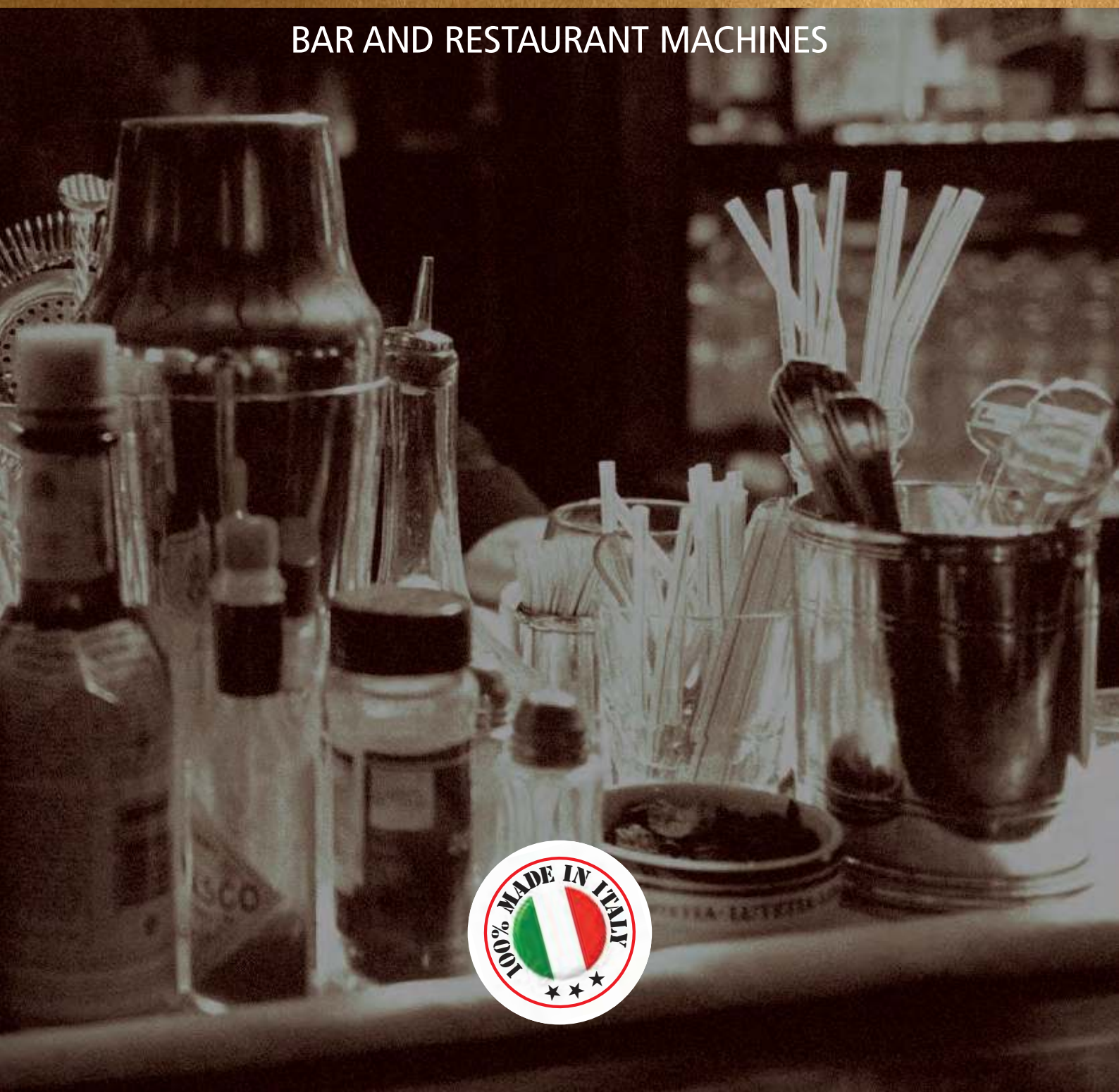
VEMA

APPARECCHI PER BAR E RISTORANTI

BAR AND RESTAURANT MACHINES



VEMA

Gruppi e Gruppetti

Standard & Compact multi functional machines

Gruppo multiplo **GR 2014**

■ Gruppo multifunzione a 4 servizi: tritaghiaccio, spremiagrumi automatico, frullatore, frullino frappè utilizzando il bicchiere intercambiabile con cono in dotazione. Dotato di un motore centrale con sonda termica in comune per tritaghiaccio e spremiagrumi e di un motore per frullatore. Microinterruttore su tritaghiaccio e su frullatore. Compatto e ideale per realizzare contemporaneamente più lavorazioni in poco spazio.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Gruppo multiplo a 4 servizi con bicchiere intercambiabile per frappè in dotazione

Corpo in alluminio verniciato

230V ~ 50/60Hz 650W max

Motore frullatore a 2 velocità

Pigna in acciaio inox unificata per limone-arancio-pompelmo

Dimensioni cm.25x53x54h

Peso kg. 19

■ Multi-functional machine with 4 functions: ice crusher, automatic citrus fruit squeezer, blender, shaker using the provided interchangeable jug with cone. Provided with one central motor with thermal probe in common for the ice-crusher and the citrus squeezer and one motor for blender. Provided with a micro switch on the ice crusher and another on the blender. Ideal to realize many functions at the same time without taking up much space.

TECHNICAL FEATURES:

4 functions standard machine provided with 1 interchangeable frappè jug

Painted aluminium body

230V ~ 50/60Hz 650W max

2 speeds blender motor

Lemon-orange-grape fruit combined s. steel cone

Overall size cm. 25x53x54h

Weight kg. 19



Gruppo multiplo **GR 2015**



■ Gruppo multifunzione a 4 servizi: tritaghiaccio, spremiagrumi automatico, frullatore, frullino frappè Dotato di un motore centrale con sonda termica in comune per tritaghiaccio e spremiagrumi, di un motore per frullatore e di un motore per frullino. Microinterruttore su tritaghiaccio e su frullatore. Compatto e ideale per realizzare contemporaneamente più lavorazioni in poco spazio.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Gruppo multiplo a 4 servizi con frappè

Corpo in alluminio verniciato

230V ~ 50/60Hz 800W max

Motore frullatore a 2 velocità

Pigna in acciaio inox unificata per limone-arancio-pompelmo

Dimensioni cm. 35x53x54h

Peso kg. 20

■ Multi-functional machine with 4 functions: ice crusher, automatic citrus fruit squeezer, blender, shaker. Provided with one central motor with thermal probe in common for the ice-crusher and the citrus squeezer, one motor for blender and one motor for shaker. Provided with a micro switch on the ice crusher and another on the blender. Ideal to realize many functions at the same time without taking up much space.

TECHNICAL FEATURES:

4 functions standard machine with frappè

Painted aluminium body

230V ~ 50/60Hz 800W max

2 speeds blender motor

Lemon-orange-grape fruit combined s. steel cone

Overall size cm. 35x53x54h

Weight kg. 20

GR 2037

Gruppo multiplo a 5 servizi

5 function standard machine



Gruppetto **GR 2009**

■ Gruppetto multifunzione a 2 o 3 servizi: spremiagrumi automatico, frullatore e frullino frappè acquistando separatamente il bicchiere con cono. Dotato di due motori e di microinterruttore su frullatore.
Compatto multifunzione ideale per realizzare contemporaneamente più lavorazioni in poco spazio dove non c'è bisogno della funzione tritaghiaccio.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Gruppetto a 2/3 servizi: spremiagrumi, frullatore, frappé acquistando il bicchiere con cono non in dotazione

Corpo in alluminio verniciato

230V ~ 50/60Hz 550W max

Motore frullatore a 2 velocità

Pigna in acciaio inox unificata per limone-arancio-pompelmo

Dimensioni cm. 20x49x54h max

Peso kg. 14

■ Compact multi-functional machine with 2 or 3 functions: automatic citrus fruit squeezer, blender, shaker buying the interchangeable jug with cone not provided.
Provided with two motors and with a micro switch on the blender. Ideal to realize many functions at the same time without taking up much space where the ice crusher function is not required.

TECHNICAL FEATURES:

2/3 functions compact machine (citrus squeezer, blender, shaker buying the not included frappè jug)

Painted aluminium body

230V ~ 50/60Hz 550W max

2 speeds blender motor

Lemon-orange-grape fruit combined s. steel cone

Overall size cm. 20x49x54h max

Weight kg. 14



Optional bicchiere con cono per frappé
Optional frappé jug with cone

Gruppetto **GR 2021**

■ Gruppetto multifunzione a 3 servizi: spremiagrumi automatico, frullatore e frullino frappè. Dotato di tre motori, uno per ogni funzione, e di microinterruttore su frullatore.
Compatto multifunzione ideale per realizzare contemporaneamente più lavorazioni in poco spazio dove non c'è bisogno della funzione tritaghiaccio.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Gruppetto con frappè a 3 servizi spremiagrumi, frullatore, frullino frappè

Corpo in alluminio verniciato

230V ~ 50/60Hz 700W max

Motore frullatore a 2 velocità

Pigna in acciaio inox unificata per limone-arancio-pompelmo

Dimensioni cm. 31x49x54h max

Peso kg. 16

■ Compact multi-functional machine with 3 functions: automatic citrus fruit squeezer, blender, shaker Provided with three motors and with a micro switch on the blender. Ideal to realize many functions at the same time without taking up much space where the ice crusher function is not required.

TECHNICAL FEATURES:

3 functions compact machine with shaker (citrus squeezer, blender, shaker)

Painted aluminium body

230V ~ 50/60Hz 700W max

2 speeds blender motor

Lemon-orange-grape fruit combined s. steel cone

Overall size cm. 31x49x54h max

Weight kg. 16



VEMA

Tritaghiaccio Spezzaghiaccio

Ice crusher Ice breaker

Tritaghiaccio **TR 2011 e TRFL 2012**

■ Tritaghiaccio per la produzione di ghiaccio tritato fine come neve, ideale per preparare le classiche granite in quanto, con l'aggiunta di sciroppi o caffè, diventa cremoso.
Il motore è dotato di sonda termica e un micro-interruttore blocca la rotazione alzando la leva.
Disponibile anche il modello con frappè laterale.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

TR 2011:
Tritaghiaccio per tritare ghiaccio a neve

- **Corpo in alluminio verniciato**
- **230V ~ 50/60Hz 400W**
- **Dotato di sonda termica**
- **Dimensioni cm. 20x47x45h max**
- **peso kg. 10**

TRFL 2012:
Tritaghiaccio con frappè per tritare ghiaccio a neve e preparare frappé

- **Corpo in alluminio verniciato**
- **230V ~ 50/60Hz 550W max**
- **Dotato di sonda termica**
- **Dimensioni cm. 33x47x48h max**
- **Peso kg. 12**

■ Ice crusher to obtain crushed ice fine as snow.
Ideal to prepare slush puppies because the preparation become creamy adding syrups or coffee.
The motor is provided with thermal probe and a micro switch blocks the rotation raising the lever.
One model of Ice crusher with shaker is available too.

