



*dal 1961...*



**resto italia's products  
support professionals  
with their Italian quality**







## **Forni / Ovens**

|                                                      |    |
|------------------------------------------------------|----|
| Forni Elettrici / Electric Ovens .....               | 10 |
| Piccoli Forni Elettrici / Small Electric Ovens ..... | 32 |
| Forni a Gas / Gas Ovens .....                        | 36 |
| Accessori Pizza Line / Accessories Pizza Line .....  | 40 |

## **Preparazione Impasto / Kneading Preparation**

|                                                        |    |
|--------------------------------------------------------|----|
| Impastatrici a Spirale / Spiral Mixers .....           | 46 |
| Impastatrici a Forcella / Fork Kneading Machines ..... | 62 |
| Impastatrici Planetarie / Rotary Kneaders .....        | 64 |

## **Lavorazione Impasto / Kneading Processing**

|                                                                     |    |
|---------------------------------------------------------------------|----|
| Spezzatrici e Arrotondatrici / Dividers and Rounding Machines ..... | 70 |
| Formatrici / Shaping Machines .....                                 | 74 |
| Dilaminatrici / Pizza Dough Rollers .....                           | 76 |

## **Taglio / Cutting**

|                                         |    |
|-----------------------------------------|----|
| Tagliaverdure / Vegetable Cutters ..... | 80 |
|-----------------------------------------|----|

## **Preparazione Carne / Meat Preparation**

|                              |    |
|------------------------------|----|
| Affettatrici / Slicers ..... | 88 |
|------------------------------|----|

## **Cottura / Cooking**

|                                                             |     |
|-------------------------------------------------------------|-----|
| Piastre Elettriche / Electrical Grills .....                | 96  |
| Tostiere / Toasters .....                                   | 102 |
| Griglie a Pietra Lavica / Lava Stone Grills .....           | 104 |
| Fry Top Elettrici e a Gas / Electric and Gas Fry Tops ..... | 106 |
| Crepiere / Pancakes Makers .....                            | 108 |
| Friggitrici Elettriche / Electrical Fryers .....            | 110 |

## **Refrigerazione / Refrigeration**

|                                                                                   |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Armadi Refrigerati Ventilati / Refrigerated Ventilated Cabinets .....             | 116 |
| Banchi Pizza Refrigerati Ventilati / Refrigerated Ventilated Pizza Counters ..... | 118 |
| Vetrinette Refrigerate / Refrigerated Topping Units .....                         | 120 |
| Banchi Refrigerati Ventilati / Refrigerated Ventilated Counters .....             | 122 |
| Abbattitori di temperatura / Blast Chillers .....                                 | 124 |



# Forni Ovens

# TS LINE

**Forno elettrico modulare ideale per pizza al piatto per alti volumi di lavoro**

Modular electric oven ideal for round pizza and high volumes of work





Quadro comandi digitale / Digital control panel



Valvola regolazione umidità / Humidity regulation valve



Sportello panoramico / Panoramic door



Cappa con motore elettrico di serie / Hood with electric motor as standard

## Caratteristiche

- Forno con telaio e facciata in acciaio INOX per una maggiore solidità e durata nel tempo
- Da 4 a 18 pizze diam. 36Cm Ø - Da 1 a 8 teglie
- Pannello di controllo touch screen 5 pollici a colori
- Funzione accensione programmata settimanale
- Funzione timer cottura evoluta
- Partenza ritardata
- Energy saving
- Funzione riscaldamento rapido
- Orologio
- Impostazione lingua
- Funzione My Baking (fino a 99 ricette configurabili)
- Funzione Split Power: bilanciamento della potenza tra zona anteriore e posteriore della camera di cottura
- Gestione del calore da cielo e della platea con percentuale, per una maggiore precisione e risparmio energetico
- Valvola di regolazione umidità
- Sportello ad apertura controllata (sistema a molle certificato), vetro ceramico ad alto isolamento termico.
- Guarnizione sigillante per migliore isolamento termico della camera di cottura.
- Maggiore efficienza e attenzione all'ambiente: coibentazione in "ecoblanc", riciclabile ed ecocompatibile, oltre a garantire un altissimo risparmio energetico, assicura zero dispersione, durante la manutenzione, rispetto alla lana di roccia
- Piano refrattario di serie sostituibile con piano in lamiera bugnata (su richiesta)
- 4.0 Ready: Forno predisposto per Industria 4.0

## Features

- Oven with front and structural frame in stainless steel that makes it more solid and long-lasting
- From 4 to 18 pizza diam. 36Cm Ø - From 1 to 8 trays
- 5-inch color touch screen control panel
- Weekly programmed start-up function
- Advanced cooking timer function
- Delayed start-up
- Energy saving
- Quick heating function
- Clock
- Language setting
- My baking function (up to 99 recipes can be configured)
- Split Power function: balancing of the power between the front and rear of the cooking chamber
- Percentage regulation of the heat intensity on the top and the base, for a higher precision and energy saving
- Humidity regulation valve
- Door equipped with certified soft opening spring system, high insulation ceramic glass to have a more uniform cooking temperature.
- Additional insulating seal on the chamber frame, with internal spiral spring for thickness return.
- Higher energy efficiency and attention to the environment: insulation system "ecoblanc", reducing the decay of the mineral wool.
- Replaceable standard refractory top with embossed plate top (on request)
- 4.0 Ready: Oven suitable for Industry 4.0



## TS LINE

4

6

6 L

9



DIMENSIONI INTERNE cm  
INSIDE DIMENSIONS cm

72 72 14

72 108 14

108 72 14

108 108 14

DIMENSIONI ESTERNE cm  
OUTSIDE DIMENSIONS cm

113 98,5 41

113 140 41

154 98,5 41

154 150 41

DIMENSIONI IMBALLO cm  
PACKAGE DIMENSIONS cm

120 120 57

120 160 57

160 120 57

160 160 57

CAMERA COTTURA n°  
BAKING CHAMBER n°

1

1

1

1

POTENZA KW  
POWER KW

6.0

9.0

9.2

13.8

VOLT

230/400

400

230/400

400

TEMPERATURA °C  
TEMPERATURE °C

50/500°

50/500°

50/500°

50/500°

PESO Kg  
WEIGHT Kg

84

107

108

135

TOTALE PIZZE Ø 36 cm  
TOTAL PIZZA Ø 36 cm



TEGLIE 60X40 cm  
PANS 60X40 cm

1

2

2

4

COD.

