GAM



AT10GAM

ABBATTITORI LINEA ISO
Interno ed esterno in Acciaio Inossidabile ad esclusione del fondo esterno in Acciaio Galvanizzato. Angoli interni arrotondati. Isolamento in poliuretano senza CFC, iniettato ad alta pressione. Spessore dell'isolamento: 60 mm. Piano superiore removibile, porta con chiusura automatica e guarnizione magnetica. Pannello frontale con scheda di controllo elettronica con sonda camera PTC e sonda spillone al cuore. Refrigerazione ventilata con agitatore d'aria. Unità refrigerante facilmente estraibile e tropicalizzata di serie (temperatura ambiente +43°C ed umidità relativa del 65%) funzionante con gas R404A/R507. Abbattitori disponibili anche nella versione senza unità refrigerante. Sbrinamento evaporatore a tempo, a fine ciclo, e vaschetta inferiore di contenimento acqua di condensa. Cicli impostabili con sonda al cuore +3°C e -18°C, oppure a tempo. Piedi in Acciaio Inossidabile regolabili in altezza (60/90 H mm). Adatti a contenere sia griglie GN 1/1 che teglie 600x400 mm. Dotazione di serie: Sonda camera PTC e sonda spillone al cuore, Guide universali in acciaio (6 per AT03ISO – 10 per AT05ISO – 14 per AT07ISO – 20 per AT10ISO).

BLAST CHILLERS / SHOCK FREEZERS - ISO LINE
Inside and outside made of Stainless Steel, except for external bottom made of Galvanized Steel. Internal rounded corners. Insulation in CFC free polyurethane high pressure injected. Insulation thickness 60 mm. Removable upper top. Self-closing door with magnetic gasket. Electronic front control panel with room PTC probe and temperature core probe. Ventilated cooling with air shaker. Tropicalized and easy extractable condensing unit (ambient temperature +43°C and relative humidity of 65%) with gas R404A/R507. Opening back side and extractable unit for an easy cleaning. Time evaporator defrosting (made at the end of the cycle) and lower condense water tray. Cycles set with the core probes at +3°C and -18°C or at proper time. Adjustable Stainless Steel feet(60/90 H mm). Suitable for GN 1/1 grids and 600x400 pans. Personalization options available. Standard set up: Room PTC probe and temperature core probe, Stainless Steel Runners (6 for AT03ISO – 10 for AT05ISO – 14 for AT07ISO – 20 for AT10ISO).

Abbattimento rapido +70°C > +3°C Interno ed esterno in Acciaio Inossidabile ad esclusione del fondo esterno in Acciaio Galvanizzato. Angoli interni arrotondati. Isolamento in poliuretano senza CFC, iniettato ad alta pressione. Spessore dell'isolamento: 60 mm. Piano superiore removibile, porta con chiusura automatica e guarnizione magnetica. Pannello frontale con scheda di controllo elettronica con sonda camera PTC e sonda spillone al cuor per AT05ISO – 14 per AT07ISO – 20 per AT10ISO).
Surgelazione Rapida +70°C > -18°C Il massimo della conservazione si ottiene grazie alla produzione rapida di freddo tale da consentire la produzione di microcristalli che preservano ottimamente le cellule del prodotto. La surgelazione rapida fa scendere la temperatura da +70°C a -18°C in un tempo massimo di 240 minuti. Il cibo rapidamente surgelato rimane conservabile per mesi.

Blast Chillers +70°C > +3°C *Thanks to the Blast Chilling cycle, the product temperature drops from +70°C to +3°C in 90 minutes. The transition between +65°C and +10°C (ideal climate for the proliferation of bateria), is so fast that any bacterial generation can be prevent. The blast freezed food remains safe and preservable for 8 days.*
Shock Freezing +70°C > -18°C *The maximum storage is achieved through the rapid production of cold to allow the production of microcrystals that optimally preserve the cells of the product. The shock freezing drops the temperature from +70°C to -18°C in a maximum time of 240 minutes. The food is quickly frozen and therefore preservable for months.*

● a magazzino *on stock* ● disponibile a breve *available in short time* ● circa 10 giorni di consegna *about 10 days delivery*