TECHNICAL FEATURES:

TR 2011:
For crushing ice in the shape of "snow" form

- **Painted aluminium body**
- **230V ~ 50/60Hz 400W**
- **Motor with thermal probe**
- **Overall size cm 20x47x45h max**
- **Weight kg. 10**

TRFL 2012:
For crushing ice as "snow" form and preparing frappé

- **Painted aluminium body**
- **230V ~ 50/60Hz 550W max**
- **Motor with thermal probe**
- **Overall size cm. 33x47x48h max**
- **Weight kg. 12**



TRFL 2012 con frullino frappé with shaker



TRFL 2011

Spezzaghiaccio **SG 2081 e SG 2081/3**

■ Spezzaghiaccio con bicchieri in acciaio inox da 2 o 3 litri per produrre ghiaccio in scaglie di 4 dimensioni diverse grazie alla griglia di regolazione brevettata. La produzione oraria è di 120 o 180 litri. Il motore silenziosissimo è dotato di sonda termica e un microinterruttore blocca la rotazione alzando il coperchio. Ideale per la preparazione di cocktails, pestati, long drinks e altre bevande di tendenza.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Spezzaghiaccio per spezzare il ghiaccio in pezzi irregolari

Corpo in alluminio lucido

230V ~ 50/60Hz 450W
230V ~ 50/60Hz 500W

Bicchiere inox da 2 o 3 l.

Prod. oraria 120 o 180 l.

Motori con sonda termica

Dimensioni
cm. 25x30x66h max
cm. 25x35x68h max

Peso kg. 10

■ Ice breaker with 2 or 3 litres stainless steel container to produce ice flakes in four different sizes thanks to a patented regulation system. The output is 120 or 180 litres per hour, the motor is very quiet and it is provided with thermal probe, a micro switch blocks the rotation raising the cover. Ideal to prepare cocktails and long drinks, essential for bar staff wanting to prepare drinks will please even the most discerning connoisseur.

TECHNICAL FEATURES:

Ice breakers for breaking ice into irregular pieces

Shiny aluminium body

230V ~ 50/60Hz 450W
230V ~ 50/60Hz 500W

2 or 3 litres s. steel container

120 or 180 l. hourly output

Motors with thermal probe

Overall size
cm. 25x30x66h max
cm. 25x35x68h max

Weight kg. 10



SG 2081/3



SG 2081

VEMA

Eis spaghetti Spaghetti icer

Estrattore di succhi Juice extractor

Eis spaghetti **ES 2017**

■ Eis Spaghetti per preparare coppe di gelato a forma di spaghetti, tagliatelle, lasagna utilizzando vari bicchieri con fondo forato di forma diversa. Dotato di uno speciale pistone aderente, leva a corsa ridotta e base con incavo per l'ottimale realizzazione. I bicchieri sono in materiale speciale termo raffreddante.
La macchina è dotata di bicchiere a scelta, altri come optional.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Macchina per realizzare coppe di gelato con forme speciali

Corpo in alluminio

Bicchieri con fori per spaghetti, tagliatelle o lasagne a scelta

Dimensioni cm. 20x22x63h max

Peso kg. 5

■ Spaghetti Icer to prepare special ice cream sundaes with the form of "spaghetti" "tagliatelle" "lasagna" using three different moulds with specific holes.
It is equipped with an adherent ice press plug, a short lever and a particular designed base to facilitate and optimize the preparation. The moulds are made in special thermo cooling material.
The machines comes with one only mould at choice, others as optional.

TECHNICAL FEATURES:

Appliance for preparing special forms of ice-cream sundaes

Special alloy of aluminium body

"spaghetti" "tagliatelle" "lasagna" moulds at choice

Overall size cm. 20x22x63h max

weight kg. 5









Estrattore **ET 2102**

■ Estrattore di succhi a bassa velocità per l'estrazione a freddo dei succhi di frutta e verdura che mantiene intatte le vitamine e le altre proprietà nutritive. Dotato di motore potente e notevole forza di estrazione, è adatto all'uso casalingo o a realtà quali bar verdi, locali per vegetariani, vegani o crudisti, dove si preferisce la qualità del prodotto ottenuto e non tanto la velocità del servizio richiesta dalle strutture professionali e dai bar più frequentati.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Estrattore di succo a bassa velocità

Corpo in materiale sintetico color argento

Motore 230V~50/60Hz 240W 60 giri al minuto

Lavoro continuativo massimo 30 minuti

Dimensioni cm. 21x25x49h

Peso kg. 7

■ Low speed Juice Extractor to extract fruit and vegetable juices keeping the vitamins and all the nutritional food value. Equipped with powerful motor and a considerable extracting force make this machine suitable for domestic using and also for vegetarian or vegan bars and restaurants which don't require a fast service.

TECHNICAL FEATURES:

Low speed Juice Extractor

Silver color synthetic body

230V~50/60Hz 240W 60 rpm motor

Continuous use not over 30 min.

Dimensions cm. 21x25x49h

Weight kg. 7



Prodotto distribuito conforme ai requisiti di qualità Vema.

Product distributed by Vema according to his quality requirements.

VEMA

Centrifughe Centrifugal

Centrifughe **CE 2047/ALL e CE 2047/ABS**

■ Centrifughe autopulenti con corpo in alluminio o in abs cromato. Dotate di motore frenato e con sonda termica. La speciale velocità dei motori è idonea a preservare le vitamine del succo, senza incidere o ridurne la produzione. Ideali per il lavoro professionale dei bar attenti alla salute e al benessere.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Centrifughe con motore frenato

Corpo in alluminio lucido o in abs cromato

230V ~ 50/60Hz 400W

Parte spremente in acciaio/nylon

Motore frenato con sonda termica

Dimensioni cm. 27x45x55h

Peso kg. 14

■ Self-cleaning Centrifugal Juicers with aluminium or chrome abs body. Motors with brake system and with thermal probe. The special motors speed preserves the vitamins of the juice without penalize the production that is professional, high and fast. This Juicers are ideal for all health fanatic people.

TECHNICAL FEATURES:

Centrifugal Juicers with braked motor

Shine aluminium or chrome abs body

230V ~ 50/60Hz 400W

Stainless steel/nylon squeezing part

Braked motor with thermal probe

Overall size cm. 27x45x55h

Weight kg. 14



CE 2047/ABS



CE 2047/ALL

Centrifuga **CE 2083**

CESTELLO IMMEDIATAMENTE ESTRAIBILE PER UNA PIÙ FACILE E VELOCE PULIZIA
(NON SERVONO STRUMENTI)

IMMEDIATELY REMOVABLE BASKET FOR A MORE QUICK AND EASY CLEANING
(NO SPECIAL TOOL REQUIRED)

■ Centrifuga autopulente con leva a doppio scatto dotata di cestello immediatamente estraibile, senza bisogno di utensili, con sistema clic clac.
La grande bocca di carico permette di lavorare frutti larghi oltre 80 mm.
Il motore con sonda termica ha una bassa velocità, idonea a preservare le vitamine del succo come negli spremifrutta, senza ridurne la produzione.
Ideale per il bar attento alla salute e al benessere.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Centrifuga autopulente con leva a doppio scatto

Corpo in alluminio lucido

Parte spremente in acciaio inox/nylon

Cestello immediatamente estraibile

Motore con sonda termica

230V ~ 50/60Hz 400W

Dimensioni cm. 27x45x55h

Peso kg. 14

■ Self-cleaning Centrifugal Juicer equipped with double click lever and immediate removable basket.
The big hole in the cover allows to squeeze more large than 80 mm. fruits.
The motor with thermal probe has a right speed to preserve the vitamins of the juice without penalize the production that is high and fast.
This Juicer is ideal for all health fanatic people.

TECHNICAL FEATURES:

Self-cleaning juicer with double click lever

Shiny aluminium body

Stainless steel/nylon squeezing part

Immediate removable basket

Motor with thermal probe

230V ~ 50/60Hz 400W

Overall size cm. 27x45x55h

Weight kg. 14



VEMA

Cioccolatiere Chocolate pots

Frullacioc

Cioccolatiere **CI 2080/8 e CI 2080/5/TR - ***

■ Cioccolatiere a cottura con contenitori in acciaio inox o trasparenti da 5 o da 8 litri adatte per la preparazione di cioccolata, latte, caffè, te, tisane, vin brûlé, bombardino, Vov e qualsiasi altra bevanda calda. Dotate di piastre radianti, grandi spatole di miscelazione, termostati 0-90° e doppi interruttori separati per resistenza e motore. Le vasche sono completamente estraibili per ottimizzare la pulizia.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Cioccolatiere a cottura

Corpo in policarbonato grigio o marrone a scelta

Motoriduttore ventilato 230V ~ 50/60Hz 60W

Resistenza 1000W

Vasche estraibili da 5 litri (trasparente o inox*) e da 8 litri (inox)

Dimensioni cm. 26x32x50

Peso kg. 9 o kg. 10

■ Chocolate pot with 5 or 8 litres transparent or stainless steel containers. Suitable to cook and then keep hot chocolate, milk, coffee, tea, herbal tea, mulled wine, Vov liqueur and all other tonic hot drinks. Equipped with hot plates, large mixing spatulas, 0-90° thermostats, double separated switches for motor and heating element. The containers are entirely removable for easy cleaning.

TECHNICAL FEATURES:

Chocolate pots

Grey or brown polycarbonate body at choice

Motorized gearbox 230V ~ 50/60Hz 60W

1000W heating elements

Removable tanks (5 l. transparent or in s.steel* - 8 l. s.steel)

Overall sizes cm. 26x32x50

Weight kg. 9 or kg. 10



CI 2080/8



CI 2080/5

Frullacioc **FI 2088**

■ Frullacioc è un apparecchio ideale per preparare cioccolata espressa con bustine pronte di cioccolata. La macchina ha 3 funzioni: cioccolatiera mettendo l'erogatore di vapore vicino all'asta del frullino, frullino frappe utilizzando il solo frullino, riscaldatore usando la lancia vapore. Tre servizi utilizzabili insieme o separatamente, in tutte le stagioni.
L'apparecchio è dotato di caldaia istantanea con pressione di 5,5 bar, doppi termostati e pressostati di sicurezza. Ideale per chi utilizza preparati in busta pronti di vari gusti.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Apparecchio multi funzione a 3 servizi:
- Cioccolatiera,
- Frullino frappè,
- Vaporizzatore

230 V ~ 50/60 Hz
2500 W max

Carrozzeria in acciaio inox

Vasca contenente 3 litri con indicatore esterno del livello d'acqua

Dimensioni cm. 25x32x53h

Peso lordo kg. 13

■ Frullacioc combines three different functions: Chocolate pot, Frappe blender and Steam generator. You can prepare single doses of hot chocolate using the shaker and the steam generator joined together, milk shakes using only the shaker, hot water using the steam generator. Equipped with immediate boiler, 5,5 bar pressure, two safety thermostats and two manostats. Ideal machine for all the seasons and If you use ready chocolate powder packets in several tastes.