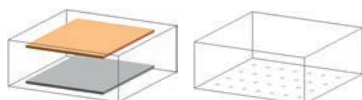
7021621004

7021621006

7021621006L

7021621009

OPTIONAL PIETRA REFRATTARIA CIELO  
OPTIONAL TOP REFRACTORY STONE



PIANO IN LAMIERA BUGNATA IDEALE PER COTTURA IN TEGLIE  
(IN ALTERNATIVA ALLA PIETRA REFRATTARIA PLATEA)  
BUCKLED PLATE IDEAL FOR COOKING IN PANS  
(AS AN ALTERNATIVE TO THE BOTTOM REFRACTORY STONE)

## TS LINE

## Forni Elettrici / Electric Ovens

|                                                                                                  |                         | DIMENSIONI cm<br>DIMENSIONS cm | IMBALLO CM<br>PACKAGE CM | PESO KG<br>WEIGHT KG | OPTIONAL<br>OPTIONAL | CODICE<br>CODE |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|--------------------------------|--------------------------|----------------------|----------------------|----------------|
|                                                                                                  |                         |                                |                          |                      |                      |                |
| CAPPA INOX FORNO CON MOTORE ELETTRICO DI SERIE - OVENS INOX HOOD WITH ELECTRIC MOTOR AS STANDARD |                         |                                |                          |                      |                      |                |
|                                                                                                  | 4                       | 114 128 38                     | 119 133 41               | 21,00                | ✓                    | 7020120013     |
|                                                                                                  | 6                       | 114 173 38                     | 119 175 41               | 25,00                | ✓                    | 7020120014     |
|                                                                                                  | 6L                      | 155 128 38                     | 160 133 41               | 26,00                | ✓                    | 7020120015     |
|                                                                                                  | 9                       | 155 169 38                     | 160 174 41               | 29,00                | ✓                    | 7020120016     |
| CAPPA INOX FORNO A CONDENSAZIONE - OVENS INOX CONDENSATE EXHAUST HOOD                            |                         |                                |                          |                      |                      |                |
|                                                                                                  | 4                       | 113 139 43                     | 140 120 90               | 104,00               | ✓                    | 7020120213     |
|                                                                                                  | 6                       | 113 180 43                     | 190 120 90               | 117,00               | ✓                    | 7020120214     |
|                                                                                                  | 6L                      | 154 139 43                     | 140 160 90               | 119,00               | ✓                    | 7020120215     |
|                                                                                                  | 9                       | 154 180 43                     | 190 160 90               | 131,00               | ✓                    | 7020120216     |
| SUPPORTO REGOLABILE - ADJUSTABLE SUPPORT                                                         |                         |                                |                          |                      |                      |                |
|                                                                                                  | 4 / 4+4                 | 114 99 85/90/95                | 120 30 20                | 27,00                | /                    | 7020100016     |
|                                                                                                  | 6 / 6+6                 | 114 140 85/90/95               | 145 30 20                | 30,00                | /                    | 7020100017     |
|                                                                                                  | 6L / 6L+6L              | 155 99 85/90/95                | 160 30 20                | 30,00                | /                    | 7020100018     |
|                                                                                                  | 9 / 9+9                 | 155 140 85/90/95               | 160 30 20                | 32,00                | /                    | 7020100032     |
| KIT PORTA TEGLIE - TRAYHOLDER KIT                                                                |                         |                                |                          |                      |                      |                |
|                                                                                                  | 4 / 4+4                 | /                              | 105 30 20                | 6,50                 | /                    | 7020110014     |
|                                                                                                  | 6 / 6+6                 | /                              | 150 30 20                | 7,50                 | /                    | 7020110015     |
|                                                                                                  | 6L / 6L+6L              | /                              | 105 30 20                | 12,00                | /                    | 7020110016     |
| SUPPORTO REGOLABILE - ADJUSTABLE SUPPORT                                                         |                         |                                |                          |                      |                      |                |
|                                                                                                  | 4+4+4                   | 114 99 55/60/65                | 120 30 20                | 23,50                | /                    | 7020100019     |
|                                                                                                  | 6+6+6                   | 114 140 55/60/65               | 145 30 20                | 26,50                | /                    | 7020100020     |
|                                                                                                  | 6L+6L+6L                | 155 99 55/60/65                | 160 30 20                | 26,50                | /                    | 7020100021     |
|                                                                                                  | 9+9+9                   | 155 140 55/60/65               | 160 30 20                | 28,50                | /                    | 7020100031     |
| KIT PORTA TEGLIE - TRAYHOLDER KIT                                                                |                         |                                |                          |                      |                      |                |
|                                                                                                  | 4+4+4                   | /                              | 105 30 30                | 5,00                 | /                    | 7020110022     |
|                                                                                                  | 6+6+6                   | /                              | 150 30 30                | 6,50                 | /                    | 7020110023     |
|                                                                                                  | 6L+6L+6L                | /                              | 105 30 30                | 10,00                | /                    | 7020110024     |
| COPPIA ANGOLARI - CORNERS COUPLE                                                                 |                         |                                |                          |                      |                      |                |
|                                                                                                  | 4 / 4+4 - 6L / 6L+6L    | /                              | 90 10 10                 | 1,30                 | /                    | 7020110017     |
|                                                                                                  | 6 / 6+6 - 6+6+6         | /                              | 90 10 10                 | 1,80                 | /                    | 7020110018     |
|                                                                                                  | KIT RUOTE - CASTORS KIT | + 14 cm                        | 30 20 20                 | 5,00                 | /                    | 7020110019     |

# TR LINE

**Forno elettrico multifunzione modulare ideale per pizza in teglia, pasticceria e piccola panificazione**  
**Disponibile in versione digitale ed elettromeccanica**

Multifunction modular electric oven ideal for tray pizza, pastry and small bakery.  
Available in both digital and electromechanical version

TR - H27

TR - H18



TR D (digitale)





Pannello di controllo digitale / Digital control panel



Pannello di controllo elettromeccanico / Electromechanical control panel



Valvola di regolazione umidità / Humidity regulation valve



Piano in lamiera bugnata opzionale / Buckled plate as optional

### Caratteristiche TR D (digitale)

- Disponibile altezza camera 18 (consigliata per pizzeria) o 27cm (per panificazione e pasticceria)
- Da 2 a 8 teglie
- Da 4 a 12 pizze diam. 40Cm ø
- Valvola di regolazione umidità
- Gestione del calore del cielo e della platea con percentuale, per una maggiore precisione e risparmio energetico
- Funzione Power Boost
- Timer di cottura
- Doppio strato di coibentazione in "ecoblanc"
- Posizionabile su celle di lievitazione di nostra produzione (temp. Max 70°)
- Maggiore efficienza e attenzione all'ambiente: coibentazione in "ecoblanc", riciclabile ed ecocompatibile, oltre a garantire un altissimo risparmio energetico, assicura zero dispersione, durante la manutenzione, rispetto alla lana di roccia
- Piano refrattario di serie sostituibile con piano in lamiera bugnata (su richiesta)
- Vaporiera (disponibile solo per TR a camera singola)

