CATALOGO CATALOGUE

CATALOGUE KATALOG

CATÁLOGO КАТАЛОГ

fimar®

FOOD PROCESSING EQUIPMENT



Fimar Catalogo 2015.indd 1 27/07/16 09:31

Fimar Catalogo 2015.indd 2 27/07/16 09:31

LAVORAZIONE CARNE | MEAT PROCESSING | PREPARATION DE LA VIANDE FLEISCHVERARBEITUNG | ELABORACIÓN CARNE | ОБРАБОТКА МЯСА

TRITACARNE | ABBINATI TRITACARNE & GRATTUGIA | GRATTUGIE
SEGAOSSI A NASTRO | IMPASTATRICI PER CARNE
INSACCATRICI MANUALI | PRESSAMBURGER

LAVORAZIONE PASTA | PASTA PROCESSING | TRAVAIL DE LA PATE TEIGVERARBEITUNG | ELABORACIÓN PASTA | ОБРАБОТКА ТЕСТА

IMPASTATRICI A SPIRALE | IMPASTATRICI PLANETARIE | KITCHENAID
IMPASTATRICE A FORCELLA | MACCHINE PER PASTA FRESCA
SFOGLIATRICI | STENDIPIZZA | IMPERIA

PELATURA, TAGLIO E CONSERVAZIONE | PEELING, CUTTING AND STORAGE EPLUCHAGE, COUPE ET CONSERVATION | SCHÄLEN, SCHNITT UND KONSERVIERUNG PELADO, CORTE Y CONSERVACIÓN | ОЧИСТКА ОТ КОЖУРЫ, РЕЗКА И ХРАНЕНИЕ

TAGLIAVERDURE | TAGLIAMOZZARELLA | CUTTER
LAVACENTRIFUGAVERDURE | PELAPATATE E LAVACOZZE | AFFETTATRICI GRAVITÀ
AFFETTATRICI VERTICALI - VERTICALI VOLANO | TERMOSIGILLATRICI
MACCHINE SOTTOVUOTO | ASCIUGA/LUCIDA POSATE | MIXER

COTTURA | COOKING | CUISSON GAREN | COCCIÓN | ПРИГОТОВЛЕНИЕ

FORNI PER PIZZERIA | CELLE DI LIEVITAZIONE | FORNETTO
FORNI A CONVEZIONE | FORNI A MICROONDE | GRIGLIE A PIETRA LAVICA
FRY TOP | GYROS | SALAMANDRE | FRIGGITRICI | CUOCIPASTA | CUCINE

SNACK BAR | ЗАКУСОЧНАЯ

FRULLATORI E FRULLATORI FRAPPÈ | SPREMIAGRUMI | TRITAGHIACCIO
GRUPPO MULTIPLO | TOSTIERE | TOSTAPANE
PIASTRE ELETTRICHE | CREPIERE | HOT DOG | PRESSAGELATO

DATI E CARATTERISTICHE QUI RIPORTATI SONO INDICATIVI. L'AZIENDA SI RISERVA IL DIRITTO DI APPORTARE QUALSIASI EVENTUALE MODIFICA, SENZA ALCUN PREAVVISO, PRIMA DELLA PROSSIMA EDIZIONE STAMPA. MOD151V00. FINITO DI STAMPARE NEL SETTEMBRE 2015.

THE DATA AND CHARACTERISTICS STATED HEREIN ARE ONLY INDICATIVE. THE COMPANY RESERVES THE RIGHT TO MAKE ANY CHANGES NECESSARY, WITHOUT PREVIOUS NOTICE, BEFORE THE NEXT PRINTED EDITION. MOD151V00. PRINTING COMPLETED IN SEPTEMBER 2015.

LES DONNÉES ET LES CARACTÉRISTIQUES DE CE CATALOGUE SONT INDICATIVES. LA SOCIÉTÉ SE RÉSERVE LE DROIT DE LES MODIFIER, SANS AUCUN PRÉAVIS, AVANT LA PROCHAINE ÉDITION. MOD151V00. ACHEVÉ D'IMPRIMER EN SEPTEMBRE 2015.

DIE HIER GENANNTEN DATEN UND EIGENSCHAFTEN SIND RICHTWERTE. DER BETRIEB BEHÄLT SICH DAS RECHT VOR, VOR DER NÄCHSTEN AUSGABE OHNE VORANKÜNDIGUNG JEGLICHE EVENTUELLE ÄNDERUNG VORZUNEHMEN. MOD151V00. FERTIG GEDRUCKT IM SEPTEMBER 2015.

LOS DATOS Y LAS CARACTERÍSTICAS PRESENTADOS AQUÍ SON INDICATIVOS. LA EMPRESA SE RESERVA EL DERECHO A REALIZAR CAMBIOS POSTERIORES SIN PREVIO AVISO, A PARTIR DE LA PRÓXIMA EDICIÓN IMPRESA. MOD151V00. ACABADO DE IMPRIMIR EN SEPTIEMBRE DE 2015.

ПРИВЕДЕННЫЕ ЗДЕСЬ ДАННЫЕ И ХАРАКТЕРИСТИКИ ЯВЛЯЮТСЯ СПРАВОЧНЫМИ. ПЕРЕД ВЫХОДОМ В ПЕЧАТЬ СЛЕДУЮЩЕГО ИЗДАНИЯ КОМПАНИЯ ОСТАВЛЯЕТ ЗА СОБОЙ ПРАВО ВНОСИТЬ ЛЮБЫЕ ИЗМЕНЕНИЯ БЕЗ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО УВЕДОМЛЕНИЯ. MOD151V00. ОТПЕЧАТАНО В СЕНТЯБРЕ 2015.

Fimar Catalogo 2015.indd 1 27/07/16 09:31

CUPOLA VACUUM PACK MACHINE
MACHINES POUR CONDITIONNEMENT SOUS VIDE A CLOCHE
VAKUUMKAMMER-VERPACKUNGSMASCHINE
MÁQUINAS DE EMPAQUETADO AL VACÍO DE CAMPANA
КОЛПАКОВАЯ ВАКУУМНАЯ УПАКОВОЧНАЯ МАШИНА

MACCHINE SOTTOVUOTO A CAMPANA MCD

Le macchine sottovuoto a campana consentono di confezionare i cibi in modo pratico e permettono di prolungare i tempi di conservazione, mantenendo intatte le caratteristiche organolettiche. Grazie all'atmosfera protettiva dei gas inerti ed al sottovuoto, si blocca la proliferazione batterica e si impediscono alterazioni del prodotto da conservare. Tutte le macchine sono costruite in acciaio inox, hanno la vasca stampata, il display LCD in 5 lingue (I, GB, F, D, E), il coperchio in plexiglass trasparente e sono predisposte per l'utilizzo di gas inerti e per il sottovuoto esterno. La barra saldante è azionata da pistoni pneumatici. Tutte le macchine adottano pompe a bagno d'olio BUSCH, azienda leader del mercato mondiale.
Accessori: sacchetti lisci normali e per cottura in vari formati. Stampante e tastiera per etichettatura del prodotto (escluso modello MCD320).

The Chamber vacuum machines are suitable to pack the food in a practical way and they allow the preservation time to increase, while keeping the organoleptic characteristic unchanged. Thanks to the protective atmosphere of the inert gases and to the vacuuming, the bacteria proliferation is interrupted and all the alterations of the product to preserve are avoided. All the machines are manufactured in stainless steel, with a pressed tank, an LCD display in 5 languages (Italian, English, French, German and Spanish) and a transparent Plexiglas lid. They are predisposed for the utilisation with inert gases and for the external vacuuming. The sealing bars are activated by pneumatic pistons. All the machines use the oil sealed pumps by BUSCH, leader on the worldwide market.
Accessories: standard smooth bags and cooking bags in several sizes. Printer and keyboard for product labelling (except for model MCD320I.)

Les machines sous vide à cloche permettent de conditionner les aliments d'une façon pratique et de prolonger les temps de conservation, en maintenant les caractéristiques organoleptiques intactes. Grâce à l'atmosphère protective des gaz inertes et au sous vide, la prolifération des bactéries est arrêtée et toute altération du produit à conserver est empêchée. Toutes les machines sont construites en acier inox, elles ont la cuve imprimée, le display LCD en 5 langues (I, GB.F,D,E), le couvercle en plexiglas transparent et elles sont équipées pour l'utilisation de gaz inertes et pour le sous vide extern. La barre soudant est actionnée par pistons pneumatiques. Toutes les machines emploient pompes à bain d'huile BUSCH, société leader sur le marché mondial.
Accessoires: sachets lis normaux et pour cuisson en différents formats. Imprimante et clavier pour l'étiquetage du produit (modèle MCD320 exclu).

Die Vakuumkammer-Verpackungsmaschinen sind geeignet für eine praktische Verpackung von Lebensmittel und für längere Konservierungszeiten mit der Gewährleistung der organoleptischen Eigenschaften zu erhalten. Die schützende Atmosphäre von Edelgasen und vom Vakuum unterbinden die Vermehrung von Keimen und hindern die Veränderungen des konservierten Produktes. Maschinen aus Edelstahl, mit bedruckter Schale, LCD Display in 5 Sprachen (I, GB, F, D, E), Deckel aus durchsichtigem Plexiglas und für den Einsatz von Edelgasen und Aussenvakuum vorbereitet. Schweißstab durch pneumatische Kolben betätigt. Eingebaute Oelbadpumpen "Busch"(fuhrende Firma auf dem Weltmarkt).
Zubehör: glatte Beutel und speziale Beutel für Kochen in verschiedenen Größen. Drucker und Tastatur zur Etikettierung des Produkts (außer Modell MCD320).


MCD/420S




MCD/750CS

STAMPANTE E TASTIERA: OPTIONAL / PRINTER AND KEYBOARD: OPTIONAL
IMPRIMANTE ET CLAVIER : OPTION / DRUCKER UND TASTATUR: OPTIONAL
IMPRESORA Y TECLADO: OPCIONALES / ПРИНТЕР И КЛАВИАТУРА: ДОПОЛНИТЕЛЬНО

Fimar Catalogo 2015.indd 77 27/07/16 09:40

MACCHINE SOTTOVUOTO A CAMPANA MCD

CUPOLA VACUUM PACK MACHINE
MACHINES POUR CONDITIONNEMENT SOUS VIDE A CLOCHE
VAKUUMKAMMER-VERPACKUNGSMASCHINE
MÁQUINAS DE EMPAQUETADO AL VACÍO DE CAMPANA
КОЛПАКОВАЯ ВАКУУМНАЯ УПАКОВОЧНАЯ МАШИНА

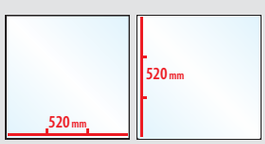
MODELLO / MODÈLE / MODELO / MODEL / MODELL / МОДЕЛЬ	MCD/320	MCD/420	MCD/420S	MCD/520	MCD/520S	MCD/520 C-CS	MCD/650 C-CS	MCD/750 C-CS
POTENZA / PUISSANCE / POTENCIA / POWER / LEISTUNG / МОЩНОСТЬ	0,45 kW	0,81 kW		0,83 kW			1,31 kW	1,5 kW
ALIMENTAZIONE / BRANCHEMENT / ALIMENTACIÓN / POWER SUPPLY / STROMVERSORGUNG / ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50-60Hz						400V/3N/50-60Hz	
BARRA SALDANTE / BARRE SOUDANTE / BARRA SALDADORA / HOT-WELD SEALER / VERSCHWEIßSTAB / СВАРОЧНАЯ ПЛАНКА	320 mm	420 mm		520 mm			650 mm	750 mm
POMPA VUOTO / POMPE DE VIDE / BOMBA DE VACIO / VACUUM PUMP / VAKUUMPUMPE / ВАКУУМНЫЙ НАСОС	8 m^3/h	21 m^3/h		25 m^3/h			40 m^3/h	63 m^3/h
DIMENSIONI UTILI CAMERA / SIZE CAPACITY OF THE CHAMBER / DIMENSIONS UTILES DE LA CHAMBRE / KAMMERGRÖSSE / DIMENSIONES UTILES DE LA CAMARA / ПОЛЕЗНЫЕ РАЗМЕРЫ КАМЕРЫ	330x 330x 230h (mm)	430x430x230h (mm)		530x530x200h (mm)			660x 540x 200h (mm)	760x 540x 200h (mm)
VUOTO MAX OTTENIBILE / MAX ACHIEVABLE VACUUM / VIDE MAX POSSIBLE / MAXIMAL ERZIELBARES VAKUUM / MÁX VACÍO / МАКС УРОВЕНЬ ВАКУУМА	98%							
DIMENSIONI / DIMENSIONS / DIMENSIONES / DIMENSIONS / ABMESSUNGEN / РАЗМЕРЫ	390x420x 410h (mm)	490x530x460h (mm)		590x630x500h (mm)		590x630x 1050h (mm)	770x690x 1050h (mm)	870x690x 1050h (mm)
PESO NETTO / POIDS NET / PESO NETO / NET WEIGHT / NETTOGE WICHT / ВЕС НЕТТО	36 Kg	55 Kg	58 Kg	75 Kg	78 Kg	93 Kg	150 Kg	175 Kg
PESO LORDO / POIDS BRUT / PESO BRUTO / GROSS WEIGHT / BRUTTOGEWICHT / ВЕС БРУТТО	45 Kg	68 Kg	70 Kg	85 Kg	88 Kg	134 Kg	202 Kg	227 Kg
DIMENSIONI IMBALLO / PACKAGED DIMENSIONS / DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE / VERPACKUNGSABMESSUNGEN / DIMENSIONES DEL EMBALAJE / РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ	620x 580x 630h (mm)	720x620x680h (mm)		820x620x680h (mm)			820x 620x 1280h (mm)	1050x 850x 1280h (mm)
VOLUME IMBALLO / PACKAGED VOLUME / VOLUME DE L'EMBALLAGE / VERPACKUNGSVOLUMEN / VOLUMEN DEL EMBALAJE / ОБЪЕМ УПАКОВКИ	0,227 m^3	0,304 m^3		0,345 m^3			0,651 m^3	1,142 m^3

Las máquinas de vacío de campana permiten envasar los alimentos de manera práctica y prolongar los tiempos de conservación manteniendo intactas las características organolépticas. Gracias a la atmósfera protectora de los gases inertes y al vacío, se bloquea la proliferación de bacterias y se impiden alteraciones del producto a conservar. Todas las máquinas están fabricadas de acero inoxidable, tienen la cuba moldeada, el display LCD en 5 idiomas (I, GB, F, D, E), la tapa de plexiglás transparente y están predispuestas para el uso de gases inertes y para el vacío exterior. La barra de soldadura se acciona mediante pistones neumáticos. Todas las máquinas adoptan bombas en baño de aceite BUSCH, empresa líder en el mercado mundial.
Accesorios: bolsas lisas normales y para la cocción en varios formatos. Impresora y teclado para el etiquetado del producto (excluido modelo MCD320).

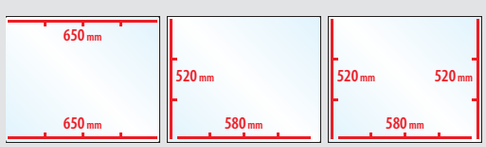
Колпаковые вакуумные упаковочные машины практично упаковывают продукты питания и позволяют и позволяют увеличить время хранения, не изменяя при этом органолептические характеристики. Благодаря защитной атмосфере инертных газов и вакууму, блокируется размножение бактерий и изменение свойств продукта. Все машины выполнены из нержавеющей стали, оснащены штампованным баком, ЖК-дисплеем на 5 языках (итальянский, английский, французский, немецкий и испанский), колпаком из прозрачного оргстекла, возможность использования инертных газов для внешнего вакуума. Сварочная планка приводится в действие пневматическими поршнями. На всех машинах применяются насосы с масляной ванной BUSCH, лидер на мировом рынке.
Комплектующие: обыкновенные гладкие пакеты для варки, в различных форматах. Принтер и клавиатура для этикетирования продукции (кроме модели MCD320).

BARRA SALDANTE / HOT-WELD SEALER / BARRE SOUDANTE VERSCHWEIßSTAB / BARRA SALDADORA / СВАРОЧНАЯ ПЛАНКА

MCD 520C-CS



MCD 650C-CS



MCD 750C-CS



Fimar Catalogo 2015.indd 78 27/07/16 09:40

FORNI PER GASTRONOMIA
MISTI CONVEZIONE/VAPORE DIRETTO
GAS GE/M-GD/M

GAS - MULTI FUNCTION CONVECTION/DIRECT STEAM INJECTION GASTRONOMY OVENS
FOURS POUR GASTRONOMIE COMBI À CONVECTION/VAPEUR DIRECT - GAZ
ELEKTRISCHE KONVEKTIONSÖFEN FN-GN ELEKTRISCHE MISCHÖFEN KONVEKTION / DIREKTDAMPF - GAS
HORNOS PARA GASTRONOMÍA MIXTOS CONVECCIÓN/VAPOR DIRECTO- GAS
ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ПЕЧИ СМЕШАННОГО РЕЖИМА - КОНВЕКЦИОННЫЙ/С ПРЯМОЙ

GE/5M-7M-10M: Forno a gas con comandi elettromeccanici - bruciatori gas ad aria soffiata premiscelata che permettono, rispetto ai tradizionali bruciatori atmosferici, maggiore rapidità nel raggiungere la temperatura impostata, riduzione drastica dei consumi e resa termica superiore al 90% - selettore a 4 funzioni (convezione, vapore, misto, raffreddamento a porta aperta) - timer 0÷120' - termostato 70÷300 °C - umidificatore manuale - camera di cottura in acciaio inox 18/10 AISI 304 - illuminazione interna - ventilatore centrifugo con autoreverse - porta con doppio vetro (vetro interno apribile) e cerniere regolabili.
GD/5M-7M-10M: Forno a gas con controllo elettronico a display - bruciatori gas ad aria soffiata premiscelata che permettono, rispetto ai tradizionali bruciatori atmosferici, maggiore rapidità nel raggiungere la temperatura impostata, riduzione drastica dei consumi e resa termica superiore al 90% - 99 programmi memorizzabili con ciascuno dei 4 cicli di cottura in sequenza automatica - 95 programmi di cottura preimpostati - sistema di controllo automatico del clima - camera di cottura in acciaio inox 18/10 AISI 304 - illuminazione interna - ventilatore centrifugo con autoreverse - porta con doppio vetro (vetro interno apribile) e cerniere regolabili - autodiagnosi - programma di lavaggio semi automatico - doccetta - sonda al cuore multipunto.
Accessori: Cavalletto.

GE/5M-7M-10M: Gas oven with electro-mechanic controls - premixed blown air gas burners in which, compared to traditional atmospheric gas burners, the set temperature is more rapidly achieved; drastic reduction in energy consumption and with heat yield above 90% - 4 function selector (convection, steam, combi, open door cooling) - 0-120' timer - 70÷300 °C thermostat - manual humidifier - cooking chamber in 18/10 AISI 304 stainless steel - internal light - centrifugal fan with auto-reverse - double glass door (internal glass opens) and adjustable hinges.
GD/5M-7M-10M: Gas oven with electronic control on the display - premixed blown air gas burners in which, compared to traditional atmospheric gas burners, the set temperature is more rapidly achieved; drastic reduction in energy consumption and with heat yield above 90% - 99 programs can be memorised for each of the 4 cooking cycles in automatic sequence - 95 preset cooking programs - automatic climate control system - cooking chamber in 18/10 AISI 304 stainless steel - internal light - centrifugal fan with auto-reverse - double glass door (internal glass opens) and adjustable hinges - auto-diagnosis - semi-automatic cleaning program - hand shower - multi-point core probe.
Accessories: Stand.

GE/5M-7M-10M : Four à gaz à commandes électromécaniques - brûleurs gaz à air soufflé pré-mélangé qui permettent, par rapport aux brûleurs atmosphériques traditionnels, une plus grande rapidité pour atteindre la température réglée, une diminution drastique des consommations et un rendement thermique supérieur à 90% - sélecteur à 4 fonctions (convection, vapeur, combi, refroidissement à porte ouverte) - minuteur 0÷120' - thermostat 70÷300 °C - humidificateur manuel - chambre de cuisson en acier inox 18/10 AISI 304 - éclairage interne - ventilateur centrifuge à changement de sens automatique - porte à double vitre (vitre interne ouvrable) et charnières réglables.
GD/5M-7M-10M : Four à gaz avec contrôle électronique à afficheur - brûleurs gaz à air soufflé pré-mélangé qui permettent, par rapport aux brûleurs atmosphériques traditionnels, une plus grande rapidité pour atteindre la température réglée, une diminution drastique des consommations et un rendement thermique supérieur à 90% - 99 programmes mémorisables avec chacun des 4 cycles de cuisson en séquence automatique - 95 programmes de cuisson pré-configurés - système de contrôle automatique du climat - chambre de cuisson en acier inox 18/10 AISI 304 - éclairage interne - ventilateur centrifuge à changement de sens automatique - porte à double vitre (vitre interne ouvrable) et charnières réglables - auto-diagnostique - programme de lavage semi-automatique - douchette - sonde au cœur multipoint.
Accessoires : Chevalet.

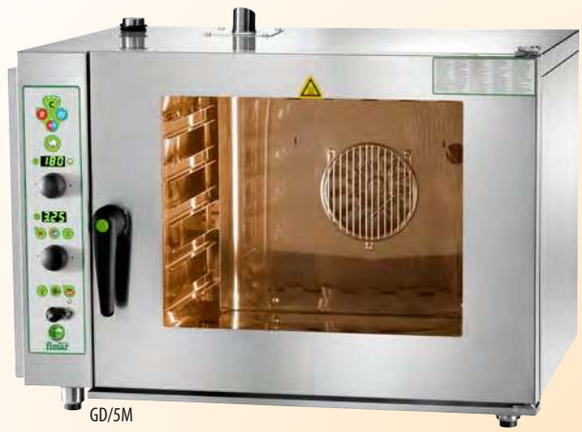

GE/5M

Fimar Catalogo 2015.indd 108 27/07/16 09:44

GE/5M-7M-10M: Gasofen mit elektromechanischen Steuerungen - Gas-Gebläsebrenner mit Vormischung, die im Vergleich zu herkömmlichen atmosphärischen Brennern schneller die eingestellte Temperatur erreichen, den Verbrauch drastisch senken und eine bis zu 90% höhere Wärmeleistung erbringen - Schalter mit 4 Einstellungen (Konvektion, Dampf, Konvektion und Dampf, Kühlung bei offener Tür) - Zeitgeber 0÷120' - Thermostat 70÷300 °C - manueller Luftbefeuchter - Garkammer aus Edelstahl 18/10 AISI 304 - Innenbeleuchtung - Radialventilator mit Reversierbetrieb- Doppelglastür (Innenfenster zu öffnen) und einstellbare Scharniere.
GD/5M-7M-10M: Gasofen mit elektronischer Steuerung über Display - Gas-Gebläsebrenner mit Vormischung, die im Vergleich mit herkömmlichen atmosphärischen Brennern schneller die eingestellte Temperatur erreichen, den Verbrauch drastisch senken und eine bis zu 90% höhere Wärmeleistung erbringen - 99 speicherbare Programme mit jeweils 4 Garzyklen in automatischer Folge - 95 voreingestellte Garprogramme - automatische Klimaüberwachung - Garkammer aus Edelstahl 8/10 AISI 304 - Innenbeleuchtung - Radialventilator mit Reversierbetrieb - Doppelglastür (Innenfenster zu öffnen) und einstellbare Scharniere - Selbstdiagnose - halbautomatisches Reinigungsprogramm - Brause - Mehrpunktsonde am Kern.
Zubehör: Gestell.

GE/5M-7M-10M: Horno de gas con mandos electromecánicos - quemadores de gas con aire soplado premezclado que permiten, con respecto a los tradicionales quemadores atmosféricos, una mayor rapidez al alcanzar la temperatura configurada, una reducción drástica de los consumos y un rendimiento técnico superior al 90% - selector de 4 funciones (convección, vapor, mixto, enfriamiento con puerta abierta) - temporizador 0÷120' - termostato 70÷300 °C - humidificador manual - cámara de cocción en acero inoxidable 18/10 AISI 304 - iluminación interna - ventilador centrífugo con autoreverse - puerta con cristal doble (cristal interno abrible) y bisagras ajustables.
GD/5M-7M-10M: Horno de gas con control electrónico en pantalla - quemadores de gas con aire soplado premezclado que permiten, con respecto a los tradicionales quemadores atmosféricos, una mayor rapidez al alcanzar la temperatura configurada, una reducción drástica de los consumos y un rendimiento técnico superior al 90% - 99 programas memorizables de 4 ciclos de cocción en secuencia automática cada uno de ellos - 95 programas de cocción preconfigurados - sistema de control automático del clima - cámara de cocción en acero inoxidable18/10 AISI 304 - iluminación interna - ventilador centrífugo con autoreverse - puerta con cristal doble (cristal interno abrible) y bisagras ajustables - autodiagnóstico - programa de lavado semi-automático - ducha - sonda al corazón multipunto.
Accesorios: Caballete.

GE/5M-7M-10M: Газовая плита с электромеханическим управлением - газовые горелки с поддувом, которые позволяют по сравнению с традиционными атмосферными горелками достигать быстрее заданной температуры, резко сокращая расход топлива и достигая теплового КПД более 90% - переключение 4 функций (конвекция, пар, смешанный режим, охлаждение при открытой дверце) - таймер от 0 до120' -термостат от 70 до 300 ° С - ручной увлажнитель воздуха - камера приготовления из нержавеющей стали 18/10 AISI 304 - внутреннее освещение - центробежный вентилятор с автореверсом - двойная стеклянная дверца -(открывающееся внутреннее стекло) и регулируемые петли.
GD/5M-7M-10M: Газовая плита с дисплейным электронным управлением - газовые горелки с поддувом , которые позволяют по сравнению с традиционными атмосферными горелками достигать быстрее заданной температуры, резко сокращая расход топлива и достигая теплового КПД более 90% - 99 сохраняемых программ, каждая из которых состоит из 4 циклов в автоматической последовательности - 95 предварительно установленных программ готовки - система автоматического контроля среды - камера приготовления из нержавеющей стали 18/10 AISI 304 - внутреннее освещение - центробежный вентилятор с автореверсом - двойная стеклянная дверца (открывающееся внутреннее стекло) и регулируемые петли - автодиагностика - полуавтоматический цикл мойки - сточный жёлоб - датчик с многоточечной сердцевиной.
Комплектующие: Подставка


GD/5M

FORNI PER GASTRONOMIA
MISTI CONVEZIONE/VAPORE DIRETTO
GAS GE/M-GD/M

GAS - MULTI FUNCTION CONVECTION/DIRECT STEAM INJECTION GASTRONOMY OVENS
FOURS POUR GASTRONOMIE COMBI À CONVECTION/VAPEUR DIRECT - GAZ
ELEKTRISCHE KONVEKTIONSÖFEN FN-GN ELEKTRISCHE MISCHÖFEN KONVEKTION / DIREKTDAMPF - GAS
HORNOS PARA GASTRONOMÍA MIXTOS CONVECCIÓN/VAPOR DIRECTO- GAS
ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ПЕЧИ СМЕШАННОГО РЕЖИМА - КОНВЕКЦИОННЫЙ/С ПРЯМОЙ

MODELLO MODÈLE MODELO / MODEL MODELL МОДЕЛЬ	GE/5M	GE/7M	GE/10M	GD/5M	GD/7M	GD/10M	CAVG57	CAVG10
POTENZA PUISSANCE POTENCIA / POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	0,25 kW	0,50 kW		0,25 kW	0,50 kW		/	
POTENZA GAS PUISSANCE POTENCIA / POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	8,5 kW	12 kW	15 kW	8,5 kW	12 kW	15 kW	/	
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN / POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50-60Hz						/	
CALORIE CALORIES CALORÍAS / CALORIES KALORIEN КАЛОРИИ	Kcal/h 7310 BTU/h 29030	Kcal/h 10320 BTU/h 40950	Kcal/h 12900 BTU/h 51190	Kcal/h 7310 BTU/h 29030	Kcal/h 10320 BTU/h 40950	Kcal/h 12900 BTU/h 51190	/	
CONSUMO METANO METHANE CONSUMPTION CONSOMMATION DE METHANE ERDGASVERBRAUCH CONSUMO METANO РАСХОД МЕТАНА	G20=0,9 m^3/h G25=1,1 m^3/h	G20=1,27 m^3/h G25=1,48 m^3/h	G20=1,59 m^3/h G25=1,85 m^3/h	G20=0,9 m^3/h G25=1,1 m^3/h	G20=1,27 m^3/h G25=1,48 m^3/h	G20=1,59 m^3/h G25=1,85 m^3/h	/	
CONSUMO GPL LPG CONSUMPTION CONSOMMATION DE GPL LPG-VERBRAUCH CONSUMO GPL РАСХОД СЖИЖЕННОГО ПРИРОДНОГО ГАЗА	G30=0,67 Kg/h G31=0,66 Kg/h	G30=0,95 Kg/h G31=0,94 Kg/h	G30=1,19 Kg/h G31=1,17 Kg/h	G30=0,67 Kg/h G31=0,66 Kg/h	G30=0,95 Kg/h G31=0,94 Kg/h	G30=1,19 Kg/h G31=1,17 Kg/h	/	
ALACCIAMENTO GAS RACCORDEMENT AU GAZ CONEXIÓN AL GAS / GAS CONNECTION GASANSCHLUSS ПОДСОЕДИНЕНИЕ ГАЗА	1/2 " G						/	
BRUCIATORI BRÛLEURS QUEMADORES / BURNERS BRENNER ГОРЕЛКИ	Nº 1						/	
CAPACITÀ CAMERA COTTURA COOKING CHAMBER CAPACITY CAPACITE DE LA CHAMBRE DE CUISSON FASSUNGSVERMÖGEN DER BACKKAMMER CAPACIDAD CÁMARA DE COCCIÓN ВМЕСТИМОСТЬ ПЕЧНОЙ КАМЕРЫ	5 x GN1/1 P=70mm	7 x GN1/1 P=70mm	10 x GN1/1 P=70mm	5 x GN1/1 P=70mm	7 x GN1/1 P=70mm	10 x GN1/1 P=70mm	/	
TEMPERATURA DI LAVORO WORKING TEMPERATURE TEMPERATURE DE TRAVAILAR BEITSTEMPER ATUR TEMPERATUR A DE TRABAJO РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА	MAX 300 °C						/	
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES / DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	870x640x 595h (mm)	870x640x 760h (mm)	870x640x 970h (mm)	870x640x 595h (mm)	870x640x 760h (mm)	870x640x 970h (mm)	830x585x 850h (mm)	830x585x 750h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO / NET WEIGHT NETTOGE WICHT ВЕС НЕТТО	68 Kg	82 Kg	101 Kg	68 Kg	82 Kg	101 Kg	15 Kg	
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO / GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT ВЕС БРУТТО	80 Kg	95 Kg	115 Kg	80 Kg	95 Kg	115 Kg	17Kg	
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ	920x740x 780h (mm)	920x740x 960h (mm)	920x740x 1160h (mm)	920x740x 780h (mm)	920x740x 960h (mm)	920x740x 1160h (mm)	940x690x 870h (mm)	940x690x 770h (mm)
VOLUME IMBALLO VOLUME DE L'EMBALLAGE VOLUMEN DEL EMBALAJE / PACKAGED VOLUME VERPACKUNGSVOLUMEN ОБЪЕМ УПАКОВКИ	0,531m^3	0,654m^3	0,790m^3	0,531m^3	0,654m^3	0,790m^3	0,560 m^3	0,500 m^3

Fimar Catalogo 2015.indd 110 27/07/16 09:44

FORNI PER PASTICCERIA / PANETTERIA
A CONVEZIONE - ELETTRICI PA-PD

PA5-7-10: Elettromeccanico - Struttura in acciaio inox - timer 0÷120' - termostato 70÷300°C - illuminazione interna - ventilatore centrifugo con autoreverse - umidificatore manuale - porta con doppio vetro.