TECHNICAL FEATURES:

3 service multi-functions machine:
- chocolate pot,
- milk shaker,
- high-pressure steam generator

230 V ~ 50/60 Hz
2500 W max

Stainless steel body

3 litres tank with external water level indicator

Dimensions cm. 25x32x53h

Weight kg. 13



***CI 2080/5**

con contenitore inox da 5 litri
with 5 litres s. steel container



FI 2088

VEMA

Spremiagrumi

Citrus fruit squeezer

Spremiagrumi a mano **SP 2016**

■ Spremiagrumi a mano con pigna unificata per limone, arancio, pompelmo. Ideale anche per spremere melagrana.
La spremitura con la sola pressione permette di ottenere un succo particolarmente limpido. Parte spremente in acciaio inox e base profonda più stabile.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Spremiagrumi a mano

Parte spremente in acciaio inox

Carrozzeria in alluminio lucido

Dimensioni cm. 22x22x63h max

Peso kg. 4

■ Manual citrus fruit squeezer with combined come for lemon, orange, grape fruit. Ideal also to squeeze pomegranate.
The juice comes perfectly limpid thanks to the squeezing only by pressure. The removable squeezing part is in stainless steel, the base is more large to have a best stability.

TECHNICAL FEATURES:

Manual citrus fruit squeezer

Stainless steel squeezing part

Shiny aluminium body

Overall size cm.22x22x63h max

Weight kg. 4



Spremiagrumi **SP 2061 e SP2067/L**

■ Spremiagrumi con motoriduttore adatti a piccole produzioni anche per uso casalingo ma ugualmente professionale. Dotati di pigna unificata per limone, arancio, pompelmo. Vaschetta in acciaio inox estraibile e possibilità di richiedere anche la pigna in questo materiale.

pigna in acciaio inox con supplemento

CARATTERISTICHE TECNICHE:

SP 2061 e SP 2067: Spremiagrumi elettrici con motoriduttore

Corpo in alluminio lucido su SP 2061

Corpo in ABS metallizzato o cromato a scelta su SP 2067

Motoriduttore 230V ~ 50/60Hz 70W

Pigna con setaccio integrato in policarbonato

Dimensioni cm. 21x24x30h

Peso kg. 4

■ Citrus fruit squeezers with motorized gearbox intended for special production, not speed but always professional, ideal also for home using. Equipped with combined cone for lemon, orange and grape fruit. The removable thank is in stainless steel and you can ask for the stainless steel cone too paying a surcharge.

surchage for stainless steel cone

TECHNICAL FEATURES:

SP 2061 and SP 2067: Citrus fruit squeezers with motorized gearbox

Shiny aluminium body on SP 2061 model

ABS metallized or chrome body on SP 2067 model

230V ~ 60/60Hz 70W motorized gearbox

Polycarbonate squeezing cone with integrated sieve

Overall size cm. 21x24x30h

Weight kg. 4



SP 2067/L



SP 2061

Spremiagrumi Eco **SP2076/L e SP 2024**

■ Spremiagrumi elettrici professionali dotati di pigna unificata per limone, arancio, pompelmo. Ottimi per qualsiasi uso, silenziosi ed efficienti. La vaschetta è in acciaio inox e la pigna può essere richiesta in acciaio inox pagando un supplemento. Tutta la parte spremente è estraibile per la pulizia.

pigna in acciaio inox con supplemento

CARATTERISTICHE TECNICHE:

SP 2076 e SP 2024: Spremiagrumi elettrici per uso normale

Corpo in ABS metallizzato o cromato a scelta su SP 2076

Corpo in alluminio lucido su SP 2024 (dettaglio)

Parte spremente in policarbonato o acciaio inox

230V ~ 50/60Hz 300W

Dimensioni
SP 2024
cm. 21x24x35h
SP 2076
cm. 20x32x38h

Peso kg. 7

■ Electric citrus fruit squeezer with combined cone for lemon, orange, grape fruit. They are professional, ideal for every use, equipped with powerful and quiet motor to give an efficient production.
The stainless steel tank is removable for easy cleaning, the cone can be in stainless steel also, paying a surcharge.

surchage for stainless steel cone

TECHNICAL FEATURES:

SP 2076 e SP 2024: Normal counter use citrus fruit squeezers

ABS metallized or chrome body at choice (on SP 2076)

Shiny aluminium body (on SP 2024)

Polycarbonate squeezing part or in stainless steel

230V ~ 50/60Hz 300W

Overall size
SP 2024
cm. 21x24x35h
SP 2076
cm. 20x32x38h

Weight kg. 7



SP 2024 **con corpo in alluminio with aluminium body**



SP 2076/L

Spremiagrumi industriale **SP2062**

Spremiagrumi industriale con pigna inox unificata per limone, arancio, pompelmo.
Il motore è potente, raffreddato e dotato di sonda termica per permettere un uso prolungato. La vaschetta in acciaio inox è estraibile per la pulizia. Particolarmente adatto a laboratorio e alle gelaterie che preparano molto succo.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Spremiagrumi industriale per uso laboratorio

Corpo in alluminio lucido

Motore ventilato con sonda termica

Pigna in acciaio inox

Setaccio in policarbonato

230V ~ 50/60Hz 450W

Dimensioni cm. 25x25x35h

Peso kg. 10

Industrial citrus fruit squeezer with stainless steel combined cone for lemon, orange and grape fruit.
The motor with thermal probe is cooled down by a fan to allow a prolonged operation.
The stainless steel tank is removable for easy cleaning. Ideal machine for all laboratories and ice cream shops which prepare a lot of juice in advance.

TECHNICAL FEATURES:

Industrial citrus fruit squeezer

Shiny aluminium body

Motor with ventilation system and thermal probe

Stainless steel cone

Polycarbonate strainer

230V ~ 50/60Hz 450W

Overall size cm. 25x25x35h

Weight kg. 10



Spremiagrumi automatico **SP 2078/L**

■ Spremiagrumi automatico manuale con pigna unificata per limone, arancio, pompelmo.
La rotazione viene attivata dalla pressione manuale dell'agrume sulla pigna.
Molto pratico e veloce nell'uso sfrutta anche la forza centrifuga del setaccio per ottimizzare la produzione. Vaschetta estraibile in acciaio inox.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Spremiagrumi automatico manuale

Corpo in ABS metallizzato o cromato a scelta

Pigna/setaccio in unico pezzo in policarbonato

230V ~ 50/60Hz 4,5Nm 400 giri/min.

Dimensioni cm. 20x32x34h

Peso kg. 7

■ Automatic citrus fruit squeezers using manual pressure, equipped with combined cone for lemon, orange, grapefruit.
The rotation of the cone is activate by manual pressure on the half citrus fruit.
The use is very handy and fast because the production is due to the centrifugal force of the sieve too.
Removable stainless steel tank for easy cleaning.

TECHNICAL FEATURES:

Automatic manual citrus fruit squeezer

ABS chrome or metallized body at choice

Polycarbonate squeezing cone with integrated sieve

230V ~ 50/60Hz 4,5Nm 400rpm

Overall size cm. 20x32x52h max

Weight kg. 7



Spremiagrumi automatico con leva **SP2072/LL**



■ Spremiagrumi automatico con pigna unificata per limone, arancio, pompelmo. La speciale forma della pigna è studiata per sfruttare solo la polpa senza intaccare la buccia. La rotazione viene attivata dalla pressione della leva sulla pigna. Tutta la parte spremente è estraibile per la pulizia. Questo Spremiagrumi è il top di gamma ed è il complemento ideale per ogni bar.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Spremiagrumi automatico con leva

Corpo in ABS metallizzato o cromato a scelta

Pigna spremente con setaccio integrato (in policarbonato o in acciaio inox a scelta)

230V ~ 50/60Hz 450W

Dimensioni cm. 20x32x53h max

Peso kg. 8

■ Automatic citrus fruit squeezer with combined cone for lemon, orange and grape fruit. The oranges are perfectly squeezed and the juice is sweet thanks to the special design of the cone. The motor is activates by pressing the lever on the cone. Squeezing with the lever is 100% hygienic. The squeezing part is removable for easy cleaning. This model is the top of the range and it is indispensable for any bar.

TECHNICAL FEATURES:

Automatic citrus fruit squeezer with lever press

ABS chrome or metallized body at choice

Squeezing cone with integrated sieve (in polycarbonate or in stainless steel at choice)

230V ~ 50/60Hz 450W

Overall size cm. 20x32x53h max

Weight kg. 8





VEMA

Frullatori

Blenders

Frullatori **FR 2002 e FR 2068/M o L**

■ Frullatori con un bicchieri trasparenti da 1,2 litri (con lame o con cono a scelta). Corpi in alluminio lucido o in abs metallizzato (M) o cromato (L). Dotati di micro interruttore azionabile posizionando correttamente il coperchio e di motori a 2 velocità: 12.500/16.700 giri al minuto, possibile variatore di velocità con supplemento. Coperchi con tappo estraibile per aggiungere ingredienti senza fermare la lavorazione.

variatore di velocità con supplemento

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Frullatore a 1 bicchiere

Corpo in alluminio lucido (FR 2002) in abs cromato (FR 2068/L) o metallizzato (FR 2068/M)

230V ~ 50/60Hz 200W

Bicchieri policarbonato da 1,2 l. con lame (o cono a scelta)

Coperchio con tappo dosatore

Dimensioni cm. 18x19x46h (FR 2002) Ø 20x45h (FR 2068)

Peso kg. 5 (FR 2002) kg. 4 (FR 2068)

■ Bender with 1,2 litres transparent jugs (with knives or with cone at choice). Aluminium or abs metalized (M) or abs chrome (L) bodies.
A micro switch starts the motor when the cover is correctly placed. Two speeds motors: 12.500/16.700 rpm, speed variator with surcharge. Covers with removable plug to add food without stop the motor.

surchage for speed variator

TECHNICAL FEATURES:

Blender with one jug

Bodies: shine aluminium (FR 2002) metalized or chrome abs (FR 2068)

230V ~ 50/60Hz 200W

Polycarbonate 1,2 l. jug with blades (with cone at choice)

Covers with plugs

Overall sizes cm.18x19x46h (FR 2002) Ø 20x45h (FR 2068)

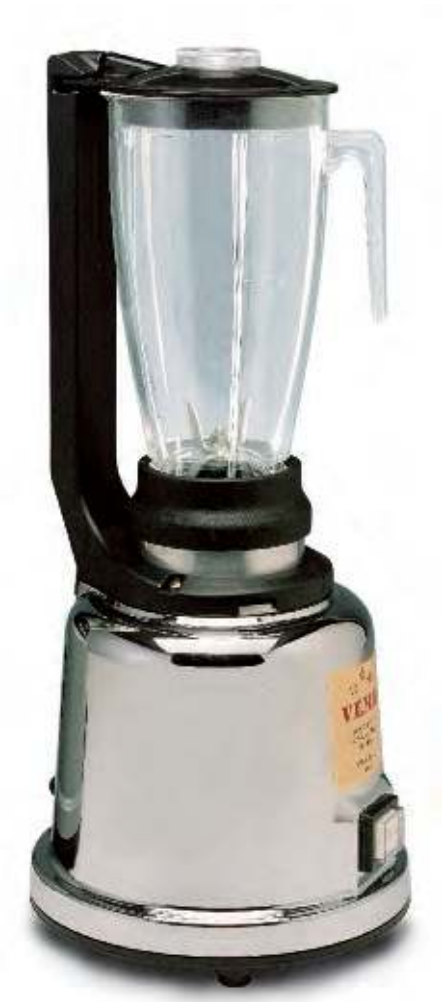
Weight kg. 5 (FR 2002) kg. 4 /FR 2068)