### Caratteristiche TR (elettromeccanico)

- Disponibile altezza camera 18 (consigliata per pizzeria) o 27cm (per panificazione e pasticceria)
- Da 2 a 8 teglie
- Da 4 a 12 pizze diam. 40Cm ø
- Valvola di regolazione umidità
- Termostati comandati da scheda relè
- Gestione separata della potenza di cielo e platea
- Accensione separata resistenze cielo e platea
- Doppio strato di coibentazione in "ecoblanc"
- Posizionabile su celle di lievitazione di nostra produzione (temp. Max 70°)
- Maggiore efficienza e attenzione all'ambiente: coibentazione in "ecoblanc", riciclabile ed ecocompatibile, oltre a garantire un altissimo risparmio energetico, assicura zero dispersione, durante la manutenzione, rispetto alla lana di roccia
- Piano refrattario di serie sostituibile con piano in lamiera bugnata (su richiesta)

### Features TR D (digital)

- Available with chamber h. 18 (Suggested for pizza) or h. 27Cm (ideal for bakery and pastry)
- From 2 to 8 trays
- From 4 to 12 pizza diam. 40Cm ø
- Humidity regulation valve
- Percentage regulation of the heat intensity on the top and the base, for a higher precision and energy saving
- Power Boost Function
- Cooking timer
- Double insulation layer in "ecoblanc"
- It can be placed on proving chambers of our production (max temp. 70°)
- Higher energy efficiency and attention to the environment: insulation system "ecoblanc", eliminating the decay of the mineral wool.
- Replaceable standard refractory top with embossed plate top (on request)
- Steamer (available only for single chamber TR)

### Features TR (electromechanical)

- Available with chamber h. 18 (Suggested for pizza) or h. 27Cm (ideal for bakery and pastry)
- From 2 to 8 trays
- From 4 to 12 pizza diam. 40Cm ø
- Humidity regulation valve
- Thermostats controlled by a relay card
- Base and top heating elements activated by separate switches
- Regulation of the heat intensity on the top and the base
- Double insulation layer in "ecoblanc"
- It can be placed on proving chambers of our production (max temp. 70°)
- Higher energy efficiency and attention to the environment: insulation system "ecoblanc", eliminating the decay of the mineral wool.
- Replaceable standard refractory top with embossed plate top (on request)

## Funzionamento vaporiera

Accendere l'apparecchio con l'interruttore posto a lato del display di controllo.  
Per aprire il menu di programmazione, premere il tasto P. Successivamente impostare il tempo di immissione in camera del vapore con i tasti up e down posti a lato. Premere il tasto U per avviare l'immissione del vapore.

## Steam generator instructions

Turn on the device with the switch placed next to the control display.  
To open the time setting menu press P. Set then the steam introduction time, by using the up and down buttons on the side. Press U to start the steam introduction.

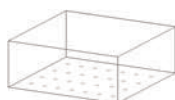
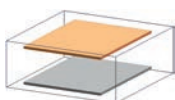


VAPORIERA CON PROGRAMMAZIONE  
DEL TEMPO DI IMMISSIONE

STEAM GENERATOR WITH PROGRAMMABLE  
STEAM INTRODUCTION TIME

|                                                |    |    |    |    |    |    |    |    |
|------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| TR LINE                                        | 4                                                                                   | 4H                                                                                  | 44                                                                                  | 6                                                                                   | 6H                                                                                    | 66                                                                                    | 6L                                                                                    | 66L                                                                                   |
|                                                |    |    |    |    |    |    |    |    |
| DIMENSIONI INTERNE cm<br>INSIDE DIMENSIONS cm  | 83 84 18                                                                            | 83 84 27                                                                            | 83 84 18 (x2)                                                                       | 83 124 18                                                                           | 83 124 27                                                                             | 83 124 18 (x2)                                                                        | 124 84 18                                                                             | 124 84 18 (x2)                                                                        |
| DIMENSIONI ESTERNE cm<br>OUTSIDE DIMENSIONS cm | 113 98,5 41                                                                         | 113 98,5 50                                                                         | 113 98,5 75                                                                         | 113 140 41                                                                          | 113 140 50                                                                            | 113 140 75                                                                            | 154 98,5 41                                                                           | 154 98,5 75                                                                           |
| DIMENSIONI IMBALLO cm<br>PACKAGE DIMENSIONS cm | 120 120 57                                                                          | 120 120 65                                                                          | 120 120 92                                                                          | 120 160 57                                                                          | 120 160 65                                                                            | 120 160 92                                                                            | 160 120 56                                                                            | 160 120 92                                                                            |
| CAMERA COTTURA n°<br>BAKING CHAMBER n°         | 1                                                                                   | 1                                                                                   | 2                                                                                   | 1                                                                                   | 1                                                                                     | 2                                                                                     | 1                                                                                     | 2                                                                                     |
| POTENZA KW<br>POWER KW                         | 6.9                                                                                 | 6.9                                                                                 | 13.8                                                                                | 10.2                                                                                | 10.2                                                                                  | 20.4                                                                                  | 10.2                                                                                  | 20.4                                                                                  |
| VOLT                                           | 400                                                                                 | 400                                                                                 | 400                                                                                 | 400                                                                                 | 400                                                                                   | 400                                                                                   | 400                                                                                   | 400                                                                                   |
| TEMPERATURA °C<br>TEMPERATURE °C               | 50/500°                                                                             | 50/500°                                                                             | 50/500°                                                                             | 50/500°                                                                             | 50/500°                                                                               | 50/500°                                                                               | 50/500°                                                                               | 50/500°                                                                               |
| PESO Kg<br>WEIGHT Kg                           | 95                                                                                  | 101                                                                                 | 163                                                                                 | 129                                                                                 | 171                                                                                   | 225                                                                                   | 134                                                                                   | 176                                                                                   |
| TOTALE PIZZE Ø 36 cm<br>TOTAL PIZZA Ø 36 cm    |  |  |  |  |  |  |  |  |
| TEGLIE 60X40 cm<br>PANS 60X40 cm               | 2                                                                                   | 2                                                                                   | 2+2                                                                                 | 4                                                                                   | 4                                                                                     | 4+4                                                                                   | 4                                                                                     | 4+4                                                                                   |
| COD. TR D                                      | 7021521004                                                                          | 7021521004H                                                                         | 7021521044                                                                          | 7021521006                                                                          | 7021521006H                                                                           | 7021521066                                                                            | 7021521006L                                                                           | 7021521066L                                                                           |
| COD. TR                                        | 7020521004                                                                          | 7020521004H                                                                         | 7020521044                                                                          | 7020521006                                                                          | 7020521006H                                                                           | 7020521066                                                                            | 7020521006L                                                                           | 7020521066L                                                                           |