Abbattitori
Blast chillers / Shock frosters

AT03GAM: abbattitore / *blast chiller - schock froster* 3 GN 1/1 o/or 600x400 mm
AT05GAM: abbattitore / *blast chiller - schock froster* 5 GN 1/1 o/or 600x400 mm
AT07GAM: abbattitore / *blast chiller - schock froster* 7 GN 1/1 o/or 600x400 mm
AT10GAM: abbattitore / *blast chiller - schock froster* 10 GN 1/1 o/or 600x400 mm

Modello *Model*		Dimensioni LxPxH *Dimensions LxDxH*	Dimensioni interne *Internal dimensions*	Quantità *Quantity*	Quantità teglie *Tray quantity*	rendimento abbattitore *blast chiller/shock freezer output*	Alimentazione *Power supply*	Voltaggio *Voltage*	
AT03GAM	●	750x740 x760 mm	610x400 x280 mm	50 Kg	3 GN 1/1 3 600x400	+3°C 14 kg -18°C 11 kg	1150 W	230V 1-50	
AT05GAM	●	750x740x 860 mm	610x400 x410 mm	71 Kg	5 GN 1/1 5 600x400	+3°C 20 kg -18°C 15 kg	1424 W	230V 1-50	
AT07GAM	●	750x740x 1260 mm	610x400 x770 mm	110 Kg	7 GN 1/1 7 600x400	+3°C 25 kg -18°C 20 kg	1490 W	230V 1-50	
AT10GAM	●	750x740 x1260 mm	610x400 x770 mm	110 Kg	10 GN 1/1 10 600x400	+3°C 25 kg -18°C 20 kg	1490 W	230V-1-50	

Accessori *Tools*		Descrizione *Description*	
GUABB	●	1 paio guide in acciaio Inox *1 pair of stainless steel runners*	
GRPLTGN	●	griglia plastificata Rilsan *plastic-coated Rilsan grid*	
TGLGN	●	teglia in acciaio inox 530 x 325 x h 12 mm *stainless steel tray 530 x 325 x h 12 mm*	
BI GN1/1 150	●	contenitore in acciaio inox GN1/1 - h 150 mm *stainless steel bowl GN1/1 - h 150 mm*	
CBI GN1/1	●	coperchio in acciaio Inox GN 1/1 *stainless steel lid GN 1/1*	
CFH01	●	contenitore con doppio fondo in polipropilene trasparente 530 x 325 x h 150 mm *polypropylene fish false bottom container 530 x 325 x h 150 mm*	
PFTGN	●	piatto forato in acciaio inox 530 x d 325 mm *perforated stainless steel plate 530 x d 325 mm*	
GRPLPAS	●	griglia plastificata Rilsan per panetteria 600 x d 400 mm *bakery plastic-coated Rilsan grid 600 x d 400 mm*	
TGLPAS	●	teglia in acciaio inox per panetteria 600 x d 400 x h 12 mm *bakery stainless steel tray 600 x d 400 x h 12 mm*	
PFTPS	●	piatto forato in acciaio inox *perforated stainless steel plate*	
RUOABB	●	kit di ruote, 2 con il freno, 2 senza freno *set of wheels, 2 with brakes, 2 without brakes*	

Frullatori
Blenders



Frullatore FR-C1 P (campana in lexan) FR-C1 I (campana in inox)
Frullatore professionale di alta qualità. Dotato di motore a velocità variabile di lunga durata. Studiato per grossi carichi di lavoro e per tritare grosse quantità di frutta, verdura, ghiaccio per cocktail, o frutta ghiacciata. Facile da pulire con dispositivo di sicurezza che disattiva la macchina una volta rimosso il coperchio del bicchiere.

Blender* FR-C1 P *(glass in lexan)* FR-C1 I *(glass in stainless steel)
Professional high quality blender. Equipped with a longlasting two-speed-motor. Designed for big working charges and big quantity of fruit, vegetable, ice for cocktails or frozen fruit. Easy cleaning with a security device which stops the machine when the bowl lid has been removed.

Modello *Model*		Dimensioni LxPxH *Dimensions LxDxH*	Peso *Weight*	Alimentazione *Power supply*	
FR-C1 P	●	200 x 200 x 470 mm	6,5 Kg	500W 230V / 50Hz	
FR-C1 I	●	200 x 200 x 470 mm	6,5 Kg	500W 230V / 50Hz	



Frullatore FR-A1 e FR-A2 (P = campana in lexan) - (I = campana inox)
Frullatore professionale di alta qualità. Dotato di motore a due velocità di lunga durata. Facile da pulire con dispositivo di sicurezza che disattiva la macchina una volta rimosso il coperchio del bicchiere.