PD5-7-10: Forno digitale con controllo elettronico a display - 99 programmi memorizzabili con ciascuno dei 4 cicli di cottura in sequenza automatica - 64 programmi di cottura preimpostati - sistema di controllo automatico del clima - 2 velocità di ventilazione con riduzione automatica di potenza - camera di cottura in acciaio inox 18/10 AISI 304 - illuminazione interna - ventilatore centrifugo con autoreverse - porta con doppio vetro apribile -autodiagnosi - programma di lavaggio semi automatico - doccetta - sonda al cuore multipunto.

Accessori: Cavalletto


PD/5

PA5-7-10: Electro-mechanic - stainless steel structure - 0÷120' timer - 70÷300°C thermostat - internal light - centrifugal fan with auto-reverse - manual humidifier - double glazed glass door.

PD5-7-10: Digital oven with electronic control on the display - 99 programs can be memorised for each of the 4 cooking cycles in automatic sequence - 64 preset cooking programs - automatic climate control system - 2 fan speeds with automatic power reduction - cooking chamber in 18/10 AISI 304 stainless steel - internal light - centrifugal fan with auto-reverse - double glass door that opens - auto-diagnosis - semi-automatic cleaning program - hand shower - multipoint core probe.

Accessories: Stand


PA/7

PA5-7-10: Electromécanique - structure en acier inox - timer 0÷120' - thermostat 70÷300°C - éclairage interne - ventilateur centrifuge avec autoreverse - humidificateur manuel - porte avec double vitre.

PD5-7-10: Four numérique avec contrôle électronique à afficheur - 99 programmes mémorisables avec chacun des 4 cycles de cuisson en séquence automatique - 64 programmes de cuisson pré-configurés - système de contrôle automatique du climat - 2 vitesse de ventilation avec réduction automatique de la puissance - chambre de cuissons en acier inox 18/10 AISI 304 - éclairage interne - ventilateur centrifuge à changement de sens automatique - porte à double vitre ouvrable - auto-diagnostique - programme de lavage semi-automatique - douchette - sonde au cœur multipoint.

Accessoires: Chevalet

PA5-7-10: Elektromechanisch - Aussengestell aus Edelstahl - Timer 0÷120' - Thermostat 70÷300°C - Innenbeleuchtung - Fliehkraftventilator mit automatischer Drehumkehr - Manueller Luftbefeuchter - Doppelglasstür.

PD5-7-10: Gasofen mit elektronischer Steuerung über Display - 99 speicherbare Programme mit jeweils 4 Garzyklen in automatischer Folge - 64 voreingestellte Garprogramme - automatische Klimaüberwachung - 2 Gebläsegeschwindigkeiten mit automatischer Leistungskontrolle - Garkammer aus Edelstahl 18/10 AISI 304 - Innenbeleuchtung - Radialventilator mit Reversierbetrieb - Doppelglastür (Innenfenster zu öffnen) und einstellbare Scharniere - Selbstdiagnose - halbautomatisches Reinigungsprogramm - Brause - Mehrpunktsonde am Kern.

Zubehör: Untergestel


PA/10

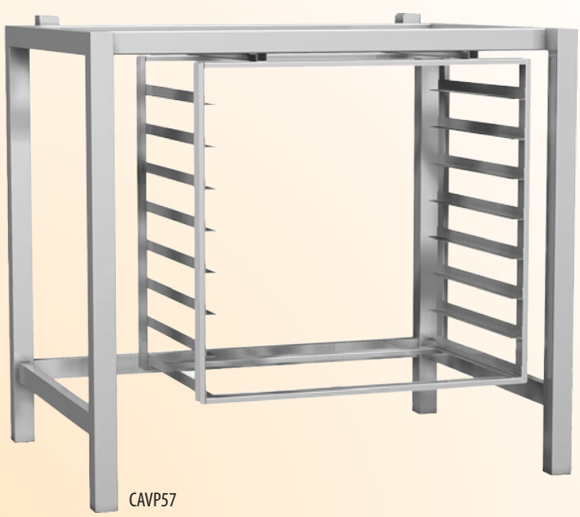

DOCCETTA / HAND SHOWER

Fimar Catalogo 2015.indd 111 27/07/16 09:44

FORNI PER PASTICCERIA / PANETTERIA
A CONVEZIONE - ELETTRICI PA-PD

ELECTRIC - CONVECTION PASTRY / BAKING OVENS
FOURS POUR PÂTISSERIE / BOULANGERIE À CONVECTION - ÉLECTRIQUES PA-PD
ELEKTRISCHE KONVEKTIONSÖFEN - PA-PD FÜR GASTSTÄTTENGEWERBE
HORNOS PARA PASTELERÍA/ PANADERÍA DE CONVECCIÓN - ELÉCTRICOS PA-PD
ПЕЧИ ДЛЯ КОНДИТЕРСКОЙ ВЫПЕЧКИ / ПЕКАРНИ КОНВЕКЦИОННЫЕ - ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ PA-PD

MODELLO / MODÈLE / MODELO	MODEL / MODELL / МОДЕЛЬ	PA/5	PA/7	PA/10	PD/5	PD/7	PD/10	CAVP57	CAVP10
POTENZA / PUISSANCE / POTENCIA	POWER / LEISTUNG / МОЩНОСТЬ	7,25 kW	12,5 kW	14,5 kW	7,25 kW	12,5 kW	14,5 kW	/	
ALIMENTAZIONE / BRANCHEMENT / ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY / STROMVERSORGUNG / ПОДКЛЮЧЕНИЕ	400V/3N/50Hz						/	
CAPACITÀ CAMERA COTTURA / COOKING CHAMBER CAPACITY / CAPACITE DE LA CHAMBRE DE CUISSON / FASSUNGSVERMÖGEN DER BACKKAMMER / CAPACIDAD CÁMARA DE COCCIÓN / ВМЕСТИМОСТЬ ПЕЧНОЙ КАМЕРЫ		5x600x 400 mm P=75 mm	7x600x 400 mm P=75 mm	10x600x 400 mm P=75 mm	5x600x 400 mm P=75mm	7x600x 400 mm P=75mm	10x600x 400 mm P=75mm	/	
TEMPERATURA DI LAVORO / WORKING TEMPERATURE / TEMPERATURE DE TRAVAILAR / BEITSTEMPER ATUR / TEMPERATUR A DE TRABAJO / РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА		70÷300° C						/	
DIMENSIONI / DIMENSIONS / DIMENSIONES	DIMENSIONS / ABMESSUNGEN / РАЗМЕРЫ	900x715x 600h (mm)	900x715x 760h (mm)	900x715x 970h (mm)	900x715x 595h (mm)	900x715x 760h (mm)	900x715x 970h (mm)	900x660x 850h (mm)	900x660x 750h (mm)
PESO NETTO / POIDS NET / PESO NETO	NET WEIGHT / NETTOGE WICHT / BEC HETTO	50 Kg	62 Kg	76 Kg	53 Kg	72 Kg	82 Kg	17 Kg	
PESO LORDO / POIDS BRUT / PESO BRUTO	GROSS WEIGHT / BRUTTOGEWICHT / BEC БРУТТО	60 Kg	76 kg	91 kg	66 kg	82 Kg	95 Kg	19 Kg	
DIMENSIONI IMBALLO / PACKAGED DIMENSIONS / DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE / VERPACKUNGSABMESSUNGEN / DIMENSIONES DEL EMBALAJE / РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		920x740x 730h (mm)	920x750x 980h (mm)	960x800x 1110h (mm)	980x820x 800h (mm)	980x820x 950h (mm)	980x820x 1150h (mm)	940x700x880h (mm)	
VOLUME IMBALLO / VOLUME DE L'EMBALLAGE / VOLUMEN DEL EMBALAJE	PACKAGED VOLUME / VERPACKUNGSVOLUMEN / ОБЪЕМ УПАКОВКИ	0,497 m^3	0,676 m^3	0,852 m^3	0,643m^3	0,763m^3	0,924m^3	0,580 m^3	



CAVP57

PA5-7-10: Electromecánico - Estructura de acero inoxidable - temporizador 0÷120' - termostato 70÷300°C - iluminación interna - ventilador centrífugo con función autoreverse - humidifcador manual - puerta con cristal doble.

PD5-7-10: Horno digital con control electrónico en pantalla - 99 programas memorizables de 4 ciclos de cocción en secuencia automática cada uno de ellos - 64 programas de cocción preconfigurados - sistema de control automático del clima - 2 velocidades de ventilación con reducción automática de potencia - cámara de cocción en acero inoxidable 18/10 AISI 304 - iluminación interna - ventilador centrífugo con autoreverse - puerta con cristal doble abrible -autodiagnóstico- programa de lavado semi-automático -ducha - sonda al corazón multipunto.

Accesorios: Caballete

PA5-7-10: Электромеханическая- Корпус из нержавеющей стали - таймер 0÷120 мин. - термостат 70÷300°C - внутренняя подсветка - центробежный вентилятор с автоматической сменой направления вращения - ручной увлажнитель - дверка с двойным стеклопакетом.

PD5-7-10: Цифровая печь с дисплейным электронным управлением - 99 сохраняемых программ, каждая из которых с 4 циклами готовки в автоматической последовательности - 64 предварительно установленных программ готовки - система автоматического контроля среды - 2 скорости вращения вентиляторов с автоматическим уменьшением мощности - камера готовки из нержавеющей стали 18/10 AISI 304 - внутреннее освещение - центробежный вентилятор с автореверсом - двойная стеклянная дверца -автодиагностика - полуавтоматическая программа мойки - сточный жёлоб - датчик с многоточечной сердцевиной.

Комплектующие: Стойка

Fimar Catalogo 2015.indd 112 27/07/16 09:44

ARMADI PER PASTICCERIA, PANETTERIA E GASTRONOMIA

ACG57-10: Armadi riscaldati per gastronomia in acciaio inox - termostato 30÷110 °C.

ACP57-10: Armadi lievitatori in acciaio inox - termostato 30÷110 °C - umidificatore manuale - ventilatore centrifugo con auto reverse.

ACG57-10: Heated cabinets for gastronomy in stainless steel - 30-110 °C thermostat.

ACP57-10: Proving cabinets in stainless steel - 30-110 °C thermostat - manual humidifier - centrifugal fan with auto-reverse.

ACG57-10 : Armoires chauffées pour gastronomie en acier inox - thermostat 30÷110 °C.

ACP57-10 : Armoires pour le levage de la pâte en acier inox - thermostat 30÷110 °C - humidificateur manuel - ventilateur centrifuge avec changement de sens automatique.

ACG57-10: Erwärmte Schränke für Gaststättengewerbe aus Edelstahl - Thermostat 30÷110 °C.

ACP57-10: Erwärmte Schränke für Gaststättengewerbe aus Edelstahl - Thermostat 30÷110 °C - manueller Luftbefeuchter - Radialventilator mit Reversierbetrieb.

ACG57-10: Armarios calentados para gastronomía en acero inoxidable - termostato 30÷110 °C.

ACP57-10: Armarios fermentadores en acero inoxidable - termostato 30÷110 °C - humidificador manual - ventilador centrífugo con autoreverse.

ACG57-10: Подогреваемые шкафы для гастрономии из нержавеющей стали - термостат от 30 до 110 ° C.

ACP57-10: Расстоечные шкафы из нержавеющей стали - термостат от 30 до 110 ° C - ручной увлажнитель - центробежный вентилятор с автореверсом.


ACG57

MODELLO / MODÈLE / MODELO	MODEL / MODELL / МОДЕЛЬ	ACG57	ACG10	ACP57	ACP10
POTENZA / PUISSANCE / POTENCIA	POWER / LEISTUNG / МОЩНОСТЬ	2,6 kW			
ALIMENTAZIONE / BRANCHEMENT / ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY / STROMVERSORGUNG / ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50-60Hz			
CAPACITÀ CAMERA COTTURA / COOKING CHAMBER CAPACITY / CAPACITE DE LA CHAMBRE DE CUISSON / FASSUNGSVERMÖGEN DER BACKKAMMER / CAPACIDAD CÁMARA DE COCCIÓN / ВМЕСТИМОСТЬ ПЕЧНОЙ КАМЕРЫ		8 x GN1/1 P=62mm	6 x GN1/1 P=62mm	8x600x400 mm P=75 mm	6x600x400 mm P=75 mm
TEMPERATURA DI LAVORO / WORKING TEMPERATURE / TEMPERATURE DE TRAVAILAR / BEITSTEMPER ATUR / TEMPERATUR A DE TRABAJO / РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА		30÷110° C			
DIMENSIONI / DIMENSIONS / DIMENSIONES	DIMENSIONS / ABMESSUNGEN / РАЗМЕРЫ	830x585x850h (mm)	830x585x750h (mm)	880x680x850h (mm)	880x680x750h (mm)
PESO NETTO / POIDS NET / PESO NETO	NET WEIGHT / NETTOGE WICHT / ВЕС НЕТТО	59 kg	62 kg	72 kg	75 kg
PESO LORDO / POIDS BRUT / PESO BRUTO	GROSS WEIGHT / BRUTTOGEWICHT / ВЕС БРУТТО	72 kg	75 kg	83 kg	86 kg
DIMENSIONI IMBALLO / PACKAGED DIMENSIONS / DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE / VERPACKUNGSABMESSUNGEN / DIMENSIONES DEL EMBALAJE / РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		880x720x1100h (mm)		950x800x1100h (mm)	
VOLUME IMBALLO / PACKAGED VOLUME / VOLUME DE L'EMBALLAGE / VERPACKUNGSVOLUMEN / VOLUMEN DEL EMBALAJE / ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,697 m^3		0,836 m^3	

Fimar Catalogo 2015.indd 113 27/07/16 09:44

FORNI A MICROONDE SAMSUNG

MODELLO MODÈLE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	CM1519A CM1529A	CM1919A CM1929A
POTENZA PUISSANCE POTENCIA	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	2,9 kW	3,2 kW
POTENZA RESA PUISSANCE FOURNIE RENDIMIENTO DE POTENCIA	POWER YIELD ERZIELTE LEISTUNG МОЩНОСТЬ НА ВЫХОДЕ	1,5 kW	1,85 kW
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50Hz	
CAPACITÀ CAMERA COTTURA COOKING CHAMBER CAPACITY CAPACITE DE LA CHAMBRE DE CUISSON FASSUNGSVERMÖGEN DER BACKKAMMER CAPACIDAD CÁMARA DE COCCIÓN ВМЕСТИМОСТЬ ПЕЧНОЙ КАМЕРЫ		26 Lt.	
DIMENSIONI CAMERA COTTURA COOKING CHAMBER DIMENSIONS DIMENSIONS DE LA CHAMBRE DE CUISSON ABMESSUNGEN DER GARKAMMER DIMENSIONES CÁMARA DE COCCIÓN РАЗМЕРЫ ПЕЧНОЙ КАМЕРЫ		370x370x190h (mm)	
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	464x557x368h (mm)	
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT ВЕС НЕТТО	32 Kg	
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT ВЕС БРУТТО	34 Kg	
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		660x540x460h (mm)	
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,164 m^3	



CM1519A



CM1929A

CM1519A - CM1919A: Struttura esterna e camera di cottura in acciaio inox - 2 magnetron - 5 livelli di potenza - comandi manuali - camera di cottura da 26 lt. con fondo fisso - illuminazione interna - filtro aria facilmente removibile - sovrapponibile.
CM1529A - CM1929A: Struttura esterna e camera di cottura in acciaio inox - 2 magnetron - 30 programmi di cottura e funzione di self service - programmabile - funzione moltiplicatore x2 - contatore cicli lavorativi per programma - blocco tasti - funzione avviso pulizia filtro - camera di cottura da 26 lt. con fondo fisso - illuminazione interna - filtro aria facilmente removibile - sovrapponibile.

CM1519A - CM1919A: External structure and cooking chamber in stainless steel - 2 magnetrons - 5 power levels - manual controls - 26 lt. cooking chamber with fixed bottom - internal light - air filter easily removable - stackable.
CM1529A - CM1929A: External structure and cooking chamber in stainless steel - 2 magnetrons - 30 programs and self service function - programmable - 2x multiplying function - meter of the working cycles per program - button lock - filter cleaning's remind function - 26 lt. cooking chamber with fixed bottom - internal light - air filter easily removable - stackable.

CM1519A - CM1919A: Structure externe et chambre de cuisson en acier inox - 2 magnétrons - 5 niveaux de puissance - commandes manuelles - chambre de cuisson de 26 lt. avec fond fixe - éclairage interne - filtre d'air facilement amovible - superposable.
CM1529A - CM1929A: Structure externe et chambre de cuisson en acier inox - 2 magnétrons - 30 programmes de cuisson et fonction self service - programmable - fonction multiplicateur x2 - compteur de cycles de travail par program - blocage boutons - fonction de rappelle du nettoyage philtre - chambre de cuisson de 26 lt. avec fond fixe - éclairage interne - filtre d'air facilement amovible - superposable

CM1519A - CM1919A: Aussengestell und Garkammer aus Edelstahl - 2 Magnetron - 5 Leistungsstufen - Manuelle Steuerung - Garkammer 26 Lt. mit Festboden - Innenbeleuchtung - Leicht abnehmbarer Luftfilter - Übereinanderlegbar.
CM1529A - CM1929A: Aussengestell und Garkammer aus Edelstahl - 2 Magnetron - 30 Garprogramme und Selfservice-Funktion - Programmierbar - Multiplikatorfunktion x 2 - Arbeitszykluszaehler - Tastensperre - Funktion Meldung Filterreinigung - Garkammer 26 Lt. mit Festboden - Innenbeleuchtung - Leicht abnehmbarer Luftfilter - Übereinanderlegbar.

CM1519A - CM1919A: Estructura externa y cámara de cocción de acero inoxidable - 2 magnetron - 5 niveles de potencia - mandos manuales - cámara de cocción 26 litros con fondo fijo - iluminación interna - filtro de aire fácil de extraer - superponible.
CM1529A - CM1929A: Estructura externa y cámara de cocción de acero inoxidable - 2 magnetron - 30 programas de cocción y función self-service - programable - función multiplicador x2 - contador de ciclos operativos programas - bloqueo de las teclas - función de aviso limpieza filtro - cámara de cocción 26 litros con fondo fijo - iluminación interna - filtro de aire fácil de extraer - superponible.

CM1519A - CM1919A: Наружная облицовка и печная камера из нержавеющей стали - 2 магнетрона - 5 уровней мощности в режиме микроволн - ручное управление - печная камера объёмом 26 л. с неподвижным подом - внутренняя подсветка - легко извлекаемый воздушный фильтр - отдельностоящая.
CM1529A - CM1929A: Наружная облицовка и печная камера из нержавеющей стали - 2 магнетрона - 30 программ приготовления пищи и режим автоприготовления - программируемая - режим мультипликатора x2 - счётчик рабочих циклов в программе - блокировка клавиш - функция предупреждения очистки фильтра - печная камера объёмом 26 л. с неподвижным подом- внутренняя подсветка - легко извлекаемый воздушный фильтр - отдельностоящая.

Fimar Catalogo 2015.indd 114 27/07/16 09:45

FORNI A MICROONDE PANASONIC

PA-NE1840 - PA-NE 3240: Struttura esterna in acciaio inox - 4 magnetron - camera di cottura da 44Lt. in grado di contenere una vaschetta GN1/1 - fondo fisso in vetro ceramicato - illuminazione interna - ripiano intermedio estraibile in vetro ceramicato - timer 0÷60 minuti.

PA-NE1840 - PA-NE 3240: Stainless steel external structure - 4 magnetron - 44 Lt. cooking chamber able to contain a GN1/1 tray - fixed ceramic glass bottom - interior lighting - removable ceramic glass middle shelf - 0 - 60 minute timer.

PA-NE1840 - PA-NE 3240: Structure extérieur en acier inox - 4 magnétron - chambre de cuisson de 44 l. en mesure de contenir une barquette GN1/1 - fond fixe en vitrocéramique - éclairage intérieur - étagère intermédiaire amovible en vitrocéramique - minuterie 0 à 60 minutes.

PA-NE1840 - PA-NE 3240: Außenstruktur aus Inox-Stahl - 4 Magnetron - Garkammer 44 l, ausgelegt zur Aufnahme einer GN1/1 Wanne - fester Boden aus Glaskeramik - Innebbeleuchtung - ausziehbarer Zwischenboden aus Glaskeramik - Timer 0÷60 Minuten.

PA-NE1840 - PA-NE 3240: Estructura externa de acero inoxidable - 4 magnetrón - cámara de cocción de 44 l capaz de contener una cuba GN1/1 - fondo fijo de vidrio cerámico - iluminación interior - repisa intermedia extraíble de viario cerámico - temporizador 0÷60 minutos.

PA-NE1840 - PA-NE 3240: Наружная часть корпуса из нержавеющей стали, 4 магнетрона, печная камера объемом 44 л., способная вместить поддон GN1/1, неподвижный под из стеклокерамики, внутренняя подсветка, выдвижная промежуточная полка из стеклокерамики, таймер 0÷60 минут.

MODELLO / MODÈLE / MODELO / MODEL / MODELL / МОДЕЛЬ	PA-NE1840	PA-NE3240
POTENZA / PUISSANCE / POTENCIA / POWER / LEISTUNG / МОЩНОСТЬ	3,20 kW	4,96 kW
POTENZA RESA / PUISSANCE FOURNIE / RENDIMIENTO DE POTENCIA / POWER YIELD / ERZIELTE LEISTUNG / МОЩНОСТЬ НА ВЫХОДЕ	1,8 kW	3,20 kW
ALIMENTAZIONE / BRANCHEMENT / ALIMENTACIÓN / POWER SUPPLY / STROMVERSORGUNG / ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50Hz	400V/3N/50Hz
CAPACITÀ CAMERA COTTURA / COOKING CHAMBER CAPACITY / CAPACITE DE LA CHAMBRE DE CUISSON / FASSUNGSVERMÖGEN DER BACKKAMMER / CAPACIDAD CÁMARA DE COCCIÓN / ВМЕСТИМОСТЬ ПЕЧНОЙ КАМЕРЫ	44Lt. (N° 1 GN1/1)	
DIMENSIONI CAMERA COTTURA / COOKING CHAMBER DIMENSIONS / DIMENSIONS DE LA CHAMBRE DE CUISSON / ABMESSUNGEN DER GARKAMMER / DIMENSIONES CÁMARA DE COCCIÓN / РАЗМЕРЫ ПЕЧНОЙ КАМЕРЫ	535x330x250h (mm)	
DIMENSIONI / DIMENSIONS / ABMESSUNGEN / DIMENSIONES / РАЗМЕРЫ	650x526x471h (mm)	
PESO NETTO / POIDS NET / PESO NETO / NET WEIGHT / NETTOGE WICHT / BEC HETTO	54 Kg	65 Kg
PESO LORDO / POIDS BRUT / PESO BRUTO / GROSS WEIGHT / BRUTTOGEWICHT / BEC БРУТТО	65 Kg	73 Kg
DIMENSIONI IMBALLO / PACKAGED DIMENSIONS / DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE / VERPACKUNGSABMESSUNGEN / DIMENSIONES DEL EMBALAJE / РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ	760x670x680h (mm)	
VOLUME IMBALLO / PACKAGED VOLUME / VOLUME DE L'EMBALLAGE / VERPACKUNGSVOLUMEN / VOLUMEN DEL EMBALAJE / ОБЪЕМ УПАКОВКИ	0,346 m^3	



PA-NE1840

Fimar Catalogo 2015.indd 115 27/07/16 09:45

GRIGLIE A PIETRA LAVICA GL

Macchina da banco per cuocere carne, pesce, verdure, ecc. Il funzionamento consiste nel riscaldare la pietra lavica posta su una griglia di supporto in acciaio. Struttura in acciaio inox - griglia di cottura in lamiere piegate a V in acciaio inox - accensione con piezoelettrico - alimentazione metano, in dotazione kit GPL - cassetto raccolta residui di cottura.
Accessori: Griglia per pesce.

Counter top meat, fish, vegetable cooking appliance. Operations consist in heating the lava stone placed on a steel support grill. Stainless steel structure - cooking grill in stainless steel V-shaped sheet metal - piezoelectric ignition - Methane gas power, L.P.G. kit supplied - drip drawer.
Accessories: Fish grill.

Machine de comptoir pour cuire la viande, le poisson, les légumes, etc. Le fonctionnement consiste à réchauffer la pierre de lave placée sur une grille de support en acier. Structure en acier inox - grille de cuisson en tôles cintrées en V en acier inox - allumage à piézoélectrique - alimentation au méthane, kit GPL en équipement - tiroir de récolte des résidus de cuisson.
Accessoires : Grille pour poisson.

Tischgerät zum Garen von Fleisch, Fisch, Gemüse usw. Der Betrieb besteht im Erhitzen des auf einem Stützrost aus Stahl befindlichen Lavasteins. Rahmen aus Inox-Stahl - Grillrost aus aus V-förmig gebogenem Edelstahlblech - Einschaltung mit Piezoelektrik - Methanversorgung, LPG - Bausatz als Beigabe - Kochreste-Sammelkasten.
Zubehör: Fischgrill.

Máquina de mostrador para cocinar carnes, pescado, verduras, etc. El funcionamiento consiste en calentar la piedra lava colocada sobre una parrilla con soporte de acero. Estructura de acero inoxidable - parrilla de cocción en placas plegadas en V en acero inoxidable - encendido con piezoeléctrico - alimentación metano, en dotación kit GPL - cajón recolección residuos de cocción.
Accesorios: Parrilla para pescado.

Настольный прибор для приготовления мяса, рыбы, овощей и т.п. Принцип действия заключается в нагревании лавового камня, помещенного на опорной решетке из нержавеющей стали.
Корпус из нержавеющей стали, решетка для приготовления в форме " V " из гнутого нержавеющего листового железа , пьезоэлектрическое зажигание, работа на сжиженном природном газе, в комплекте с оснасткой для работы на метане, газовая подача, набор GPL в комплекте поставки, поддон для сбора отходов.
Комплектующие: Решетка для рыбы.



GL/33


GRIGLIA PESCE / GRILL FOR FISH

Fimar Catalogo 2015.indd 116 27/07/16 09:45

GRIGLIE A PIETRA LAVICA GL

MODELLO / MODÈLE / MODELO / MODEL / MODELL / МОДЕЛЬ	**GL/33**	**GL/66**
POTENZA / PUISSANCE / POTENCIA / POWER / LEISTUNG / МОЩНОСТЬ	6,5 kW	13 kW
ALIMENTAZIONE / BRANCHEMENT / ALIMENTACIÓN / POWER SUPPLY / STROMVERSORGUNG / ПОДКЛЮЧЕНИЕ	METANO - GPL	
CALORIE / CALORIES / CALORÍAS / CALORIES / KALORIEN / КАЛОРИИ	5.589 kcal/h 22.179 BTU/h	11.178 kcal/h 44.358 BTU/h
CONSUMO METANO / METHANE CONSUMPTION / CONSOMMATION DE METHANE / ERDGASVERBRAUCH / CONSUMO METANO / РАСХОД МЕТАНА	0,71 m^3/h 0,79 m^3/h	1,42 m^3/h 1,59 m^3/h
CONSUMO GPL / LPG CONSUMPTION / CONSOMMATION DE GPL / LPG-VERBRAUCH / CONSUMO GPL / РАСХОД СЖИЖЕННОГО ПРИРОДНОГО ГАЗА	0,49 Kg/h	0,98 Kg/h
ALACCIAMENTO GAS / RACCORDEMENT AU GAZ / CONEXIÓN AL GAS / GAS CONNECTION / GASANSCHLUSS / ПОДСОЕДИНЕНИЕ ГАЗА	1/2" G	
BRUCIATORI / BRÛLEURS / QUEMADORES / BURNERS / BRENNER / ГОРЕЛКИ	N° 1	N° 2
ACCENSIONE / ALLUMAGE / ENCENDIDO / IGNITION / EINSCHALTUNG / ЗАЖИГАНИЕ	N° 1 PIEZOELETTRICO	N° 2 PIEZOELETTRICI
DIMENSIONI PIANO COTTURA / COOKING TOP DIMENSIONS / DIMENSIONS DU PLAN DE CUISSON / ABMESSUNGEN DER KOCHPLATTE / DIMENSIONES PLANO DE COCCIÓN / РАЗМЕРЫ ЖАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ	312x483 (mm)	312x483+312x483 (mm)
DIMENSIONI / DIMENSIONS / DIMENSIONES / DIMENSIONS / ABMESSUNGEN / РАЗМЕРЫ	330x540x220h (mm)	660x540x220h (mm)
PESO NETTO / POIDS NET / PESO NETO / NET WEIGHT / NETTOGE WICHT / ВЕС НЕТТО	24 Kg	49 Kg
PESO LORDO / POIDS BRUT / PESO BRUTO / GROSS WEIGHT / BRUTTOGEWICHT / ВЕС БРУТТО	30 Kg	55 Kg
DIMENSIONI IMBALLO / PACKAGED DIMENSIONS / DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE / VERPACKUNGSABMESSUNGEN / DIMENSIONES DEL EMBALAJE / РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ	395x670x370h (mm)	725x670x426h (mm)
VOLUME IMBALLO / PACKAGED VOLUME / VOLUME DE L'EMBALLAGE / VERPACKUNGSVOLUMEN / VOLUMEN DEL EMBALAJE / ОБЪЕМ УПАКОВКИ	0,0979m^3	0,2069m^3



GL/66

Fimar Catalogo 2015.indd 117 27/07/16 09:45

GRIGLIE A PIETRA LAVICA B



B/50



B/80



B/115 CON MOBILE / WITH HOUSING UNIT

Macchina per cuocere carne, pesce, verdure, ecc. Il funzionamento consiste nel riscaldare la pietra lavica posta su una griglia di supporto in acciaio. La macchina è dotata di una griglia di cottura in ghisa smaltata opaca che può essere utilizzata da una parte per la carne e dall'altra per il pesce.
Struttura in acciaio inox - doppia parete di isolamento - accensione con piezoelettrico - alimentazione a metano, in dotazione kit G.P.L - griglia di cottura brevettata, inclinabile in 4 posizioni - cassetto raccolta residui di cottura. I modelli 80 e 115 permettono la regolazione e l'accensione indipendente di metà piano di cottura.
Optional: mobile di sostegno aperto o chiuso.