OPTIONAL PIETRA REFRATTARIA CIELO - OPTIONAL TOP REFRACTORY STONE



PIANO IN LAMIERA BUGNATA IDEALE PER COTTURA IN TEGLIE  
(IN ALTERNATIVA ALLA PIETRA REFRATTARIA PLATEA)  
BUCKLED PLATE IDEAL FOR COOKING IN PANS  
(AS AN ALTERNATIVE TO THE BOTTOM REFRACTORY STONE)

VAPORIERA - STEAMER

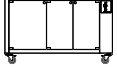
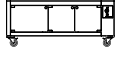
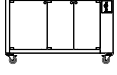
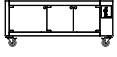


|                                                                       |                         | DIMENSIONI cm<br>DIMENSIONS cm | IMBALLO CM<br>PACKAGE CM | PESO KG<br>WEIGHT KG | OPTIONAL<br>OPTIONAL | CODICE<br>CODE |
|-----------------------------------------------------------------------|-------------------------|--------------------------------|--------------------------|----------------------|----------------------|----------------|
|                                                                       |                         |                                |                          |                      |                      |                |
| CAPPA INOX FORNO - OVENS INOX HOOD                                    |                         |                                |                          |                      |                      |                |
|                                                                       | 4/44                    | 114 113 11,5                   | 120 115 20               | 13,00                | ✓                    | 7020120009     |
|                                                                       | 6/66                    | 114 156 11,5                   | 120 160 20               | 18,00                | ✓                    | 7020120010     |
|                                                                       | 6L/66L                  | 155 113 11,5                   | 160 120 20               | 18,00                | ✓                    | 7020120011     |
| MOTORE ELETTRICO - ELETTRIC MOTOR                                     |                         |                                |                          |                      | ✓                    | 7020130001     |
| CAPPA INOX FORNO A CONDENSAZIONE - OVENS INOX CONDENSATE EXHAUST HOOD |                         |                                |                          |                      |                      |                |
|                                                                       | 4/4/H                   | 113 133 43                     | 140 120 90               | 105,00               | ✓                    | 7020120209     |
|                                                                       | 6/6/H                   | 113 175 43                     | 180 120 90               | 113,00               | ✓                    | 7020120210     |
|                                                                       | 6L                      | 154 133 43                     | 140 160 90               | 120,00               | ✓                    | 7020120211     |
| SUPPORTO REGOLABILE - ADJUSTABLE SUPPORT                              |                         |                                |                          |                      |                      |                |
|                                                                       | 4/44/H                  | 114 99 85/90/95                | 120 30 20                | 27,00                | /                    | 7020100016     |
|                                                                       | 6/66/H                  | 114 140 85/90/95               | 145 30 20                | 30,00                | /                    | 7020100017     |
|                                                                       | 6L/66L                  | 155 99 85/90/95                | 160 30 20                | 30,00                | /                    | 7020100018     |
| KIT PORTA TEGLIE - TRAYHOLDER KIT                                     |                         |                                |                          |                      |                      |                |
|                                                                       | 4/44                    | /                              | 105 30 20                | 6,50                 | /                    | 7020110014     |
|                                                                       | 6/66                    | /                              | 150 30 20                | 7,50                 | /                    | 7020110015     |
|                                                                       | 6L/66L                  | /                              | 105 30 20                | 12,00                | /                    | 7020110016     |
| SUPPORTO REGOLABILE - ADJUSTABLE SUPPORT                              |                         |                                |                          |                      |                      |                |
|                                                                       | 4-4-4/H                 | 114 99 55/60/65                | 120 30 20                | 23,50                | /                    | 7020100019     |
|                                                                       | 6-6-6/H                 | 114 140 55/60/65               | 145 30 20                | 26,50                | /                    | 7020100020     |
|                                                                       | 6-6-6 L                 | 155 99 55/60/65                | 160 30 20                | 26,50                | /                    | 7020100021     |
| KIT PORTA TEGLIE - TRAYHOLDER KIT                                     |                         |                                |                          |                      |                      |                |
|                                                                       | 4-4-4/H                 | /                              | 105 30 30                | 5,00                 | /                    | 7020110022     |
|                                                                       | 6-6-6/H                 | /                              | 150 30 30                | 6,50                 | /                    | 7020110023     |
|                                                                       | 6-6-6L                  | /                              | 105 30 30                | 10,00                | /                    | 7020110024     |
| COPPIA ANGOLARI - CORNERS COUPLE                                      |                         |                                |                          |                      |                      |                |
|                                                                       | 4-44/6L-66L             | /                              | 90 10 10                 | 1,30                 | /                    | 7020110017     |
|                                                                       | 6-66/6-6-6              | /                              | 90 10 10                 | 1,80                 | /                    | 7020110018     |
|                                                                       | KIT RUOTE - CASTORS KIT | + 14 cm                        | 30 20 20                 | 5,00                 | /                    | 7020110019     |