Blender FR-A1 and FR-A2 (P = glass in lexan) - (I = glass in stainless steel)
Professional high quality blender. Equipped with a longlasting two-speed-motor. Easy cleaning with a security device which stops the machine when the bowl lid has been removed.

Modello *Model*		Dimensioni LxPxH *Dimensions LxDxH*	Peso *Weight*	Alimentazione *Power supply*	
FR-A2 P	●	360 x 200 x 450 mm	8,5 Kg	400W 230V / 50Hz	
FR-A2 I	●	360 x 200 x 450 mm	8,5 Kg	400W 230V / 50Hz	



FNA Mixer professionale di alta qualità. Dotati di un motore robusto e di lunga durata. Ideali per la preparazione di bevande quali cocktail, sorbetti, frappè.
FN-A1 (PL= 1 bicchiere in policarbonato) - (IL= 1 bicchiere inox) da litri 1
FN-A2 (PL= 2 bicchieri in policarbonato) - (IL= 2 bicchieri inox) da litri 1

FNA *Professional high quality double milkshake blender. Equipped with a strong and longlasting motor. Ideal for the drink preparation as cocktails, sorbets and milkshakes.*
FN-A1 *(PL= 1 polycarbonate glass) - (IL= 1 stainless steel glass) 1 liter*
FN-A2 *(PL= 2 polycarbonate glasses) - (IL= 2 stainless steel glasses) 1 liter*

Modello *Model*		Dimensioni LxPxH *Dimensions LxDxH*	Peso *Weight*	Alimentazione *Power supply*	
FN-A1 PL	●	175 x 180 x 480 mm	4 Kg	120W 230V / 50Hz	
FN-A1 IL	●	175 x 180 x 480 mm	4 Kg	120W 230V / 50Hz	
FN-A2 PL	●	300 x 180 x 480 mm	7 Kg	2x120W 230V / 50Hz	
FN-A2 IL	●	300 x 180 x 480 mm	7 Kg	2x120W 230V / 50Hz	

● a magazzino *on stock* ● disponibile a breve *available in short time* ● circa 10 giorni di consegna *about 10 days delivery*

Spremiagrumi e Rompighiaccio
Citrus fruits squeezer and Icebreaker



SPREMIAGRUMI SP-A/L
Spremiagrumi automatico professionale, di alta qualità. Studiato per un veloce e pratico uso e con motore potente anche per grossi carichi di lavoro e di lunga durata. Prodotto da bar di alta classe.

CITRUS FRUIT SQUEEZER SP-A/L
Automatic professional citrus fruit squeezer, Designed for a practical and rapid use with powerful and longlasting motors even for big working processes. High quality café equipment.

Modello ***Model***		Dimensioni LxPxH *Dimensions LxDxH*	Peso *Weight*	Alimentazione *Power supply*	
SP-A/L	●	180 x 300 x 360 mm	9,5 Kg	350 W 230 V / 50 Hz	

SPREMIAGRUMI SP-M 1E
Spremiagrumi professionale manuale. Struttura in abs e acciaio inox. Studiato per un veloce e pratico uso, perfetto sia per frutti piccoli che più grandi. Motore potente anche per grossi carichi di lavoro e di lunga durata. Prodotto da bar di alta classe.



CITRUS FRUIT SQUEEZER SP-M 1E
Manual professional citrus fruit squeezer, made of stainless steel and ABS. Designed for a practical and rapid use, suitable for small and big fruits. With powerful and longlasting motors even for big working processes. High quality café equipment.

Modello ***Model***		Dimensioni LxPxH *Dimensions LxDxH*	Peso *Weight*	Alimentazione *Power supply*	
SP-M 1E	●	195 x 200 x 320 mm	7,5 Kg	350 W 230 V / 50 Hz	

ROMPIGHIACCIO RP-1
Rompighiaccio professionale, struttura realizzata in acciaio inox e in lega di alluminio. Studiato per un veloce e pratico uso e con motore potente anche per grossi carichi di lavoro e di lunga durata. Capacità: 3 litri. Prodotto da bar di alta classe.



ICEBREAKER RP-1
Professional ice breaker, made in stainless steel and in an aluminium alloy. Designed for a practical and rapid use.
With powerful and longlasting motors even for big working processes.
Capacity: 3 liters. High quality café equipment.