Meat, fish, vegetable cooking appliance. Operations consist in heating the lava stone placed on a steel support grill. The machine is equipped with a opaque enamel cast iron cooking grill that can be used for meat on one side and for fish on the other.
Stainless steel structure - dual insulation wall - piezoelectric ignition - Methane gas powered, L.P.G. kit supplied - patented cooking grill with 4-way tilt - drip drawer. Models 80 and 115 independently turn on and adjust the two cooking surface halves.
Optional: Open or closed housing unit.

Machine pour cuire la viande, le poisson, les légumes, etc. Le fonctionnement consiste à réchauffer la pierre de lave placée sur une grille de support en acier. La machine est équipée d'un gril de cuisson en fonte émaillée opaque qui peut servir pour la viande ou pour le poisson.
Structure en acier inox - double cloison d'isolation - allumage au piézoélectrique - alimentation au méthane, de série kit GPL - gril de cuisson brevetée, inclinable dans 4 positions - tiroir de récolte des résidus de cuisson. Les modèles 80 et 115 permettent le réglage et l'allumage indépendant de la moitié du plan de cuisson.
En option: meuble d'appui ouvert ou fermé.

Tischgerät zum Garen von Fleisch, Fisch, Gemüse usw. Der Betrieb besteht im Erhitzen des auf einem Stützrost aus Stahl befindlichen Lavasteins. Das Gerät ist mit einem Garrost aus matt lackiertem Gusseisen ausgestattet, das von einer Seite für Fleisch, von der anderen für Fisch verwendet kann.
Rahmen aus Inox-Stahl - doppelte Isolierwand - Einschaltung mit Piezoelektrik - Methan-Versorgung, LPG-Kit im Lieferumfang - in 4 Positionen neigbarer, patentierter Garrost - Kochreste-Sammelkasten. Die Modelle 80 und 115 erlauben die unabhängige Einstellung und Einschaltung der Kochplattenhälfte.
Optional: offenes oder geschlossenes Aufnahmemöbel

Máquina para cocer carnes, pescado, verduras, etc. El funcionamiento consiste en calentar la piedra lava colocada sobre una parrilla de soporte de acero. La máquina está dotada de una parrilla de cocción de hierro fundido esmaltado opaco que puede emplearse de un lado para la carne y del otro para el pescado.
Estructura de acero inoxidable - pared de aislamiento doble - encendido con piezoeléctrico - alimentación con gas metano, en dotación kit G.P.L - parrilla de cocción patentada, inclinable de 4 posiciones - cajón recolección de residuos de la cocción. Los modelos 80 y 115 permiten la regulación y el encendido independiente de la mitad del plano de cocción.
Opcional: Mueble de soporte abierto o cerrado.

Прибор для приготовления мяса, рыбы, овощей и т.п. Принцип действия заключается в нагревании лавового камня, помещенного на опорной решетке из нержавеющей стали. Прибор оснащен жарочной решеткой из матового эмалированного чугуна, которая с одной стороны может использоваться для приготовления мяса, а с другой стороны - для приготовления рыбы.
Корпус из нержавеющей стали, двойная изоляционная перегородка, пьезоэлектрическое зажигание, работа на метане, в комплекте с оснасткой для работы на сжиженном природном газе, запатентованная жарочная решетка, 4 угла наклона, поддон для сбора отходов. В моделях 80 и 115 существует возможность независимой регулировки и включения половины жарочной поверхности.
Дополнительная комплектация: открытая или закрытая опорная тумба.

Fimar Catalogo 2015.indd 118 27/07/16 09:45

GRIGLIE A PIETRA LAVICA B

MODELLO / MODÈLE / MODELO / MODEL / MODELL / МОДЕЛЬ	**B/50**	**B/80**	**B/115**
POTENZA / PUISSANCE / POTENCIA / POWER / LEISTUNG / МОЩНОСТЬ	8,5 kW	17 kW	23 kW
ALIMENTAZIONE / BRANCHEMENT / ALIMENTACIÓN / POWER SUPPLY / STROMVERSORGUNG / ПОДКЛЮЧЕНИЕ	METANO - GPL		
CALORIE / CALORIES / CALORÍAS / CALORIES / KALORIEN / КАЛОРИИ	7.309 kcal/h 29.002 BTU/h	14.617 kcal/h 58.004 BTU/h	19.776 kcal/h 78.476 BTU/h
CONSUMO METANO / METHANE CONSUMPTION / CONSOMMATION DE METHANE / ERDGASVERBRAUCH / CONSUMO METANO / РАСХОД МЕТАНА	G20 = 0,90 m^3/h G25 = 1,05 m^3/h	G20 = 1,80 m^3/h G25 = 2,09 m^3/h	G20 = 2,43 m^3/h G25 = 2,83 m^3/h
CONSUMO GPL / LPG CONSUMPTION / CONSOMMATION DE GPL / LPG-VERBRAUCH / CONSUMO GPL / РАСХОД СЖИЖЕННОГО ПРИРОДНОГО ГАЗА	G30/G31 = 0,67 kg/h	G30/G31 = 1,34 kg/h	G30/G31 = 1,81 kg/h
BRUCIATORI / BRÛLEURS / QUEMADORES / BURNERS / BRENNER / ГОРЕЛКИ	Nº 3	Nº 6	Nº 8
ACCENSIONE / MISE EN FONCTION / ENCENDIDO / IGNITION / ANZÜNDEN / ВКЛЮЧЕНИЕ	Nº 1 PIEZOELETTRICI	Nº 2 PIEZOELETTRICI	
MANOPOLA REGOLAZIONE / MANETTE DE REGLAGE / POMO DE REGULACIÓN / ADJUSTMENT KNOB / EINSTELLKNOPF / РЕГУЛИРОВОЧНАЯ РУЧКА	Nº 1	Nº 2	
ALACCIAMENTO GAS / RACCORDEMENT AU GAZ / CONEXIÓN AL GAS / GAS CONNECTION / GASANSCHLUSS / ПОДСОЕДИНЕНИЕ ГАЗА	1/2" G		
DIMENSIONI PIANO COTTURA / COOKING TOP DIMENSIONS / DIMENSIONS DU PLAN DE CUISSON / ABMESSUNGEN DER KOCHPLATTE / DIMENSIONES PLANO DE COCCIÓN / РАЗМЕРЫ ЖАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ	320x540 (mm)	640x540 (mm)	960x540 (mm)
DIMENSIONI / DIMENSIONS / DIMENSIONES / DIMENSIONS / ABMESSUNGEN / РАЗМЕРЫ	490x800x380h (mm)	810x800x380h (mm)	1140x800x380h (mm)
DIMENSIONI CON MOBILE / DIMENSIONS WITH HOUSING UNIT / DIMENSIONS AVEC LE MEUBLE / ABMESSUNGEN MIT MÖBELSTÜCK / DIMENSIONES CON MUEBLE / РАЗМЕРЫ С ТУМБОЙ	490x800x900h (mm)	810x800x900h (mm)	1140x800x900h (mm)
PESO NETTO / POIDS NET / PESO NETO / NET WEIGHT / NETTOGE WICHT / ВЕС НЕТТО	42 Kg	73 Kg	103 Kg
PESO NETTO MOBILE / NET TROLLEY WEIGHT / POIDS NET DU MEUBLE / NETTOGEWICHT DES MÖBELSTÜCKS / PESO NETO MUEBLE / ВЕС НЕТТО ТУМБЫ	18 Kg	22 Kg	27 Kg
PESO LORDO / POIDS BRUT / PESO BRUTO / GROSS WEIGHT / BRUTTOGEWICHT / ВЕС БРУТТО	48 Kg	80 Kg	110 Kg
PESO LORDO MOBILE / GROSS TROLLEY WEIGHT / POIDS BRUT DU MEUBLE / BRUTTOGEWICHT DES MÖBELSTÜCKS / PESO BRUTO MUEBLE / ВЕС БРУТТО ТУМБЫ	20 Kg	24 Kg	31 Kg
DIMENSIONI IMBALLO / PACKAGED DIMENSIONS / DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE / VERPACKUNGSABMESSUNGEN / DIMENSIONES DEL EMBALAJE / РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ	740x540x530h (mm)	980x740x530h (mm)	1200x740x530h (mm)
DIMENSIONI IMBALLO MOBILE / HOUSING UNIT PACKAGING DIMENSIONS / DIMENSIONS D'EMBALLAGE DU MEUBLE / VERPACKUNGSABMESSUNGEN DES MÖBELSTÜCKS / DIMENSIONES EMBALAJE MUEBLE / РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ ТУМБЫ	730x520x150h (mm)	830x700x160h (mm)	1150x700x160h (mm)
VOLUME IMBALLO / VOLUME DE L'EMBALLAGE / VOLUMEN DEL EMBALAJE / PACKAGED VOLUME / VERPACKUNGSVOLUMEN / ОБЪЕМ УПАКОВКИ	0,212 m^3	0,384 m^3	0,471 m^3
VOLUME IMBALLO MOBILE / HOUSING UNIT PACKAGING VOLUME / VOLUME D'EMBALLAGE DU MEUBLE / VERPACKUNGSVOLUMEN DES MÖBELSTÜCKS / VOLUMEN EMBALAJE MUEBLE / ОБЪЕМ УПАКОВКИ ТУМБЫ	0,057 m^3	0,093 m^3	0,129 m^3

Fimar Catalogo 2015.indd 119 27/07/16 09:45

GRIGLIE COMBI-ACQUA GW

NEW

GW WATER GRILL
GRILLE EAU GW
WASSERGRILL GW
PARRILLA AGUA GW
ВОДЯНОЙ ГРИЛЬ GW



GW40M
CON SPORTELLO / WITH DOOR (optional)



GW80M

La cottura alla griglia è una cottura naturale; i grassi di cottura cadono dentro al contenitore dell'acqua eliminando i fumi e rendendo molto più facile la pulizia della macchina (è possibile utilizzare la macchina anche senza acqua). La griglia è costruita interamente in acciaio inox, la sua forma consente di operare su un'ampia superficie; adatta a diversi tipi di alimenti (carne, pesce, verdure, ecc). Accensione con piezoelettrico - alimentazione a metano (in dotazione kit a GLP) - fiamma pilota - valvola di sicurezza a termocoppia.

Grilling is a natural way of cooking; the cooking grease drips into the water container, eliminating fumes and making the machine much easier to clean (the machine can also be used without water). The shape and size of the stainless steel grill makes it suitable for various types of food (meat, fish, vegetables, etc.). Piezoelectric ignition - L.P.G. powered with supplied methane gas kit - pilot flame - safety valve and thermocouple.

Cuire à la grille est une cuisson naturelle ; les graisses de cuisson, en se déversant dans le récipient de l'eau, évitent les fumées et permettent un nettoyage très facile de l'appareil (il est possible d'utiliser l'appareil même sans eau). La grille entièrement en acier inox a une forme qui permet de travailler sur une grande superficie et est adaptée à différents types d'aliments (viande, poisson, légumes, etc.). Allumage par piézo-électrique - alimentation au méthane, kit GPL en équipement - flamme pilote - thermocouple de sécurité.

Grillen ist ein natürlicher Kochvorgang; das in den Wasserbehälter fallende Fett beseitigt den Rauch und gestattet eine sehr leichte Reinigung der Maschine (diese kann auch ohne Wasser benutzt werden). Der Grillrost ist vollständig aus Edelstahl gefertigt und verfügt über eine breite Oberfläche, die sich für verschiedene Lebensmittel eignet
(Fleisch, Fisch Gemüse, usw.). Einschaltung mit Piezoelektrik - Methanversorgung, LPG-Bausatz als Beigabe - Zündflamme - Sicherheitsventil mit Thermoelement.

Cocinar a la parrilla es una cocción natural; las grasas de la cocción cayendo dentro de la bandeja eliminan los humos y facilitan la limpieza (es posible usar la máquina incluso sin agua). La parrilla completamente fabricada en acero inoxidable tiene una forma que permite usarla en una amplia gama de alimentos diferentes (carne, pescado, verduras, etc.). Encendido piezoeléctrico - alimentación con metano y kit para GLP suministrado - llama piloto - válvula de seguridad de termopar.

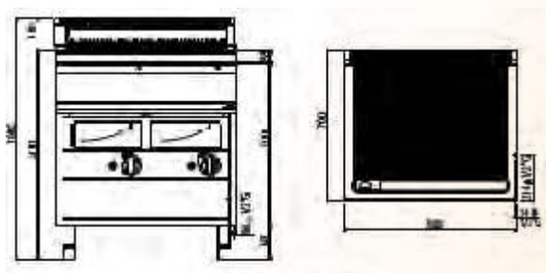
Приготовление на гриле - это натуральный способ приготовления; образующиеся при приготовлении жиры попадают в емкость с водой, что позволяет устранить дымы и значительно облегчает очистку машины (машину можно использовать и без воды). Полностью изготовленная из нержавеющей стали решетка имеет форму, позволяющую работать на большой поверхности, пригодной для различных видов продуктов (мясо, рыба, овощи и т.д.). Пьезоэлектрическое зажигание - питание от метана с входящим в поставку комплектом питания от СНГ - контрольное пламя - предохранительный клапан с термопарой.

Fimar Catalogo 2015.indd 120 27/07/16 09:45

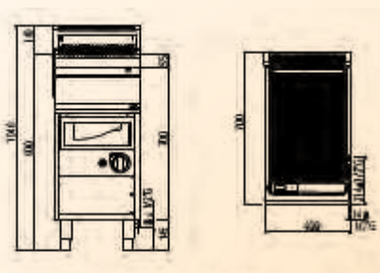
NEW

GRIGLIE COMBI-ACQUA GW

MODELLO / MODÈLE / MODELO / MODEL / MODELL / МОДЕЛЬ	GW/40	GW/80
POTENZA / PUISSANCE / POTENCIA / POWER / LEISTUNG / МОЩНОСТЬ	9 kW	18 kW
ALIMENTAZIONE / BRANCHEMENT / ALIMENTACIÓN / POWER SUPPLY / STROMVERSORGUNG / ПОДКЛЮЧЕНИЕ	METANO - GPL	
CALORIE / CALORIES / CALORÍAS / CALORIES / KALORIEN / КАЛОРИИ	7.738 kcal/h 30.709 BTU/h	15.477 kcal/h 61.418 BTU/h
CONSUMO METANO / METHANE CONSUMPTION / CONSOMMATION DE METHANE / ERDGASVERBRAUCH / CONSUMO METANO / РАСХОД МЕТАНА	0,71 m^3/h 0,95 m^3/h	1,42 m^3/h 1,90 m^3/h
CONSUMO GPL / LPG CONSUMPTION / CONSOMMATION DE GPL / LPG-VERBRAUCH / CONSUMO GPL / РАСХОД СЖИЖЕННОГО ПРИРОДНОГО ГАЗА	0,71 Kg/h	1,42 Kg/h
ALACCIAMENTO GAS / RACCORDEMENT AU GAZ / CONEXIÓN AL GAS / GAS CONNECTION / GASANSCHLUSS / ПОДСОЕДИНЕНИЕ ГАЗА	R 1/2 UNI ISO 7/1	
BRUCIATORI / BRÛLEURS / QUEMADORES / BURNERS / BRENNER / ГОРЕЛКИ	Nº 1	Nº 2
ACCENSIONE / ALLUMAGE / ENCENDIDO / IGNITION / EINSCHALTUNG / ЗАЖИГАНИЕ	Nº 1 PIEZOELETTRICO	Nº 2 PIEZOELETTRICO
DIMENSIONI PIANO COTTURA / COOKING TOP DIMENSIONS / DIMENSIONS DU PLAN DE CUISSON / ABMESSUNGEN DER KOCHPLATTE / DIMENSIONES PLANO DE COCCIÓN / РАЗМЕРЫ ЖАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ	344x500 (mm)	708x500 (mm)
DIMENSIONI / DIMENSIONS / DIMENSIONES / DIMENSIONS / ABMESSUNGEN / РАЗМЕРЫ	700x400x1040h (mm)	700x800x1040h (mm)
PESO NETTO / POIDS NET / PESO NETO / NET WEIGHT / NETTOGE WICHT / ВЕС НЕТТО	45 Kg	85 Kg
PESO LORDO / POIDS BRUT / PESO BRUTO / GROSS WEIGHT / BRUTTOGEWICHT / ВЕС БРУТТО	56 Kg	96 Kg
DIMENSIONI IMBALLO / PACKAGED DIMENSIONS / DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE / VERPACKUNGSABMESSUNGEN / DIMENSIONES DEL EMBALAJE / РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ	470x790x1210h (mm)	880x790x1210h (mm)
VOLUME IMBALLO / PACKAGED VOLUME / VOLUME DE L'EMBALLAGE / VERPACKUNGSVOLUMEN / VOLUMEN DEL EMBALAJE / ОБЪЕМ УПАКОВКИ	0,450 m^3	0,842 m^3



GW80M



GW40M

FRY TOP ELETTRICI

NEW



FRY1/L



FRY2/VCE

Macchina elettrica per cottura a secco o ad olio. Struttura in acciaio inox - piano di cottura in acciaio sabbiato o cromato liscio, rigato o misto oppure in vetroceramica (solo mod. FRY2VCE) - termostati di regolazione temperatura 50÷300 °C - cassetto raccolta residui di cottura. I modelli doppi permettono la regolazione e l'accensione indipendente di metà piano di cottura.

Electric dry or oil cooking appliance. Stainless steel structure - smooth, lined or mixed sanded or chromed steel or glass-ceramiccooking surface (only mod. FRY2VCE) - 50 - 300°C temperature adjustment thermostats - drip drawer. Dual models independently turn on and adjust the two cooking surface halves.

Machine électrique pour la cuisson à sec ou à l'huile. Structure en acier inox - plan de cuisson en acier sablé ou chromé lisse, nervuré ou mixte ou à vitroceràmique (soulement mod. FRY2VCE) - thermostats de réglage de la température de 50 à 300 °C - tiroir de récolte de résidus de cuisson. Les modèles doubles permettent le réglage et l'allumage indépendant de la moitié du plan de cuisson.

Elektrogerät zum Trocken- oder Ölgaren. Rahmen aus Inox-Stahl - Kochplatte aus sandgestrahltem oder verchromt glattem, gerilltem oder kombiniert ausgeführtem Stahl oder Glaskeramik (nur mod. FRY2VCE)- Thermostat zur Einstellung der Temperatur auf 50÷300 °C - Kochreste-Sammelkasten. Die Doppelmodelle erlauben die unabhängige Einstellung und Einschaltung der Kochplattenhälfte.

Máquina eléctrica para la cocción en seco o con aceite. Estructura de acero inoxidable - plano de cocción de acero enarenado o cromado liso, rayado o mixto o vitroceràmica (sólo mod. FRY2VCE)- termostatos de regulación de la temperatura 50÷300 °C - cajón recolección residuos de cocción. Los modelos dobles permiten la regulación y el encendido independiente de la mitad del plano de cocción.

Электрический прибор для приготовления пищи на масле или без масла. Корпус из нержавеющей стали, гладкая, рифленая или комбинированная жарочная поверхность из нержавеющей стали, подвергнутой пескоструйной обработке или хромированный Стекло - керамика (только для мод. FRY2VCE), термостаты для регулировки температуры 50÷300 °C, поддон для сбора отходов. В двойных моделях существует возможность независимой регулировки и включения половины жарочной поверхности.



FRY2/LRC

Fimar Catalogo 2015.indd 122 27/07/16 09:45

NEW

FRY TOP ELETTRICI

MODELLO MODÈLE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	FRY1/L - LC	FRY1/R - RC	FRY2/L - LC	FRY2/LR - LRC	FRY2/VCE NEW
POTENZA PUISSANCE POTENCIA	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	3 kW		6 kW		1,7 kW
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50-60Hz		400V/3N/50-60Hz		
DIMENSIONI PIANO COTTURA COOKING TOP DIMENSIONS DIMENSIONS DU PLAN DE CUISSON ABMESSUNGEN DER KOCHPLATTE DIMENSIONES PLANO DE COCCIÓN РАЗМЕРЫ ЖАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ		325x480 (mm)		650x480 (mm)		550x300 (mm)
SUPERFICIE SURFACE SUPERFICIE	SURFACE OBERFLÄCHE ПОВЕРХНОСТИ	LISCIA / SMOOTH	RIGATA / LINED	LISCIA / SMOOTH	MISTA / MIXED	LISCIA IN VETROCERAMICA SMOOTH GLASS CERAMIC
TEMPERATURA DI LAVORO WORKING TEMPERATURE TEMPERATURE DE TRAVAILAR BEITSTEMPER ATUR TEMPERATUR A DE TRABAJO РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА		0÷300° C				
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	335x570x300h (mm)		665x570x300h (mm)		630x450x150h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT ВЕС НЕТТО	22 Kg		40 Kg		13 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT ВЕС БРУТТО	30 Kg		53 Kg		22 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		670x410x430h (mm)		750x670x430h (mm)		730x530x370h (mm)
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,118 m^3		0,216 m^3		0,144 m^3



FRY1/LC



FRY2/LR

Fimar Catalogo 2015.indd 123 27/07/16 09:45

FRY TOP A GAS



FRY1/LMC



FRY1/RM



FRY2/LM

Macchina a gas per cottura a secco o ad olio. Struttura in acciaio inox - piano di cottura in acciaio sabbiato o cromato liscio, rigato o misto - alimentazione a gas metano, in dotazione kit G.P.L - manopole di regolazione potenza fiamma - cassetto raccolta residui di cottura - accensione con piezoelettrici. I modelli doppi permettono la regolazione e l'accensione indipendente di metà piano di cottura.

Gas dry or oil cooking appliance. Stainless steel structure - smooth, lined or mixed sanded or chromed steel cooking surface - Methane gas powered, L.P.G kit supplied - flame adjustment knob - drip drawer - piezoelectric ignition. Dual models independently turn on and adjust the two cooking surface halves.

Machine à gaz pour la cuisson à sec ou à l'huile. Structure en acier inox - plan de cuisson en acier sablé ou chromé lisse, nervuré ou mixte - alimentation au gaz méthane, de série kit GPL - manettes de réglage de puissance de flamme - tiroir de récolte de résidus de cuisson - allumage par piézoélectriques. Les modèles doubles permettent le réglage et l'allumage indépendant de la moitié du plan de cuisson.

Gasgerät zum Trocken- oder Ölgaren. Rahmen aus Inox-Stahl - Kochplatte aus sandgestrahltem oder verchromt glattem, gerilltem oder kombiniert ausgeführtem Stahl - Erdgasversorgung, LPG-Kit im Lieferumfang - Drehknöpfe zur Einstellung der Flammenstärke - Kochreste-Sammelkasten - Einschaltung mit Piezoelektrik Die Doppelmodelle erlauben die unabhängige Einstellung und Einschaltung der Kochplattenhälfte.

Máquina a gas para la cocción en seco o con aceite. Estructura de acero inoxidable - plano de cocción de acero enarenado o cromado liso, rayado o mixto - alimentación a gas metano, en dotación kit G.P.L - pomos de regulación potencia de la llama - cajón recolección residuos de cocción- encendido con piezoeléctricos. Los modelos dobles permiten la regulación y el encendido independiente de la mitad del plano de cocción.

Газовый прибор для приготовления пищи на масле или без масла. Корпус из нержавеющей стали, гладкая, рифленая или комбинированная жарочная поверхность из нержавеющей стали, подвергнутой пескоструйной обработке или хромированный, работа на сжиженном природном газе, в комплекте с оснасткой для работы на метане, ручки для регулировки мощности пламени, поддон для сбора отходов, пьезоэлектрическое зажигание. В двойных моделях существует возможность независимой регулировки и включения половины жарочной поверхности.

Fimar Catalogo 2015.indd 124 27/07/16 09:45

FRY TOP A GAS

MODELLO / MODÈLE / MODELO / MODEL / MODELL / МОДЕЛЬ	FRY1/LM - LMC	FRY1/RM - RMC	FRY2/LM - LMC	FRY2/LRM - LRMC
POTENZA / PUISSANCE / POTENCIA / POWER / LEISTUNG / МОЩНОСТЬ	4 kW		8 kW	
ALIMENTAZIONE / BRANCHEMENT / ALIMENTACIÓN / POWER SUPPLY / STROMVERSORGUNG / ПОДКЛЮЧЕНИЕ	METANO - GPL			
CALORIE / CALORIES / CALORÍAS / CALORIES / KALORIEN / КАЛОРИИ	3.308 kcal/h 13.235 BTU/h		3.308 + 3.308 kcal/h 13.235 + 13.235 BTU/h	
CONSUMO METANO / METHANE CONSUMPTION / CONSOMMATION DE METHANE / ERDGASVERBRAUCH / CONSUMO METANO / РАСХОД МЕТАНА	G20 = 0,41 m^3/h G25 = 0,51 m^3/h		G20 = 0,41+0,41 m^3/h G25 = 0,51+0,51 m^3/h	
CONSUMO GPL / LPG CONSUMPTION / CONSOMMATION DE GPL / LPG-VERBRAUCH / CONSUMO GPL / РАСХОД СЖИЖЕННОГО ПРИРОДНОГО ГАЗА	G30/G31 = 0,31 kg/h		G30/G31 = 0,31 +0,31 kg/h	
ALACCIAMENTO GAS / RACCORDEMENT AU GAZ / CONEXIÓN AL GAS / GAS CONNECTION / GASANSCHLUSS / ПОДСОЕДИНЕНИЕ ГАЗА	1/2" G			
BRUCIATORI / BRÛLEURS / QUEMADORES / BURNERS / BRENNER / ГОРЕЛКИ	Nº 1		Nº 2	
DIMENSIONI PIANO COTTURA / COOKING TOP DIMENSIONS / DIMENSIONS DU PLAN DE CUISSON / ABMESSUNGEN DER KOCHPLATTE / DIMENSIONES PLANO DE COCCIÓN / РАЗМЕРЫ ЖАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ	325x480 (mm)		650x480 (mm)	
SUPERFICIE / SURFACE / SURFACE / OBERFLÄCHE / SUPERFICIE / ПОВЕРХНОСТИ	LISCIA / SMOOTH	RIGATA / LINED	LISCIA / SMOOTH	MISTA / MIXED
DIMENSIONI / DIMENSIONS / DIMENSIONES / DIMENSIONS / ABMESSUNGEN / РАЗМЕРЫ	335x600x300h (mm)		665x600x300h (mm)	
PESO NETTO / POIDS NET / PESO NETO / NET WEIGHT / NETTOGE WICHT / ВЕС НЕТТО	24 Kg		42 Kg	
PESO LORDO / POIDS BRUT / PESO BRUTO / GROSS WEIGHT / BRUTTOGEWICHT / ВЕС БРУТТО	31 Kg		55 Kg	
DIMENSIONI IMBALLO / PACKAGED DIMENSIONS / DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE / VERPACKUNGSABMESSUNGEN / DIMENSIONES DEL EMBALAJE / РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ	670x410x430h (mm)		750x670x430h (mm)	
VOLUME IMBALLO / PACKAGED VOLUME / VOLUME DE L'EMBALLAGE / VERPACKUNGSVOLUMEN / VOLUMEN DEL EMBALAJE / ОБЪЕМ УПАКОВКИ	0,118 m^3		0,216 m^3	



FRY2/LRM

Fimar Catalogo 2015.indd 125 27/07/16 09:45

GYROS ELETTRICI



GYR/40

Macchina per cuocere carne per Kebab - struttura, asta spiedo e paletta raccogli carne in acciaio inox - resistenze ad infrarossi rivestite in ceramica, con vetro di protezione resistente alle alte temperature che ne facilita la pulizia e abbassa i consumi - regolazione resistenze a settori - regolazione distanza asta spiedo dalle resistenze - motore di rotazione superiore a 230V/50Hz - cassetto di raccolta residui di cottura in acciaio inox.

Accessori:

ACCOLGYR100 coltello elettrico con impugnatura verticale con lama ø 95mm e regolazione spessore di taglio.

ACCOLGYR80D coltello elettrico professionale con trasformatore da 230V a 24V, impugnatura orizzontale, lama ø 80mm e regolazione spessore di taglio brevettata.

ACCOLGYR80HM coltello elettrico professionale con trasformatore da 230V a 24V, impugnatura orizzontale, lama ø 80mm, regolazione spessore di taglio brevettata. Regolazione automatica della potenza del motore che mantiene costante la velocità di rotazione della lama.

Kit vetri di protezione - cappa con filtro a carboni attivi 230V/1N/50Hz, 24W.

Kebab cooker - stainless steel structure, skewer and meat collection fork - ceramic lined infrared resistances with protection glass resistant to high temperatures that facilitates cleaning and lowers consumption - separate sector resistance regulation - adjustable skewer distance from resistances - rotation motor over 230V/50Hz - stainless steel cook residue collection tray.

Accessories:

ACCOLGYR100 electric knife with vertical handle with ø 95 mm blade and cutting thickness adjustment.

ACCOLGYR80D professional electric knife with 230V to 24V transformer, horizontal handle, ø 80 mm blade and patented cutting thickness adjustment.

ACCOLGYR80HM professional electric knife with 230V to 24V transformer, horizontal handle, ø 80 mm blade, patented cutting thickness adjustment. Automatic adjustment of the motor power that maintains the blade rotation speed constant.

Protection glass kit - hood with active carbon filter 230V/1N/50Hz, 24W.