## CELLA DI LIEVITAZIONE | PROVING CHAMBERS

ACCESSORIATO CON - EQUIPPED WITH



|                                                     |  |  |  |  |  |  |  |  |
|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| TS / TR                                             | 4-44-4H                                                                           | 4-4-4/H                                                                           | 6-66-6H                                                                           | 6-6-6/H                                                                           | 6L-66L                                                                             | 6-6-6 L                                                                             | 9-9                                                                                 | 9-9-9                                                                               |
|                                                     |  |  |  |  |  |  |  |  |
| CAPACITÀ DI CARICO<br>LOAD CAPACITY                 | 14 TEGLIE<br>60X40                                                                | 8 TEGLIE<br>60X40                                                                 | 14 TEGLIE<br>60X40                                                                | 12 TEGLIE<br>60X40                                                                | 21 TEGLIE<br>60X40                                                                 | 12 TEGLIE<br>60X40                                                                  | 24 TEGLIE<br>60X40                                                                  | 15 TEGLIE<br>60X40                                                                  |
| SPAZIO TRA LE TEGLIE<br>SPACE BETWEEN TRAYS         | 80 mm                                                                             | 80 mm                                                                             | 80 mm                                                                             | 80 mm                                                                             | 80 mm                                                                              | 80 mm                                                                               | 80 mm                                                                               | 80 mm                                                                               |
| DIMENSIONI ESTERNE cm<br>OUTSIDE DIMENSIONS cm      | 113x102x85<br>+14 ruote/wheels                                                    | 113x102x52<br>+14 ruote/wheels                                                    | 113x143x85<br>+14 ruote/wheels                                                    | 113x143x52<br>+14 ruote/wheels                                                    | 154x102x85<br>+14 ruote/wheels                                                     | 154x102x52<br>+14 ruote/wheels                                                      | 154x143x82<br>+14 ruote/wheels                                                      | 154x143x61<br>+14 ruote/wheels                                                      |
| DIMENSIONI IMBALLO cm<br>PACKAGE DIMENSIONS cm      | 120x120x100                                                                       | 120x120x67                                                                        | 160x120x100                                                                       | 160x120x67                                                                        | 160x120x100                                                                        | 160x120x67                                                                          | 155x146x82                                                                          | 155x146x61                                                                          |
| POTENZA KW<br>POWER KW                              | 1,6 kW                                                                            | 1,6 kW                                                                            | 1,6 kW                                                                            | 1,6 kW                                                                            | 1,6 kW                                                                             | 1,6 kW                                                                              | 1,6 kW                                                                              | 1,6 kW                                                                              |
| ALIMENTAZIONE<br>POWER SUPPLY                       | 230 - 1N<br>50-60 HZ                                                              | 230 - 1N<br>50-60 HZ                                                              | 230 - 1N<br>50-60 HZ                                                              | 230 - 1N<br>50-60 HZ                                                              | 230 - 1N<br>50-60 HZ                                                               | 230 - 1N<br>50-60 HZ                                                                | 230 - 1N<br>50-60 Hz                                                                | 230 - 1N<br>50-60 Hz                                                                |
| TEMPERATURA °C<br>TEMPERATURE °C                    | 0/70°                                                                             | 0/70°                                                                             | 0/70°                                                                             | 0/70°                                                                             | 0/70°                                                                              | 0/70°                                                                               | 0/70°                                                                               | 0/70°                                                                               |
| PESO Kg<br>WEIGHT Kg                                | 80 kg                                                                             | 69 kg                                                                             | 87 kg                                                                             | 76 kg                                                                             | 89 kg                                                                              | 78 kg                                                                               | 158 kg                                                                              | 127 kg                                                                              |
| ABBINABILE AI FORNI<br>CAN BE COMBINED TO THE OVENS | 4 - 44 - 4H                                                                       | 4 X 3 - 4H                                                                        | 6 - 66 - 6H                                                                       | 6 X 3 - 6H                                                                        | 6 L - 66 L                                                                         | 6 L X 3                                                                             | 9 X 2                                                                               | 9 X 3                                                                               |
| COD.                                                | 7020150001                                                                        | 7020150002                                                                        | 7020150003                                                                        | 7020150004                                                                        | 7020150005                                                                         | 7020150006                                                                          | 7020150007                                                                          | 7020150008                                                                          |

# TECPRO LINE

**Forno elettrico ideale per pizza al piatto e pasticceria, adatto a medi volumi di lavoro**

Electric oven ideal for round pizza and pastry, suitable for medium volumes of work



TECPRO D (digitale)





Pannello di controllo digitale / Digital control panel



Pannello di controllo elettromeccanico / Electromechanical control panel



Valvola di regolazione umidità / Humidity regulation valve



Cappa con motore elettrico opzionale / Hood with electric motor as optional

### Caratteristiche TECPRO D (digitale)

- Da 4 a 18 pizze diam. 36Cm ø
- Da 1 a 8 teglie
- Valvola di regolazione umidità
- Gestione del calore da cielo e della platea con percentuale, per una maggiore precisione e risparmio energetico
- Funzione power boost
- Timer di cottura
- Sportello ad apertura controllata (sistema a molle certificato), vetro ceramico ad alto isolamento termico.
- Guarnizione per migliore isolamento termico della camera di cottura.
- Doppio strato di coibentazione in "ecoblanc"
- Posizionabile su celle di lievitazione di nostra produzione (temp. Max 70°)
- Maggiore efficienza e attenzione all'ambiente: coibentazione in "ecoblanc", riciclabile ed ecocompatibile, oltre a garantire un altissimo risparmio energetico, assicura zero dispersione, durante la manutenzione, rispetto alla lana di roccia
- Piano refrattario di serie sostituibile con piano in lamiera bugnata (su richiesta)

### Caratteristiche TECPRO (elettromeccanico)

- Da 4 a 18 pizze diam. 36Cm ø
- Da 1 a 8 teglie
- Valvola di regolazione umidità
- Termostati comandati da scheda relè
- Gestione separata della potenza di cielo e platea
- Accensione separata resistenze cielo e platea
- Doppio strato di coibentazione in "ecoblanc"
- Posizionabile su celle di lievitazione di nostra produzione (temp. Max 70°)
- Maggiore efficienza e attenzione all'ambiente: coibentazione in "ecoblanc", riciclabile ed ecocompatibile, oltre a garantire un altissimo risparmio energetico, assicura zero dispersione, durante la manutenzione, rispetto alla lana di roccia
- Piano refrattario di serie sostituibile con piano in lamiera bugnata (su richiesta)

### Features TECPRO D (digital)

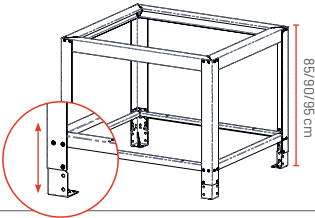
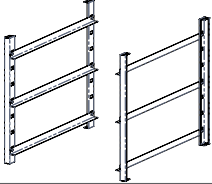
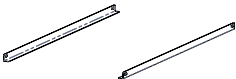
- From 4 to 18 pizza diam. 36Cm ø
- From 1 to 8 trays
- Humidity regulation valve
- Percentage regulation of the heat intensity on the top and the base, for a higher precision and energy saving
- Power boost function
- Cooking timer
- Door equipped with certified soft opening spring system, high insulation ceramic glass to have a more uniform cooking temperature.
- Additional insulating seal on the chamber frame, with internal spiral spring for thickness return.
- Double insulation layer in "ecoblanc"
- It can be placed on proving chambers of our production (max temp. 70°)
- Higher energy efficiency and attention to the environment: insulation system "ecoblanc", eliminating the decay of the mineral wool.
- Replaceable standard refractory top with embossed plate top (on request)

### Features TECPRO (electromechanical)

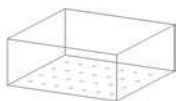
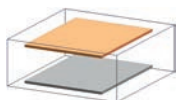
- From 4 to 18 pizza diam. 36Cm ø
- From 1 to 8 trays
- Humidity regulation valve
- Thermostats controlled by a relay card
- Base and top heating elements activated by separate switches
- Regulation of the heat intensity on the top and the base
- Double insulation layer in "ecoblanc"
- It can be placed on proving chambers of our production (max temp. 70°)
- Higher energy efficiency and attention to the environment: insulation system "ecoblanc", eliminating the decay of the mineral wool.
- Replaceable standard refractory top with embossed plate top (on request)