FR 2068/M



FR 2002



FR 2068/L

Frullatori **FR 2003 e FR 2003/L**

■ Frullatore con 2 bicchieri trasparenti da 1,2 litri (uno con lame e uno con cono) Dotato di micro interruttori azionabili posizionando correttamente il coperchio e di due motori a 2 velocità: 12.500/16.700 giri al minuto, variatore di velocità con supplemento. Corpo in alluminio, coperchi con tappo estraibile per aggiungere ingredienti senza fermare la lavorazione.
Modello FR 2003/L con 2 bicchieri in acciaio inox.

variatore di velocità con supplemento

CARATTERISTICHE TECNICHE:

FR 2003 e FR 2003/L: Frullatori a 2 bicchieri

Corpo in alluminio lucido

FR 2003 = 2 bicchieri trasparenti da 1,2 l. (1 con lame e 1 con cono)

FR 2003/L = 2 bicchieri inox da 2 l. (1 con lame e 1 con cono)

Coperchi con tappo dosatore

230V ~ 50/60Hz 400W max

Dimensioni cm. 19x35x45h

Peso kg. 8

■ Bender with two transparent 1,2 litres jugs (one with knives and one with cone) A microswitch starts the motor when the cover is correctly placed. Two speeds motor: 12.500/16.700 rpm, speed variator paying a surcharge. Aluminium body, cover with removable plug to add food without stop the motor.
FR 2003/L model with two stainless steel jugs.

surchage for speed variator

TECHNICAL FEATURES:

FR 2003 and FR 2003/L: Blenders with 2 jugs

Shiny aluminium body

FR 2003 = 2 transparent 1.2 litres jugs (1 with blades and 1 with cone)

FR 2003/L = 2 stainless steel 2 litres jugs (1 with blades and 1 with cone)

Covers with measuring plug

230V ~ 50/60Hz 400W max

Overall size cm. 19x35x45h

Weight kg. 8



FR 2003/L **con bicchieri inox with s. steel jugs**



FR 2003

Frullatore e Frullino **FRFL 2013**

■ Apparecchio composto da Frullatore e Frullino Frappè uniti dalla stessa base per ottimizzare lo spazio. Ogni funzione viene svolta in perfetta autonomia e le caratteristiche tecniche sono quelle delle macchine separate.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Frullatore e frullino frappè

Corpo in alluminio lucido

Bicchiere frullatore trasparente da 1,2 litri con lame

Bicchiere frullino trasparente da 0,800

Coperchio con tappo dosatore

230V ~ 50/60Hz 350W max

Dimensioni cm. 30x16x50h

Peso kg. 8

■ Machine combining the Blender with the Shaker functions.
The single machines are joined together to optimize the space, the technical features are the same of the separated machines.

TECHNICAL FEATURES:

Blender and milk shaker

Shiny aluminium body

1.2 litres transparent polycarbonate blender jug

0.800 litres transparent polycarbonate frappè jug

Blender cover with measuring plug

230V ~ 50/60Hz 350W max

Overall size cm. 30x16x50h

Weight kg. 8



Frullatori Frozen **FR 2055 Inox e Trasp**

■ Frullatore con bicchiere trasparente da 1,2 litri o con bicchiere in acciaio inox da 2 litri. Dotato di micro interruttore azionabile posizionando correttamente il coperchio e di motore da 500W a 2 velocità: 12.500/16.700 giri al minuto, variatore di velocità con supplemento.
Corpo in alluminio, coperchio con tappo estraibile per aggiungere ingredienti senza fermare la lavorazione.

variatore di velocità con supplemento

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Frullatori Frozen:
FR 2055 INOX con 1 bicchiere inox da 2 litri;
FR 2055 TRASP. con 1 bicchiere trasparente da 1,2 litri

Corpo in alluminio lucido

Bicchieri inox da 2 litri o trasparente da 1,2 litri

Coperchio con tappo dosatore

230V ~ 50/60Hz 400W

Dimensioni cm. Ø 22 x 48h

Peso kg. 6

■ Bender with 1,2 litres trasparent jug or with 2 litres stainless steel jug.
A microswitch starts the motor when the cover is correctly placed. 500W two speeds motor: 12.500/16.700 rpm, speed variator paying a surcharge.
Aluminium body, cover with removable plug to add food without stop the motor.

surchage for speed variator

TECHNICAL FEATURES:

Blenders Frozen:
FR 2055 INOX with 1 stainless steel 2 liters jug;
FR 2055 TRASP. with 1 transparent 1,2 liters jug

Shiny aluminium body

Stainless steel 2 liters jug or transparent 1,2 liters jug

Cover with measuring plug

230V ~ 50/60Hz 400W

Overall size cm. Ø 22 x 48h

Weight kg. 6



FR 2055 TRASP



FR 2055 INOX

Frullatori **FR 2010 Gelateria e Turbo**

Frullatori per gelateria con bicchiere in acciaio inox da 5 litri. Dotati di motori potenti e lame molto lunghe, interruttore a 2 velocità o variatore di velocità. Una speciale asta di contrasto inserita all'interno dei bicchieri permette una perfetta micronizzazione del prodotto. Ideali per preparare la giusta dose per una vaschetta di gelato.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Frullatori gelateria con bicchiere da 5 litri in acciaio inox

Corpo ABS cromato

FR 2010 con interruttore a 2 velocità 17.300/22.000 giri

FR 2010 TURBO con variatore di velocità 1.000/22.000 giri

230V~50/60Hz 1200W

Dimensioni cm. Ø 28x59h

Peso kg. 8

Big Blenders with 5 litres stainless steel jug. Equipped with powerful motors and more long knives, 2 speeds switch or speed variator. The head locking lever activates a starting micro switch. A special contrast bar inside the jug allows a perfect micro result of the product. Ideal to prepare the base of one ice cream tank.

TECHNICAL FEATURES:

Big Blenders with 5 litres stainless steel jug

ABS chrome body

FR 2010 with two speed motor 17.300/22.000 rpm

FR 2010 TURBO with speed variator 1.000/22.000 rpm

230V~50/60Hz 1200W

Overall size cm. Ø 28x59h

Weight kg. 8



FR 2010 TURBO



FR 2010

Frullatori **FR 2010 Gelateria e Turbo**

Frullatori per gelateria con bicchiere in acciaio inox da 5 litri. Dotati di motori potenti e lame molto lunghe, interruttore a 2 velocità o variatore di velocità. Una speciale asta di contrasto inserita all'interno dei bicchieri permette una perfetta micronizzazione del prodotto. Ideali per preparare la giusta dose per una vaschetta di gelato. Esistono due modelli, uno normale e uno più potente per soddisfare tutti gli utilizzi.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Frullatori gelateria con bicchiere inox da 5 litri

Corpo ABS cromato

Coperchio con tappo dosatore

FR 2010:
230V ~ 50/60Hz 500W con interruttore a 2 velocità 17.000/20.000 giri

FR 2010 Turbo:
230V ~ 50/60Hz 1200W con variatore di velocità 22.000 giri max

Dimensioni cm. Ø 28x59h

Peso kg. 8

Big Blenders with 5 litres stainless steel jug. Equipped with powerful motors and more long knives, 2 speeds switch or speed variator. The head locking lever activates a starting micro switch. A special contrast bar inside the jug allows a perfect micro result of the product. Ideal to prepare the base of one ice cream tank. Two models exist, a Normal big Blender and a Turbo Blender, to satisfy all the use.

TECHNICAL FEATURES:

Big Blenders with 5 litres stainless steel jug

ABS chrome body

Cover with measuring plug

FR 2010:
230V ~ 50/60Hz 500W with 2 speeds switch 17.000/20.000 rpm

FR 2010 Turbo:
230V ~ 50/60Hz 1200W with speed variator 22.000 rpm max

Overall size cm. Ø 28x59h

Weight kg. 8



FR 2010 TURBO



FR 2010

VEMA

Frullini frappé

Shakers

Frullini Frappè **FL 2005/E o L e FL 2008/E**

■ Frullino frappe da banco e Frullino Frappè da muro a 1 tazza trasparente (mod. E) o in acciaio inox (mod. L). Dotati di interruttore generale e di microinterruttore di avvio funzionamento. Il motore con albero integrato e le farfalle miscelatrici di forme diverse lo rendono Ideale per preparare cremosi frappè e caffè shakerato oppure montare panna, maionese e salse.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Frullini Frappe a 1 tazza

Tazze trasparenti (E) o in acciaio inox (L) capacità 800 cl

230V ~ 50/60Hz 150W, 18.000 giri

Farfalle sintetiche o in acciaio inox di diverso design a scelta

Dimensioni
FL 2005 cm. 18x21x52h
FL 2008 cm. 18x18x37h

Peso kg. 3

■ Frappe Blenders to put on the counter or to attach on the wall with one transparent (E model) or stainless steel (L model) beaker. Equipped with general switch and operative micro switch, motor axle integrated and special design mixed disks. Ideal to prepare milk shakes and shaken coffee or to whip mayonnaise and sauces.

TECHNICAL FEATURES:

Frappe Blenders with 1 beaker

Transparent (E) or stainless steel (L) beakers 800 cl capacity

230V ~ 50/60Hz 150W, 18.000 rpm

Synthetic or s. steel different mixer disks at choice

Overall sizes
FL 2005 cm. 18x21x52h
FL 2008 cm. 18x18x37h

Weight kg. 3



FL 2008/E



FL 2005/E



FL 2005/L

Frullini Frappè **FL 2006 o L e FL 2022/E**

Frullino frappe da banco e Frullino Frappè da muro a 2 tazze trasparenti (mod. E) o in acciaio inox (mod. L). Dotati di interruttore generale e di microinterruttore di avvio funzionamento. Il motore con albero integrato e le farfalle miscelatrici di forme diverse lo rendono Ideale per preparare cremosi frappè e caffè shakerato oppure montare panna, maionese e salse.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Frullini Frappe a 2 tazze

Tazze trasparenti (E) o in acciaio inox (L) capacità 800 cl

230V ~ 50/60Hz 300W max, 18.000 giri

Farfalle sintetiche o in acciaio inox di diverso design a scelta

Dimensioni
FL 2006 cm. 19x28x52h
FL 2022 cm. 19x30x41h

Peso kg. 5

Frappe Blenders to put on the counter or to attach on the wall with two transparent (E model) or stainless steel (L model) beakers. Equipped with general switch and operative micro switch, motor axle integrated and special design mixed disks. Ideal to prepare milk shakes and shaken coffee or to whip mayonnaise and sauces.