Machine pour cuire la viande pour Kébab - structure, barre de grill et pelle à viande en acier inox - résistances à infrarouges revêtues de céramique, avec vitre de protection résistante aux températures élevées, qui facilite le nettoyage et réduit la consommation - réglage des résistances aux secteurs - réglage de la distance de la barre du grill des résistances - moteur de rotation de plus de 230V/50Hz - lèchefrite en acier inox.

Accessoires:

ACCOLGYR100 couteau électrique à manche vertical avec une lame ø 95mm et réglage de l'épaisseur de coupe.

ACCOLGYR80D couteau électrique professionnel avec transformateur de 230 V à 24 V, manche horizontal, lame ø 80mm et réglage de l'épaisseur de coupe breveté.

ACCOLGYR80HM couteau électrique professionnel avec transformateur de 230 V à 24 V, manche horizontal, lame ø 80mm et réglage de l'épaisseur de coupe breveté. Réglage automatique de la puissance du moteur qui maintient constante la vitesse de rotation de la lame.

Kit de vitres de protection - hotte avec filtre au charbon actif 230V/1N/50Hz, 24W.



GYR/60

Fimar Catalogo 2015.indd 126 27/07/16 09:46

GYROS ELETTRICI

Gerät zum Garen von Fleisch für Kebab - Struktur, Spieß und Fleischauffangschaufel aus Edelstahl - in Keramik beschichtete Infrarot-Widerstände mit hitzebeständigem Schutzglas zur Erleichterung der Reinigung und Reduzierung des Stromverbrauchs - Einstellung der Heizwiderstände nach Sektoren - Einstellung des Abstands des Spießes von den Heizwiderständen - Drehmotor über 230V/50Hz - Auffangbehälter für Grillreste aus Edelstahl.

Zubehör:

ACCOLGYR100 elektrisches Schneidmesser mit vertikalem Griff, Klinge ø 95mm und Schnittbreiteneinstellung.

ACCOLGYR80D professionelles elektrisches Schneidmesser mit Transformator von 230V auf 24V, horizontalem Griff, Klinge ø 80mm und patentierter Schnittbreiteneinstellung.

ACCOLGYR80HM professionelles elektrisches Schneidmesser mit Transformator von 230V auf 24V, horizontalem Griff, Klinge ø 80mm und patentierter Schnittbreiteneinstellung. Automatische Einstellung der Motorleistung, die die Drehgeschwindigkeit der Klinge konstant hält.

Schutzglas-Satz - Haube mit Aktivkohlenfilter 230V/1N/50Hz, 24W.

Máquina para cocinar carne para Kebab - estructura, varilla spiedo y paleta recoge carne de acero inoxidable - resistencias de infrarrojo revestidas de cerámica, con vidrio de protección resistente a altas temperaturas que facilita la limpieza y disminuye los consumos - regulación resistencias por sectores - regulación distancia de las resistencias a la varilla spiedo - motor de rotación superior a 230V/50Hz - cajón de recolección de residuos de cocción de acero inoxidable.

Accesorios:

ACCOLGYR100 cuchillo eléctrico con empuñadura vertical con cuchilla de ø 95mm y ajuste espesor de corte.

ACCOLGYR80D cuchillo eléctrico profesional con transformador de 230V a 24V, empuñadura horizontal, cuchilla de ø 80mm y ajuste espesor de corte patentado.

ACCOLGYR80HMcuchillo eléctrico profesional con transformador de 230V a 24V, empuñadura horizontal, cuchilla de ø 80mm y ajuste espesor de corte patentado. Ajuste automático de la potencia del motor que mantiene constante la velocidad de rotación de la cuchilla.

Kit vidrios de protección - campana con filtro de carbón activo 230V/1N/50Hz, 24W.

Прибор для приготовления кебаба - корпус, шампур и лопатка для сбора мяса из нержавеющей стали - инфракрасные ТЭНы с керамическим покрытием, с жаростойким защитным стеклом, облегчающим чистку и способствующим экономии электроэнергии - посекторная регулировка ТЭНов - регулировка расстояния от шампура до ТЭНов - двигатель верхнего привода вращения на 230V/50Hz - поддон для сбора отходов из нержавеющей стали.

Дополнительные приспособления:

ACCOLGYR100 электрический нож с вертикальной рукояткой, лезвием Ø 95 мм и регулированием толщины реза.

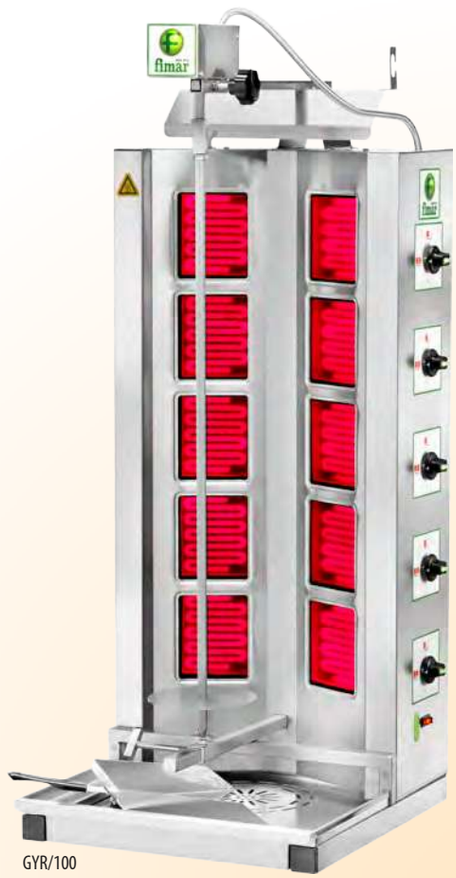
ACCOLGYR80D профессиональный электрический нож с трансформатором от 230 В до 24 В, горизонтальной рукояткой, лезвием Ø 80 мм и запатентованным регулированием толщины реза.

ACCOLGYR80HM профессиональный электрический нож с трансформатором от 230 В до 24 В, горизонтальной рукояткой, лезвием Ø 80 мм и запатентованным регулированием толщины реза.{. Автоматическое регулирование мощности двигателя, которое поддерживает постоянную скорость вращения лезвия.

Комплект защитных стекол - вытяжной колпак с фильтром с активированным углем 230V/1N/50Hz, 24W.



GYR/80



GYR/100

FRIGGITRICI ELETTRICHE DA 4 A 10 LITRI

Struttura, vasca e coperchio in acciaio inox - cestelli a rete estraibili in filo cromato - manici cestelli e pomelli coperchi in plastica termoisolante - resistenze inox - termostato 50÷190 ° C - termostato di sicurezza con pulsante di ripristino - versioni a due vasche con doppio termostato per utilizzo indipendente - testata e resistenze removibili. I modelli FR8R, FR88R, FR10R e FR1010R sono dotati di rubinetti di sicurezza.

Stainless steel structure, basin and lid - chrome mesh removable baskets - heat insulated plastic lid knobs and basket handles - stainless steel resistances - 50 - 190°C thermostat - safety thermostat with reset button - two-basin versions with dual thermostats for independent use - removable headstock and resistances. Models FR8R, FR88R, FR10R and FR1010R are equipped with safety faucets.

Structure, cuve et couvercle en acier inox - paniers à mailles escamotable en fil chromé - poignées de paniers et boutons de couvercles en plastique calorifuge - résistances en inox - thermostat 50 à 190 °C - thermostat de sécurité à bouton de rétablissement - versions à deux cuves à double thermostat pour utilisation indépendante - tête et résistances escamotables. Les modèles FR8R, FR88R, FR10R et FR1010R sont munis de robinets de sécurité.

Rahmen, Behälter und Deckel aus Inox-Stahl ausziehbare Netzkörbe aus verchromtem Draht - Griffe der Körbe und Knäufe der Deckel aus wärmeisolierendem Kunststoff - Inox-Widerstände - Thermostat 50÷190 °C - Sicherheitsthermostat mit Rücksetztaster - Versionen mit zwei Behältern und Doppelthermostat für unabhängigen Einsatz - Kopfteil und Widerstände abnehmbar. Die Modelle FR8R, FR88R, FR10R und FR1010R sind mit Sicherheitsventilen ausgestattet.

Estructura, contenedor y tapa de acero inoxidable - cesta de red extraíble con alambre cromado - manijas cestos pomos tapas de plástico termoaislante - resistencias de acero inoxidable - termostato 50÷190 °C - termostato de seguridad con pulsador de restablecimiento - versiones de dos contenedores con doble termostato para un uso independiente - cabezal y resistencias extraíbles. Los modelos FR8R, FR88R, FR10R y FR1010R están dotados de grifos de seguridad.

Корпус, ванна и крышка из нержавеющей стали, выдвижные корзины из хромированной проволоки, ручки корзин и крышек из термоизолирующего пластика, ТЭНы из нержавеющей стали, термостат 50÷190 ° C, предохранительный термостат с кнопкой возврата в исходное состояние, в исполнении с двумя ваннами с двойным термостатом для независимого использования, съемные верхний блок и ТЭНы. Модели FR8R, FR88R, FR10R и FR1010R оснащены предохранительными кранами.



FR4

Fimar Catalogo 2015.indd 135 27/07/16 09:47

FRIGGITRICI ELETTRICHE DA 4 A 10 LITRI

4 TO 10 LT ELECTRIC FRYERS
FRITEUSES ELECTRIQUES DE 4 A 10 L.
ELEKTROFRITTEUSEN VON 4 BIS 10 LT.
FREIDORAS ELÉCTRICAS DE 4 A 10 l
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ФРИТЮРНИЦЫ НА 4 - 10 Л.

MODELLO MODÈLE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	FR4	FR44	FR8	FR88	FR8R	FR88R
POTENZA PUISSANCE POTENCIA	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	2,5 kW	2,5 + 2,5 kW	3 kW	3 + 3 kW	3 kW	3 + 3 kW
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50-60Hz					
CAPACITÀ VASCA BASIN CAPACITY CONTENANCE DE LA CUVE FASSUNGSVERMÖGEN DES BEHÄLTERS CAPACIDAD CUBA ЕМКОСТЬ ВАННЫ		6 Lt.	6 + 6 Lt.	10 Lt.	10 + 10 Lt.	10 Lt.	10 + 10 Lt.
CAPACITÀ OLIO CAPACITÉ HULIE CAPACIDAD ACEITE	OIL CAPACITY OEL KAPAZITAET ЕМКОСТЬ НЕФТИ	4 Lt.	4 + 4 Lt.	8 Lt.	8 + 8 Lt.	8 Lt.	8 + 8 Lt.
CAPACITÀ CESTO CONTENANCE PANIER CAPACIDAD CESTA	BASKET CAPACITY KORB-FASSUNGSVERMÖGEN ВМЕСТИМОСТЬ КОРЗИНЫ	0,5 kg	0,5 + 0,5 kg	1 Kg	1 + 1 Kg	1 Kg	1 + 1 Kg
TEMPO 0➞180°C TEMPS 0➞180°C TIEMPO 0➞180°C	TIME 0➞180°C ZEIT 0➞180°C ВРЕМЯ 0➞180°C	~ 10′		~ 18′			
TEMPO FRITTURA TEMPS DE FRITURE TIEMPO DE FREÍDO	FRYING TIME FRITTIERZEIT ВРЕМЯ ОБЖАРИВАНИЯ	~ 4′		~ 7′			
TEMPERATURA DI LAVORO WORKING TEMPERATURE TEMPERATURE DE TRAVAILAR BEITSTEMPER ATUR TEMPERATUR A DE TRABAJO РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА		0÷180° C					
PRODUZIONE ORARIA PRODUCTION PAR HEURE PRODUCCIÓN HORARIA	HOUR PRODUCTION STUNDENLEISTUNG ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО	4,5 Kg	4,5 + 4,5 Kg	8 Kg	8 + 8 Kg	8 Kg	8 + 8 Kg
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	175x440 x310h (mm)	380x420 x330h (mm)	270x490 x365h (mm)	565x490 x365h (mm)	270x490 x365h (mm)	565x490 x365h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT ВЕС НЕТТО	4,5 Kg	10 Kg	9,5 Kg	17 Kg	9,5 Kg	17 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT ВЕС БРУТТО	5 Kg	10,5 Kg	10 Kg	18 Kg	10 Kg	18 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		440x255 x370h (mm)	480x430 x370h (mm)	566x344 x440h (mm)	620x520 x440h (mm)	566x344 x440h (mm)	620x520 x440h (mm)
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,042 m^3	0,077 m^3	0,085 m^3	0,142 m^3	0,086 m^3	0,142 m^3



FR88

Fimar Catalogo 2015.indd 136 27/07/16 09:47

FRIGGITRICI A GAS



SF/10M



SF/10DM

Struttura, coperchi, cestelli e resistenze in acciaio inox - piano di lavoro e vasche stampate in acciaio inox spessore 15/10 - manici cestelli e pomelli coperchi in materiale isolante - termostato a 7 posizioni da 110÷190°C - versione a due vasche con doppio termostato per utilizzo indipendente - bruciatori inox tubolari con sistema turbolatore che rallenta il flusso della fiamma aumentandone la resa di circa il 50%, combustione ottimizzata con valvola termocoppia e termostato di sicurezza - fiamma pilota protetta - accensione con piezoelettrico - alimentazione a metano, in dotazione kit G.P.L. - rubinetto scarico - dotate di un cestello grande - i mod. SF/10M e SF/10DM sono da banco - i mod. SFM/20M e SFM/20DM sono dotati di mobile.
Optional: coppia di cestelli piccoli.

Stainless steel structure, lids, baskets and resistances - 15/10 thick pressed stainless steel work surface and containers - insulated material basket handles and lid knobs - 7-position thermostat from 110 - 190°C - two container version with double thermostat for independent use - stainless steel tubular burners with tubular system that slows flame flow increasing yield by approximately 50%, optimised combustion with thermocouple valve and safety thermostat - protected pilot flame - piezoelectric ignition - L.P.G. powered with methane gas kit - drain faucet - large basket - models SF/10M and SF/10DM are counter models - models SFM/20M and SFM/20DM come with trolley.
Optional: pair of small baskets.

Structure, couvercles, paniers et résistances en acier inox - plan de travail et cuves embouties en acier inox épaisseur 15/10 - poignées paniers et couvercles en matière isolante - thermostat à 7 positions de 110 à 190°C - version à deux cuves à double thermostat pour utilisation indépendante - brûleurs inox tubulaires avec système turbulateur qui ralentit le flux de la flamme en augmentant le rendement d'environ 50%, combustion optimisée à vanne thermocouple et thermostat de sécurité - flamme pilote protégée - allumage par piézoélectrique - alimentation au méthane, de série kit G.P.L. - robinet d'écoulement - munies d'un grand panier - les mod. SF/10M et SF/10DM sont des modèles de comptoir - les mod. SFM/20M et SFM/20DM sont accompagnés d'un meuble.
En option: deux petits paniers.

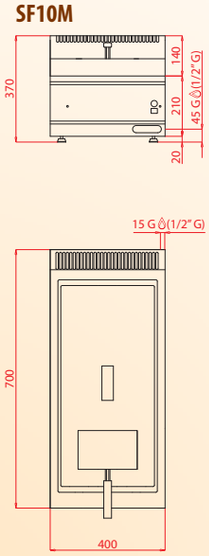
Struktur, Deckel, Körbe und Widerstände aus Edelstahl - Arbeitsfläche und Becken aus Edelstahl (Stärke 15/10) - Korbgriffe und Deckelknäufe aus Isoliermaterial - Thermostat mit 7 Leistungsstufen von 110÷190°C - Zwei-Becken-Version für den unabhängigen Einsatz mit Doppel-Thermostat ausgestattet - Inox-Rohrbrenner mit Wirbelbrennsystem, das die Flammenintensität reduziert und deren Leistung um 50% erhöht, optimierte Verbrennung mit Thermoelement-Ventil und Sicherheits-Thermostat - geschützte Steuerflamme - piezoelektrische Zündung - Methangasversorgung, Flüssiggas-Satz mitgeliefert - Ölablasshahn - mit großem Korb ausgestattet - die Mod. SF/10M und SF/10DM sind für einen Tresen vorgesehen - die Mod. SFM/20M und SFM/20DM sind mit einem Möbelstück ausgestattet.
Optional: kleines Korbpaar.

Fimar Catalogo 2015.indd 142 27/07/16 09:48

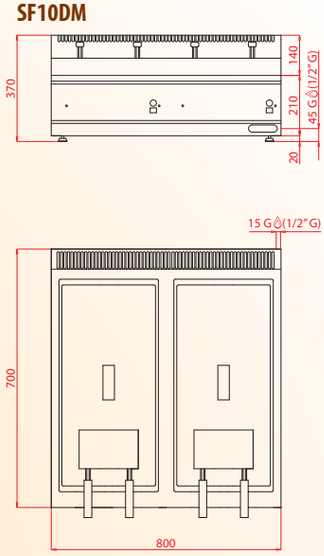
FRIGGITRICI A GAS

MODELLO / MODÈLE / MODELO	MODEL / MODELL / МОДЕЛЬ	SF/10M	SF/10DM	SFM/20M	SFM/20DM
POTENZA / PUISSANCE / POTENCIA	POWER / LEISTUNG / МОЩНОСТЬ	6,9 kW	6,9 + 6,9 kW	16,5 kW	16,5 + 16,5 kW
CALORIE / CALORIES / CALORÍAS	CALORIES / KALORIEN / КАЛОРИИ	5.934 kcal/h 23.543 BTU/h	5.934+5.934 kcal/h 23.543+23.543 BTU/h	14.190 kcal/h 56.298 BTU/h	14.190+14.190 kcal/h 52.298+52.298 BTU/h
CONSUMO METANO / CONSOMMATION DE METHANE / CONSUMO METANO	METHANE CONSUMPTION / ERDGASVERBRAUCH / РАСХОД МЕТАНА	G20 = 0,73 m^3/h G25 = 0,85 m^3/h	G20 = 0,73+0,73 m^3/h G25 = 0,85+0,85 m^3/h	G20 = 1,75 m^3/h G25 = 2,03 m^3/h	G20 = 1,75+1,75 m^3/h G25 = 2,03+2,03 m^3/h
CONSUMO GPL / LPG CONSUMPTION / CONSOMMATION DE GPL / LPG-VERBRAUCH / CONSUMO GPL / РАСХОД СЖИЖЕННОГО ПРИРОДНОГО ГАЗА		G30/G31 = 0,53 kg/h	G30/G31 = 0,53+0,53 kg/h	G30/G31 = 1,29 kg/h	G30/G31 = 1,29+1,29 kg/h
ALACCIAMENTO GAS / RACCORDEMENT AU GAZ / CONEXIÓN AL GAS	GAS CONNECTION / GASANSCHLUSS / ПОДСОЕДИНЕНИЕ ГАЗА	1/2" G			
BRUCIATORI / BRÛLEURS / QUEMADORES	BURNERS / BRENNER / ГОРЕЛКИ	N° 2	N° 2+2	N° 3	N° 3+3
CAPACITÀ VASCA / BASIN CAPACITY / CONTENANCE DE LA CUVE / FASSUNGSVERMÖGEN DES BEHÄLTERS / CAPACIDAD CUBA / ЕМКОСТЬ ВАННЫ		10 Lt.	10+10 Lt.	20 Lt.	20+20 Lt.
CAPACITÀ CESTO / CONTENANCE PANIER / CAPACIDAD CESTA	BASKET CAPACITY / KORB-FASSUNGSVERMÖGEN / ВМЕСТИМОСТЬ КОРЗИНЫ	1 kg	1+1 kg	2,5 kg	2,5+ 2,5 kg
TEMPO 20➡190°C / TEMPS 20➡190°C / TIEMPO 20➡190°C	TIME 20➡190°C / ZEIT 20➡190°C / ВРЕМЯ 20➡190°C	~ 10'			
TEMPO FRITTURA / TEMPS DE FRITURE / TIEMPO DE FREÍDO	FRYING TIME / FRITTIERZEIT / ВРЕМЯ ОБЖАРИВАНИЯ	~ 5'		~ 6'	
PRODUZIONE ORARIA / PRODUCTION PAR HEURE / PRODUCCIÓN HORARIA	HOUR PRODUCTION / STUNDENLEISTUNG / ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО	12 kg/h	12+ 12 kg/h	25 kg/h	25+ 25 kg/h
DIMENSIONI / DIMENSIONS / DIMENSIONES	DIMENSIONS / ABMESSUNGEN / РАЗМЕРЫ	400x700x370 h (mm)	800x700x370 h (mm)	400x700x980 h (mm)	800x700x980 h (mm)
PESO NETTO / POIDS NET / PESO NETO	NET WEIGHT / NETTOGE WICHT / ВЕС НЕТТО	24 kg	41 kg	47 kg	83 kg
PESO LORDO / POIDS BRUT / PESO BRUTO	GROSS WEIGHT / BRUTTOGEWICHT / ВЕС БРУТТО	31 Kg	55 Kg	57 Kg	98 Kg
DIMENSIONI IMBALLO / PACKAGED DIMENSIONS / DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE / VERPACKUNGSABMESSUNGEN / DIMENSIONES DEL EMBALAJE / РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		780x480x600h (mm)	880x800x600h (mm)	780x480x1200h (mm)	880x800x1200h (mm)
VOLUME IMBALLO / VOLUME DE L'EMBALLAGE / VOLUMEN DEL EMBALAJE	PACKAGED VOLUME / VERPACKUNGSVOLUMEN / ОБЪЕМ УПАКОВКИ	0,225 m^3	0,423 m^3	0,449 m^3	0,845 m^3

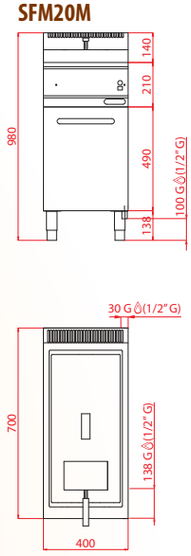
SF10M



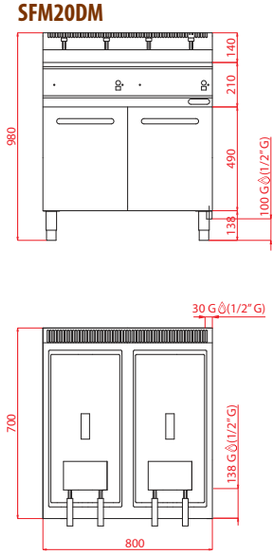
SF10DM



SFM20M



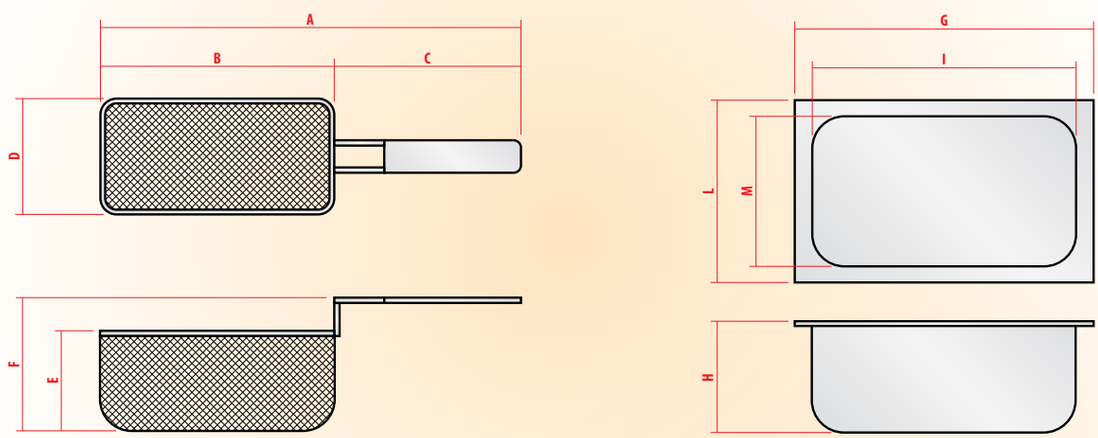
SFM20DM



Fimar Catalogo 2015.indd 144 27/07/16 09:49

FRIGGITRICI A GAS

MODELLO MODÈLE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	SF/10M-10DM standard 1 basket	SF/10M-10DM optional 2 baskets	SFM/20M-20DM standard 1 basket	SFM/20M-20DM optional 2 baskets
A		550 mm	550 mm	545 mm	545 mm
B		300 mm	300 mm	360 mm	360 mm
C		190 mm	190 mm	180 mm	180 mm
D		245 mm	110 mm	280 mm	135 mm
E		115 mm	115 mm	150 mm	150 mm
F		210 mm	210 mm	220 mm	220 mm
G		-	-	-	-
H		210 mm	210 mm	250 mm	250 mm
I		345 mm	345 mm	405 mm	405 mm
L		-	-	-	-
M		260 mm	260 mm	300 mm	300 mm



Fimar Catalogo 2015.indd 145 27/07/16 09:49

CUOCIPASTA ELETTRICI

Struttura, coperchi e cestelli in acciaio inox - vasca in acciaio inox AISI316 spessore 15/10 - manici cestelli e pomelli coperchi in materiale isolante - resistenze corazzate in acciaio inox incoloy - rubinetto carico acqua collegabile alla rete - rubinetto di sicurezza esterno - camino rialzato con funzione paraspruzzi - il mod. CP/11 è da banco ed è dotato di sistema di scarico a innesto frontale a baionetta e coppia i cestelli piccoli - il mod. CPM/30 è dotato di mobile, ha sistema di scarico collegato alla rete e sistema a sfioramento per eliminare i residui di deposito di amido della pasta.
Optional: cestello grande per il mod. CP/11 - cestelli in varie dimensioni (CE 1/1 - 1/2 - 1/3 - 1/6) per il mod. CP/30.

Stainless steel structure. Lids and baskets - 15/10 thick AISI316 stainless steel container - insulating material basket handles and lid knobs - incoloy stainless steel armoured resistances - water supply faucet can be connected to the mains - external safety faucet - raised exhaust with spray guard function - mod. CP/11 is a counter model and comes with a frontal bayonet coupling drain system and pair of small containers - mod. CPM/30 comes with a trolley, has a drain system connected to the mains and skimming system to eliminate pasta starch deposits.
Optional: large basket for mod. CP/11 - various sized baskets (CE 1/1 - 1/2 - 1/3 - 1/6) for mod. CPM/30.

Structure, couvercles et paniers en acier inox - cuve en acier inox AISI316 épaisseur 15/10 - poignées paniers et couvercles en matière isolante - résistances blindées en acier inox incoloy - robinet de vidange d'eau raccordable au réseau - robinet de sécurité extérieur - cheminée surélevée servant de pare-gouttes - le mod. CP/11 est un modèle de comptoir et est muni de système de vidange à amorce frontale à baïonnette et paire de petits paniers - le mod. CPM/30 est accompagné d'un meuble. Il dispose d'un système de vidange raccordé au réseau et d'un système à effleurement pour éliminer les dépôts d'amidon des pâtes.
En option: grand panier pour le mod. CP/11 - paniers de diverses dimensions (CE 1/1 - 1/2 - 1/3 - 1/6) pour le mod. CPM/30.

Struktur, Deckel und Körbe aus Edelstahl - Becken aus AISI316-Edelstahl (Stärke 15/10) - Korbgriffe und Deckelknäufe aus Isoliermaterial - geschützte Widerstände aus Incoloy-Edelstahl - ans Wassernetz anschließbarer Wassereinfüllhahn - äußerer Sicherheitshahn - erhöhte Rückwand mit Spritzschutzfunktion - das Mod. CP/11 ist für einen Tresen vorgesehen und ist mit einem Ablasssystem mit Frontal-Bajonettverschluss ausgestattet und ein paar kleiner Körbe - das Mod. CPM/30 ist mit einem Möbelstück ausgestattet und verfügt über ein an das Wassernetz angeschlossenes Ablasssystem und ein Überlaufsystem zur Eliminierung von Nudelstärkeablageresten.
Optional: Grosser korb für das mod. CP/11 - Körbe in verschiedenen Größen (CE 1/1 - 1/2 - 1/3 - 1/6) für das mod. CPM/30.

Estructura, tapas y cestas de acero inoxidable - cubas de acero inoxidable AISI316 de 15/10 de espesor - mangos cestas y pomos tapas de material aislante - resistencias blindadas de acero inoxidable incoloy - grupo de carga agua para conectar a la red - grifo de seguridad externo - chimenea elevada para proteger de las salpicaduras - el mod. CP/11 es para banco y posee un sistema de descarga con acople frontal tipo bayoneta y par de cestos pequeños - el mod. CPM/30 con mueble en dotación, lleva un sistema de descarga conectado a la red y un sistema de extracción de la capa superficial para eliminar los depósitos de almidón de la pasta.
Opcional: Cesto grande para el mod. CP/11 - cestas de diferentes tamaños (CE 1/1 - 1/2 - 1/3 - 1/6) para el mod. CPM/30.



CPM/30

Fimar Catalogo 2015.indd 146 27/07/16 09:49

CUOCIPASTA ELETTRICI

Корпус, крышки и корзины из нержавеющей стали - емкость из нержавеющей стали AISI316 толщиной 15/10 - ручки корзин и крышек из изолирующего материала - армированные ТЭНы из нержавеющей стали "инколой" - кран для залива воды, подсоединяемый к водопроводной сети - внешний защитный кран - приподнятая вытяжная труба с функцией защиты от брызг - мод. CP/11 в настольном исполнении и оснащена системой выпуска с фронтальным байонетным соединением и две малых корзины - мод. CPM/30 оснащена тумбой, системой слива, подсоединенной к канализации и сенсорной системой очистки от крахмала.

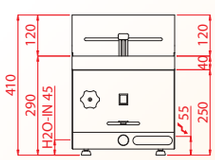
Дополнительная комплектация: большая корзина для мод. CP/11 - корзины различных размеров (CE 1/1 - 1/2 - 1/3 - 1/6) для мод. CPM/30.