Modello ***Model***		Dimensioni LxPxH *Dimensions LxDxH*	Peso *Weight*	Alimentazione *Power supply*	
RP-1	●	225 x 235 x 470 mm	9,5 Kg	1200 W 230 V / 50 Hz	

Gruppi multipli
Multiple groups



Tritaghiaccio RG1
Tritaghiaccio professionale d'alta qualità. Studiato per un veloce e pratico uso e con motore potente ancheper grossi carichi di lavoro e di lunga durata. Prodotto da bar di alta classe.

Icebreaker RG1
Professional high quality ice breaker. Designed for a practical and rapid use with powerful and longlasting motors even for big working processes.

Modello *Model*		Dimensioni LxPxH *Dimensions LxDxH*	Peso *Weight*	Alimentazione *Power supply*	
RG1	●	190 x 450 x 260 mm	9,5 Kg	350 W 230 V / 50 Hz	



Tritaghiaccio-Spremiagrumi RG2
Gruppo a lavorazione multipla composto da un tritaghiaccio e uno spremiagrumi di alta qualità. Studiato per un veloce e pratico uso, con un motore potente anche per grossi carichi di lavoro e di lunga durata. Prodotto da bar di alta classe.

Icebreaker - Citrus fruits Squeezer RG2
Multiple working groups composed of an ice breaker and a citrus fruits squeezer. Designed for a practical and rapid use with powerful and longlasting motors even for big working processes. High quality café equipment.

Modello *Model*		Dimensioni LxPxH *Dimensions LxDxH*	Peso *Weight*	Alimentazione *Power supply*	
RG2	●	190 x 510 x 350 mm	11,5 Kg	350 W 230 V / 50 Hz	



Tritaghiaccio - Spremiagrumi e Mixer RG3
Gruppo a lavorazione multipla composto da un tritaghiaccio, uno spremiagrumi ed un frullatore.
Studiato per un veloce e pratico uso, e con un motore potente anche per grossi carichi di lavoro e di lunga durata.
Prodotto da bar di alta classe.

Icebreaker - Citrus fruits Squeezer and Blender RG3
Multiple working groups composed of an ice breaker, a citrus fruit squeezer and a blender.
Designed for a practical and rapid use with powerful and longlasting motors even for big working processes. High quality café equipment.

Modello *Model*		Dimensioni LxPxH *Dimensions LxDxH*	Peso *Weight*	Alimentazione *Power supply*	
RG3	●	190 x 510 x 550 mm	17 Kg	500 W 230 V / 50 Hz	

● a magazzino *on stock* ● disponibile a breve *available in short time* ● circa 10 giorni di consegna *about 10 days delivery*



CONDIZIONI DI VENDITA

Trasporto merce
La merce viaggia a rischio e pericolo del committente, per cui non siamo responsabili per eventuali danni subiti dalla merce durante il trasporto. Eventuali contestazioni dovranno essere effettuate esclusivamente all'atto della consegna per l'immediata individuazione della responsabilità. La resa della merce è sempre franco fabbrica.

Ordini
Non vengono accettati ordini se non in forma scritta (mail , fax, lettera, ecc.). Per evitare disguidi o fraintendimenti non saranno ritenuti validi gli ordini verbali e/o telefonici se non in casi eccezionali. In quest'ultimo caso, per essere considerati validi, dovranno essere seguiti da conferme d'ordine da noi inviata, controfirmati per accettazione dal cliente e inviati ai nostri uffici.

Consegna
I termini di consegna vengono rigorosamente indicati nelle conferme d'ordine e sono compresi tra le tre e le quattro settimane dal ricevimento della conferma d'ordine firmata per accettazione per il materiale da produrre. Un paio di giorni per il materiale presente in magazzino.

Imballo
Compreso nel prezzo. Imballo Standard in cartone e di bancale (ove necessiti). Imballi speciali o casse di legno vengono quotate di volta in volta.

Voltaggi speciali
Su richiesta. Maggiorazioni di prezzo e quantità minime da definire.