TECHNICAL FEATURES:

Frappe Blenders with 2 beakers

Transparent (E) or stainless steel (L) beakers 800 cl capacity

230V ~ 50/60Hz 300W max, 18.000 rpm

Synthetic or s.steel different mixer disks at choice

Overall sizes
FL 2006 cm. 19x28x52h
FL 2022 cm. 19x30x41h

Weight kg. 5



FL 2022/E



FL 2006

DI SERIE
FL 2006/E con bicchieri trasparenti
FL 2006/L con bicchieri in acciaio inox

MASS-PRODUCED
FL 2006/E with transparent beakers
FL 2006/L with s. steel beakers

Frullino Frappè **FL 2027**

Farfalle sintetiche
Synthetic mixers







Farfalle in acciaio inox
Stainless steel mixers







■ Frullino frappe da banco a 3 tazze trasparenti (mod. E) o in acciaio inox (mod. L). Dotati di interruttore generale e di microinterruttore di partenza. Il motore con albero integrato e le farfalle miscelatrici di forme diverse lo rendono Ideale per preparare cremosi frappè e caffè shakerato oppure montare panna, maionese e salse.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Frullino frappè da banco a 3 tazze

Tazze trasparenti in policarbonato (E) o in acciaio inox (L) capacità 800 cl

Farfalle in materiale sintetico o in acciaio inox a scelta

230V ~ 50/60Hz
450W max
18.000 giri

Dimensioni cm. 19x39x52h

Peso kg. 8

■ Shaker to put on the counter with three transparent (E model) or stainless steel (L model) beakers. Equipped with general switch and operative micro switch, integrated motor axle and special design mixed disks. Ideal to prepare milk shakes and shaked coffee or to whip mayonnaise and sauces.

TECHNICAL FEATURES:

Milk shakers with 3 beakers for counter use

transparent beakers (E model) or stainless steel beakers (L model) 800 cl capacity

Synthetic or stainless steel mixing disks at choice

230V ~ 50/60Hz
450W max
18.000 rpm

Overall size cm. 19x39x52h

Weight kg. 8



DI SERIE
FL 2027/E con bicchieri trasparenti
FL 2027/L con bicchieri in acciaio inox

MASS PRODUCED
FL 2027/E with transparent beakers
FL 2027/L with s. steel beakers

Frozen **FZ 2075** - Mixage **MI 2032**

■ Frullino Frozen con farfalla in acciaio inox ondulata e motore a 2 velocità adatto a miscelare cocktails con frutta, ghiaccio vuoto e liquore.
Il risultato sarà un drink con i componenti spezzettati ma non omogenei.

Il Mixage invece ha una paletta adatta a miscelare liquori e sciroppi come fosse uno shaker.

FZ 2075 CARATTERISTICHE TECNICHE:

Frullino "frozen" a 1 tazza

Tazza e farfalla miscelatrice in acciaio inox

Motore a 2 velocità

230V ~ 50/60Hz 180W 20.000 giri

Dimensioni cm. 18x21x52h

Peso kg. 3

MI 2032 CARATTERISTICHE TECNICHE:

Mixage MI 2032 a 1 tazza

Motore lento 230V~50/60Hz 150W 16.000 giri

Dimensioni cm. 18x21x52h

Peso kg. 3

■ Frozen shaker with undulated stainless steel mixer disk and two speeds motor; suitable to prepare cocktails with fruits, liqueurs and empty ice cubes to obtain drinks with broken but not homogeneous result.

Mixage is ideal to mix cocktails made with spirits and syrups in the same way as if you use the shaker.

FZ 2075 TECHNICAL FEATURES:

"Frozen" shaker blender with 1 beaker

Stainless steel beaker and mixing disk

2 speed motor

230V ~ 50/60Hz 180W 20.000 rpm

Overall size cm. 18x21x52h

Weight kg. 3

MI 2032 TECHNICAL FEATURES:

MI 2032 Mixage with 1 beaker

Slow speed motor 230V~50/60Hz 150W 16.000 rpm

Overall size cm. 18x21x52h

Weight kg. 3



MI 2032



FZ 2075

VEMA

Apparecchi di cottura

Cooking machines

Tostafette **TF 2090**

■ Tostafette grande a nastro continuo, interamente costruito in acciaio inox, adatto alla tostatura di pane con produzione oraria di 700 fette.
Dotato di variatore di velocità e resistenze in acciaio inox corazzato garantisce la cottura perfetta di entrambi i lati delle fette in solo 1 min. e 10 sec.
È una macchina ideale per le sale colazione degli alberghi.

unico sistema di raffreddamento prolungato anche dopo lo spegnimento

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Tostafette

Interamente in acciaio inox con scivolo e vassoio estraibili

Regolazione velocità di cottura per adattarsi ai diversi formati delle fette

Mantello esterno protetto da eccessivo riscaldamento

Produttività max 700 fette/ora

Minimo costo di esercizio

Resistenze corazzate in acciaio inox

230V ~ 50/60Hz 1300W

Dimensioni cm. 40 x 54 x 38 h.

Peso kg. 25

■ Conveyor Toaster in big dimension, entirely made in stainless steel, suitable to toast 700 slices of bread per hour. Equipped with speed variator and strong stainless steel heating elements to assure a perfect browned slices in only 1 minute and 10 seconds.
This machine is ideal for the breakfast rooms of hotels.

exclusive cooling system working even after switch off

TECHNICAL FEATURES:

Conveyor toaster

completely made in stainless steel

Conveyor speed selector for different sizes of slices

Outside body protected from overheating

700 slices/hour max output

Minimum operating cost

Stainless steel heating elements

230V~ 50/60Hz 1300W

Overall size cm. 40 x 54 x 38 h.

Weight kg. 25



Tostafette **TF 2096**

■ Tostafette piccolo a nastro continuo, interamente costruito in acciaio inox, adatto alla tostatura di pane con produzione oraria di 500 fette. Dotato di resistenze in acciaio inox corazzato garantisce la cottura perfetta di entrambi i lati delle fette in solo 1 min. e 10 sec.
È una macchina ideale per le sale colazione degli alberghi.

unico sistema di raffreddamento prolungato anche dopo lo spegnimento

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Tostafette piccolo

Interamente in acciaio inox con vassoio estraibile

Mantello esterno protetto da eccessivo riscaldamento

Produttività oraria circa 500 fette

Resistenze corazzate in acciaio inox

230V ~ 50/60Hz 870W

Dimensioni cm. 30x55x38h

Peso kg. 16

■ Conveyor Toaster in small dimension, entirely made in stainless steel, suitable to toast 500 slices of bread per hour. The strong stainless steel heating elements assure perfect browned slices in only 1 minute and 10 seconds.
This machine is ideal for the breakfast rooms of hotels.

exclusive cooling system working even after switch off

TECHNICAL FEATURES:

Small Conveyor Toaster

Completely made in stainless steel

Outside body protected from overheating

About 500 slices/hour output

Stainless steel heating elements

230V ~ 50/60Hz 870W

Overall size cm. 30x55x38h

Weight kg. 16



Tostapane **TP 2059 e TP 2060**

■ Tostapane con 2 o 4 forni verticali indipendenti. Dotati di 2 o 4 pinze in acciaio inox di speciale design, 2 o 4 temporizzatori da 5' e 2 o 4 resistenze elettriche in materiale pregiato per l'omogenea diffusione del calore. Interamente costruiti in acciaio inox sono ideali per la cottura veloce e tradizionale di toast farciti.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

TP 2059: Tostapane in acciaio inox a 2 forni
TP 2060: Tostapane in acciaio inox a 4 forni

Carrozzeria e pinze in acciaio inox

TP 2059 con 2 pinze
TP 2060 con 4 pinze

Temporizzatori da 5 min.

TP 2059: 230V~50/60Hz 1100W max
TP 2060: 230V~50/60Hz 2200W max

Dimensioni
TP 2059: cm. 20x31x29h
TP 2060: cm. 38x31x29h

TP 2059: peso kg. 6
TP 2060: peso kg. 12

■ Toasters with two or four vertical and independent ovens. Equipped with two or four special designed tongs, with two or four 5' timer and with two or four electric heating elements in valuable material to assure the best heat diffusion. Entirely made in stainless steel they are ideal to make a speed and traditional preparation of the sandwiches.

TECHNICAL FEATURES:

TP 2059: 2 ovens stainless steel toaster
TP 2060: 4 ovens stainless steel toaster

Stainless steel body and tongs

TP 2059 with 2 tongs
TP 2060 with 4 tongs

5 min. timers

TP 2059: 230V~50/60Hz 1100W max
TP 2060: 230V~50/60Hz 2200W max

Overall size
TP 2059: cm. 20x31x29h
TP 2060: weight kg. 12

TP 2059: weight kg. 6
TP 2060: weight kg. 12



TP 2060



TP 2059

Fornetti con piastra **FOPV 2087 e FOPV 2085**

■ Combinati Fornetto singolo e doppio con top in vetroceramica.
Speciali perché consento di cuocere in due diversi modi anche contemporaneamente: per contatto sopra il piano di cottura in vetroceramica e per irradiazione dentro al forno.
Dotati di 3 o 6 pinze, 5 o 7 elementi riscaldanti e accensioni separate per la massima versatilità.
Ideali per fast-food e paninoteche che vogliono avere le massime opzioni di cottura.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Fornetti con piastra singolo (FOPV 2085) e doppio (FOPV 2087)

Interamente in acciaio inox coimbentato

Top in vetroceramica cm. 45x24

3 o 6 pinze dotate di protezione

5 o 7 resistenze in acciaio inox corazzato

3 o 4 interruttori per utilizzo separato delle funzioni

230V ~ 50/60Hz 3100W max (FOPV 2085)

230V ~ 50/60Hz 4080W max (FOPV 2087)

Dimensioni
FOPV 2085
cm. 54x27x34h
FOPV 2087
cm. 54x27x49h

Peso
kg. 19 (FOPV 2085)
kg. 21 (FOPV 2087)

■ Single and Double Grill Ovens with Ceramic Top.
Special all in one to cook in two different way: by contact if you put the food on the ceramic top, by irradiation if you put the food into the oven.
Equipped with 3 or 6 tongs, 5 or 7 heating elements, separated switches to use the functions separately or in the same time.
Ideal for all those fast foods wanting to have the maximum performance.

TECHNICAL FEATURES:

Single (FOPV 2085) or Double (FOPV 2087) Grill Ovens with ceramic top

Entirely made in insulated stainles steel

cm. 45x24 ceramic top

3 or 6 tongs with handle

5 or 7 steel heating elements

3 or 4 switches to switch on the different functions separately

230V ~ 50/60Hz 3100W max (FOPV 2085)

230V ~ 50/60Hz 4080W max (FOPV 2087)

Overall size
FOPV 2085
cm. 54x27x34h
FOPV 2087
cm. 54x27x49h

Weight
kg. 19 (FOPV 2085)
kg. 21 (FOPV 2087)



FOPV 2085



FOPV 2087

Fornetti **FO 2069/Q e FO 2069**

■ Fornetto singolo a 3 pinze di ampie dimensioni costruito interamente in acciaio inox.
Adatto alla cottura per irradiazione di alimenti posti dentro alle pinze o posati in orizzontale sulle griglie di cottura.
Dotato di 4 resistenze tubolari in acciaio inox corazzato assicura una cottura sicura e profonda anche in presenza di più strati di farcitura.
Disponibile anche **FO 2069/Q** con resistenze infrarossi al quarzo spessorate per un riscaldamento istantaneo e la cottura immediata del cibo.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Fornetto singolo a 3 pinze

Carrozzeria interamente in acciaio inox

3 pinze con copri manici termoisolanti

4 resistenze in acciaio inox corazzate (FO 2069) o infrarossi al quarzo (FO 2069/Q)

2 interruttori per l'accensione separata sotto o sopra

Temporizzatore da 15 min.