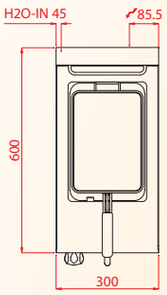


CP/11

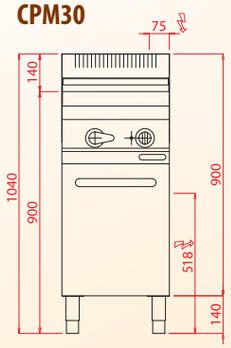
MODELLO / MODÈLE / MODELO	MODEL / MODELL / МОДЕЛЬ	CP/11	CPM/30
POTENZA / PUISSANCE / POTENCIA	POWER / LEISTUNG / МОЩНОСТЬ	3,5 kW	8,0 kW
ALIMENTAZIONE / BRANCHEMENT / ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY / STROMVERSORGUNG / ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50-60Hz	400V/3N/50-60Hz
CAPACITÀ VASCA / BASIN CAPACITY / CONTENANCE DE LA CUVE / FASSUNGSVERMÖGEN DES BEHÄLTERS / CAPACIDAD CUBA / ЕМКОСТЬ ВАННЫ		11 Lt.	30 Lt.
CAPACITÀ CESTO / BASKET CAPACITY / CONTENANCE PANIER / KORB-FASSUNGSVERMÖGEN / CAPACIDAD CESTA / ВМЕСТИМОСТЬ КОРЗИНЫ		1 kg	3 kg
TEMPO 20➞100°C / TEMPS 20➞100°C / TIEMPO 20➞100°C	TIME 20➞100°C / ZEIT 20➞100°C / ВРЕМЯ 20➞100°C	~ 20'	~ 30'
TEMPO 90➞100°C / TEMPS 90➞100°C / TIEMPO 90➞100°C	TIME 90➞100°C / ZEIT 90➞100°C / ВРЕМЯ 90➞100°C	~ 3'	~ 6'
PRODUZIONE ORARIA / PRODUCTION PAR HEURE / PRODUCCIÓN HORARIA	HOUR PRODUCTION / STUNDENLEISTUNG / ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО	7 kg/h	15 kg/h
DIMENSIONI / DIMENSIONS / DIMENSIONES	DIMENSIONS / ABMESSUNGEN / РАЗМЕРЫ	300x600x 410h (mm)	400x700x 1040h (mm)
PESO NETTO / POIDS NET / PESO NETO	NET WEIGHT / NETTOGE WICHT / ВЕС НЕТТО	17 Kg	49 Kg
PESO LORDO / POIDS BRUT / PESO BRUTO	GROSS WEIGHT / BRUTTOGEWICHT / ВЕС БРУТТО	25 Kg	59 Kg
DIMENSIONI IMBALLO / PACKAGED DIMENSIONS / DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE / VERPACKUNGSABMESSUNGEN / DIMENSIONES DEL EMBALAJE / РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		660x370x 570h (mm)	780x480x 1200h (mm)
VOLUME IMBALLO / PACKAGED VOLUME / VOLUME DE L'EMBALLAGE / VERPACKUNGSVOLUMEN / VOLUMEN DEL EMBALAJE / ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,139 m^3	0,449 m^3

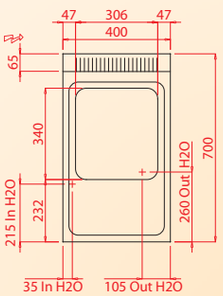
CP/11





CPM30

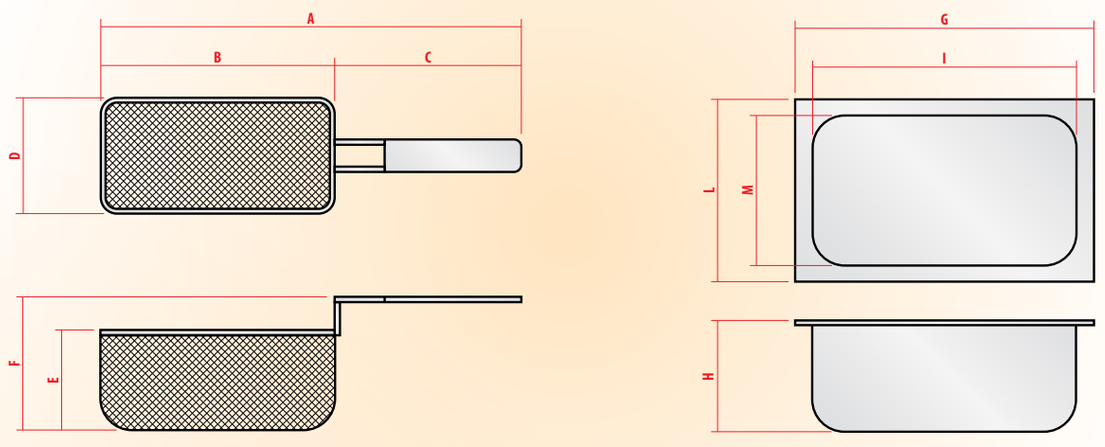




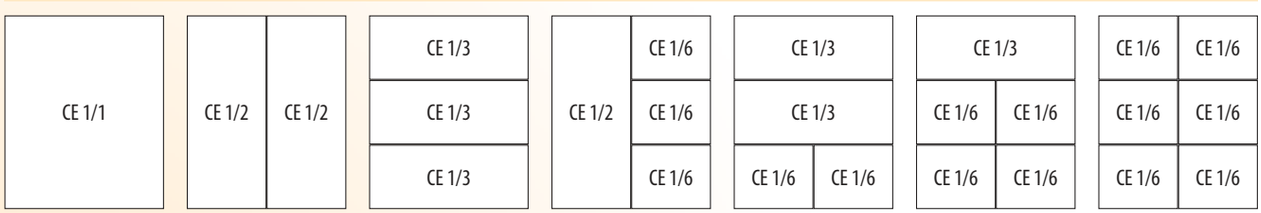
Fimar Catalogo 2015.indd 147 27/07/16 09:4

CUOCIPASTA ELETTRICI

MODELLO MODÈLE MODELO / MODEL MODELL МОДЕЛЬ	CP/11 standard 2 basket	CP/11 optional 1 baskets	CESTELLO CE 1/1 solo / only CPM/30	CESTELLO CE 1/2 solo / only CPM/30	CESTELLO CE 1/3 solo / only CPM/30	CESTELLO CE 1/6 solo / only CPM/30
A	520 mm	520 mm	420 mm	550 mm	410 mm	195 mm
B	325 mm	325 mm	330 mm	330 mm	290 mm	140 mm
C	190 mm	190 mm	60x2 mm	220 mm	60x2 mm	60 mm
D	100 mm	210 mm	290 mm	140 mm	105 mm	105 mm
E	170 mm	170 mm	205 mm	205 mm	205 mm	205 mm
F	225 mm	225 mm	400 mm	380 mm	400 mm	400 mm
G	-	-	-	-	-	-
H	200 mm	200 mm	285 mm	285 mm	285 mm	285 mm
I	345 mm	345 mm	340 mm	340 mm	340 mm	340 mm
L	-	-	-	-	-	-
M	225 mm	225 mm	310 mm	310 mm	310 mm	310 mm



POSSIBILI COMBINAZIONI DEI CESTELLI / EXAMPLES OF BASKETS COMBINATIONS





Fimar Catalogo 2015.indd 148 27/07/16 09:49

CUOCIPASTA A GAS

Struttura e cestelli in acciaio inox - vasche in acciaio inox AISI316 spessore 15/10 trattate con speciale sabbiatura a microsfere in ceramica, sistema a sfioramento per eliminare i residui di deposito di amido della pasta - manici cestelli e pomelli coperchi in materiale isolante - pratico rubinetto carico acqua collegabile alla rete posto sul cruscotto - camino rialzato con funzione paraspruzzi - bruciatori in acciaio inox a alto rendimento, con combustione ottimizzata, posti sotto la vasca, dotati di valvola di sicurezza e termocoppia - accensione con piezoelettrico e fiamma pilota - regolazione di potenza indipendente per ogni vasca - alimentazione a metano, in dotazione kit G.P.L. - dotato di falso fondo appoggio cestelli e mobile.
Optional: cestelli in varie dimensioni (CE 1/1 - 1/2 - 1/3 - 1/6).

Stainless steel structure and baskets - 15/10 thick AISI316 stainless steel containers treated with special ceramic micro-sphere sanding, skimming system to eliminate pasta starch deposits - insulating material basket handles and lid knobs - practical water supply faucet can be connected to the mains on the panel - raised exhaust with spray guard function - high yield stainless steel burners with optimised combustion under the container, with safety valve and thermocoupl - piezoelectric ignition and pilot flame - independent power adjustment for each container - L.P.G. powered with supplied methane gas kit - equipped with false bottom basket rest and trolley.
Optional: various sized baskets (CE 1/1 - 1/2 - 1/3 - 1/6)

Structure et paniers en acier inox - cuves en acier inox AISI316 épaisseur 15/10 traitées au sablage spécial à microsphères en céramique, système à effleurement pour éliminer les dépôts d'amidon des pâtes - poignées des paniers et des couvercles en matière isolante - robinet de vidange d'eau pratique, raccordable au réseau placé sur le tableau de commande - cheminée surélevée servant de pare-gouttes - brûleurs en acier inox à haut rendement avec combustion optimisée, placés sous la cuve, munis de vanne de sécurité et thermocouple - allumage par piézoélectrique et flamme pilote - réglage de puissance indépendant pour chaque cuve - alimentation au méthane, de série kit G.P.L. - muni de double fond pour pose des paniers et meuble.
En option: Paniers de diverses dimensions (CE 1/1 - 1/2 - 1/3 - 1/6)


CPM/30M


CPM/30DM

Fimar Catalogo 2015.indd 149 27/07/16 09:50

CUOCIPASTA A GAS

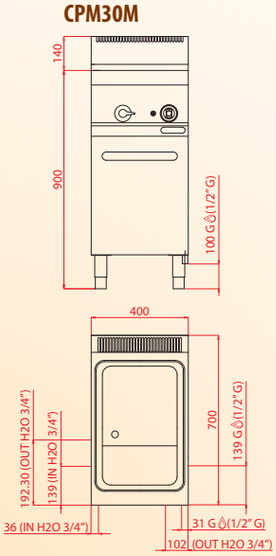
MODELLO / MODÈLE / MODELO	MODEL / MODELL / МОДЕЛЬ	CPM/30M	CPM/30DM
POTENZA / PUISSANCE / POTENCIA	POWER / LEISTUNG / МОЩНОСТЬ	10,0 kW	10,0 + 10,0 kW
CALORIE / CALORIES / CALORÍAS	CALORIES / KALORIEN / КАЛОРИИ	8.600 kcal/h 34.120 BTU/h	8.600 + 8.600 kcal/h 34.120 + 34.120 BTU/h
CONSUMO METANO / CONSOMMATION DE METHANE / CONSUMO METANO	METHANE CONSUMPTION / ERDGASVERBRAUCH / РАСХОД МЕТАНА	G20 = 1,05 m^3/h G25 = 1,23 m^3/h	G20 = 1,05 + 1,05 m^3/h G25 = 1,23 + 1,23 m^3/h
CONSUMO GPL / LPG CONSUMPTION / CONSOMMATION DE GPL / LPG-VERBRAUCH / CONSUMO GPL / РАСХОД СЖИЖЕННОГО ПРИРОДНОГО ГАЗА		G30/G31 = 0,78 kg/h	G30/G31 = 0,78 +0,78 kg/h
ALACCIAMENTO GAS / RACCORDEMENT AU GAZ / CONEXIÓN AL GAS	GAS CONNECTION / GASANSCHLUSS / ПОДСОЕДИНЕНИЕ ГАЗА	1/2" G	
BRUCIATORI / BRÛLEURS / QUEMADORES	BURNERS / BRENNER / ГОРЕЛКИ	N° 1	N° 2
CAPACITÀ VASCA / BASIN CAPACITY / CONTENANCE DE LA CUVE / FASSUNGSVERMÖGEN DES BEHÄLTERS / CAPACIDAD CUBA / ЕМКОСТЬ ВАННЫ		25 Lt.	25+25 Lt.
CAPACITÀ CESTO / CONTENANCE PANIER / CAPACIDAD CESTA	BASKET CAPACITY / KORB-FASSUNGSVERMÖGEN / ВМЕСТИМОСТЬ КОРЗИНЫ	2,5 kg	2,5+2,5 kg
TEMPO 20➞100°C / TEMPS 20➞100°C / TIEMPO 20➞100°C	TIME 20➞100°C / ZEIT 20➞100°C / ВРЕМЯ 20➞100°C	~ 25'	
TEMPO 90➞100°C / TEMPS 90➞100°C / TIEMPO 90➞100°C	TIME 90➞100°C / ZEIT 90➞100°C / ВРЕМЯ 90➞100°C	~ 5'	
PRODUZIONE ORARIA / PRODUCTION PAR HEURE / PRODUCCIÓN HORARIA	HOUR PRODUCTION / STUNDENLEISTUNG / ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО	15 kg/h	15+15 kg/h
DIMENSIONI / DIMENSIONS / DIMENSIONES	DIMENSIONS / ABMESSUNGEN / РАЗМЕРЫ	400x700x 1040h (mm)	800x700x 1040h (mm)
PESO NETTO / POIDS NET / PESO NETO	NET WEIGHT / NETTOGE WICHT / ВЕС НЕТТО	49 kg	76 Kg
PESO LORDO / POIDS BRUT / PESO BRUTO	GROSS WEIGHT / BRUTTOGEWICHT / ВЕС БРУТТО	59 Kg	91 kg
DIMENSIONI IMBALLO / PACKAGED DIMENSIONS / DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE / VERPACKUNGSABMESSUNGEN / DIMENSIONES DEL EMBALAJE / РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		780x480x 1200h (mm)	880x800x 1200h (mm)
VOLUME IMBALLO / VOLUME DE L'EMBALLAGE / VOLUMEN DEL EMBALAJE	PACKAGED VOLUME / VERPACKUNGSVOLUMEN / ОБЪЕМ УПАКОВКИ	0,449 m^3	0,844 m^3

Struktur und Körbe aus Edelstahl - AISI319-Edelstahl (Stärke 15/10) und mit speziellem Keramik-Mikrokugel-Sandstrahlsystem behandelt, Überlaufsystem zur Eliminierung von Nudelstärkeablageresten - Korbgriffe und Deckelknäufe aus Isoliermaterial - praktischer, an das Wassernetz anschließbarer Wassereinfüllhahn auf der Rückseite des Armaturenbretts - erhöhte Rückwand mit Spritzschutzfunktion - Hochleistungsbrenner aus Edelstahl mit optimierter Verbrennung unter dem Becken, ausgestattet mit Sicherheitsventil und Thermoelement - piezoelektrische Zündung und Steuerflamme - unabhängige Leistungseinstellung für jedes Becken - Methangasversorgung, Flüssiggas-Satz mitgeliefert - mit Blind-Abstellboden für Körbe und Möbelstück ausgestattet.
Optional: Körbe in verschiedenen Größen (CE 1/1 - 1/2 - 1/3 - 1/6)

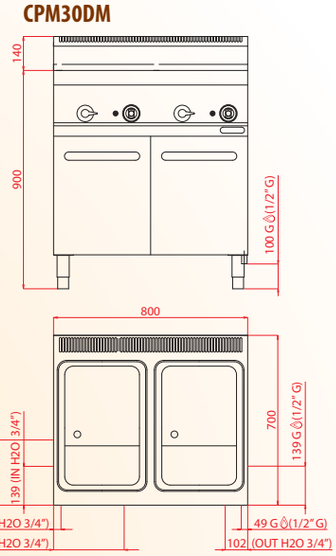
Estructura y cestas de acero inoxidable - cubas de acero inoxidable AISI316 de 15/10 de espesor tratadas con enarenado especial de microesferas de cerámica, sistema de extracción de la capa superficial para eliminar los depósitos de almidón de la pasta - mangos cestas y pomos tapas de material aislante - práctico grifo de carga de agua para conectar a la red dispuesto en el tablero - chimenea elevada para proteger de las salpicaduras - quemadores de acero inoxidable de alto rendimiento, con combustión optimizada, colocados bajo la cuba, dotados con válvula de seguridad y termopar - encendido piezoeléctrico y llama piloto - regulación de potencia de forma independiente de cada cuba - alimentación a metano, en dotación kit G.P.L. - de serie con falso fondo para apoyo cestos y mueble.
Opcional: cestas de diferentes tamaños (CE 1/1 - 1/2 - 1/3 - 1/6)

Корпус и корзины из нержавеющей стали - емкости из нержавеющей стали AISI316 толщиной 15/10 с пескоструйной обработкой керамическими микросферами, сенсорная система очистки от крахмала - ручки корзин и крышек из изолирующего материала - удобный кран для залива воды, подсоединяемый к водопроводной сети, расположенный на панели управления - приподнятая вытяжная труба с функцией защиты от брызг - высокопроизводительные горелки из нержавеющей стали с оптимизацией процесса горения, расположенные под емкостью и оснащенные защитным клапаном и термопарой - пьезоэлектрическое зажигание и фитиль - независимое регулирование мощности каждой емкости - работа на метане, в комплекте с оснасткой для работы на сжиженном природном газе - оснащена фальш-дном для корзин и тумбой.
Дополнительная комплектация: корзины различных размеров (CE 1/1 - 1/2 - 1/3 - 1/6)

CPM30M



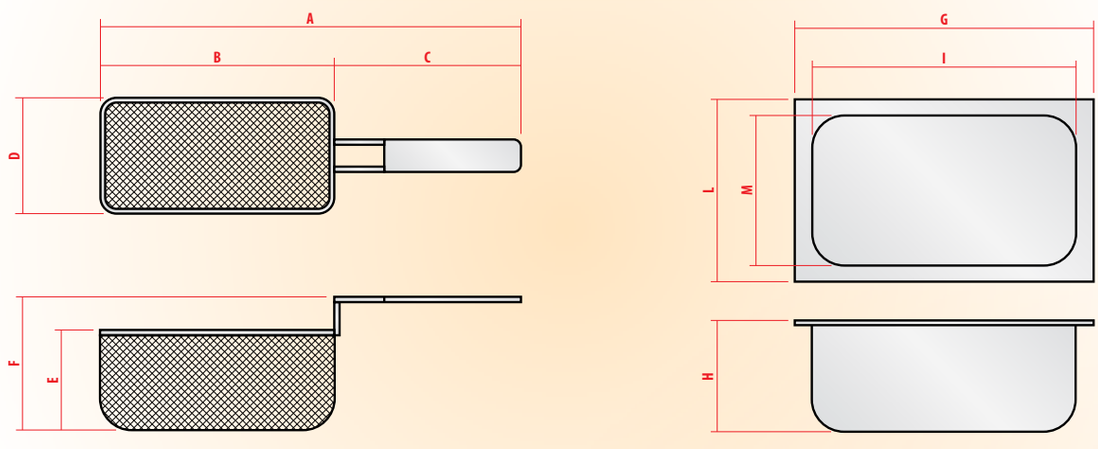
CPM30DM



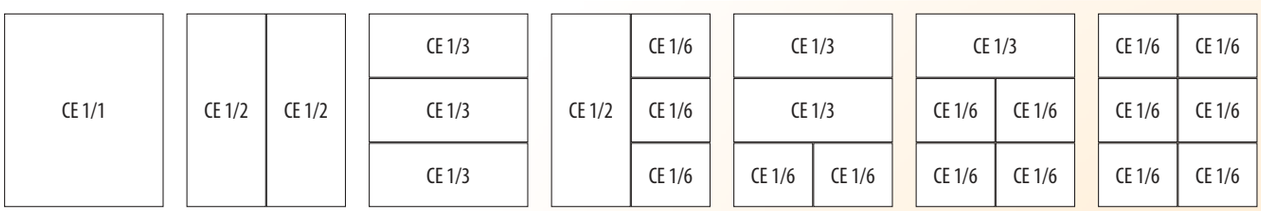
Fimar Catalogo 2015.indd 150 27/07/16 09:5

CUOCIPASTA A GAS

MODELLO MODÈLE MODELO MODEL MODELL МОДЕЛЬ	CESTELLO CE 1/1	CESTELLO CE 1/2	CESTELLO CE 1/3	CESTELLO CE 1/6
A	420 mm	550 mm	410 mm	195 mm
B	330 mm	330 mm	290 mm	140 mm
C	60x2 mm	220 mm	60x2 mm	60 mm
D	290 mm	140 mm	105 mm	105 mm
E	205 mm	205 mm	205 mm	205 mm
F	400 mm	380 mm	400 mm	400 mm
G	-	-	-	-
H	285 mm	285 mm	285 mm	285 mm
I	340 mm	340 mm	340 mm	340 mm
L	-	-	-	-
M	310 mm	310 mm	310 mm	310 mm



POSSIBILI COMBINAZIONI DEI CESTELLI / EXAMPLES OF BASKETS COMBINATIONS











Fimar Catalogo 2015.indd 151 27/07/16 09:50

COTTURA SOUS-VIDE

NEW



SV25

Macchina per la cottura sottovuoto a bassa temperatura (sous-vide) - struttura e vasca in acciaio inox (solo struttura per RH50)- scheda controllo con 5 programmi di cottura - display per la visualizzazione delle temperature di acqua, sonda cuore e timer - rubinetto di scarico con valvola di sicurezza - blocco macchina in mancanza di acqua - sensore temperatura con delta 0,1°C.
Accessori: Sonda al cuore.

Machine for vacuum cooking at low temperature - stainless steel structure and basin (structure only for RH50) - control board with 5 cooking programs - display for viewing water temperature, core probe and timer - drain faucet with safety valve - stopping of machine when there is no water - temperature sensor with delta of 0.1°C.
Accessories: Core probe.

Appareil pour la cuisson sous-vide à basse température - structure et cuve en acier inox (seulement structure pour le modèle RH50) - fiche de contrôle avec 5 programmes de cuisson - afficheur pour visualiser les températures de l'eau, sonde au cœur en minuteur - robinet de déchargement avec valve de sécurité - bloc machine en cas de manque d'eau - capteur de température avec delta 0,1°C.
Accessoires: Sonde au cœur.

Vakuumgargerät bei Niedertemperatur - Rahmenstruktur und Behälter aus Edelstahl (nur Rahmenstruktur für RH50) - Kontrollkarte mit 5 Garprogrammen - Display zur Visualisierung von Wassertemperatur, Herzsonde und Timer - Entladehahn mit Sicherheitsventil - Maschinensperre bei fehlendem Wasser - Temperatursensor mit Delta 0,1°C.
Zubehör: Herzsonde.

Máquina para cocinar al vacío a baja temperatura (sous-vide) - estructura de la cuba en acero inoxidable (solo estructura para RH50)- tarjeta de control con 5 programas de cocción - pantalla para visualizar las temperaturas del agua, sonda al corazón, temporizador - grifo de descarga con válvula de seguridad -bloqueo de la máquina en ausencia de agua - sensor de temperatura con delta 0,1°C.
Accesorios: Sonda al corazón.

Прибор для низкотемпературной готовки под вакуумом (sous-vide) - корпус и емкость из нержавеющей стали (только корпус для RH50)- плата управления с 5 программами готовки - дисплей для отображения температуры воды, щуп продукта или таймер - сливной кран с предохранительным клапаном - блокировка прибора при отсутствии воды - датчик температуры с дельта 0,1°C.
Комплектующие: Щуп продукта.



RH50

Fimar Catalogo 2015.indd 152 27/07/16 09:50

NEW

COTTURA SOUS-VIDE

MODELLO / MODÈLE / MODELO — MODEL / MODELL / МОДЕЛЬ	**SV25**	**RH50**
POTENZA / PUISSANCE / POTENCIA — POWER / LEISTUNG / МОЩНОСТЬ	2 kW	
ALIMENTAZIONE / BRANCHEMENT / ALIMENTACIÓN — POWER SUPPLY / STROMVERSORGUNG / ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230/1N/50-60 Hz	
CAPACITÀ VASCA / BASIN CAPACITY / CONTENANCE DE LA CUVE / FASSUNGSVERMÖGEN DES BEHÄLTERS / CAPACIDAD CUBA / ЕМКОСТЬ ВАННЫ	25 Lt.	50 Lt.
TEMPO 20➡70°C / TEMPS 20➡70°C / TIEMPO 20➡70°C — TIME 20➡70°C / ZEIT 20➡70°C / ВРЕМЯ 20➡70°C	~ 50′	~ 25′
PRECISIONE DI LAVORAZIONE / PRECISION PROCESSING / TRAITEMENT DE PRÉCISION / PRÄZISIONSBEARBEITUNG / PROCESAMIENTO DE PRECISIÓN / ТОЧНОСТЬ ОБРАБОТКИ	± 0,3 °C	
DIMENSIONI / DIMENSIONS / DIMENSIONES — DIMENSIONS / ABMESSUNGEN / РАЗМЕРЫ	522x410x360h (mm)	150x240x390h (mm)
PESO NETTO / POIDS NET / PESO NETO — NET WEIGHT / NETTOGE WICHT / ВЕС НЕТТО		4,2 Kg
PESO LORDO / POIDS BRUT / PESO BRUTO — GROSS WEIGHT / BRUTTOGEWICHT / ВЕС БРУТТО		5,5 Kg
DIMENSIONI IMBALLO / PACKAGED DIMENSIONS / DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE / VERPACKUNGSABMESSUNGEN / DIMENSIONES DEL EMBALAJE / РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ	570x450x400h (mm)	350x460x240h (mm)
VOLUME IMBALLO / PACKAGED VOLUME / VOLUME DE L'EMBALLAGE / VERPACKUNGSVOLUMEN / VOLUMEN DEL EMBALAJE / ОБЪЕМ УПАКОВКИ	0,103 m^3	0,039 m^3



RH50
(BACINELLA NON INCLUSA
TANK NOT INCLUDED)



Fimar Catalogo 2015.indd 153 27/07/16 09:50



CC74G

Piano di cottura in acciaio inox AISI 304 - struttura, maniglia e piedi, regolabili in altezza, in acciaio inox AISI 430 - griglie indipendenti - bruciatori in ghisa da 3,5 e 6 kW con termocoppia di sicurezza. Il modello CC74P è dotato di 4 piastre elettriche Ø 220 mm da 2,6 kW - predisposte per metano, kit GPL incluso - forno elettrico ventilato GN1/1 da 3 kW in acciaio inox AISI 430 - guide supporto teglie removibili per una più facile pulizia - capacità 4xGN1/1 passo 75mm - in dotazione 1 griglia in acciaio cromato - timer 0-120' - termostato 0-270°C.
Modelli disponibili:
CC74G: 4 fuochi a gas + vano a giorno
CC74FEV: 4 fuochi a gas + forno elettrico GN1/1
CC76G: 6 fuochi a gas + vano a giorno
CC76GFEV: 6 fuochi a gas + forno elettrico GN1/1 + vano giorno
CC74P: 4 piastre elettriche + vano a giorno

Cooking surface in AISI 304 stainless steel - structure, handle and feet, adjustable in height, in AISI 430 stainless steel - independent grills - 3.5 and 6 kW cast iron burners with safety thermocouple. The CC74P model is equipped with 4 Ø 220 mm, 2.6 kW electric plates - set up for methane, LPG kit included - GN1/1 3kW ventilated electric oven in AISI 430 stainless steel - removable rack support guides for easy cleaning - 4xGN1/1 capacity, 75 mm clearance - 1 chromed steel grill supplied - 0-120' timer - 0-270°C thermostat.
Available models:
CC74G: 4 gas burners + open unit
CC74FEV: 4 gas burners + GN1/1 electric oven
CC76G: 6 gas burners + open unit
CC76GFEV: 6 gas burners + GN1/1 electric oven + open unit
CC74P: 4 electric plates + open unit

Plan de cuisson en acier inox AISI 304 - structure, poignée et pieds, réglables en hauteur, en acier inox AISI 304 - grilles indépendantes - brûleurs en fonte de 3,5 et 6 kW avec thermocouple de sécurité. Le modèle CC74P est équipé de 4 plaques électriques Ø 220 mm de 2,6 kW - prévues pour le méthane, kit GPL fourni - four électrique ventilé GN1/1 de 3 kW en acier inox AISI 430 - guides de support des plaques amovibles pour un nettoyage plus facile - capacité 4xGN1/1 pas 75 mm - 1 grille en acier chromé fournie en équipement - minuteur 0-120' - thermostat 0-270°C.
Modèles disponibles :
CC74G : 4 feux à gaz + logement ajouré
CC74FEV : 4 feux à gaz + four électrique GN1/1
CC76G : 6 feux à gaz + logement ajouré
CC76GFEV : 6 feux à gaz + four électrique GN1/1 + logement ajouré
CC74P : 4 plaques électriques + logement ajouré



CC76GFEV

Fimar Catalogo 2015.indd 154 27/07/16 09:50

Kochfeld aus Edelstahl AISI 304 - Struktur, Griffe und höhenverstellbare Stützfüße aus Edelstahl AISI 430 - eigenständige Roste - Brenner aus Gusseisen mit 3,5 und 6 kW mit Sicherheits-Thermoelement. Das Modell CC74P ist mit 4 Elektroplatten Ø 220 mm mit 2,6 kW ausgestattet - für Methan vorgerüstet, LPG-Bausatz inbegriffen - elektrischer Umluftofen GN1/1 mit 3 kW aus Edelstahl AISI 430 - herausnehmbare Backblechführungen für eine einfachere Reinigung - Leistung 4xGN1/1 Schritt 75mm - 1 verchromter Stahlrost als Beigabe - Zeitgeber 0-120' - Thermostat 0-270°C.
Verfügbare Modelle:
CC74G: 4 Gasbrenner + offenes Fach
CC74FEV: 4 Gasbrenner + Elektroofen GN1/1
CC76G: 6 Gasbrenner + offenes Fach
CC76GFEV: 6 Gasbrenner + Elektroofen GN1/1 + offenes Fach
CC74P: 4 Elektroplatten + offenes Fach

Plano de cocción en acero inoxidable AISI 304 - estructura, manivela y patas ajustables en altura, en acero inoxidable AISI 430 - parrillas independientes - quemadores en hierro fundido de 3,5 y 6 kW con termopar de seguridad. El modelo CC74P está provisto de 4 placas eléctricas Ø 220 mm da 2,6 kW - predispuestas para metano, kit GPL incluido - horno eléctrico ventilado GN1/1 de 3 kW en acero inoxidable AISI 430 - guías soporte bandejas extraíbles para una limpieza más fácil - capacidad 4xGN1/1 paso 75mm - en dotación 1 parrilla en acero cromado - temporizador 0-120' - termostato 0-270°C.
Modelos disponibles
CC74G: 4 fuegos de gas + compartimento abierto
CC74FEV: 4 fuegos de gas + horno eléctrico GN1/1
CC76G: 6 fuegos de gas + compartimento abierto
CC76GFEV: 6 fuegos de gas + horno eléctrico GN1/1 + compartimento abierto
CC74P: 4 placas eléctricas + compartimento abierto