Garanzia
La garanzia decorre dalla data di fatturazione e copre per 12 mesi tutte le parti componenti l'apparecchiatura, eccetto le parti elettriche. Per tutti quegli articoli ove la GAM concede una garanzia superiore di quella standard, il termine è indicato sulla scheda prodotto. In ogni caso, per tutte le condizioni fa fede quanto riportato in questo documento.
Non sono coperte da garanzia tutte le parti danneggiate nel trasporto, per cattiva od errata installazione o manutenzione, per insufficienza di portata o anormalità di impianti elettrici, per trascuratezza o incapacità d'uso, per manomissione o comunque per cause non dipendenti dal costruttore.
La garanzia non copre i casi in cui il prodotto sia stato oggetto di un trattamento non corretto, sia stato oggetto di riparazioni, mantenimento o manipolazione da parte di persone non autorizzate, o sia stato riparato e provvisto di parti non originali.
Sono altresì esclusi dalle prestazioni di garanzia gli interventi inerenti l'installazione e l'allacciamento agli impianti di alimentazione, nonché le manutenzioni citate nel libretto di istruzioni.
LA GARANZIA È VALIDA SOLO NEI CONFRONTI DELL'ACQUIRENTE ORIGINARIO E NON CONTEMPLA LA SOSTITUZIONE DELL'APPARECCHIATURA.
Durante il periodo di garanzia, ci impegniamo a sostituire quei pezzi che dovessero risultare difettosi all'origine e che dovranno essere resi franco nostro Stabilimento, accompagnati da regolare documento di reso che dovrà citare il numero di fattura e matricola dell'apparecchiatura alla quale il componente appartiene.
Il reso dovrà essere preventivamente concordato con il Responsabile Commerciale. Sono escluse le spese di manodopera per la sostituzione e ogni altra spesa accessoria.
LA SOSTITUZIONE COMPORTA LA SOLA GRATUITÀ DEL PEZZO, ESCLUDENDO QUALSIASI RECLAMO O RICHIESTA DI INDENNIZZO.
L'AZIENDA COSTRUTTRICE NON INTERVIENE CON PRESTAZIONI DI MANODOPERA O ASSISTENZA DIRETTA AL CLIENTE.
Per ogni controversia sarà competente il Foro di Rimini (Italia).
Qualora la macchina venisse riparata presso uno dei centri del servizio assistenza tecnica indicati dalla casa costruttrice, i rischi di trasporto relativi saranno a carico dell'utente. Le spese di trasporto si intendono comunque a carico dell'utente. Le parti sostituite o riparate in virtù di questa garanzia, non prolungheranno la durata della garanzia del prodotto originale.

Assistenza Tecnica
A carico del rivenditore per tutta la durata della garanzia. L'installazione e l'istruzione sull'utilizzo delle macchine e dei suoi accessori sono a carico del rivenditore. La garanzia decade sul prodotto danneggiato o compromesso da un uso scorretto o comunque non conforme a quanto indicato sul libretto d'uso e manutenzione.
Reclami
Per essere presi in considerazione, dovranno pervenirci per iscritto entro tre giorni dal ricevimento della merce. Nessun reso di merce verrà accettato se non da noi preventivamente autorizzato in forma scritta e dovrà essere effettuato a carico del mittente.

Ritorni
Su rientri autorizzati di merce (non utilizzata) che arrivi presso il nostro stabilimento, sarà trattenuta una quota pari al 10% del valore con un minimo di € 50,00, oltre al costo dell'imballo.
Il rischio di eventuali danneggiamenti subiti durante il trasporto rimane a carico totale di chi effettua il reso.

Riserva di proprietà
Convengono espressamente le parti che i prodotti compra-venduti resteranno di esclusiva del proprietà del venditore sino all'integrale pagamento degli stessi da parte dell'acquirente. Il venditore avrà, conseguentemente, la facoltà di pretendere l'immediata restituzione dei prodotti non pagati, con oneri e spese a carico dell'acquirente.

Pagamento
Le condizioni di pagamento sono quelle indicate nella conferma d'ordine o fattura. Spese bollo effetti a norma di legge sono a carico del cliente. I termini decorrono sempre dalla data della fattura.
Non sono consentiti arrotondamenti, detrazioni o sconti. Eventuali contestazioni inerenti alla fattura non comportano la facoltà di sospendere o ritirare i pagamenti. Sulle somme pagate in ritardo, saranno addebitati gli interessi di mora al tasso legale.

Accrediti
Eventuali note di accredito saranno detratte nella fattura successiva.

La ditta si riserva il diritto di apportare qualsiasi modifica alla sua produzione e al suo listino senza obbligatorietà di preavviso verso la propria clientela.

SALES CONDITIONS

Transport of goods
The goods travel at risk and peril of the customer, so we are not responsible for any damage caused during transportation. Any disputes must be made exclusively at delivery for the immediate identification of the responsibility. The shipment of the goods is always ex works.