230V ~ 50/60Hz 2000W max

Dimensioni cm. 52x27x26h

Peso kg. 9

■ Single Grill Oven with three tongs, very wide and made entirely in stainless steel. Suitable to cook or heating up all kind of foodstuff put into the tongs or placed in horizontal on the grills.
The four strong heating elements are safe, durable and efficient, they cook in perfect way also big filled sandwiches.
Ideal to prepare toast, pizza, Panini...
Suitable also **FO 2069/Q** model with quartz infrared heating elements to have an immediate warm up and a very fast cooking.

TECHNICAL FEATURES:

Single Grill Oven with 3 tongs

Stainless steel body

3 tongs with protective handles

4 stainless steel (FO 2069) or quartz infrared (FO 2069/Q) heating elements

2 switches for separated starting

15 min. timer

230V ~ 50/60Hz 2000W max

Overall size cm. 52x27x26h

Weight kg. 9



FO 2069



FO 2069/Q

Fornetti **FO 2071/Q e FO 2071**

■ Fornetto doppio a 6 pinze di ampie dimensioni costruito interamente in acciaio inox. Adatto alla cottura per irradiazione di alimenti posti dentro alle pinze o posati in orizzontale sulle griglie di cottura. Dotato di 6 resistenze tubolari in acciaio inox corazzato assicura una cottura sicura e profonda anche in presenza di più strati di farcitura. Disponibile anche **FO 2071/Q** con resistenze infrarossi al quarzo spessorate per un riscaldamento istantaneo e la cottura immediata del cibo.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Fornetto doppio a 6 pinze

Carrozzeria interamente in acciaio inox

6 pinze con copri manici termoisolanti

6 resistenze in acciaio inox corazzate (FO 2071) o infrarossi al quarzo (FO 2071/Q)

3 interruttori per l'accensione separata sotto, in mezzo o sopra

Temporizzatore da 15 min.

230V ~ 50/60Hz 3000W max

Dimensioni cm. 52x30x42h

Peso kg. 13

■ Double Grill Oven with six tongs, very wide and made entirely in stainless steel. Suitable to cook or heating up all kind of foodstuff put into the tongs or placed in horizontal on the grills.
The six strong heating elements are safe, durable and efficient, they cook in perfect way also big filled sandwiches.
Ideal to prepare toast, pizza, Panini...
Suitable also **FO 2071/Q** model with quartz infrared heating elements to have an immediate warm up and a very fast cooking.

TECHNICAL FEATURES:

Double Grill Oven with 6 tongs

Stainless steel body

6 tongs with protective handles

6 stainless steel (FO 2071) or quartz infrared (FO 2071/Q) heating elements

3 switches for separated starting

15 min. timer

230V ~ 50/60Hz 3000W max

Overall size cm. 52x30x42h

Weight kg. 13



FO 2071



FO 2071/Q

Fornetto pizza **FO 2100**

Fornetto chiuso da una finestra in vetroceramica ideale per pizze, bruschette e tostoni, patatine e qualsiasi altro cibo, precotto o surgelato, si desideri cuocere o riscaldare.
Il cibo può essere posto direttamene sulla griglia o dentro lo speciale vassoio, opzionale a richiesta, che consente la speciale "frittura senza olio" o la cottura di cibi che colano.
Le resistenze al quarzo ad alto spessore garantiscono l'immediato riscaldamento e un'eccezionale velocità di cottura.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Forno Pizza

Interamente in acciaio inox

Griglia con maniglia protetta e finestra in vetroceramica

4 resistenze superiori e 2 inferiori infrarossi al quarzo

2 interruttori per accensione separata dei piani

Temporizzatore da 30 min.

230V ~ 50/60Hz 1600W max

Dimensioni: cm. 50x36x26h

Peso kg. 13

Pizza Oven is a closed oven equipped with a special ceramic door which allows a concentrated heat. It is ideal for pizza, bruschetta and "tostoni", chips and any other food precooked or frozen you want to cook or heat.
The food can be placed directly on the grill or in a special tray, optional on request, allowing the "fry without oil" or cooking food that drips.
The thick quartz resistances guarantee the immediate heating and a very quick cooking system.

TECHNICAL FEATURES:

Pizza Oven

Stainless steel body

Grill with insulated handle and ceramic door

4 upper and 2 lower quartz infrared resistances

2 switches for separated starting

30 min. timer

230V ~ 50/60Hz 1600W max

Overall size: cm. 50x36x26h

Weight kg. 13



Optional



Fornetto pizza **FO 2100**



PIZZA



PATATINE
FRENCH FRIES



BRUSCHETTA







Optional

Piastra vetroceramica **PV 2063**

■ Piastra singola in vetroceramica con piani di cottura lisci o rigati a scelta. Ideale per la cottura croccante fuori ma morbida dentro di toast farciti, panini, pizze e qualsiasi altro cibo posato direttamente sul piano riscaldante. Il vetroceramica si riscalda in pochi minuti, non assorbe i sapori e non produce residui di combustione.
Le resistenze in acciaio inox corazzato sono eterne ed efficienti, mantengono a lungo il calore e hanno un basso assorbimento.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Piastra singola in vetroceramica

Carrozzeria in acciaio inox

Piani di cottura cm. 25x25 lisci o rigati a scelta

Interruttore a pulsante con lampada spia incorporata

Termostato 0-300°

230V ~ 50/60Hz 1300W

Dimensioni cm. 32x42x56h max

Peso kg. 12

■ Single Ceramic Grill with smooth or ribbed hotplates at choice. Ideal to cook toasts, panini, pizza and all the foodstuffs which will remain crisp outside and soft inside. Ceramic warms up in a very few minutes, doesn't absorb the food taste and doesn't produce combustion waste.
The steel heating elements, which retain their heat for a long time after the machine has been switched off, are durable, efficient and save 30% of electricity.

TECHNICAL FEATURES:

Single Glass Ceramic Grill

Stainless steel body, 25x25 cm. glass ceramic hotplates

Smooth or ridged hotplates design as you want

Switch-push with warning light

0-300° thermostat

230V ~ 50/60Hz 1300W

Overall size cm. 32x42x56h max

Weight kg. 12



Piastra vetroceramica **PV 2070**

■ Piastra media in vetroceramica con piani di cottura lisci o rigati a scelta. Ideale per la cottura croccante fuori ma morbida dentro di toast farciti, panini, pizze e qualsiasi altro cibo posato direttamente sul piano riscaldante.
Il vetroceramica si riscalda in pochi minuti, non assorbe i sapori e non produce residui di combustione.
Le resistenze in acciaio inox corazzato sono eterne ed efficienti, mantengono a lungo il calore e hanno un basso assorbimento.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Piastra media in vetroceramica

Carrozzeria in acciaio inox

Piani di cottura cm. 40x30 lisci o rigati a scelta

Interruttore a pulsante con lampada spia incorporata

Termostato 0-300°

230V ~ 50/60Hz 2460W

Dimensioni cm. 46x43x59h max

Peso kg. 17

■ Medium Ceramic Grill with smooth or ribbed hotplates at choice.
Ideal to cook toasts, panini, pizza and all the foodstuffs which will remain crisp outside and soft inside.
Ceramic warms up in a very few minutes, doesn't absorb the food taste and doesn't produce combustion waste.
The steel heating elements, which retain their heat for a long time after the machine has been switched off, are durable, efficient and save 30% of electricity.

TECHNICAL FEATURES:

Medium Glass Ceramic Grill

Stainless steel body

40x30 cm. glass ceramic hotplates

Smooth or ridged hotplates design as you want

Switch-push with warning light

0-300° thermostat

230V ~ 50/60Hz 2460W

Overall size cm. 46x43x59h max

Weight kg. 17



Piastre vetroceramica **PV 2064 e PVF 2066**



PVF 2066

■ Piastre doppie in vetroceramica con due coperchi (PV 2064) o con mezzo coperchio (PVF 2066), dotate di piani di cottura lisci o rigati a scelta. Ideali per la cottura croccante fuori / morbida dentro di toast farciti, panini, pizze e qualsiasi altro cibo posato direttamente sui piani riscaldanti. Il PVF 2066 è utilizzabile anche come fry-top. Il vetroceramica si riscalda in pochi minuti, non assorbe i sapori e non produce residui di combustione. Le resistenze in acciaio inox corazzato sono eterne ed efficienti, mantengono a lungo il calore e hanno un basso assorbimento.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Piastre grandi con doppio coperchio (PV 2064) o mezzo coperchio (PVF 2066)

Interamente in acciaio inox coimbentato

Piani di cottura in vetroceramica lisci o rigati a scelta

Piani grandi cm. 53x25 piccoli 25x25

2 pulsanti con spia per accensioni separate

2 temostati 0-300°

230V ~ 50/60Hz 2500W max (PV 2064)

230V ~ 50/60Hz 1900W max (PVF 2066)

Dimensioni cm. 59x42x56h max

Peso kg.22 (PV 2064) kg.16 (PVF 2066)

■ Double Ceramic Grills with two covers (PV 2064) or with only half cover (PVF 2066), smooth or ribbed hotplates are available at choice. Ideal to cook toasts, panini, pizza and all other foodstuffs which will remain crisp outside and soft inside. The PVF 2066 can be used also as fry-top. Smooth or ribbed hotplates are available. Ideal to cook toasts, panini, pizza and all other foodstuffs which will remain crisp outside and soft inside. Ceramic warms up in a very few minutes, doesn't absorb the food taste and doesn't produce combustion waste. The steel heating elements, which retain their heat for a long time, after the machine has been switched off, are durable, efficient and save 30% of electricity.

TECHNICAL FEATURES:

Double Ceramic Grills with two covers (PV 2064) or only half cover (PVF 2066)

Entirely made in insulated stainles steel

Smooth or ribbed ceramic hotplates at choice

cm. 53x25 big hotplates cm 25x25 small hotplates

2 push button for switching on half part

230V ~ 50/60Hz 2400W max

230V ~ 50/60Hz 2500W max (PV 2064)

230V ~ 50/60Hz 1900W max (PVF 2066)

Overall size cm. 59x42x56h max

Weight kg.22 (PV 2064) kg.16 (PVF 2066)



PV 2064

Piastre vetroceramica **PV 2099**

■ Piastra doppia in vetroceramica con unico coperchio ideale per sfruttare tutto lo spazio dei piani di cottura che possono essere lisci o rigati a scelta. **Dotata di interruttori separati per l'accensione parziale o totale del piano di cottura**. Toast farciti, panini, pizze e qualsiasi altro cibo, posato direttamente sul piano riscaldante, risulteranno croccanti fuori e morbidi dentro. Il vetroceramica si riscalda in pochi minuti, non assorbe i sapori e non produce residui di combustione. Le resistenze in acciaio inox corazzato sono eterne ed efficienti, mantengono a lungo il calore e hanno un basso assorbimento.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Piastra grande con unico coperchio

Interamente in acciaio inox coimbentato

Piani di cottura in vetroceramica lisci o rigati a scelta

Piani cm. 53x25

2 pulsanti con spia per accensioni separate

2 temostati 0-300°

230V ~ 50/60Hz 2400W max

Dimensioni cm. 59x42x56h max

Peso kg.22

■ Double Ceramic Grill with only one cover. **Equipped with two separate switches to use all or half hot surface**. Smooth or ribbed hotplates are available. Ideal to cook toasts, panini, pizza and all other foodstuffs which will remain crisp outside and soft inside. Ceramic warms up in a very few minutes, doesn't absorb the food taste and doesn't produce combustion waste. The steel heating elements, which retain their heat for a long time, after the machine has been switched off, are durable, efficient and save 30% of electricity.