Плита из нержавеющей стали AISI 304 - конструкция, ручка и ножки, регулируемые по высоте, из нержавеющей стали AISI 430 - независимые решетки - чугунные горелки в 3,5 и 6 кВт с защитным термоэлементом. Модель CC74P оснащена 4 электрическими плитками Ø 220 мм в 2,6 кВт - предрасположенные для газовой подачи, GPL включен в комплект - электрическая духовка с вентилятором GN 1/1 в 3 кВт из нержавеющей стали AISI 430 - направляющие для опоры выдвигаемых противней для более легкой очистки - вместимость 4xGN1 / 1 шаг 75 мм - в комплекте поставляется 1 хромированная стальная решетка - таймер 0-120'- термостат 0-270 ° C.
Модели в наличии:
CC74G: 4 газовые горелки + открытый отсек
CC74FEV: 4 газовые горелки + электрическая духовка GN1/1
CC76G: 6 газовые горелки + открытый отсек
CC76GFEV: 6 газовые горелки + электрическая духовка GN1/1 + открытый отсек
CC74P: 4 электрических плитки + открытый отсек

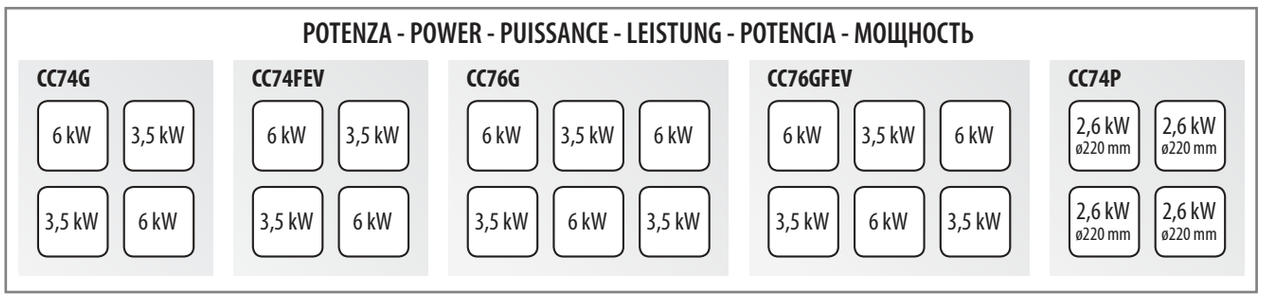

CC74FEV


CC74P

Fimar Catalogo 2015.indd 155 27/07/16 09:50

CUCINE

POTENZA - POWER - PUISSANCE - LEISTUNG - POTENCIA - МОЩНОСТЬ



MODELLO / MODÈLE / MODELO / MODEL / MODELL / МОДЕЛЬ	CC74G	CC74FEV	CC76G	CC76GFEV	CC74P
POTENZA TOP / TOP POWER / PUISSANCE TOP / LEISTUNG TOP / POTENCIA TOP / МОЩНОСТЬ ПАНЕЛИ ПЛИТЫ	19 kW	19 kW	28,5 kW	28,5 kW	10,4 kW
POTENZA FORNO / PUISSANCE FOUR / POTENCIA HORNO / OVEN POWER / LEISTUNG OFEN / МОЩНОСТЬ ДУХОВКИ	/	3 kW	/	3 kW	/
ALIMENTAZIONE / BRANCHEMENT / ALIMENTACIÓN / POWER SUPPLY / STROMVERSORGUNG / ПОДКЛЮЧЕНИЕ	/	230V/1N/50-60 Hz	/	230V/1N/50-60 Hz	400V/3N/50-60 Hz
CALORIE / CALORIES / CALORÍAS / CALORIES / KALORIEN / КАЛОРИИ	Kcal/h 16337 BTU/h 64830	18916 kcal/h BTU/h 75065	24505 kcal/h BTU/h 97244	27085 kcal/h BTU/h 107482	8942 kcal/h BTU/h 35485
CONSUMO METANO / METHANE CONSUMPTION / CONSOMMATION DE METHANE / ERDGASVERBRAUCH / CONSUMO METANO / РАСХОД МЕТАНА	G20/25= 2,43 m^3/h	G20/25= 2,00 m^3/h	G20/25= 3,00 m^3/h		/
CONSUMO GPL / LPG CONSUMPTION / CONSOMMATION DE GPL / LPG-VERBRAUCH / CONSUMO GPL / РАСХОД СЖИЖЕННОГО ПРИРОДНОГО ГАЗА	G30/31= 1,80 kg/h	G30/31= 1,50 kg/h	G30/31= 2,25 kg/h		/
ALACCIAMENTO GAS / RACCORDEMENT AU GAZ / CONEXIÓN AL GAS / GAS CONNECTION / GASANSCHLUSS / ПОДСОЕДИНЕНИЕ ГАЗА	1/2" G				/
CAPACITÀ CAMERA COTTURA / COOKING CHAMBER CAPACITY / CAPACITE DE LA CHAMBRE DE CUISSON / FASSUNGSVERMÖGEN DER BACKKAMMER / CAPACIDAD CÁMARA DE COCCIÓN / ВМЕСТИМОСТЬ ПЕЧНОЙ КАМЕРЫ	/	4xGN1/1 638x394x356h (mm)	/	4xGN1/1 638x394x356h (mm)	/
TEMPERATURA DI LAVORO / WORKING TEMPERATURE / TEMPERATURE DE TRAVAILAR / BEITSTEMPER ATUR / TEMPERATUR A DE TRABAJO / РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА	/	MAX 300°C	/	MAX 300°C	/
DIMENSIONI / DIMENSIONS / DIMENSIONES / DIMENSIONS / ABMESSUNGEN / РАЗМЕРЫ	800x700x900h (mm)		1200x700x900h (mm)		800x700x900h (mm)
PESO NETTO / POIDS NET / PESO NETO / NET WEIGHT / NETTOGE WICHT / ВЕС НЕТТО	74 kg	71 kg	94 kg	91 kg	55 kg
PESO LORDO / POIDS BRUT / PESO BRUTO / GROSS WEIGHT / BRUTTOGEWICHT / ВЕС БРУТТО	85 kg	82 kg	108 kg	105 kg	65 kg
DIMENSIONI IMBALLO / PACKAGED DIMENSIONS / DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE / VERPACKUNGSABMESSUNGEN / DIMENSIONES DEL EMBALAJE / РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ	860x760x915h (mm)		1260x760x915h (mm)		860x760x915h (mm)
VOLUME IMBALLO / VOLUME DE L'EMBALLAGE / VOLUMEN DEL EMBALAJE / PACKAGED VOLUME / VERPACKUNGSVOLUMEN / ОБЪЕМ УПАКОВКИ	0,595 m^3		0,871 m^3		0,595 m^3

Fimar Catalogo 2015.indd 156 27/07/16 09:50



SNACK BAR

SNACK BAR

SNACK BAR

SNACK BAR

SNACK BAR

ЗАКУСОЧНАЯ

INDICE

FRULLATORI
PROFESSIONAL MIXERS | MIXEURS | MIXER | LICUADORAS | БЛЕНДЕРЫ pag. 159

FRULLATORI FRAPPÈ
MILK SHAKERS | MILKSHAKER | MILKSHAKER | LICUADORAS FRAPPÉ | БЛЕНДЕРЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ФРАППЕ pag. 161

SPREMIAGRUMI
JUICE SQUEEZER | PRESSE-AGRUMES | ZITRUSPRESSE | EXPRIMIDOR | СОКОВЫЖИМАЛКИ ДЛЯ ЦИТРУСОВЫХ pag. 162

TRITAGHIACCIO
ICE MINCER | BROYEUR A GLACE | EISZERKLEINER | PICADORA DE HIELO | ЛЬДОДРОБИТЕЛЬ pag. 163

GRUPPI MULTIPLI
MULTIPLE GROUP | GROUPE MULTIPLE | MULTI-EINHEIT | GRUPO MÚLTIPLO | БАРНЫЙ КОМБАЙН pag. 164

TOSTIERE TOP
TOASTER | TOASTEUR | TOASTER | PARILLA-TOSTADORA DE BANDEJA | ТОСТЕР pag. 166

TOSTAPANE CONTINUO TOC - TOCS
TOASTER | TOASTEUR | TOASTER | TOSTADOR DE PAN CONTINUO | ТОСТЕР ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ГРЕНОК НЕПРЕРЫВНОГО ДЕЙСТВИЯ pag. 167

PIASTRE ELETTRICHE IN GHISA PE
CAST IRON ELECTRICAL GRILLS | PLAQUES ELECTRIQUES EN FONTE | GUSSEISENELEKTROPLATTEN | PLACAS ELÉCTRICAS DE FUNDICIÓN | ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ pag. 168

PIASTRE ELETTRICHE IN VETROCERAMICA PV
ELECTRIC CONTACT GRILLS IN GLASS CERAMIC | PLAQUES ELECTRIQUES EN VITROCERAMIQUE
ELEKTROPLATTEN AUS GLASKERAMIK PV | PLACAS ELÉCTRICAS VITROCERÁMICAS PV | ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ PV pag. 169

CREPIERE ELETTRICHE - GAS
ELECTRICAL - GAS CREPE MACHINE | CREPIERE ELECTRIQUE - A GAZ | ELEKTRO-GAS-CRÊPERIE | MÁQUINA PARA CREPES ELÉCTRICA - GAS | ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ - ГАЗОВЫЕ БЛИННИЦЫ pag. 171

HOT DOG WD3
HOT DOG | HOT DOG | HOT DOG | HOT DOG | АППАРАТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХОТ-ДОГОВ pag. 173

HOT DOG RW8
HOT DOG | HOT DOG | HOT DOG | HOT DOG | АППАРАТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХОТ-ДОГОВ pag. 174

PRESSAGELATO
ICE CREAM PRESS | PRESSE-GLACE | EISPRESSE | PRENSADOR DE HELADO | ПРЕСС ДЛЯ МОРОЖЕНОГО pag. 175

Fimar Catalogo 2015.indd 158 27/07/16 09:50

FRULLATORI

Macchina per preparare frullati, frappè ecc. Struttura in lega di alluminio verniciato - il modello FR200P ha il variatore di velocità - microinterruttore su coperchio - coltello removibile a quattro lame in acciaio inox - tappo su coperchio per aggiungere ingredienti in fase di lavoro - disponibile con bicchiere in lexan o acciaio inox. I modelli doppi sono dotati di un gruppo coltello ed un gruppo mescolatore.
Optional: Bicchiere inox o lexan per frullati o per frappè.

Shake, frappe, etc. machine. Body made of painted aluminium alloy - model FR200P has selectable speeds - micro switch on cover - 4-blade stainless steel removable knife - cap on lid to add ingredients during work - available with lexan or stainless steel cup. Double models are equipped with a knife unit and mixing unit.
Optional: Stainless steel or lexan cut for shakes or frappe.

Machine pour préparer les jus à base de fruits, les frappé, etc. Corps en alliage d'aluminium peint - le modèle FR200P a le variateur de vitesse - micro-contact sur le couvercle - couteau amovible à quatre lames en acier inox - bouchon sur le couvercle pour ajouter des ingrédients durant le travail - disponible avec un verre en lexan ou en acier inox. Les modèles doubles sont munis d'un groupe de couteaux et d'un groupe mélangeur.
Extras: Verre en inox ou lexan pour les jus ou les frappés.

Maschine zur Zubereitung von Mixgetränken, Frappés usw. Rahmenstruktur in lackierter Aluminiumlegierung - das Modell FR200P verfügt über eine Geschwindigkeitsveränderung - Mikroschalter auf dem Deckel - abnehmbares Messer mit vier Klingen aus Inox-Stahl - Stopfen auf dem Deckel für die Beigabe der Zutaten in der Arbeitsphase - erhältlich mit Becher aus Lexan oder Inox-Stahl. Die Modelle sind mit einer Messergruppe und einer Mixer-Gruppe ausgestattet.
Optionals: Becher aus Inox oder Lexan für Mixgetränke oder Frappés.

Máquina para preparar batidos, granizados, etc. Estructura en aleación de aluminio pintado - el modelo FR200P tiene un variador de velocidad - microinterruptor en la tapa - cuchilla extraíble de cuatro cuchillos de acero inoxidable - tapón en la tapa para añadir ingredientes durante el funcionamiento - disponible con vaso de lexan o de acero inoxidable. Los modelos dobles tienen un grupo de cuchilla y un grupo mezclador.
Opcionales: vaso de acero inoxidable o de lexan para batidos o para granizados.

Прибор для приготовления коктейлей, фраппе и т.д. Окрашенный корпус из легкого алюминиевого сплава - модель FR200P имеет регулятор скорости - микровыключатель на крышке - четырехлопастной съемный нож из нержавеющей стали - пробка на крышке для добавления ингредиентов в ходе работы - предлагается в исполнении со стаканом из лексана или из нержавеющей стали. Двухстаканные модели оснащены одним ножевым блоком и одним смесительным.
Дополнительная комплектация: Стакан из нержавеющей стали или из лексана для приготовления коктейлей или фраппе.



FR150P



FR150I

Fimar Catalogo 2015.indd 159 27/07/16 09:50

FRULLATORI

MODELLO MODÈLE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	FR150I	FR150P	FR200P	FR2150I	FR2150P
POTENZA PUISSANCE POTENCIA	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	350 W		750 W	350+350 W	
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50-60Hz				
VELOCITÀ VITESSE VELOCIDAD	SPEED GESCHWINDIGKEIT СКОРОСТЬ	16000 rpm		14000÷24000 rpm	2x16000 rpm	
CAPACITÀ BICCHIERE CONTENANCE DU VERRE CAPACIDAD VASOS	CUP CAPACITY BECHERFASSUNGSVERMÖGEN ЕМКОСТЬ СТАКАНА	1,5 Lt.		2 Lt.	1,5+1,5 Lt.	
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	210x210x490h (mm)		210x215x485h (mm)	380x210x490h (mm)	
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT ВЕС НЕТТО	4 Kg		5 Kg	8,5 Kg	
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT ВЕС БРУТТО	5 Kg		6,5 Kg	10 Kg	
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		300x300x530h (mm)			530x310x530h (mm)	
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,048 m^3			0,087m^3	



FR2150I

Fimar Catalogo 2015.indd 160 27/07/16 09:50

FRULLATORI FRAPPÈ

Macchina per realizzare frappè, cocktails, sorbetti ecc. Struttura in lega di alluminio - disponibile con bicchiere in lexan o acciaio inox - sistema di accensione automatica solo con bicchiere inserito.

Frappe, cocktail, sherbet, etc. machine. Body made of aluminium alloy - available with lexan or stainless steel cup - automatic on system only with cup inserted.

Machine pour les frappés, les cocktails, les sorbets, etc. Corps en alliage d'aluminium - disponible avec verre en lexan ou acier inox - système de mise en marche automatique uniquement lorsque le verre est introduit dans la machine.

Maschine zur Herstellung von Frappés, Cocktails, Sorbets usw. Rahmenstruktur in Aluminiumlegierung - erhältlich mit Becher aus Lexan oder Inox-Stahl - System zur automatischen Einschaltung nur bei eingesetztem Becher.

Máquina para realizar frappé, cocktails, sorbetes, etc. Estructura de aleación de aluminio - disponible con vaso de lexan o de acero inoxidable - sistema de encendido automático sólo con vaso de encastre.

Прибор для приготовления фраппе, коктейлей, сорбета и т.п. Корпус из легкого алюминиевого сплава, предлагается в исполнении со стаканом из лексана или из нержавеющей стали, автоматическая система включения, срабатывающая только при установленном стакане.

MODELLO / MODÈLE / MODELO	MODEL / MODELL / МОДЕЛЬ	FP1I	FP1P	FP2I	FP2P
POTENZA / PUISSANCE / POTENCIA	POWER / LEISTUNG / МОЩНОСТЬ	120 W		120+120 W	
ALIMENTAZIONE / BRANCHEMENT / ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY / STROMVERSORGUNG / ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50-60Hz			
VELOCITÀ / VITESSE / VELOCIDAD	SPEED / GESCHWINDIGKEIT / СКОРОСТЬ	16000 rpm			
CAPACITÀ BICCHIERE / CONTENANCE DU VERRE / CAPACIDAD VASOS	CUP CAPACITY / BECHERFASSUNGSVERMÖGEN / ЕМКОСТЬ СТАКАНА	0,55 Lt.		0,55+0,55 Lt.	
DIMENSIONI / DIMENSIONS / DIMENSIONES	DIMENSIONS / ABMESSUNGEN / РАЗМЕРЫ	150x195 x485h (mm)		300x195 x485h (mm)	
PESO NETTO / POIDS NET / PESO NETO	NET WEIGHT / NETTOGE WICHT / ВЕС НЕТТО	2,5 Kg		5 Kg	
PESO LORDO / POIDS BRUT / PESO BRUTO	GROSS WEIGHT / BRUTTOGEWICHT / ВЕС БРУТТО	3,5 Kg		6,5 Kg	
DIMENSIONI IMBALLO / PACKAGED DIMENSIONS / DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE / VERPACKUNGSABMESSUNGEN / DIMENSIONES DEL EMBALAJE / РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		210x250 x570h (mm)		370x250 x530h (mm)	
VOLUME IMBALLO / PACKAGED VOLUME / VOLUME DE L'EMBALLAGE / VERPACKUNGSVOLUMEN / VOLUMEN DEL EMBALAJE / ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,030 m^3		0,049 m^3	



FP2P



FP1P



FP1I



FP2I

Fimar Catalogo 2015.indd 161 27/07/16 09:50

SPREMIAGRUMI

JUICE SQUEEZER
PRESSE-AGRUMES
ZITRUSPRESSE
EXPRIMIDOR
СОКОВЫЖИМАЛКИ ДЛЯ ЦИТРУСОВЫХ

MODELLO MODÈLE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	**SPM**	**SPL**
POTENZA PUISSANCE POTENCIA	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	150 W	
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50-60Hz	
VELOCITÀ VITESSE VELOCIDAD	SPEED GESCHWINDIGKEIT СКОРОСТЬ	500 rpm	
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONS ABMESSUNGEN DIMENSIONES РАЗМЕРЫ		210x305 x330h (mm)	210x305 x365h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT ВЕС НЕТТО	3,8 Kg	4,5 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT ВЕС БРУТТО	4,8 Kg	5,5 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		390x300x440h (mm)	
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,051 m^3	



SPM



SPL

SPM: Spremiagrumi elettrico professionale in lega di alluminio verniciato - vasca e filtro estraibili - accensione e spegnimento automatici tramite pressione sulla pigna - doppia pigna in ABS alimentare.
SPL: Spremiagrumi elettrico professionale in lega di alluminio verniciato - azionamento e spegnimento automatici tramite l'utilizzo della leva premi-frutta - vasca, filtro e pigna removibili.

SPM: Professional electrical painted aluminium alloy citrus juicer - removable basin and filter - automatic power on and off by pressing the cone - ABS food safe double cone.
SPL: Professional electrical painted aluminium alloy citrus juicer - automatic on/off by fruit juicer lever - removable basin, filter and cone.

SPM: Presse-agrumes électrique professionnel en alliage d'aluminium peint - cuve et filtre amovibles - mise en marche et arrêt automatiques avec une pression sur le cône - double cône en ABS alimentaire.
SPL: Presse-agrumes électrique professionnel en alliage d'aluminium peint - mise en marche et arrêt automatiques par l'emploi du manche presse-fruits - cuve, filtre et cône amovibles.

SPM: Elektrische Profi-Zitruspresse in lackierter Aluminiumlegierung - ausziehbare Wanne und Filter - automatisches Ein- und Ausschalten durch Druck auf den Presskegel - doppelter Presskegel aus lebensmittelechtem ABS.
SPL: Elektrische Profi-Zitruspresse in lackierter Aluminiumlegierung - automatische Ein- und Ausschaltung mit Hilfe des Hebel-Pressarms - Wanne, Filter und Presskegel abnehmbar.

SPM: Exprimidor eléctrico profesional de aleación de aluminio pintado - recipiente y filtro extraíbles - encendido y apagado automáticos pulsando en la piña - doble piña de ABS de uso alimentario.
SPL: Exprimidor eléctrico profesional de aleación de aluminio pintado - puesta en marcha y apagado automáticos con la palanca empujadora de la fruta - recipiente, filtro y piña extraíbles.

SPM: Профессиональная электрическая соковыжималка для цитрусовых из окрашенного алюминиевого сплава - съемные чаша и фильтр - автоматическое включение и выключение путем нажатия на выжимной конус - двойной выжимной конус из пищевого АБС-пластика.
SPL: Профессиональная электрическая соковыжималка для цитрусовых из окрашенного алюминиевого сплава - автоматическое включение и выключение при нажатии и отпускании прижимного рычага для фруктов - съемные чаша, фильтр и выжимной конус.

Fimar Catalogo 2015.indd 162 27/07/16 09:50

ICE MINCER
BROYEUR A GLACE
EISZERKLEINER
PICADORA DE HIELO
ЛЬДОДРОБИТЕЛЬ

TRITAGHIACCIO TRL - ROGM

TRL: Tritaghiaccio professionale per tritare il ghiaccio in scaglie sottili, adatto per preparare granite, cocktails, ecc. Struttura in ABS - microinterruttore su leva - tramoggia in lega leggera - lama in acciaio inox - espulsione ghiaccio a gravità.
ROGM: Rompighiaccio professionale per frantumare il ghiaccio, adatto per preparare Caipirinhas, Mojitos, Frozen Cocktails, ecc. Struttura in lega di alluminio verniciato - microinterruttore su coperchio - bicchiere e gruppo lame in acciaio inox - regolazione dimensione ghiaccio tritato.

TRL: Professional ice mincer to crush ice in thin chips, ideal for frozen drinks, cocktails, etc. Body made with ABS - micro switch on lever - light alloy hopper - stainless steel blade - gravity ice ejection.
ROGM: Professional ice crusher to crush ice to prepare Caipirinhas, Mojitos, Frozen Cocktails, etc. Painted aluminium alloy body - micro switch on cover - stainless steel cup and blade unit - crushed ice size selection.

TRL: Broyeur à glace professionnel pour broyer la glace en fines lamelles, convient à la préparation de granits, cocktails, etc. Structure en ABS - micro-contacts sur le manche - trémie an acier léger - lame en acier inox - expulsion de la glace par gravité.
ROGM: Brise-glace professionnel pour concasser la glace, convient pour la préparation de Caipirinhas, Mojitos, Frozen Cocktails, etc. Corps en alliage d'aluminium peint - micro-contact sur le couvercle - verre et groupe de lames en acier inox - réglage dimension glace broyée.

TRL: Profi-Eiszerkleiner zum Zerkleinern von Eis in dünne Splitter, geeignet für die Zubereitung von Granitas, Cocktails usw. Konstruktion aus ABS - Mikroschalter auf Hebel - Fülltrichter aus Leichtmetall - Klinge aus Inox-Stahl - Schwerkraftausstoß des Eises.
ROGM: Profi-Eisbrecher zum Zerhacken von Eis, geeignet für die Zubereitung von Caipirinhas, Mojitos, Frozen Cocktails usw. Rahmenstruktur in lackierter Aluminiumlegierung - Mikroschalter auf Deckel - Becher und Messergruppe aus Inox-Stahl - Einstellung der Größe des gecrushten Eises.

TRL: Picadora de hielo profesional para deshacer el hielo en delicadas escamas, se adapta para preparar granizados, cocktails, etc. Estructura de ABS - microinterruptor en la palanca - tolva de aleación liviana - cuchilla de acero inoxidable - expulsión del hielo por gravedad.
ROGM: Picahielo profesional para quebrar el hielo, se adapta para preparar Caipirinhas, Mojitos, Frozen Cocktails, etc. Estructura de aleación de aluminio pintado - microinterruptor en la tapa - vaso y grupo cuchillas de acero inoxidable - regulación de la medida del hielo triturado.

TRL: Профессиональный льдодробитель для измельчения льда в мелкую крошку, подходящую для приготовления гранит, коктейлей и т.д. Корпус из АБС-пластика - микровыключатель на рукоятке - воронка из легкого сплава - лезвие из нержавеющей стали - выталкивание льда под действием силы тяжести.
ROGM: Профессиональный блендер для дробления льда, который используется для приготовления Кайпиринья, Михито и других коктейлей со льдом. Окрашенный корпус из алюминиевого сплава - микровыключатель на крышке - стакан и блок лезвий из нержавеющей стали - возможность регулировать размеры кубиков льда.

MODELLO / MODÈLE / MODELO	MODEL / MODELL / МОДЕЛЬ	TRL	ROGM
POTENZA / PUISSANCE / POTENCIA	POWER / LEISTUNG / МОЩНОСТЬ	350 W	150 W
ALIMENTAZIONE / BRANCHEMENT / ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY / STROMVERSORGUNG / ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50-60Hz	
VELOCITÀ / VITESSE / VELOCIDAD	SPEED / GESCHWINDIGKEIT / СКОРОСТЬ	1200 rpm	800 rpm
PRODUZIONE ORARIA / HOUR PRODUCTION / PRODUCTION PAR HEURE / STUNDENLEISTUNG / PRODUCCIÓN HORARIA / ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО		~120 Kg/h	
CAPACITÀ BICCHIERE / CONTENANCE DU VERRE / CAPACIDAD VASOS	CUP CAPACITY / BECHERFASSUNGSVERMÖGEN / ЕМКОСТЬ СТАКАНА	/	3 Lt.
DIMENSIONI / DIMENSIONS / DIMENSIONES	DIMENSIONS / ABMESSUNGEN / РАЗМЕРЫ	210x465 x480h (mm)	210x380 x490h (mm)
PESO NETTO / POIDS NET / PESO NETO	NET WEIGHT / NETTOGE WICHT / ВЕС НЕТТО	8,2 Kg	5 Kg
PESO LORDO / POIDS BRUT / PESO BRUTO	GROSS WEIGHT / BRUTTOGEWICHT / ВЕС БРУТТО	9,2 Kg	6 Kg
DIMENSIONI IMBALLO / PACKAGED DIMENSIONS / DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE / VERPACKUNGSABMESSUNGEN / DIMENSIONES DEL EMBALAJE / РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		540x280 x310h (mm)	300x300 x530h (mm)
VOLUME IMBALLO / PACKAGED VOLUME / VOLUME DE L'EMBALLAGE / VERPACKUNGSVOLUMEN / VOLUMEN DEL EMBALAJE / ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,046 m^3	0,047 m^3



ROGM



TRL

Fimar Catalogo 2015.indd 163 27/07/16 09:51

GRUPPI MULTIPLI

MULTIPLE GROUP
GROUPE MULTIPLE
MULTI-EINHEIT
GRUPO MÚLTIPLO
БАРНЫЙ КОМБАЙН



GP2SF



GP2FR

Macchine per realizzare contemporaneamente più lavorazioni. Struttura in lega leggera di alluminio verniciato - motori indipendenti.
GP2SF: composto da spremiagrumi e frullatore con bicchiere da 1,5 Lt. in lexan.
GP2FR: composto da frullatore con bicchiere da 1,5 Lt. in lexan e rompighiaccio con bicchiere in acciaio inox.
GP3SFF: composto da spremiagrumi, frullatore con bicchiere da 1,5 Lt. in lexan e frullatore frappè con bicchiere in lexan.

Multi-purpose appliances. Painted aluminium alloy body - independent motors.
GP2SF: composed of a citrus juicer and mixer with 1.5 lit lexan cup.
GP2FR: composed of a mixer with 1.5 lit lexan cup and ice crusher with stainless steel cup.
GP3SFF: composed of a citrus juicer, mixer with 1.5 lit lexan cup and milkshaker with lexan cup.

Machines pour préparer simultanément plusieurs recettes. Corps en alliage d'aluminium léger peint - moteurs indépendants.
GP2SF: composé d'un presse-agrumes et d'un mixeur avec un verre de 1,5 l en lexan.
GP2FR: composé d'un mixeur avec un verre de 1,5 l en lexan et d'un brise-glace avec un verre en acier inox.
GP3SFF: composé d'un presse-agrumes et d'un mixeur avec un verre de 1,5 l en lexan et d'un milkshaker avec un verre en lexan.

Maschines zur gleichzeitigen Ausführung mehrerer Arbeitsgänge. Rahmenstruktur in lackierter Aluminiumlegierung - unabhängige Motoren.
GP2SF: bestehend aus Zitruspresse und Mixer mit 1,5 l - Behälter aus Lexan.
GP2FR: bestehend aus Mixer mit 1,5 l - Behälter aus Lexan und Eiscrusher mit Edelstahlbehälter.
GP3SFF: bestehend aus Zitruspresse, Mixer mit 1,5 l - Behälter aus Lexan und Milkshaker mit Behälter aus Lexan.

Máquinas para varias preparaciones a la vez. Estructura de aleación ligera de aluminio pintado - motores independientes.
GP2SF: compuesto por exprimidor y licuadora con vaso de 1,5 L. de lexan.
GP2FR: compuesto por licuadora con vaso de 1,5 L. de lexan y rompe hielo con vaso de acero inoxidable.
GP3SFF: compuesto por exprimidor, licuadora con vaso de 1,5 L de lexan y licuadoras frappè con vaso de lexan.

Машины для одновременного выполнения различных типов обработки. Окрашенный корпус из легкого алюминиевого сплава – независимые двигатели.
GP2SF: состоит из соковыжималки для цитрусовых и блендера со стаканом объемом 1,5 л из лексана.
GP2FR: состоит из блендера со стаканом объемом 1,5 л из лексана и льдодробителя со стаканом из нержавеющей стали.
GP3SFF: состоит из соковыжималки для цитрусовых, блендера со стаканом объемом 1,5 л из лексана и прибор для приготовления фраппе со стаканом из лексана.