| TECPRO LINE                                    | 4            | 44           | 6             | 66            | 9              | 99             | 6 BIG L       | 66 BIG L      |
|------------------------------------------------|--------------|--------------|---------------|---------------|----------------|----------------|---------------|---------------|
|                                                |              |              |               |               |                |                |               |               |
| DIMENSIONI INTERNE cm<br>INSIDE DIMENSIONS cm  | 72 72 14     | 72 72 14(x2) | 72 108 14     | 72 108 14(x2) | 108 108 14     | 108 108 14(x2) | 108 72 14     | 108 72 14(x2) |
| DIMENSIONI ESTERNE cm<br>OUTSIDE DIMENSIONS cm | 95 90,5 39,5 | 95,0 90,5 71 | 95 126,5 39,5 | 95 126,5 71   | 131 126,5 39,5 | 131 126,5 71   | 131 90,5 39,5 | 131 90,5 71   |
| DIMENSIONI IMBALLO cm<br>PACKAGE DIMENSIONS cm | 100 100 56   | 100 100 88   | 140 100 56    | 140 100 88    | 140 140 56     | 140 140 88     | 140 100 56    | 140 100 88    |
| CAMERA COTTURA n°<br>BAKING CHAMBER n°         | 1            | 2            | 1             | 2             | 1              | 2              | 1             | 2             |
| POTENZA KW<br>POWER KW                         | 6.0          | 12           | 9.0           | 18.0          | 13.8           | 27.6           | 9.2           | 18.4          |
| VOLT                                           | 230/400      | 230/400      | 400           | 400           | 400            | 400            | 230/400       | 230/400       |
| TEMPERATURA °C<br>TEMPERATURE °C               | 50/500°      | 50/500°      | 50/500°       | 50/500°       | 50/500°        | 50/500°        | 50/500°       | 50/500°       |
| PESO Kg<br>WEIGHT Kg                           | 72           | 125          | 102           | 159           | 128            | 224            | 96            | 168           |
| TOTALE PIZZE Ø 36 cm<br>TOTAL PIZZA Ø 36 cm    |              |              |               |               |                |                |               |               |
| TEGLIE 60X40 cm<br>PANS 60X40 cm               | 1            | 1+1          | 2             | 2+2           | 4              | 4+4            | 2             | 2+2           |
| COD. TECPRO D                                  | 7021421004   | 7021421044   | 7021421006    | 7021421066    | 7021421009     | 7021421099     | 7021421006L   | 7021421066L   |
| COD. TECPRO                                    | 7020421004   | 7020421044   | 7020421006    | 7020421066    | 7020421009     | 7020421099     | 7020421006L   | 7020421066L   |

|                                                                                     |                         | DIMENSIONI cm<br>DIMENSIONS cm                                                    | IMBALLO CM<br>PACKAGE CM                                                           | PESO KG<br>WEIGHT KG | OPTIONAL<br>OPTIONAL                                                                | CODICE<br>CODE |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
|                                                                                     |                         |  |  |                      |                                                                                     |                |
| CAPPA INOX FORNO - OVENS INOX HOOD                                                  |                         |                                                                                   |                                                                                    |                      |                                                                                     |                |
|    | 4/44                    | 95 102 11,5                                                                       | 99 106 20                                                                          | 11,00                |  | 7020120003     |
|                                                                                     | 6/66                    | 95 138 11,5                                                                       | 99 142 20                                                                          | 13,00                |  | 7020120004     |
|                                                                                     | 9/99                    | 131 138 11,5                                                                      | 135 142 20                                                                         | 17,00                |  | 7020120005     |
|                                                                                     | 6L/66L                  | 131 102 11,5                                                                      | 135 106 20                                                                         | 13,50                |  | 7020120006     |
| MOTORE ELETTRICO - ELETTRIC MOTOR                                                   |                         |                                                                                   |                                                                                    |                      |  | 7020130001     |
| SUPPORTO REGOLABILE - ADJUSTABLE SUPPORT                                            |                         |                                                                                   |                                                                                    |                      |                                                                                     |                |
|   | 4/44                    | 96 91 85/90/95                                                                    | 105 30 20                                                                          | 25,00                | /                                                                                   | 7020100005     |
|                                                                                     | 6/66                    | 96 127 85/90/95                                                                   | 130 30 20                                                                          | 28,00                | /                                                                                   | 7020100006     |
|                                                                                     | 9/99                    | 132 127 85/90/95                                                                  | 140 30 20                                                                          | 30,00                | /                                                                                   | 7020100009     |
|                                                                                     | 6L/66L                  | 132 91 85/90/95                                                                   | 140 30 20                                                                          | 28,00                | /                                                                                   | 7020100011     |
| KIT PORTA TEGLIE - TRAYHOLDER KIT                                                   |                         |                                                                                   |                                                                                    |                      |                                                                                     |                |
|  | 4/44                    | /                                                                                 | 100 30 20                                                                          | 6,00                 | /                                                                                   | 7020110006     |
|                                                                                     | 6/66                    | /                                                                                 | 130 30 20                                                                          | 7,00                 | /                                                                                   | 7020110008     |
|                                                                                     | 9/99                    | /                                                                                 | 140 30 20                                                                          | 7,00                 | /                                                                                   | 7020110008     |
|                                                                                     | 6L/66L                  | /                                                                                 | 140 30 20                                                                          | 6,00                 | /                                                                                   | 7020110006     |
| COPPIA ANGOLARI - CORNERS COUPLE                                                    |                         |                                                                                   |                                                                                    |                      |                                                                                     |                |
|  | 4 - 44 - 6L - 66L       | /                                                                                 | 90 10 10                                                                           | 1,20                 | /                                                                                   | 7020110011     |
|                                                                                     | 6 - 66 - 9 - 99         | /                                                                                 | 130 10 10                                                                          | 1,60                 | /                                                                                   | 7020110013     |
|  | KIT RUOTE - CASTORS KIT | + 14 cm                                                                           | 30 20 20                                                                           | 5,00                 | /                                                                                   | 7020110001     |

## OPTIONAL PIETRA REFRATTARIA CIELO - OPTIONAL TOP REFRACTORY STONE



PIANO IN LAMIERA BUGNATA IDEALE PER COTTURA IN TEGLIE  
(IN ALTERNATIVA ALLA PIETRA REFRATTARIA PLATEA)  
BUCKLED PLATE IDEAL FOR COOKING IN PANS  
(AS AN ALTERNATIVE TO THE BOTTOM REFRACTORY STONE)

# TL LINE

**Forno elettrico base compatto per pizzeria e focacceria, disponibile in versione digitale ed elettromeccanica**

Compact electric oven for pizza and focaccia, available in both digital and electromechanical version



TL D (digitale)





Pannello di controllo digitale / Digital control panel



Pannello di controllo elettromeccanico / Electromechanical control panel



### Caratteristiche TL D (digitale)

- Da 4 a 18 pizze diam. 36Cm ø
- Da 1 a 8 teglie
- Pietra cielo opzionale
- Gestione del calore de cielo e della platea con percentuale, per una maggiore precisione e risparmio energetico
- Funzione Power Boost
- Timer di cottura
- Maggiore efficienza e attenzione all'ambiente: coibentazione in "ecoblanc", riciclabile ed ecocompatibile, oltre a garantire un altissimo risparmio energetico, assicura zero dispersione, durante la manutenzione, rispetto alla lana di roccia
- Piano refrattario di serie sostituibile con piano in lamiera bugnata (su richiesta)