TECHNICAL FEATURES:

Double Ceramic Grill with only one cover

Entirely made in insulated stainles steel

Smooth or ribbed ceramic hotplates at choice

cm. 53x25 hotplates

2 push button for switching on half part

230V ~ 50/60Hz 2400W max

Overall size cm. 59x42x56h max

Weight kg.22



Piastre-forno in vetroceramica **PF 2097**

Piastre forno piccole in vetroceramica, speciale doppia funzione: piastra o forno agendo semplicemente sulla posizione del maniglione.
Dotata di funzione grill per gratinare, piani in vetroceramica lisci o rigati a scelta, ventilazione. Interruttore luminoso, lampada spia di raggiungimento temperatura, termostato e temporizzatore sonoro; resistenze in acciaio inox corazzato.
Il calore concentrato e uniforme consente la cottura velocissima di qualsiasi cibo.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Piastre Forno piccole in vetroceramica

Interamente in acciaio inox coimbentato

Piani di cottura in vetroceramica cm.25x25 lisci o rigati a scelta

Interruttore e pulsante grill con spia

2 temostati 0-250°

Temporizzatore 0-30 min.

230V ~ 50/60Hz 970W max

Dimensioni 36x50x56h max

Peso kg.21

Small Grill Ovens with ceramic hotplates, smooth or ribbed at choice.
Double and immediate use as grill or as oven simply setting the handle in one of the two positions. Equipped with luminous switch, signal lamp, thermostat, timer and steel heating elements, push button grill function to have different temperature on the cover, ventilation system.
The uniform and concentrated heat allows a very quick cooking of all the kind of foodstuff.

TECHNICAL FEATURES:

Small Ceramic Grill Ovens

Entirely made in insulated stainles steel

cm.25x25 ceramic hotplates, smooth or ribbed at choice

Switch and grill button with light

Two 0-250° thermostats

Timer 0-30'

230V ~ 50/60Hz 970W max

Overall size 36x50x56h max

Weight kg.21



Piastra-forno in vetroceramica **PF 2095**

Piastra forno media in vetroceramica con speciale doppio uso come piastra o come forno agendo semplicemente sulla posizione del maniglione. Dotata di funzione grill e funzione ventilatore per differenziare il calore nei due piani, lisci o rigati a scelta. Interruttore luminoso, lampada spia di raggiungimento temperatura, termostato e temporizzatore sonoro; resistenze in acciaio inox corazzato.
Il calore concentrato e uniforme consente la cottura velocissima di qualsiasi cibo.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Piastra-Forno in vetroceramica

Carrozzeria in acciaio inox

Piani di cottura in vetroceramica cm 40x30 lisci o rigati a scelta

Interruttore generale a pulsante con lampada spia incorporata

Interruttori a pulsante per azionamento grill e per ventilazione con relative lampade spia

Termostato 0-250°

Temporizzatore 0-30'

230V ~ 50/60Hz 1700W

Dimensioni cm 50x54x25h (63h max)

Peso kg. 34

Medium Grill Oven with ceramic hotplates smooth or ribbed at choice, double and immediate use as a grill or as an oven simply setting the handle in one of the two positions.
Equipped with luminous switch, signal lamp, thermostat, timer and steel heating elements, two push buttons for grill function and ventilation system to have a different temperature on the cover.
The uniform and concentrated heat allows a very quick cooking of all the kind of foodstuff.

TECHNICAL FEATURES:

Ceramic Grill Oven

Stainless steel body

Ceramic hotplates cm. 40 x 30 smooth or ridged at choice

Switch-pusher with warning light

Grill and Fan devices switch-pushers with warning lights

0-250° Thermostat

0-30' Timer

230V ~ 50/60Hz 1700W

Overal size cm. 50x54x25h (max cm.63h)

Weight kg. 34



Fry Tops vetroceramica **PVF 2079, 2046 e 2065**

■ Fry tops con piano di cottura in vetroceramica piccolo, medio o grande. Essendo compatti e occupando poco spazio, oltre a consumare poco, sono ideali per sostituire i classici fornelli nelle seconde case, in barca, in roulotte. Il piano a vista permette la cottura dei cibi posati direttamente sopra il vetroceramica o dentro apposite pentole.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Fry-tops in vetroceramica

Carrozzeria in acciaio inox

Piano di cottura in vetroceramica
PVF 2079 cm. 25x25
PVF 2046 cm. 40x30
PVF 2065 cm. 53x25
liscio o rigato a scelta

Interruttori a pulsante con lampada spia incorporata

Termostati 0-300°

230V ~ 50/60Hz
700/1050/1400 W max

Dimensioni
PVF 2079 SINGOLO
cm. 35x42x10h

PVF 2046 MEDIO
cm. 47x42x10h

PVF 2065 DOPPIO
cm. 59x42x10h

Peso kg. 5/8/10

■ Fry tops with ceramic single, medium or big hotplates. They are compact and ideal to cock all kind of foodstuff placed directly on the top. Taking not much space and saving electric energy, they can replace the traditional stove in the second home, on boat or in the caravan. The foodstuff can be cocked by contact directly on the hotplate or into suitable pans.

TECHNICAL FEATURES:

Glass Ceramic Fry-tops

Stainless steel body

Ceramic top smooth or ridged design as you want
PVF 2079 cm. 25x25
PVF 2046 cm. 40x30
PVF 2065 cm. 53x25

Switch-pushes with warning light

0-300° thermostat

230V ~ 50/60Hz
700/1050/1400 W max

Overall size
PVF 2079 SINGLE
cm. 35x42x10h

PVF 2046 MEDIUM
cm. 47x42x10h

PVF 2065 DOUBLE
cm. 59x42x10h

Weight kg. 5/8/10



PVF 2079 singolo/single



PVF 2046 medio/medium



PVF 2065 doppio/double

Crepiere vetroceramica **CR 2082**

■ Crepiere con piano di cottura rotondo in vetroceramica di cm. 34,5 ideale per preparare crepes, piadine, pizza.
Il vetroceramica si riscalda in pochi minuti, non assorbe i sapori e non produce residui di combustione.
La resistenza in acciaio inox corazzato è eterna ed efficiente, mantiene a lungo il calore e ha un basso assorbimento.
Grazie alla sua forma circolare può essere usata anche come utile fornello.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Crepiere in vetroceramica

Carrozzeria in acciaio inox

Piano di cottura in vetroceramica liscio Ø 35 cm.

Interruttore a pulsante e lampada spia

Termostato 0-300°

230V ~ 50/60Hz 1500W

Dimensioni cm. Ø 37x 18h

Peso kg. 9

■ Crepe machine maker with circular 34,5 cm. ceramic hotplate. Ideal to prepare crepes, "piadina", pizza. Ceramic warms up in a very few minutes, doesn't absorb the food taste and doesn't produce combustion waste.
The steel heating element, which retains their heat for a long time after the machine has been switched off, is durable, efficient and saves 30% of electricity.
Thanks to the circular design you can use the Crepiere as a stove.

TECHNICAL FEATURES:

Crepe-machine maker

Stainless steel body

Ø 35 cm. smooth ceramic top

Switch-push and warning light

0-300° thermostat

230V ~ 50/60Hz 1500W

Overall size cm. Ø 37x 18h

Weight kg. 9





Cuociuova **CU 2077**

■ Cuoci Uova per la cottura di uova in acqua. Ideale per gli alberghi che potranno esporlo nella sala colazione dove i clienti si prepareranno personalmente l'uovo alla coque, barzotto o sodo secondo il tempo di cottura.
Dotato di 6 cestelli individuali e numerati, vasca in acciaio inox estraibile, temporizzatore da 30' e termostato 0-90°, interruttore luminoso e lampada spia di segnalazione inizio cottura.
Resistenza in acciaio totalmente indipendente ed estraibile.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Cuoci uova elettrico

Corpo e vasche in acciaio inox

6 cestelli numerati in acciaio inox

Resistenza da 1850W

Termostato da 0 a 90°

Temporizzatore da 1 a 30'

Dimensioni cm. 27x36x29h

Peso kg. 6

■ Egg Boiler to boil eggs into water. Ideal for guest in hotel wanting to prepare directly his egg during the breakfast time.
Depending on the cooking time you can have soft, lightly or hard boiled eggs.
Equipped with 6 individual and numbered baskets, stainless steel removable tank, 30' timer and 0-90° thermostat.
The steel heating element is extractable.

TECHNICAL FEATURES:

Electric egg-boiler

Stainless steel tank and body

6 numbered stainless steel baskets

1850W heating element

0-90° thermostat

1-30' timer

Overall size cm. 27x36x29h

Weight kg. 6



Cuocipasta **CP 2098**

Cuoci pasta per preparare pasta, riso, e qualsiasi altro cibo da cuocere in acqua o al vapore. Dotata di 2 cestelli forati, piastra elettrica esterna per la massima igiene del cibo, 2 temporizzatori per diversi tempi di cottura su ogni cestello; 1 termostato; 1 lampada spia che, spegnendosi, segnala l'inizio della cottura. Interamente in acciaio inox, compatto, non necessita di cappa aspirante, può essere quindi usato con ottimi profitti in tutti i bar che non vogliono usare cibi surgelati o precotti.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Cuoci Pasta

Pentola in acciaio inox da 4,5 litri

2 cestelli forati in acciaio inox

Interruttore a pulsante e lampada spia

Termostato 0-120°

2 temporizzatori da 0-30'

230V ~ 50/60Hz 1500W

Dimensioni cm. 48x40x35h

Peso kg. 10

Pasta cooker suitable to prepare pasta, rice, and all other kinds of foodstuffs requiring water or steam boiling. Equipped with two separate sieve-baskets, stainless steel tank separated from the hot plate, two timers for selecting different cooking times in each basket, a thermostat to choose the temperature, a signal lamp to indicate the start of cooking when it switches off. The Pasta cooker is compact, does not need an extractor and can be extremely useful to in those cafes want not utilize frozen or precooked food.

TECHNICAL FEATURES:

Pasta Cooker

4,5 litres stainless steel internal pot

2 stainless steel pierced baskets

Push button and signal light

0-120° thermostat

2 timers 0-30 min.