Fimar Catalogo 2015.indd 164 27/07/16 09:51

GRUPPI MULTIPLI

MODELLO / MODÈLE / MODELO	MODEL / MODELL / МОДЕЛЬ	GP2SF	GP2FR	GP3SFF
POTENZA / PUISSANCE / POTENCIA	POWER / LEISTUNG / МОЩНОСТЬ	150+350 W		150+350+120 W
ALIMENTAZIONE / POWER SUPPLY / BRANCHEMENT / STROMVERSORGUNG / ALIMENTACIÓN / ПОДКЛЮЧЕНИЕ		230V/1N/50-60Hz		
VELOCITÀ / VITESSE / VELOCIDAD	SPEED / GESCHWINDIGKEIT / СКОРОСТЬ	500/16000 rpm	800/16000 rpm	500/16000/16000 rpm
DIMENSIONI / DIMENSIONS / DIMENSIONES	DIMENSIONS / ABMESSUNGEN / РАЗМЕРЫ	380x240x490h (mm)		510x240x500h (mm)
PESO NETTO / POIDS NET / PESO NETO	NET WEIGHT / NETTOGE WICHT / ВЕС НЕТТО	9 Kg		11 Kg
PESO LORDO / POIDS BRUT / PESO BRUTO	GROSS WEIGHT / BRUTTOGEWICHT / ВЕС БРУТТО	10 Kg		12 Kg
DIMENSIONI IMBALLO / PACKAGED DIMENSIONS / DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE / VERPACKUNGSABMESSUNGEN / DIMENSIONES DEL EMBALAJE / РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		530x310x530h (mm)		
VOLUME IMBALLO / PACKAGED VOLUME / VOLUME DE L'EMBALLAGE / VERPACKUNGSVOLUMEN / VOLUMEN DEL EMBALAJE / ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,087 m^3		



GP3SFF

Fimar Catalogo 2015.indd 165 27/07/16 09:51

TOSTIERE TOP

MODELLO / MODÈLE / MODELO / MODEL / MODELL / МОДЕЛЬ	TOP/3D	TOP/6D
POTENZA / PUISSANCE / POTENCIA / POWER / LEISTUNG / МОЩНОСТЬ	2200 W	3300 W
ALIMENTAZIONE / BRANCHEMENT / ALIMENTACIÓN / POWER SUPPLY / STROMVERSORGUNG / ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50-60Hz	
DIMENSIONI CAMERA COTTURA / COOKING CHAMBER DIMENSIONS / DIMENSIONS DE LA CHAMBRE DE CUISSON / ABMESSUNGEN DER GARKAMMER / DIMENSIONES CÁMARA DE COCCIÓN / РАЗМЕРЫ ПЕЧНОЙ КАМЕРЫ	370x230 x90h (mm)	370x230 x180h (mm)
CAPACITÀ TOAST / TOAST CAPACITY / CAPACITE DE TOASTS / TOAST-KAPAZITÄT / CAPACIDAD TOAST / ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ САНДВИЧЕЙ	3 (n°)	6 (n°)
DIMENSIONI / DIMENSIONS / DIMENSIONES / DIMENSIONS / ABMESSUNGEN / РАЗМЕРЫ	490x250x 230h (mm)	490x250x 350h (mm)
PESO NETTO / POIDS NET / PESO NETO / NET WEIGHT / NETTOGE WICHT / ВЕС НЕТТО	8 Kg	9,5 Kg
PESO LORDO / POIDS BRUT / PESO BRUTO / GROSS WEIGHT / BRUTTOGEWICHT / ВЕС БРУТТО	10 Kg	11,5 Kg
DIMENSIONI IMBALLO / PACKAGED DIMENSIONS / DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE / VERPACKUNGSABMESSUNGEN / DIMENSIONES DEL EMBALAJE / РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ	360x590 340h (mm)	370x590 x490h (mm)
VOLUME IMBALLO / PACKAGED VOLUME / VOLUME DE L'EMBALLAGE / VERPACKUNGSVOLUMEN / VOLUMEN DEL EMBALAJE / ОБЪЕМ УПАКОВКИ	0,073 m^3	0,107 m^3

Macchina per riscaldare pizze, panini, cibi precotti, hamburger, würstel, toast farciti, piadine, ecc. Struttura in acciaio inox - funzionamento mediante resistenze con tubi al quarzo - timer 0÷15 minuti.

Pizza, sandwich, heat and serve, hamburger, hot dog, bread. etc. toaster. Stainless steel body - resistance function with quartz tubes - 0 - 15 minute timer.

Machine pour chauffer les pizzas, les petits pains, les aliments précuits, les steak hachés, les saucisses de Francfort, les toasts farcis, les «piadine», etc. Corps en acier inox - fonctionnement par résistances à tubes au quartz - minuterie 0 à 15 minutes.

Maschine zum Erhitzen von Pizza, belegten Broten, vorgekochten Speisen, Würsten, gefüllten Toasts, Fladenbrot usw. Rahmenstruktur aus Inox-Stahl - Betrieb mittels Widerstände mit Quarzrohren - Timer 0÷15 Minuten.

Máquina para calentar pizzas, bocadillos, alimentos pre-cocinados, hamburguesas, würstel, emparedados, piadina (tortilla de pan ácimo), etc. Estructura de acero inoxidable - funcionamiento por medio de resistencias con tubos de cuarzo - temporizador 0÷15 minutos.

Прибор для разогревания пиццы, бутербродов, пищевых полуфабрикатов, гамбургеров, сосисок, сандвичей, лепешек и т.п. Каркас из нержавеющей стали, нагревательные элементы с кварцевыми трубками, таймер на 0÷15 минут.



TOP/3D



TOP/6D

Fimar Catalogo 2015.indd 166 27/07/16 09:51

TOASTER
TOASTEUR
TOASTER
TOSTADOR DE PAN CONTINUO
ТОСТЕР ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ГРЕНОК НЕПРЕРЫВНОГО ДЕЙСТВИЯ

TOSTAPANE CONTINUO
TOC - TOCS

Macchina per tostare fette di pane a ciclo continuo. Struttura in acciaio inox - tappeto di tostatura girevole in acciaio inox - camera di cottura rivestita in materiale isolante - motore autoventilato con riduttore incorporato - regolazione velocità scorrimento tappeto di cottura - funzionamento mediante resistenze con tubi al quarzo - accensione tubi a blocchi per meglio impostare il calore desiderato - ventola di dissipazione calore.

Continuous bread slice toaster. Stainless steel body - rotating stainless steel toasting mat - cooking chamber coated with insulating material - self-ventilating motor with built-in gear motor - toasting mat sliding speed adjustment - resistance function with quartz tubes - block tube power to better set required heat - heat dissipation fan.

Machine pour griller les tranches de pain en continu. Corps en acier inox - tapis de grillage rotatif en acier inox - chambre de cuisson revêtue de matériel isolant - moteur auto ventilé avec réducteur incorporé - réglage de vitesse à coulissement du tapis de cuisson - fonctionnement par résistances à tubes au quartz - mise en marche avec tubes à blocages pour mieux programmer la chaleur voulue - ventilateur de dissipation de chaleur.

Maschine zum Toasten von Brotscheiben im Dauerzyklus. Rahmenstruktur aus Inox-Stahl - drehbare Toastfläche aus Inox-Stahl - Garkammer mit Isoliermaterialbeschichtung - Motor mit Eigenbelüftung und eingebautem Getriebe - Einstellung der Toastflächen-Laufgeschwindigkeit - Betrieb mittels Widerstände mit Quarzrohren - Blockeinschaltung der Rohre zur besseren Einstellung der gewünschten Hitze - Wärmeableitungsventilator.

Máquina para tostar rebanadas de pan en ciclo continuo. Estructura de acero inoxidable - tapete giratorio de acero inoxidable para tostar - cámara de cocción revestida con material aislante - motor autoventilado con reductor incorporado - regulación velocidad deslizamiento tapete de cocción - funcionamiento por medio de resistencias con tubos de cuarzo - encendido de tubos en bloques para programar mejor el calor deseado - ventilador para disipar el calor.

Прибор для обжаривания хлеба в непрерывном режиме. Каркас из нержавеющей стали, поворотный обжарочный конвейер из нержавеющей стали, жарочная камера облицована изолирующим материалом, самовентилируемый двигатель со встроенным редуктором, регулировка скорости обжарочного конвейера, нагревательные элементы с кварцевыми трубками, поблочное включение трубок для оптимального задания температуры, вентилятор для распределения тепла.

MODELLO / MODÈLE / MODELO / MODEL / MODELL / МОДЕЛЬ	TOCS	TOC
POTENZA / PUISSANCE / POTENCIA / POWER / LEISTUNG / МОЩНОСТЬ	2660 W	3000 W
ALIMENTAZIONE / BRANCHEMENT / ALIMENTACIÓN / POWER SUPPLY / STROMVERSORGUNG / ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50-60Hz	
DIMENSIONI TAPPETO COTTURA / COOKING CONVEYOR DIMENSIONS / DIMENSIONS DU TAPIS DE CUISSON / ABMESSUNGEN DER GARFLÄCHE / DIMENSIONES TAPETE COCCIÓN / РАЗМЕРЫ ЖАРОЧНОГО КОНВЕЙЕРА	220x330 (mm)	305x410 (mm)
TEMPO DI COTTURA / TEMPS DE CUISSON / TIEMPO DE COCCIÓN / COOKING TIME / GARZEIT / ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	75÷270 (sec.)	100÷360 (sec.)
PRODUZIONE ORARIA / HOUR PRODUCTION / PRODUCTION PAR HEURE / STUNDENLEISTUNG / PRODUCCIÓN HORARIA / ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО	80÷360 (n°)	150÷480 (n°)
DIMENSIONI / DIMENSIONS / DIMENSIONES / DIMENSIONS / ABMESSUNGEN / РАЗМЕРЫ	370x480 x340h (mm)	450x680 x390h (mm)
PESO NETTO / POIDS NET / PESO NETO / NET WEIGHT / NETTOGE WICHT / ВЕС НЕТТО	16 Kg	22 Kg
PESO LORDO / POIDS BRUT / PESO BRUTO / GROSS WEIGHT / BRUTTOGEWICHT / ВЕС БРУТТО	18 Kg	25 Kg
DIMENSIONI IMBALLO / PACKAGED DIMENSIONS / DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE / VERPACKUNGSABMESSUNGEN / DIMENSIONES DEL EMBALAJE / РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ	560x420 x450h (mm)	720x550 x480h (mm)
VOLUME IMBALLO / PACKAGED VOLUME / VOLUME DE L'EMBALLAGE / VERPACKUNGSVOLUMEN / VOLUMEN DEL EMBALAJE / ОБЪЕМ УПАКОВКИ	0,106 m^3	0,190 m^3



TOC

Fimar Catalogo 2015.indd 167 27/07/16 09:51

PIASTRE ELETTRICHE IN GHISA PE/N

NEW

CAST IRON ELECTRICAL GRILLS
PLAQUES ELECTRIQUES EN FONTE
GUSSEISENELEKTROPLATTEN
PLACAS ELÉCTRICAS DE FUNDICIÓN
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ

MODELLO / MODÈLE / MODELO / MODEL / MODELL / МОДЕЛЬ	PE25/R-LN	PE35/R-LN	PE50/R-L-MN
POTENZA / PUISSANCE / POTENCIA / POWER / LEISTUNG / МОЩНОСТЬ	1800 W	2200 W	3600 W
ALIMENTAZIONE / BRANCHEMENT / ALIMENTACIÓN / POWER SUPPLY / STROMVERSORGUNG / ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50-60Hz		230V/1N/50-60Hz 400V/3N/50-60Hz
DIMENSIONI PIANO COTTURA / COOKING TOP DIMENSIONS / DIMENSIONS DU PLAN DE CUISSON / ABMESSUNGEN DER KOCHPLATTE / DIMENSIONES PLANO DE COCCIÓN / РАЗМЕРЫ ЖАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ	230x 230 (mm)	340x 230 (mm)	480x 230 (mm)
TEMPERATURA DI LAVORO / WORKING TEMPERATURE / TEMPERATURE DE TRAVAILAR / BEITSTEMPER ATUR / TEMPERATUR A DE TRABAJO / РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА	0÷300° C		
DIMENSIONI / DIMENSIONS / DIMENSIONS / ABMESSUNGEN / DIMENSIONES / РАЗМЕРЫ	320x 360x 200/520h (mm)	420x 360x 200/520h (mm)	570x 360x 200/520h (mm)
PESO NETTO / POIDS NET / PESO NETO / NET WEIGHT / NETTOGE WICHT / ВЕС НЕТТО	16 Kg	22 Kg	27 Kg
PESO LORDO / POIDS BRUT / PESO BRUTO / GROSS WEIGHT / BRUTTOGEWICHT / ВЕС БРУТТО	18 Kg	24 Kg	34 Kg
DIMENSIONI IMBALLO / PACKAGED DIMENSIONS / DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE / VERPACKUNGSABMESSUNGEN / DIMENSIONES DEL EMBALAJE / РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ	460x 450x 300h (mm)	560x 470x 300h (mm)	690x 450x 380h (mm)
VOLUME IMBALLO / PACKAGED VOLUME / VOLUME DE L'EMBALLAGE / VERPACKUNGSVOLUMEN / VOLUMEN DEL EMBALAJE / ОБЪЕМ УПАКОВКИ	0,062 m^3	0,079 m^3	0,118 m^3

Macchina per cuocere e riscaldare carne, pesce, uova, verdura, formaggi, toast farciti, panini, ecc.
Struttura in acciaio inox - piastra di cottura in ghisa sabbiata, in grado di mantenere a lungo la temperatura - resistenze a contatto con le piastre per garantire una migliore conducibilità - termostato 0÷300 °C - termostato di sicurezza - piastra superiore autobilanciata - disponibili con piano di cottura liscio, rigato o misto (metà liscio e metà rigato).

Meat, fish, egg, vegetable, cheese, toast, sandwich, etc. heating appliance.
Stainless steel body - sanded cast iron cooking grill will lasting heat retention capacity - contact resistance with grills to guarantee better conductivity - 0 - 300° C thermostat - safety thermostat - self-balanced upper grill - available with smooth, lined or mixed cooking surface (half smooth, half lined).

Machine pour cuire et chauffer la viande, le poisson, les œufs, les légumes, les fromages, les toasts farcis, les petits pains, etc.
Corps en acier inox - plaque de cuisson en fonte sablée, en mesure de conserver longtemps la température - résistances en contact avec les plaques pour garantir une meilleure conduction - thermostat de 0 à 300°C - thermostat de sécurité - plaque supérieure auto équilibrée - disponibles avec plan de cuisson lisse, nervuré ou mixte (à moitié lisse et à moitié nervuré).

Maschine zum Garen und Erhitzen von Fleisch, Fisch, Eiern, Gemüse, Käse, gefüllten Toasts, Broten usw.
Rahmenstruktur aus Inox-Stahl - Kochplatte aus sandgestrahltem Gusseisen, in der Lage, die Temperatur lange beizubehalten - Widerstände in Kontakt mit den Platten zur Gewährleistung einer besseren Leitfähigkeit - Thermostat 0÷300 °C - Sicherheitsthermostat - obere selbsttätige ausbalancierte Platte - erhältlich mit glatter, gerillter oder kombiniert (halb glatt, halb gerillt) ausgeführter Kochfläche.

Máquina para cocer y calentar carne, pescado, huevos, verduras, quesos, emparedados, bocadillos, etc.
Estructura de acero inoxidable - placa de cocción de hierro fundido arenado, capaz de mantener por un período prolongado la temperatura - resistencias en contacto con las placas para garantizar la mejor conductibilidad - termostato 0÷300 °C - termostato de seguridad - placa superior autobalanceada - disponibles con plano de cocción liso, rayado o mixto (mitad liso y mitad rayado).

Прибор для приготовления и разогревания мяса, рыбы, овощей, сыров, сандвичей, бутербродов и т.п.
Каркас из нержавеющей стали, жарочная плита из чугуна с пескоструйной обработкой, которая способна сохранять тепло в течение длительного времени, нагревательные элементы, контактирующие с плитами для обеспечения лучшей проводимости, термостат на 0÷300 °C, предохранительный термостат, верхняя плита с автоматической балансировкой, предлагается с гладкой, рифленой или комбинированной (наполовину гладкой, наполовину рифленой) жарочной поверхностью.



PE50/RN

Fimar Catalogo 2015.indd 168 27/07/16 09:51

PIASTRE ELETTRICHE IN VETROCERAMICA PV

Le piastre elettriche in vetroceramica sono adatte per scaldare toast e panini e per cuocere carne, pesce, verdure, ecc. Sono estremamente veloci nel raggiungere la temperatura impostata grazie all'utilizzo di resistenze ad infrarossi.
La struttura in acciaio inox e le piastre di cottura in vetroceramica "EUROKERA" la rendono estremamente facile da pulire. Piastre superiori auto-bilanciate, lisce o rigate - piastra inferiore liscia, spessore 5 mm - isolamento termico in fibroceramica - impianto elettrico in siliconvetro - termostato di sicurezza.

The electric contact grill in glass ceramic are suitable to warm sandwiches up and to cook meat, fish, vegetables, etc.. Thanks to the utilisation of the infrared elements, they rapidly reach the temperature set.
The stainless steel structure and the glass ceramic cooking surfaces by "EUROKERA" make the cleaning operation very easy. Auto-balanced upper surfaces, smooth or ribbed - smooth bottom surface, 5 mm thick - thermal insulation in ceramic-fibre - electrical system in silicon-glass - safety thermostat

Les plaques électriques en vitrocéramique sont indiquées pour le chauffage de sandwiches et pour la cuisson de viande, poisson, légumes, etc.. Grace à l'utilisation des éléments à infrarouge, elles peuvent rejoindre la température programmée rapidement.
La structure en acier inox et les plaques de cuisson en vitrocéramique "EUROKERA" permettent un nettoyage très facile. Plaques supérieures auto-balancées, lisses ou rainurées - plaque inferieure lisse, épaisseur 5 mm - isolation thermique en fibre-céramique - installation électrique en vitre-silicone - thermostat de sécurité.

Die Elektroplatten aus Glaskeramik werden zum Rösten von Toastbrot und Brötchen und zum Kochen von Fleisch, Fisch, Gemüse, usw. verwendet. Dank dem Gebrauch von Infrarotheizelementen erreichen sie die eingestellte Temperatur äußerst schnell.
Dank der Struktur aus rostfreiem Stahl und den Kochplatten aus Glaskeramik "EUROKERA" sind sie äußerst einfach zu reinigen. Glatte oder gestreifte selbstausgleichende obere Platten - Glatte untere Platte, Dicke 5 mm - Wärmeisolierung aus Keramikfaser - Elektroanlage aus Siliconglas - Sicherheitsthermostat.

Las placas eléctricas vitrocerámicas están especialmente indicadas para calentar emparedados y bocadillos y para cocer carne, pescado, verduras, etc. Gracias a la predisposición de resistencias de infrarrojos, estos elementos pueden alcanzar la temperatura programada muy rápidamente.
La estructura de acero inoxidable y las placas de cocción vitrocerámicas "EUROKERA" hacen este producto extremadamente fácil de limpiar. Placas superiores auto-equilibradas, lisas o rayadas - placa inferior lisa, espesor 5 mm - aislamiento térmico de fibrocerámica - instalación eléctrica de vidrio siliconado - termostato de seguridad.

Электрические стеклокерамические плиты предназначены для быстрого разогревания тостового хлеба и бутербродов или приготовления мяса, рыбы, овощей и т.д. Они быстро достигают заданной температуры благодаря инфракрасным сопротивлениям.
Корпус из нержавеющей стали и плиты из стеклокерамики "EUROKERA" способствуют быстрой очистке при уходе. Верхние плиты с автоматической балансировкой и гладкой или рифлёной жарочной поверхностью - гладкая нижняя плита толщиной 5 мм - теплоизоляция из фиброкерамики - электропроводка из стеклосиликона - предохранительный термостат.



PV27/LR



PV40/LL

Fimar Catalogo 2015.indd 169 27/07/16 09:51

PIASTRE ELETTRICHE IN VETROCERAMICA PV

PYROCERAM GRILLS
PLAQUE EN VITROCÉRAMIQUE
GLASKERAMIKPLATTEN
PLACAS DE VITROCERÁMICA
СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ПЛИТА

MODELLO / MODÈLE / MODELO / MODEL / MODELL / МОДЕЛЬ	PV27/LL-LR	PV40/LL-LR	PV55/LL-LR
POTENZA / PUISSANCE / POTENCIA / POWER / LEISTUNG / МОЩНОСТЬ	1700 W	2000 W	3400 W
ALIMENTAZIONE / POWER SUPPLY / BRANCHEMENT / STROMVERSORGUNG / ALIMENTACIÓN / ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50-60Hz		230V/1N/50-60Hz 230V/3N/50-60Hz 400V/3N/50-60Hz
DIMENSIONI PIANO COTTURA / COOKING TOP DIMENSIONS / DIMENSIONS DU PLAN DE CUISSON / ABMESSUNGEN DER KOCHPLATTE / DIMENSIONES PLANO DE COCCIÓN / РАЗМЕРЫ ЖАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ	270x300 (mm)	400x300 (mm)	545x300 (mm)
TEMPERATURA DI LAVORO / WORKING TEMPERATURE / TEMPERATURE DE TRAVAILAR / BEITSTEMPER ATUR / TEMPERATUR A DE TRABAJO / РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА	0÷300° C		
DIMENSIONI / DIMENSIONS / DIMENSIONES / DIMENSIONS / ABMESSUNGEN / РАЗМЕРЫ	390x430x190/600h (mm)	490x450x190/600h (mm)	630x450x190/600h (mm)
PESO NETTO / POIDS NET / PESO NETO / NET WEIGHT / NETTOGE WICHT / ВЕС НЕТТО	11,5 Kg	15,5 Kg	23 Kg
PESO LORDO / POIDS BRUT / PESO BRUTO / GROSS WEIGHT / BRUTTOGEWICHT / ВЕС БРУТТО	13,5 Kg	17,2 Kg	32 Kg
DIMENSIONI IMBALLO / PACKAGED DIMENSIONS / DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE / VERPACKUNGSABMESSUNGEN / DIMENSIONES DEL EMBALAJE / РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ	540x430x270h (mm)	530x530x340h (mm)	730x530x410h (mm)
VOLUME IMBALLO / PACKAGED VOLUME / VOLUME DE L'EMBALLAGE / VERPACKUNGSVOLUMEN / VOLUMEN DEL EMBALAJE / ОБЪЕМ УПАКОВКИ	0,062 m^3	0,095 m^3	0,159 m^3



PV55/LR

Fimar Catalogo 2015.indd 170 27/07/16 09:51

CREPIERE ELETTRICHE - GAS

CREPIERE ELETTRICHE: Struttura in acciaio inox - piastra di cottura in ghisa con superficie multirighe antiscivolo - disponibili con una o due piastre di cottura - termostato 0÷300 °C di regolazione temperatura su ogni piastra - piastre doppie con funzionamento indipendente.
CREPIERE A GAS: Struttura in acciaio inox - piastra di cottura in ghisa con superficie multirighe antiscivolo - disponibili con una o due piastre di cottura - alimentazione a G.P.L., in dotazione kit metano - regolatore potenza fiamma con otto posizioni - accensione con piezoelettrico - piedini regolabili - piastre doppie con funzionamento indipendente.

ELECTRICAL CREPE MACHINE: Stainless steel body - cast iron cooking surface with multi-lined non-slip surfaces - available with one or two cooking surfaces - 0 - 300° C thermostat - temperature adjustment on each surface - dual surfaces with independent operations.
GAS CREPE MACHINE: Stainless steel body - cast iron cooking surface with multi-lined non-slip surfaces - available with one or two cooking surfaces - L.P.G. powered with supplied methane gas kit - 8 position flame power regulator - piezoelectric ignition - adjustable feet - dual surfaces with independent operations.

CRÊPIÈRES ÉLECTRIQUES: Corps en acier inox - plaque de cuisson en fonte avec surface à plusieurs nervures antidérapante - disponibles avec une ou deux plaques de cuisson - thermostats de 0 à 300 °C de réglage de température sur chaque plaque - plaques doubles avec fonctionnement indépendant.
CRÊPIÈRES AU GAZ: Corps en acier inox - plaque de cuisson en fonte avec surface à plusieurs nervures antidérapante - disponibles avec une ou deux plaques de cuisson - alimentation au G.P.L., livré avec kit méthane - régulateur de puissance de flamme à huit positions - allumage avec piézoélectrique - pieds réglables - plaques doubles avec fonctionnement indépendant.

ELEKTRO-CRÊPERIEN: Rahmenstruktur aus Inox-Stahl - Kochplatte aus Gusseisen mit rutschfester Mehrfachrillenoberfläche - erhältlich mit einer oder zwei Kochplatten - Thermostat 0÷300 °C zur Einstellung der Temperatur auf jeder Platte - Doppelplatten mit unabhängigem Betrieb.
GAS-CRÊPERIEN: Rahmenstruktur aus Inox-Stahl - Kochplatte aus Gusseisen mit rutschfester Mehrfachrillenoberfläche - erhältlich mit einer oder zwei Kochplatten - LPG-Speisung, Erdgas-Kit im Lieferumfang - Flammenstärkeregler mit acht Positionen - Einschaltung mit Piezoelektrik - verstellbare Stützfüße - Doppelplatten mit unabhängigem Betrieb.

MÁQUINA PARA CREPES ELÉCTRICA: Estructura de acero inoxidable - placa de cocción de hierro fundido con superficie multirayada antideslizante - disponible con una o dos placas de cocción - termostato 0÷300 °C para la regulación de la temperatura de cada placa - placas dobles con funcionamiento independiente.
MÁQUINA PARA CREPES A GAS: Estructura de acero inoxidable - placa de cocción de hierro fundido con superficie multirayada antideslizante - disponible con una o dos placas de cocción - alimentación con GPL, en dotación kit para metano - regulador de la potencia llama con ocho posiciones - encendido piezoeléctrico - pies regulables - placas dobles con funcionamiento independiente.



CRPN



CRP2N



CRP42



CR400G2

Fimar Catalogo 2015.indd 171 27/07/16 09:51

CREPIERE ELETTRICHE - GAS

ELECTRICAL - GAS CREPE MACHINE
CREPIERE ELECTRIQUE - A GAZ
ELEKTRO-GAS-CRÊPERIE
MÁQUINA PARA CREPES ELÉCTRICA - GAS
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ - ГАЗОВЫЕ БЛИННИЦЫ

MODELLO / MODÈLE / MODELO / MODEL / MODELL / МОДЕЛЬ	CRPN	CRP2N	CRP4	CRP42	CR400G1	CR400G2
POTENZA / PUISSANCE / POTENCIA / POWER / LEISTUNG / МОЩНОСТЬ	2400 W	2400+2400 W	2750 W	2750+2750 W	3600 W	3600+3600 W
ALIMENTAZIONE / BRANCHEMENT / ALIMENTACIÓN / POWER SUPPLY / STROMVERSORGUNG / ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N /50-60Hz	400/3N /50-60Hz	230V/1N /50-60Hz	400/3N /50-60Hz	GPL - METANO	
CALORIE / CALORIES / CALORÍAS / CALORIES / KALORIEN / КАЛОРИИ					3.600 kcal/h 14.286 BTU/h	3.600 + 3.600 kcal/h 14.286 + 14.286 BTU/h
CONSUMO METANO / METHANE CONSUMPTION / CONSOMMATION DE METHANE / ERDGASVERBRAUCH / CONSUMO METANO / РАСХОД МЕТАНА					G20 = 0,34 m^3/h G25 = 0,41 m^3/h	G20 = 0,34 + 0,34 m^3/h G25 = 0,41 + 0,41 m^3/h
CONSUMO GPL / LPG CONSUMPTION / CONSOMMATION DE GPL / LPG-VERBRAUCH / CONSUMO GPL / РАСХОД СЖИЖЕННОГО ПРИРОДНОГО ГАЗА					G30/G31 = 0,23 kg/h	G30/G31 = 0,23 + 0,23 kg/h
ALACCIAMENTO GAS / RACCORDEMENT AU GAZ / CONEXIÓN AL GAS / GAS CONNECTION / GASANSCHLUSS / ПОДСОЕДИНЕНИЕ ГАЗА					1/2" G	
BRUCIATORI / BRÛLEURS / QUEMADORES / BURNERS / BRENNER / ГОРЕЛКИ					N° 1	N° 2
ACCENSIONE / MISE EN FONCTION / ENCENDIDO / IGNITION / ANZÜNDEN / ВКЛЮЧЕНИЕ					N. 1 PIEZOELETTRICO	N. 2 PIEZOELETTRICI
TEMPERATURA DI LAVORO / WORKING TEMPERATURE / TEMPERATURE DE TRAVAILAR / BEITSTEMPER ATUR / TEMPERATUR A DE TRABAJO / РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА	0÷300° C				0÷280° C	
TEMPO COTTURA / TEMPS DE CUISSON / TIEMPO DE COCCIÓN / COOK TIME / GARZEIT / ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	~ 1-3'					
DIMENSIONI PIANO COTTURA / COOKING TOP DIMENSIONS / DIMENSIONS DU PLAN DE CUISSON / ABMESSUNGEN DER KOCHPLATTE / DIMENSIONES PLANO DE COCCIÓN / РАЗМЕРЫ ЖАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ	ø 350 (mm)	ø 2x350 (mm)	ø 400 (mm)	ø 2x400 (mm)	ø 400 (mm)	ø 2x400 (mm)
DIMENSIONI / DIMENSIONS / DIMENSIONES / DIMENSIONS / ABMESSUNGEN / РАЗМЕРЫ	370x370 x140h (mm)	760x370 x140h (mm)	400x470 x120h (mm)	810x470 x120h (mm)	480x480 x270h (mm)	900x480 x270h (mm)
PESO NETTO / POIDS NET / PESO NETO / NET WEIGHT / NETTOGE WICHT / ВЕС НЕТТО	12 Kg	23 Kg	16 Kg	29 Kg	23 Kg	46 Kg
PESO LORDO / POIDS BRUT / PESO BRUTO / GROSS WEIGHT / BRUTTOGEWICHT / ВЕС БРУТТО	14 Kg	25 Kg	18 Kg	35 Kg	26 Kg	52 Kg
DIMENSIONI IMBALLO / PACKAGED DIMENSIONS / DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE / VERPACKUNGSABMESSUNGEN / DIMENSIONES DEL EMBALAJE / РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ	530x440 x280h (mm)	760x460 x220h (mm)	530x530 x330h (mm)	960x540 x360h (mm)	530x530 x330h (mm)	960x540 x450h (mm)
VOLUME IMBALLO / PACKAGED VOLUME / VOLUME DE L'EMBALLAGE / VERPACKUNGSVOLUMEN / VOLUMEN DEL EMBALAJE / ОБЪЕМ УПАКОВКИ	0,065 m^3	0,077 m^3	0,093 m^3	0,187 m^3	0,093 m^3	0,233 m^3



CR400G1

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ БЛИННИЦЫ: Каркас из нержавеющей стали, жарочная поверхность из чугуна с пескоструйной обработкой с насечками против скольжения, в исполнении с одной или двумя жарочными поверхностями, термостат на 0÷300 °C для регулировки температуры каждой жарочной поверхности, две независимо работающие жарочные поверхности.