### Features TL D (digital)

- From 4 to 18 pizza diam. 36Cm ø
- From 1 to 8 trays
- Refractory stone available for top
- Percentage regulation of the heat intensity on the top and the base, for a higher precision and energy saving
- Power Boost function
- Cooking timer
- Higher energy efficiency and attention to the environment: insulation system "ecoblanc", eliminating the decay of the mineral wool
- Replaceable standard refractory top with embossed plate top (on request)

### Caratteristiche TL (elettromeccanico)

- Da 4 a 18 pizze diam. 36Cm ø
- Da 1 a 8 teglie
- Scarico fumi (sempre aperto)
- Gestione separata della potenza di cielo e platea
- Termostati comandati da scheda relè
- Accensione separata resistenze cielo e platea
- Pietra cielo opzionale
- Maggiore efficienza e attenzione all'ambiente: coibentazione in "ecoblanc", riciclabile ed ecocompatibile, oltre a garantire un altissimo risparmio energetico, assicura zero dispersione, durante la manutenzione, rispetto alla lana di roccia
- Piano refrattario di serie sostituibile con piano in lamiera bugnata (su richiesta)

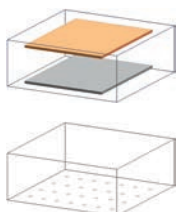
### Features TL (electromechanical)

- From 4 to 18 pizza diam. 36Cm ø
- From 1 to 8 trays
- Steam exhaust (always open)
- Regulation of the heat intensity on the top and the base
- Thermostats controlled by a relay card
- Base and top heating elements activated by separate switches
- Refractory stone available for top
- Higher energy efficiency and attention to the environment: insulation system "ecoblanc", eliminating the decay of the mineral wool
- Replaceable standard refractory top with embossed plate top (on request)

|                                                |    |                                                                                        |    |                                                                                        |     |                                                                                          |    |                                                                                          |
|------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| TL LINE                                        | 4                                                                                   | 44                                                                                                                                                                      | 6                                                                                   | 66                                                                                                                                                                      | 9                                                                                     | 99                                                                                                                                                                          | 6L                                                                                    | 66L                                                                                                                                                                         |
|                                                |    |                                                                                        |    |                                                                                        |    |                                                                                          |    |                                                                                          |
| DIMENSIONI INTERNE cm<br>INSIDE DIMENSIONS cm  | 72 72 14                                                                            | 72 72 14(x2)                                                                                                                                                            | 72 108 14                                                                           | 72 108 14(x2)                                                                                                                                                           | 108 108 14                                                                            | 108 108 14(x2)                                                                                                                                                              | 108 72 14                                                                             | 108 72 14(x2)                                                                                                                                                               |
| DIMENSIONI ESTERNE cm<br>OUTSIDE DIMENSIONS cm | 95 86,5 39,5                                                                        | 95 86,5 71                                                                                                                                                              | 95 122,5 39,5                                                                       | 95 122,5 71                                                                                                                                                             | 131 122,5 39,5                                                                        | 131 122,5 71                                                                                                                                                                | 131 86,5 39,5                                                                         | 131 86,5 71                                                                                                                                                                 |
| DIMENSIONI IMBALLO cm<br>PACKAGE DIMENSIONS cm | 97 100 56                                                                           | 97 100 88                                                                                                                                                               | 97 140 56                                                                           | 97 140 88                                                                                                                                                               | 133 135 56                                                                            | 133 135 88                                                                                                                                                                  | 133 99 56                                                                             | 133 99 88                                                                                                                                                                   |
| CAMERA COTTURA n°<br>BAKING CHAMBER n°         | 1                                                                                   | 2                                                                                                                                                                       | 1                                                                                   | 2                                                                                                                                                                       | 1                                                                                     | 2                                                                                                                                                                           | 1                                                                                     | 2                                                                                                                                                                           |
| POTENZA KW<br>POWER KW                         | 6.0                                                                                 | 12                                                                                                                                                                      | 9.0                                                                                 | 18.0                                                                                                                                                                    | 13.8                                                                                  | 27.6                                                                                                                                                                        | 9.2                                                                                   | 18.4                                                                                                                                                                        |
| VOLT                                           | 230/400                                                                             | 230/400                                                                                                                                                                 | 400                                                                                 | 400                                                                                                                                                                     | 400                                                                                   | 400                                                                                                                                                                         | 230/400                                                                               | 230/400                                                                                                                                                                     |
| TEMPERATURA °C<br>TEMPERATURE °C               | 50/500°                                                                             | 50/500°                                                                                                                                                                 | 50/500°                                                                             | 50/500°                                                                                                                                                                 | 50/500°                                                                               | 50/500°                                                                                                                                                                     | 50/500°                                                                               | 50/500°                                                                                                                                                                     |
| PESO Kg<br>WEIGHT Kg                           | 62                                                                                  | 110                                                                                                                                                                     | 92                                                                                  | 149                                                                                                                                                                     | 117                                                                                   | 207                                                                                                                                                                         | 89                                                                                    | 149                                                                                                                                                                         |
| TOTALE PIZZE Ø 36 cm<br>TOTAL PIZZA Ø 36 cm    |  |   |  |   |  |   |  |   |
| TEGLIE 60X40 cm<br>PANS 60X40 cm               | 1                                                                                   | 1+1                                                                                                                                                                     | 2                                                                                   | 2+2                                                                                                                                                                     | 4                                                                                     | 4+4                                                                                                                                                                         | 2                                                                                     | 2+2                                                                                                                                                                         |
| COD. TL D                                      | 7021321004B                                                                         | 7021321044B                                                                                                                                                             | 7021321006B                                                                         | 7021321066B                                                                                                                                                             | 7021321009B                                                                           | 7021321099B                                                                                                                                                                 | 7021321006BL                                                                          | 7021321066BL                                                                                                                                                                |
| COD. TL                                        | 7020321004B                                                                         | 7020321044B                                                                                                                                                             | 7020321006B                                                                         | 7020321066B                                                                                                                                                             | 7020321009B                                                                           | 7020321099B                                                                                                                                                                 | 7020321006BL                                                                          | 7020321066BL                                                                                                                                                                |