230V ~ 50/60Hz 1500W

Overall sizes cm. 48x40x35h

Weight kg. 10



Frullacutter **FC 2084**



FC 2084/C
Cutter

■ Frullacutter con 2 funzioni: Frullatore per uso con base liquida, Cutter per uso anche senza liquido.
Le diverse velocità di lavorazione sono attivate dal semplice cambio del bicchiere sulla base in comune. Dotato di 2 bicchieri differenti in acciaio inox (acquistabile anche separatamente il solo cutter con il cod. FC 2084/C) con gruppo lame diversi.
Dotato di interruttore a 2 velocità e pulsante per funzionamento intermittente. Ideale, nella funzione Cutter, per realizzare preparazioni non attuabili con il frullatore.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Frullatore+cutter

Corpo in alluminio lucido

Bicchiere frullatore in acciaio inox da 2,2 litri

Bicchiere cutter in acciaio inox da 2,5 litri

Motore frullatore 17.300/20.000 giri

700/1400 giri cutter

230V ~ 50/60Hz 550W

Dimensioni cm. Ø22x45h

Peso kg. 8

■ Frullacutter with two function: Blender to use with liquid base, Cutter to use also without liquid base.
The two functions work simply changing and placing the different jugs on the common base.
Equipped with two stainless steel jugs with different knives (you can buy the only FC 2084/C with Cutter function); two speeds switch and push button for intermittent working.
The Cutter is ideal to prepare what the Blender cannot do.

TECHNICAL FEATURES:

Bleder+cutter

Shiny aluminium body

2,2 litres blender jug

2,5 litres cutter jug

Motor 17.33/20.000 rpm on blender function

700/1400 rpm on cutter function

230V ~ 50/60Hz 550W

Overall size cm. Ø22x45h

Weight kg. 8



FC 2084/F
Frullatore/Blender



Cutter **CT 2073**

■ Cutter potente con contenitore trasparente da 4,5 litri effettivi. Dotato di lama unificata per la lavorazione di tutti i cibi. Ideale per tritare, miscelare, frullare, sbatter, impastare; in pochi secondi potrete preparare hamburger, polpette, ragù, salse, creme, paté, maionese, frullati, omogeneizzati, impasti dolci e salati.
Adatto a tutte le cucine di alberghi e ristoranti che desiderano una macchina veramente professionale.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Cutter professionale

Corpo in ABS cromato

Contenitore da 4,5 litri in policarbonato

Coperchio trasparente con tappo dosatore

900/1400 giri

230V ~ 50/60Hz 600W

Dimensioni cm Ø 30X50h

Peso kg. 15

■ Cutter with 4,5 litres transparent container.
Equipped with combined knife to work all the kind of foodstuff.
Ideal to cut, chop, mince, whip, beat, mix and knead; in a few second you can prepare hamburger, meat balls, ragout, cream, sauces, paté, mayonnaise and dough for sweet or savoury pastries.
Suitable for kitchen use in all the hotels and restaurants wanting a very professional machine.

TECHNICAL FEATURES:

Professional cutter

ABS chrome body

4,5 litres transparent polycarbonate container

Trasparent polycarbonate cover with batcher plug

900/1400 rpm

230V ~ 50/60Hz 600W

Overall size cm Ø 30X50h

Weight kg. 15



Asciuga lucida posate economico **AP 2091/E**







■ Asciuga Lucida Posate economico, compatto e ideale per ogni cucina di ristorante, albergo, pizzeria...
Permette di asciugare e lucidare perfettamente le posate dopo il lavaggio in lavastoviglie. L'asciugatura e la lucidatura avvengono per immersione manuale delle posate, già inserite dentro al cesto in dotazione, nel granulare di mais caldo in vibrazione per un ciclo di circa 2 minuti (una carica di granulare è in dotazione). La produzione oraria è di circa 2000 posate. Coperchio, altro granulare e due diversi carrelli sono optional.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Asciuga lucida posate economico per alberghi, ristoranti, mense, fast food, pizzerie …

Carrozzeria e componenti in acciaio inox

Coperchio e carrelli alto e basso tutti in acciaio inox acquistabili separatamente come optional

Materiale assorbente: granulare di cellulosa di mais (1 carica di 6 kg. in dotazione)

90° sul fondo vasca per la sterilizzazione

Elettromagneti antipolvere brevettati

230V ~ 50/60Hz 1.100W

Dimensioni cm. 48 x 37,5 x 41,5 h

Peso kg. 36

■ Economic Cutlery Dryer to dry and polish cutlery just washed and still wet by dipping it into hot corn-cob granules which absorb remaining dampness and polish by vibration.
The provided basket, with 50/60 cutlery, has to be put manually into the vibrant granules (one load is provided) for two minutes drying cycle, the hour production is of about 2000 cutlery. This compact machine is ideal in all the hotel and restaurant kitchens.
Cover, other granules and two different trolleys are optional.

TECHNICAL FEATURES:

Economic Cutlery dryer and polisher for hotels, restaurants, fast foods, pizzerias ...

Entirely in stainless steel

Optional: s. steel cover, s. steel trolleys

Absorbent material: granulated corn-cob (6 kg. = 1 load come with the machine)

90° on the bottom of the tank for sterilization

Patented antidust protection

230V ~ 50/60Hz 1.100W

Overall size cm. 48 x 37,5 x 41,5 h

Weight kg. 36



Asciuga lucida posate automatico **AP 2091**



■ Asciuga Lucida Posate automatico, compatto e ideale per ogni cucina di ristorante, albergo, pizzeria... Permette di asciugare e lucidare perfettamente le posate dopo il lavaggio in lavastoviglie. L'asciugatura e la lucidatura avvengono per immersione automatica delle posate, già inserite dentro al cesto in dotazione, nel granulare di mais caldo in vibrazione (una carica è in dotazione) per un ciclo di circa 2 minuti alla fine del quale il cestello si solleverà automaticamente.
Produzione oraria di circa 2000 posate. Coperchio, altro granulare e due diversi carrelli sono optional.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Asciuga lucida posate per alberghi, ristoranti, mense, fast-food...

Carrozzeria e componenti in acciaio inox

Coperchio in acciaio inox non compreso (come optional)

Materiale assorbente: granulare di cellulosa di mais (1 carica di 6 kg. in dotazione)

90° sul fondo vasca per la sterilizzazione

Elettromagneti antipolvere brevettati

Carrello di sostegno in acciaio cm. 54 x 42 x 49 non compreso (come optional)

230V ~ 50/60Hz 1.200W

Dimensioni cm. 48x37,5 x55 h. max

Peso kg. 44

■ Automatic Cutlery Dryer to dry and polish cutlery just washed and still wet by dipping it into hot corn-cob granules which absorb remaining dampness and polish by vibration.
The provided basket, with 50/60 cutlery, comes into and goes out of the vibrant granules automatically (one load is provided); two minutes drying cycle, hour production of about 2000 cutlery.
This compact machine is ideal in all the hotel and restaurant kitchens.
Cover, other granules and two different trolleys are optional.

TECHNICAL FEATURES:

Automatic Cutlery dryer and polisher for hotels, restaurant, fast-food, pizzeria...

Stainless steel body and components

stainless steel cover not included (as optional)

Absorbent material: granulated corn-cob (6 kg. = 1 load come with the machine)

90° on the bottom of the tank for sterilization

Patented antidust protection

Stainless steel trolley cm. 53x42x49 not included (as optional)

230 ~ 50/60Hz 1.200W

Overall size cm 48x37,5x55 h max

Weight kg. 44





CENTRIFUGHE - JUICERS

Digestiva: carota, arancia, zenzero, sedano
Energetica: mela, carota, arancia, zenzero
Rinfrescante: sedano, finocchio, carota, arancia
Tonica: mela verde, limone, sedano
Depurativa: mela, carota, sedano
Abbronzante: carota, arancia, mela, kiwi

Digestive: carrot, orange, ginger, celery
Energy: apple, carrot, orange, ginger
Refreshing: celery, fennel, carrot, orange
Tonic: green apple, lemon, celery
Purifying: apple, carrot, celery
To get tanner: carrot, orange, apple, kiwi



FRULLATORI E FRULLINI FRAPPÉ - BLENDERS AND SHAKERS

Inserire nel bicchiere del frullatore latte o succo di frutta fino a coprire completamente le lame; aggiungere la frutta tagliata a pezzi e zuccherare a piacere; inserire correttamente il coperchio e accendere l'interruttore in prima velocità e poi in seconda se necessario; frullare per pochi minuti fino ad ottenere una crema. Ruotare il coperchio fino a farlo uscire dal suo alloggio prima di sollevare il bicchiere. Salse o passati di verdura possono essere preparati utilizzando come componente liquido obbligatorio, dell'olio o del brodo.

Put milk or fruit juice in the jug up to cover the blades at least; add the cut fruit and sugar; put the cover on the right position and switch on at first speed, then put on the second speed if necessary; mix for a few minutes until the drink is creamy. Turn the cover out of its place before raising the jug. Sauces or vegetable soups can be prepared using oil or broth that are compulsory.

Frappè: inserire nel bicchiere latte freddissimo e magro, aggiungere a piacere cacao, caffè o sciroppi e ghiaccio tritato; agganciare il bicchiere nella parte più alta del supporto e accendere l'interruttore; lasciar girare alcuni minuti fino ad ottenere un composto denso e montato.

Milk Shakes: put into the beaker cold and skimmed milk, add cacao powder, coffee or syrup and also crushed ice; place the beaker in the upper position of its support and switch on; mix for a few minutes until the frappe is dense and whipped.



CIOCCOLATIERE - CHOCOLATE POTS

Versare il latte da solo nella vasca fino a coprire almeno il foro del rubinetto; accendere entrambi gli interruttori e posizionare il termostato alla massima temperatura; quando il latte sarà caldo spegnere, aggiungere la miscela personalizzata o le buste di preparato pronto, riaccendere e far cuocere per almeno 30/40 minuti fino ad addensamento; abbassare il termostato a circa 60° temperatura di servizio.

Put only the milk into the tank, the quantity has to cover the hole of the tap at least; switch on both the switches and heat up the thermostat to the max temperature when the milk is hot; switch off, add your mixture or the ready packets powder; switch on and cook for about 30/40 min. until the preparation is dense; lower the thermostat to about 60° to serve.



CREPIERA - CREPE MACHINE MAKER

Mescolare senza montare 125 gr. di farina 00 con il 250 ml di latte freddo alternato a 3 uova intere, aggiungere un cucchiaio di burro fuso e un pizzico di sale (anche 2 cucchiai di zucchero per crepes dolci); quando il composto è liscio farlo riposare in frigorifero per 30 min. Accendere quindi la Crepiere e posizionare il termostato a 200°, attendere che la lampada spia si spenga a segnalare l'arrivo in temperatura; ungere il piano di cottura con burro o olio prima di ogni crepe; versare un mestolo di pastella stendendolo con la spatola in dotazione; lasciar cuocere bene un lato finché il bordo della crepe si sollevi facilmente; girare quindi la crepe e cuocerla dall'altro lato.

Mix, but do not whip, 125 gr. of flour 00 with 250 ml of cold milk and three eggs; alternate the cold milk with the eggs, one at a time, then add a spoonful of melted butter and a pinch of salt (add also two spoons of sugar if you want to prepare sweet crepes) ; put the preparation in the fridge for 30 min. when it is smooth.
Switch on the Crepe Machine Maker, put the thermostat at about 200°, start to work only when the signal lamp switches off, oil the hot plate with a little butter before shedding each ladle of mixture and roll out it by means of the spatula provided; turn over the crepe only when it is well done and let it cook on this side as well.







30035 Mirano - Venezia - Italy
Via Taglio Sinistro, 63/d
Tel. 041.5702216 - 041.5727539
041.5754598 - Fax 041.5700211
vemamirano@vemamirano.com
www.vemamirano.com

VEMA 10/15