ГАЗОВЫЕ БЛИННИЦЫ: Каркас из нержавеющей стали, жарочная поверхность из чугуна с пескоструйной обработкой с насечками против скольжения, в исполнении с одной или двумя жарочными поверхностями, работа на сжиженном природном газе, в комплекте с оснасткой для работы на метане, 8-позиционный регулятор интенсивности пламени, пьезоэлектрическое зажигание, регулируемые ножки, две независимо работающие жарочные поверхности.

Fimar Catalogo 2015.indd 172 27/07/16 09:51

HOT DOG WD3

Macchina per riscaldare e cuocere panini e würstel. Struttura in acciaio inox - tre 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 and bun heating machine. Stainless steel body - three bun heater punchers - 30 - 90° C thermostat - glass bell jar with internal stainless steel hot dog double boiler heater.

Machine pour chauffer et cuire les petits pains et les saucisses de Francfort. Corps en acier inox - trois pointes pour chauffer le pain - thermostat de 30 à 90 °C - cloche en verre avec panier inox à l'intérieur pour la cuisson des saucisses de Francfort au bain-marie.

Maschine zum Erhitzen und Garen von Broten und Würsten. Rahmenstruktur aus Inox-Stahl - drei Stempel zum Erhitzen des Brots - Thermostat 30÷90 °C - Glasglocke mit Inox-Einsatz im Innern zum Garen von Würsten im Wasserbad.

Máquina para calentar pan y salchichas. Estructura de acero inoxidable - tres punzones para calentar el pan - termostato 30÷90 °C - campana de vidrio con cesta interna de acero inoxidable para calentar salchichas a baño maría.

Прибор для разогревания и приготовления булочек и сосисок. Каркас из нержавеющей стали, три штыря для разогревания булочек, термостат на 30÷90 °C, стеклянный колпак, внутри которого помещена корзинка из нержавеющей стали для приготовления сосисок на пару.

POTENZA / POWER PUISSANCE / LEISTUNG POTENCIA / МОЩНОСТЬ	1100 W
ALIMENTAZIONE / POWER SUPPLY BRANCHEMENT / STROMVERSORGUNG ALIMENTACIÓN / ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50-60Hz
DIMENSIONI TAPPETO COTTURA COOKING CONVEYOR DIMENSIONS DIMENSIONS DU TAPIS DE CUISSON ABMESSUNGEN DER GARFLÄCHE DIMENSIONES TAPETE COCCIÓN РАЗМЕРЫ ЖАРОЧНОГО КОНВЕЙЕРА	0÷90° C
DIMENSIONI / DIMENSIONS DIMENSIONS / ABMESSUNGEN DIMENSIONES / РАЗМЕРЫ	480x300x350h (mm)
PESO NETTO / NET WEIGHT POIDS NET / NETTOGE WICHT PESO NETO / BEC HETTO	10 Kg
PESO LORDO / GROSS WEIGHT POIDS BRUT / BRUTTOGEWICHT PESO BRUTO / ВЕС БРУТТО	11 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ	540x350x380h (mm)
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ	0,072 m^3



Fimar Catalogo 2015.indd 173 27/07/16 09:51

HOT DOG RW8

POTENZA / POWER / PUISSANCE / LEISTUNG / POTENCIA / МОЩНОСТЬ	1800 W
ALIMENTAZIONE / POWER SUPPLY / BRANCHEMENT / STROMVERSORGUNG / ALIMENTACIÓN / ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50-60Hz
NUMERO RULLI / NUMBER OF ROLLERS / NOMBRE DE ROULEAUX / ROLLENANZAHL / NÚMERO DE RODILLOS / ЧИСЛО ВАЛКОВ	8
LUNGHEZZA RULLI / ROLLER LENGTH / LONGUEUR DES ROULEAUX / ROLLENLÄNGE / LARGO RODILLOS / ДЛИНА ВАЛКОВ	350 (mm)
DIAMETRO RULLI / ROLLER DIAMETER / DIAMETRE DES ROULEAUX / ROLLENDURCHMESSER / DIÁMETRO RODILLOS / ДИАМЕТР ВАЛКОВ	Ø 25 mm
NUMERO MAX WURSTEL / MAX NUMBER OF HOT DOGS / NOMBRE MAX DE SAUCISSES DE FRANCFORT / MAXIMALE WÜRSTCHENANZAHL / NÚMERO MÁX. DE SALCHICHAS / МАКС. ЧИСЛО КОЛБАСОК	14
DIMENSIONI / DIMENSIONS / DIMENSIONS / ABMESSUNGEN / DIMENSIONES / РАЗМЕРЫ	460x350x200h (mm)
PESO NETTO / NET WEIGHT / POIDS NET / NETTOGE WICHT / PESO NETO / ВЕС НЕТТО	11 Kg
PESO LORDO / GROSS WEIGHT / POIDS BRUT / BRUTTOGEWICHT / PESO BRUTO / ВЕС БРУТТО	12 Kg
DIMENSIONI IMBALLO / PACKAGED DIMENSIONS / DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE / VERPACKUNGSABMESSUNGEN / DIMENSIONES DEL EMBALAJE / РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ	590x440x270h (mm)
VOLUME IMBALLO / PACKAGED VOLUME / VOLUME DE L'EMBALLAGE / VERPACKUNGSVOLUMEN / VOLUMEN DEL EMBALAJE / ОБЪЕМ УПАКОВКИ	0,070 m^3

Macchina per riscaldare e cuocere würstel e salsicce - cottura rapida ed uniforme che conferisce ai prodotti il sapore e la colorazione tipica della cottura alla griglia senza che sia necessario rigirarli manualmente - carcassa in acciaio inox - rulli in acciaio inox AISI304 - resistenze elettriche corazzate poste all'interno dei rulli - cassetto raccolta residui di cottura - 3 livelli di potenza di cottura.

Hot dog and sausage heating and cooking machine - fast and even cooking that confers products the flavour and colour typical of grilling without manual turning them - stainless steel body - AISI304 stainless steel rollers - armoured electrical resistances in rollers - cooking residue drip tray - 3 cooking power levels.

Machine pour chauffer et cuire les saucisses et saucisses de Francfort - cuisson rapide et uniforme qui rend les produits savoureux avec la coloration typique de la cuisson au grill sans avoir à les tourner manuellement - corps en acier inox - rouleaux en acier inox AISI304 - résistances électriques blindées à l'intérieur des rouleaux - tiroir de collecte des résidus de cuisson - 3 niveaux de puissance de cuisson.

Apparat zum Erhitzen und Garen von Würstchen und Bratwürsten - das schnelle und gleichmäßige Garen verleiht den Produkten den Geschmack und die typische Färbung von Grillprodukten, ohne dass diese manuell gedreht werden müssen - Gehäuse aus Edelstahl - Rollen aus AISI304-Edelstahl - geschützte Elektrowiderstände im Inneren der Rollen - Sammelbehälter für Grillreste - 3 Leistungsstufen zum Garen.

Máquina para calentar y cocinar hot dog y salchichas - cocción rápida y uniforme que confiere a los productos el sabor y la coloración típica de la cocción en parrilla sin necesidad de darlos vuelta manualmente - carcasa de acero inoxidable - rodillos de acero inoxidable AISI304 - resistencias eléctricas blindadas colocadas dentro de los rodillos - cajón de recolección de residuos de la cocción - 3 niveles de potencia de cocción.

Прибор для разогревания и приготовления сосисок и колбасок - Быстрое и равномерное обжаривание, благодаря которому продукты принимают типичный вид приготовленных на гриле без необходимости поворачивать их вручную - Корпус из нержавеющей стали - Валки из нержавеющей стали AISI304 - Армированные ТЭНы, расположенные внутри валков - поддон для сбора отходов - 3 уровня мощности.



Fimar Catalogo 2015.indd 174 27/07/16 09:52

ICE CREAM PRESS
PRESSE-GLACE
EISPRESSE
PRENSADOR DE HELADO
ПРЕСС ДЛЯ МОРОЖЕНОГО

PRESSAGELATO PGEL

Piccola pressa manuale con cui, utilizzando diversi bicchieri, si possono ottenere spaghetti, tagliatelle o asparagi di gelato. Struttura in alluminio - bicchiere in lega speciale anodizzata - dotato di bicchiere per spaghetti.
Optional: bicchiere tagliatelle e bicchiere asparagi.

Small manual press used with various nozzles to create spaghetti, tagliatelle or asparagus shaped ice cream. Aluminium body - special anodised alloy cup - equipped with cups for spaghetti.
Optional: Tagliatelle and asparagus cups.

Petite presse manuelle qui permet d'obtenir des spaghettis, des tagliatelles ou des asperges de glace en utilisant différents verres. Corps en aluminium - verre en alliage spécial anodisé - muni de verres pour spaghettis.
Extras: verre à tagliatelles et verre à asperges.

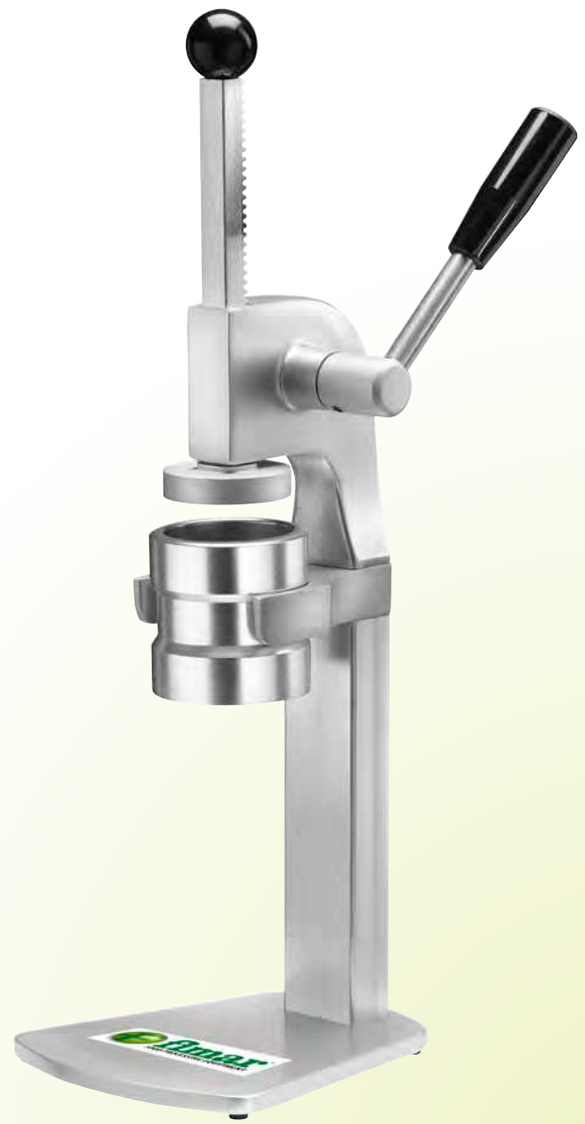
Kleine Handpresse, mit der unter Verwendung verschiedener Becher Eis in Form von Spaghetti, Tagliatelle und Spargel hergestellt werden können. Rahmenstruktur aus Aluminium - Becher aus eloxierter Speziallegierung - ausgestattet mit Becher für Spaghetti-Eis.
Optionals: Becher für Tagliatelle und Spargel.

Pequeña prensa manual con la cual, empleando diferentes vasos, se puede moldear el helado para obtener espaguetis finos o gruesos o espárragos de helado. Estructura de aluminio - vaso de aleación especial anodizada - dotada de vaso para espaguetis.
Opcionales: Vaso espaguetis finos y vaso espárragos.

Небольшой ручной пресс при помощи которого, используя различные стаканы, можно получать мороженое различных форм типа "спагетти", "лапша" или "спаржа". Алюминиевый каркас, стакан из специального сплава с анодированием, оснащен стаканом для "спагетти".
Дополнительная комплектация: стакан для мороженого типа "лапша" и стакан для мороженого типа "спаржа".

DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	205x245x520h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC HETTO	3 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT ВЕС БРУТТО	4 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		230x220x520h (mm)
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,026 m^3





Fimar Catalogo 2015.indd 175 27/07/16 09:52

CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA

- **COSTO DELL'IMBALLO**: compreso nel prezzo per le macchine - ricambi ed accessori € 5,00.
- **PER ORDINI DI IMPORTO INFERIORE A € 80,00 COSTO FISSO GESTIONE ORDINI € 5,00.**
- **CONDIZIONI DI PAGAMENTO**: Si richiede il pagamento in contanti o in contrassegno: 1. per le prime forniture - 2. al superamento del fido - 3. per l'invio dei ricambi.
- **DILAZIONI DI PAGAMENTO**: da definire.
- **PREZZI**: non sono impegnativi, possono subire variazioni senza obbligo di preavviso, in tal caso saranno confermati all'ordine. **I PREZZI SONO ESCLUSI DI I.V.A.**
- **TERMINI DI CONSEGNA**: 1. spedizione giornaliera per macchine disponibili a magazzino - 2. per macchine da produrre circa 25 giorni salvo imprevisti.
- **ASSISTENZA TECNICA**: a carico del RIVENDITORE per tutta la durata della garanzia di anni uno. Fimar spa si impegna a fornire, in garanzia, tutti i componenti di ricambio ritenuti difettosi. Il prezzo di vendita fatturato all'utilizzatore finale comprenderà non solo il prezzo dei prodotti finiti venduti ma anche la gestione, da parte del rivenditore, della garanzia a copertura di essi. Fimar spa non dovrà sostenere alcuna spesa diretta o indiretta sostenuta dal rivenditore per la gestione della garanzia.
- **TRASPORTO FRANCO FABBRICA**: 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 all'atto della consegna entro i termini di legge.
- **GARANZIA**: 12 mesi.
- **LISTINO**: il presente annulla tutti i precedenti. I dati tecnici e immagini riportati nel presente listino sono puramente indicativi. La Ditta si riserva il diritto di modificare le caratteristiche tecniche ed estetiche o sospendere, in ogni momento, la propria produzione senza obbligo di preavviso.
- **TUTTE LE NOSTRE MACCHINE SONO COPERTE DA ASSICURAZIONE (RESPONSABILITÀ CIVILE VERSO TERZI) ESCLUSO U.S.A. E CANADA**

GENERAL CONDITIONS OF SALE

- **COST OF PACKING**: included in price for machines. € 5,00 for spare parts and accessories.
- **FIXED HANDLING FEE OF € 5,00 FOR ORDERS OF LESS THAN € 80,00.**
- **CONDITIONS OF PAYMENT**: Cash payment or on delivery: 1. for first orders - 2. for orders in excess of granted credit - 3. for shipment of spare parts.
- **DEFERRED PAYMENTS**: to define.
- **PRICES** are not binding. They can be subjected to changes without prior advise. In anycase they will be defined by the order confirmation. **PRICES DO NOT INCLUDE VAT**
- **DELIVERY TIME**: 1. daily after receipt of orders for machines already available - 2. about 25 working days after receipt of orders for machines to be produced, subject to absence of unforeseen difficulties.
- **TECHNICAL ASSISTANCE**: provided by the DEALER for the entire duration of the GUARANTEE, (1 year). Fimar spa undertakes to provide, under warranty, all replacement parts considered defective. The sale price invoiced to the end user will include not only the price of the finished products sold, but also the management, by the dealer, of the warranty that covers them. Fimar spa will not incur any direct or indirect expenses incurred by the dealer for warranty management.
- **DELIVERY EX WORKS**. We are not responsable for any damage the goods can suffer during the transport: the goods are carried at the customer's own risk. Any eventual complaint must be reported within law terms.
- **WARRANTY**: 12 months.
- **PRICE LIST**: this price-list replaces all previous lists. The technical data and pictures illustrated in this price-list are only approximate. The manufacturer reserves the right to change technical and visual characteristics and to suspend production at any time without giving prior notice.
- **ALL OUR MACHINE ARE COVERED BY THE THIRD PARTY PRODUCT LIABILITY INSURANCE (U.S.A. AND CANADA EXCLUDED)**

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

- **COÛT DÈ L'EMBALLAGE**: compris dans le prix pour les machines. € 5,00 pour les pièces de rechange et les accessoires.
- **POUR TOUTES COMMANDES INFÉRIEURES À € 80,00 COÛT FIXE DE GESTION DES COMMANDES DE € 5,00**
- **CONDITIONS DE PAIEMENT** - le paiement doit être effectué en argent comptant ou contre remboursement: 1. pour les premières fournitures - 2. au dépassement du crédit accordé - 3. pour l'envoi de pièces de rechange.
- **ECHEANCE DE PAIEMENT**: à définir.
- **PRIX**: ne sont pas définifs, ils peuvent subir des variations sans obligation de préavis. Dans ce cas ils seront confirmés au moment de la commande. **LES PRIX NE COMPRENNENT PAS LA TVA**
- **DELAI DE LIVRAISON** 1. livraison journaliére pour les machines disponibles - 2. alor que pour les machines à produire, à environ 25 jours ouvrables, sauf imprévus.
- **ASSISTANCE TECHNIQUE**: a la charge du REVENDEUR pour toute la durée de la GARANTIE (Une année). La société Fimar spa s'engage à fournir, en garantie, tous les composants de rechange considérés défectueux. Le prix de vente facturé à l'utilisateur final inclura le prix des produits finis vendus mais également la gestion, de la part du revendeur, de la garantie pour la couverture de ceux-ci. La société Fimar spa ne devra soutenir aucune dépense directe ou indirecte soutenue par le revendeur pour la gestion de la garantie.
- **TRANSPORT DEPART-USINE**. La marchandise voyage a risques et périls du client. La maison n'est pas responsable des éventuels damages subis par la machandise pendant le transport. Les eventuelles réclamations doivent être communiquées dans les delais de la loi.
- **GARANTIE**: 12 mois.
- **LISTE DES PRIX**: la présente liste annule tous les précédents. Les données techniques contenues dans la présente liste des prix et les photos sont purement indicatives. La maison se réserve le droit de modifier les caractéristiques techniques et esthétiques de ses articles ou d'en interrompre la production, à tout moment et sans obligation de préavis.
- **TOUTES NOS MACHINES SONT COUVERTES PAR UNE ASSURANCE (RESPONSABILITÉ CIVILE ENVERS TIERS)**

ALLGEMEINE VERKAUFSBE-DINGUNGEN

- **VERPACKUNGSKOSTEN**: im preis der maschinen inbegriffen. € 5,00 für ersatzteile und zubehöre.
- **FÜR BESTELLUNGEN UNTER € 80,00**
- **FIXE BEARBEITUNGSGEBÜHR € 5,00.**
- **ZAHLUNGSBEDINGUNGEN** - Direktzahlung oder Zahlung bei Wareneingang wird verlangt: 1. für die erste lieferungen - 2. bei Überschreitung des gewährten Kredits - 3. für die Sendung von Ersatzteilen.
- **ZAHLUNGSZIEL**: Um zu bestimmen.
- **PREISE**: nicht verbindlich sind und können geändert sein ohne die Pflicht im Voraus zu benachrichtigen; in diesen Fall werden mit der Auftragbestätigung bestätigt sein.
- **DIE PREISE VERSTEHEN SICH AUSSCHLIESSLICH MWST LIEFERFRIST** 1. Täglich für verfügbare Maschinen - 2. für Maschinen um zu produzieren ungefähr 25 Arbeitstage, unvorhergesehne Umstände vorbehalten.
- **TECHNISCHER DIENST**: Zu lasten des WIEDERVERKÄUFERS während der gesamten Dauer der GARANTIE (1 Jahr). Fimar spa verpflichtet sich, während der Garantiezeit, zur Lieferung aller für defekt befundenen Ersatzteile. Der dem Endverbraucher in Rechnung gestellte Verkaufspreis umfasst nicht nur den Preis für die verkauften Endprodukte, sondern auch die Kosten für die Verwaltung der Garantie durch den Verkäufer. Fimar spa werden keine zusätzlichen direkten oder indirekten Kosten, die dem Verkäufer für die Verwaltung der Garantie entstehen, in Rechnung gestellt.
- **TRANSPORT FREI UNSEREM WERK**. Die Ware ist auf Gefahr der Auftraggeber transportiert, deshalb sind wir nicht verantwortlich für eventuelle Schaden der Ware während der
- Transport zugefügt. Eventuelle Anfechtungen sollen unbedingt nur nach den Gesetz gemacht sein.
- **GARANTIE**: 12 monate.
- **PREISLISTE**: Die vorliegende Preisliste setzt alle vorhergehenden außer Kraft. Die in der vorliegenden Preisliste angegebenen technischen Daten und die Fotos sind reine Richtwerte. Die Firma behält sich das Recht vor, die technischen oder ästhetischen Eigenschaften zu verändern oder die Produktion ohne Vorankündigung jederzeit einzustellen.
- **ALLE UNSERE MASCHINEN SIND VERSICHERUNGSGEDECKT (HAFTPFLICHT)**

Fimar Catalogo 2015.indd 176 27/07/16 09:52

CONDICIONES GENERALES DE VENTA

- **COSTE DEL EMBALAJE**: incluido en el precio para las máquinas - repuestos y accesorios 5,00 €
- **PARA PEDIDOS CON UN IMPORTE INFERIOR A 80,00 € COSTE FIJO GESTIÓN PEDIDOS 5,00 €**
- **CONDICIONES DE PAGO**: Se exige el pago en efectivo o contra reembolso: 1. para los primeros suministros - 2. cuando se supere el crédito - 3. para el envío de los repuestos.
- **APLAZAMIENTO DE PAGOS**: pendiente de definición.
- **PRECIOS**: no son vinculantes; pueden sufrir variaciones sin que la empresa esté obligada a avisar de ello previamente. En dicho caso, se confirmarán en el momento del pedido. **LOS PRECIOS NO INCLUYEN IVA**.
- **PLAZOS DE ENTREGA**: 1. envío diario para máquinas disponibles en el almacén - 2. 25 días aproximadamente, salvo imprevistos, para máquinas que deban fabricarse.
- **ASISTENCIA TÉCNICA**: A cargo del distribuidor durante todo el periodo de garantía (concretamente, 1 año). Fimar spa se compromete a suministrar, en garantía, todos los componentes de repuesto considerados defectuosos. El precio de venta facturado al usuario final incluirá no solo el precio de los productos acabados vendido, sino también la gestión, por parte del distribuidor, de la garantía que los cubre. Fimar spa no asumirá ningún gasto directo o indirecto soportado por el distribuidor por la gestión de la garantía.
- **TRANSPORTE FRANCO FÁBRICA**: la mercancía viaja por cuenta y riesgo del cliente; por tanto, no asumimos ninguna responsabilidad por los posibles daños que pueda sufrir la mercancía durante el transporte. Las reclamaciones deberán realizarse en el momento de la entrega y siempre respetando los términos legales.
- **GARANTÍA**: 12 meses
- **CATÁLOGO**: el presente catálogo anula todos los anteriores. Los datos técnicos y fotos incluidos en este catálogo son puramente indicativos. La Empresa se reserva el derecho a modificar las características técnicas y estéticas, o a suspender, en cualquier momento, su producción sin estar obligada a avisar previamente.
- **TODAS NUESTRAS MÁQUINAS ESTÁN CUBIERTAS POR SEGURO (RESPONSABILIDAD CIVIL Y DAÑOS A TERCEROS)**

CONDIÇÕES GERAIS DE VENDA

- **CUSTO DA EMBALAGEM**: incluído no preço de máquinas - peças e acessórios € 5,00.
- **PARA ENCOMENDAS COM VALOR INFERIOR A € 80,00, CUSTO FIXO DE GESTÃO DA ENCOMENDA € 5,00.**
- **CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**: É solicitado o pagamento em dinheiro ou contra entrega: 1. para as primeiras entregas - 2. ao superar o crédito - 3. para o envio de peças de reposição.
- **DIFERIMENTOS DE PAGAMENTO**: a definir.
- **PREÇOS**: não são vinculantes, podem sofrer alterações sem obrigação de aviso prévio; nestes casos, serão confirmados com a encomenda. **OS PREÇOS SÃO INDICADOS SEM I.V.A.**
- **PRAZOS DE ENTREGA**: 1. expedição diária para máquinas disponíveis em estoque. 2. para máquinas a produzir, cerca de 25 dias, salvo imprevistos.
- **ASSISTÊNCIA TÉCNICA**: A cargo do revendedor durante toda a duração da garantia de um ano. A Fimar spa empenha-se em fornecer, sob garantia, todos os componentes de reposição considerados defeituosos. O preço de venda cobrado ao utilizador final compreenderá não apenas o preço dos produtos acabados vendidos, mas também a gestão, por parte do revendedor, da garantia de cobertura dos produtos. A Fimar spa não deverá arcar com nenhuma despesa, direta ou indireta, mantida pelo revendedor para a gestão da garantia.
- **TRANSPORTE FRANCO FÁBRICA**: a mercadoria viaja a risco e perigo do comitente, portanto não somos responsáveis por eventuais danos à mercadoria provocados durante o transporte. Quaisquer queixas deverão ser feitas no momento da entrega, dentro dos prazos legais.
- **GARANTIA**: 12 meses.
- **LISTA DE PREÇOS**: Esta lista anula toda as anteriores. Os dados técnicos indicados nesta lista são meramente indicativos. A Empresa reserva-se o direito de modificar as características técnicas e estéticas ou suspender, a qualquer momento, a sua produção sem obrigação de aviso prévio.
- **TODAS AS NOSSAS MÁQUINAS SÃO COBERTAS POR SEGURO (RESPONSABILIDADE CIVIL PERANTE TERCEIROS)**

ОБЩИЕ УСЛОВИЯ ПРОДАЖИ

- **СТОИМОСТЬ УПАКОВКИ**: входит в цену для машин, запчастей и комплектующих € 5,00.
- **ДЛЯ ЗАКАЗОВ СТОИМОСТЬЮ МЕНЬШЕ € 80,00 ФИКСИРОВАННАЯ СТОИМОСТЬ ОБРАБОТКИ ЗАКАЗА € 5,00.**
- **УСЛОВИЯ ОПЛАТЫ**: требуется оплата наличными или наложенным платежом: 1. для первых поставок - 2. при превышении кредита - 3. для отправки запчастей.
- **ОТСРОЧКА ПЛАТЕЖА**: уточнить.
- **ЦЕНЫ**: не являются обязательными, могут меняться без обязательства уведомления, в данном случае будут подтверждены при оформлении заказа. **ЦЕНЫ УКАЗАНЫ БЕЗ НДС**.
- **УСЛОВИЯ ПОСТАВКИ**: 1. ежедневная отгрузка машин, имеющихся на складе - 2. в случае необходимости производства машины, 25 дней за исключением непредвиденных обстоятельств.
- **ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА**: За счёт дилера на время действия гарантии в течение одного года. Компания Fimar spa обязуется поставить, на условиях гарантии, все запасные компоненты, признанные дефектными. Фактурированная цена продажи конечному пользователю будет включать в себя не только цену готовой продукции, но также предоставление со стороны дилера гарантии. Fimar spa не примет на себя никакие расходы, прямые или косвенные, понесенные дилером на предоставление и выполнение условий гарантии.
- **ТРАНСПОРТИРОВКА ФРАНКО-ЗАВОД**: заказчик обязуется организовать должным образом перевозку товаров, поэтому мы не несем ответственности за любой ущерб, понесенный товаром во время транспортировки. Любые претензии должны быть предъявлены по факту поставки в срок, предусмотренный законодательством.
- **ГАРАНТИЯ**: 12 месяцев
- **ПЕРЕЧЕНЬ**: настоящий отменяет все предыдущие. Технические данные, приведенные в настоящем перечне, являются ориентировочными. Фирма оставляет за собой право изменять технические и эстетические характеристики или прервать производство в любой момент без обязательства уведомления.
- **ВСЕ НАШИ МАШИНЫ ПОКРЫТЫ ГАРАНТИЕЙ (ГРАЖДАНСКАЯ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ПЕРЕД ТРЕТЬИМИ ЛИЦАМИ)**

طورش عيبلا ةمءلا

- **تكلفة التغليف:** من ضمن السعر للماكينة ـ قطع الغيار والملحقات 5 يورو.
- **للطلبات التي لا تتجاوز سعر 80 يورو، التكلفة الثابتة لإدارة الطلبات هي 5 يورو.**
- **شروط الدفع:** يُطلب الدفع نقداً أو عند التسليم: 1. لمرات التزويد الأولى - 2. عند تجاوز رصيد القيد على الحساب - 3. لإرسال قطع الغيار.
- **الدفع بالتقسيط:** يجب تحديده.
- **الأسعار:** الأسعار ليست إجبارية أو ثابتة، يمكن أن تخضع للتعديلات ودون سابق إنذار، في هذه الحالات سيتم تحديدها عند الطلب. الأسعار لا تشمل قيمة الضريبة المضافة (.I.V.A).
- **مواعيد التسليم:** 1. شحن يومي للماكينات المتوفرة في المخزن ـ 2. 25 يوم للماكينات التي يجب إنتاجها باستثناء الظروف الطارئة.
- **الدعم الفني:** يتحمله البائع طوال فترة الضمان البالغة عام واحد. تلتزم فيمار (شركة مساهمة) Fimar spa بموجب الضمان بتوريد جميع مكونات قطع الغيار التي يثبت أنها معطوبة. سعر البيع الموضح في الفاتورة إلى المستخدم النهائي لا يتضمن فقط سعر المنتجات النهائية المباعة ولكنه يتضمن أيضا إدارة الضمان الذي يغطي هذه المنتجات من جانب البائع. لن تتحمل فيمار (شركة مساهمة) Fimar spa أية تكلفة مباشرة أو غير مباشرة يتكبدها البائع مقابل إدارته للضمان.
- **التسليم في أرض المصنع:** تسافر البضاعة على مسئولية وخطر طالبها، لذلك لا نتحمل أية مسئولية عن الأضرار التي تصيب البضاعة أثناء النقل. أية شكاوى أو اعتراض يجب تقديمها عند استلام البضاعة وبموجب القوانين.
- **الضمان:** 12 شهر.
- **القائمة:** تلغي هذه القائمة جميع القوائم السابقة. البيانات الفنية المدونة في هذه القائمة هي إرشادية فقط. تحتفظ الشركة بحقها في تعديل المواصفات الفنية والجمالية أو إيقاف الإنتاج في أي وقت دون ضرورة إعطاء إي إنذار سابق.
- **جميع ماكيناتنا مؤمنة (المسئولية المدنية نحو أطراف ثالثة)**

Fimar Catalogo 2015.indd 177 27/07/16 09:52

Fimar Catalogo 2015.indd 178 27/07/16 09:52

Fimar Catalogo 2015.indd 179 27/07/16 09:52

Fimar Catalogo 2015.indd 180 27/07/16 09:52

Fimar Catalogo 2015.indd 3 27/07/16 09:52