Orders
Orders are not accepted if not in writing form (mail, fax, letter, etc.). To avoid mistakes or misunderstandings verbal and / or phone orders will not be considered valid except in exceptional cases. In the latter case, to be considered valid, they must be followed by the order confirmation sent by us, signed for acceptance by the customer and sent to our offices.

Delivery
The deadlines are strictly specified in the order confirmation and are between three and four weeks of receipt of the order confirmation signed for approval for the items to be produced. A couple of days for the items in stock.

Packing
Included in the price. Standard packaging is composed of carton and pallet (if needed). Special packaging or wooden crates are quoted when needed.

Special voltages
On request. Price increases and minimum amounts to be determined.

Warranty
The warranty starts from the date of invoice for 12 months and covers all parts of the equipment, except for the electrical parts. For all those items where GAM gives a longer guarantee than the standard one, the term is indicated on the product page. In any case, for all conditions it prevails as reported in this document.
Are not covered by warranty all parts damaged in transport, to poor or incorrect installation or maintenance, due to insufficient capacity or abnormality of electrical through negligence or inability to use, or to manumission anyway for reasons not caused by the manufacturer.
The warranty does not cover cases where the product has been subject to incorrect treatment, it has been the subject of repairs, maintenance or manipulation by unauthorized persons,
or it has been repaired and equipped with non-original parts.
Also excluded from the guarantee conditions are any operations for the installation and connection to the power supply, and maintenance procedures as described in the instruction booklet.
THE WARRANTY APPLIES ONLY TO THE ORIGINAL PURCHASER AND DOES NOT PROVIDE FOR THE REPLACEMENT OF THE EQUIPMENT.
During the warranty period, we promise to replace those parts which are faulty and which have to be sent to us ex-works, accompanied by regular returns document which must mention the invoice number and serial number of the equipment to which the component belongs.
The return must be agreed in advance with the Commercial Manager. They exclude the cost of labor for replacement and any other accessory expenses.
REPLACEMENT MEANS THAT THE ONLY PART IS FREE, EXCLUDING ANY CLAIM OR REQUEST FOR COMPENSATION.
THE MANUFACTUER DOES NOT INTERVENE WITH MANPOWER OR DIRECT CUSTOMER SERVICE.
Any dispute will be settled by the Court of Rimini (Italy).
If the machine is repaired at one of the service centers of technical assistance given by the manufacturer, risks related to transport will be borne by the user. Transport expenses are in any case of the user. The replaced or repaired parts under this guarantee, will not extend the warranty period of the original product.

Technical assistance
Charged to the dealer for the duration of the warranty. The installation and instruction on using the machine and its accessories are charged to the dealer. The warranty expires on damaged or compromised product by misuse or not correspond to what indicated in the manual of use and maintenance.

Complaints
To be taken into account, they must be received in writing form within three days of receipt of goods. No return of goods will be accepted unless previously authorized by us in writing form and must be charged to the sender.

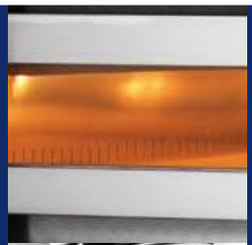
Return
On authorized returns of goods (not used) which arrives at our factory , it will be held a fee of 10 % of the value with a minimum of € 50,00 in addition to the cost of the packaging.
The risk of damages caused during transport remains the total responsibility of the person returning the goods.

Retention of title
The parties expressly agree that the products bought-sold will remain the exclusive property of the seller until full payment of the same by the buyer. The seller has, consequently, the right to demand the immediate return of unpaid products, with fees and expenses paid by the buyer.

Payment
The payment terms are indicated in the order confirmation or invoice. Charges of stamps according to law are charged to the customer. The time limits run always from the date of the invoice.
Rounding, deductions or discounts are not allowed. Any disputes related to the bill do not involve the right to suspend or withdraw the payments. On the sums paid in arrears, interest shall be charged at the legal rate.

Credits
Any credit notes will be deducted on your next invoice.

The company reserves the right to make any changes to its production and its price list without obligation of notice to its customers.







GAM International s.r.l.

47822 SANTARCANGELO DI ROMAGNA (RN) - ITALY
Via dell'Orzo 15 – 17

tel. (+39) 0541 332322 - (+39) 0541 332343
fax (+39) 0541 332350 - (+39) 0541 332348

www.gaminternational.it