|                                          |                                                                   | DIMENSIONI cm<br>DIMENSIONS cm | IMBALLO CM<br>PACKAGE CM | PESO KG<br>WEIGHT KG | OPTIONAL<br>OPTIONAL | CODICE<br>CODE |
|------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|--------------------------------|--------------------------|----------------------|----------------------|----------------|
|                                          |                                                                   |                                |                          |                      |                      |                |
| CAPPA INOX FORNO - OVENS INOX HOOD       |                                                                   |                                |                          |                      |                      |                |
|                                          | 4/44                                                              | 95 102 11,5                    | 99 106 20                | 11,00                |                      | 7020120003     |
|                                          | 6/66                                                              | 95 138 11,5                    | 99 142 20                | 13,00                | ✓                    | 7020120004     |
|                                          | 9/99                                                              | 131 138 11,5                   | 135 142 20               | 17,00                | ✓                    | 7020120005     |
|                                          | 6L/66L                                                            | 131 102 11,5                   | 135 106 20               | 13,50                | ✓                    | 7020120006     |
| MOTORE ELETTRICO - ELETTRIC MOTOR        |                                                                   |                                |                          |                      | ✓                    | 7020130001     |
| SUPPORTO REGOLABILE - ADJUSTABLE SUPPORT |                                                                   |                                |                          |                      | ✓                    |                |
|                                          | 4/44                                                              | 96 91 85/90/95                 | 105 30 20                | 25,00                | /                    | 7020100005     |
|                                          | 6/66                                                              | 96 127 85/90/95                | 130 30 20                | 28,00                | /                    | 7020100006     |
|                                          | 9/99                                                              | 132 127 85/90/95               | 140 30 20                | 30,00                | /                    | 7020100009     |
|                                          | 6L/66L                                                            | 132 91 85/90/95                | 140 30 20                | 28,00                | /                    | 7020100011     |
| KIT PORTA TEGLIE - TRAYHOLDER KIT        |                                                                   |                                |                          |                      |                      |                |
|                                          | 4/44                                                              | /                              | 100 30 20                | 6,00                 | /                    | 7020110006     |
|                                          | 6/66                                                              | /                              | 130 30 20                | 7,00                 | /                    | 7020110008     |
|                                          | 9/99                                                              | /                              | 140 30 20                | 7,00                 | /                    | 7020110008     |
|                                          | 6L/66L                                                            | /                              | 140 30 20                | 6,00                 | /                    | 7020110006     |
| COPPIA ANGOLARI - CORNERS COUPLE         |                                                                   |                                |                          |                      |                      |                |
|                                          | 4/44 - 6L/66L                                                     | /                              | 90 10 10                 | 1,20                 | /                    | 7020110011     |
|                                          | 6/66 - 9/99                                                       | /                              | 130 10 10                | 1,60                 | /                    | 7020110013     |
|                                          | KIT RUOTE - CASTORS KIT -<br>RÄDERSÄTZE<br>KIT ROUES - KIT RUEDAS | + 14 cm                        | 30 20 20                 | 5,00                 | /                    | 7020110001     |

## OPTIONAL PIETRA REFRATTARIA CIELO - OPTIONAL TOP REFRACTORY STONE



PIANO IN LAMIERA BUGNATA IDEALE PER COTTURA IN TEGLIE  
(IN ALTERNATIVA ALLA PIETRA REFRATTARIA PLATEA)  
BUCKLED PLATE IDEAL FOR COOKING IN PANS  
(AS AN ALTERNATIVE TO THE BOTTOM REFRACTORY STONE)

# KUBE LINE

**Forno elettrico da banco per cottura/rigenerazione di pizza in pala e pizza in teglia**

Countertop electric oven for cooking/regeneration of shovel pizza and tray pizza

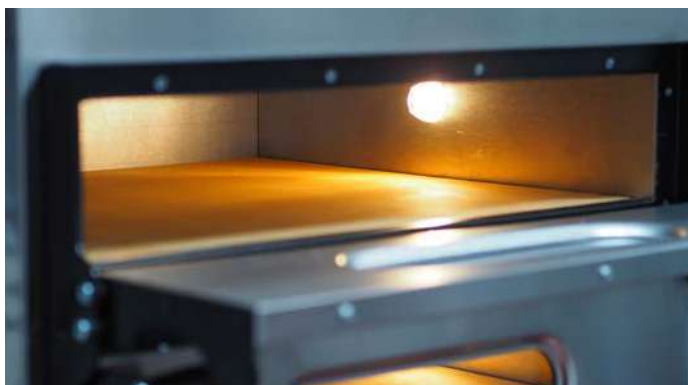


KUBE EVO





Cappa di aspirazione con filtro a carboni attivi  
Extractor hood with an activated carbon filter



Interno camera / Internal chamber



Maniglia / Door handle



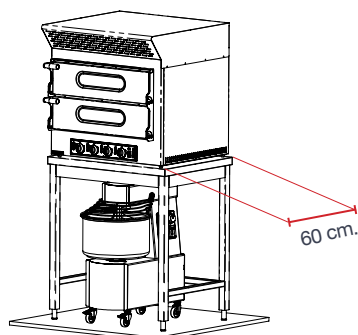
Quadro comandi / Control panel

## Caratteristiche

- Il punto forte è l'idea di porre i comandi sotto lo sportello, ottenendo un forno più compatto.
- La dimensione esterna 74x60x41 è ideale per bar con spazi ridotti che vogliano servire una pizza professionale
- Max 2 pizze da 32cm ø o 1 teglia per camera
- Temperatura di lavoro max. 400°
- Struttura in acciaio
- 2-3-4 Termostati
- Corrente monofase o trifase
- La versione a 2 camere monta 3 resistenze (la centrale lavora per entrambe le camere) ed è stata concepita per cuocere in una camera e scaldare nell'altra.
- La versione Plus a 2 camere monta 4 resistenze

## Features

- The control knobs are placed under the door : a smart and space saving solution.
- The external dimension 74x60x41 perfectly fits bar and pub counters that want to offer a professional pizza
- Max 2 pizza diam. 32Cm ø or 1 tray in each chamber
- Max. Temperature 400° (pyrolysis recommended at 400°)
- Structure in stainless steel and pre-painted sheet
- 2-3-4 Thermostats
- Monophase or triphase current
- The 2 chambers version is equipped with 3 heating elements (the central one works for both chambers) and has been created to cook in one chamber and heat up on the other.
- Plus version with 2 chambers has 4 heating elements

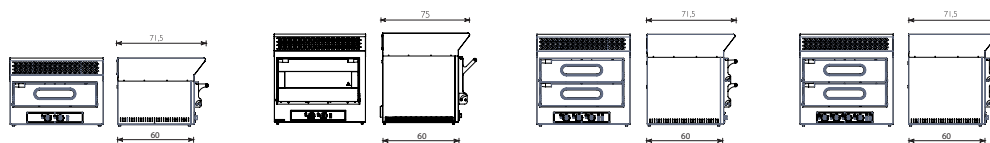


**KUBE EVO**

è un forno con cappa di aspirazione con filtro a carboni attivi, può essere la soluzione per coloro che non hanno o non possono installare la canna fumaria.

**KUBE EVO**

is an oven with an extractor hood with an activated carbon filter, it can be the solution for those who do not have or cannot install the chimney.



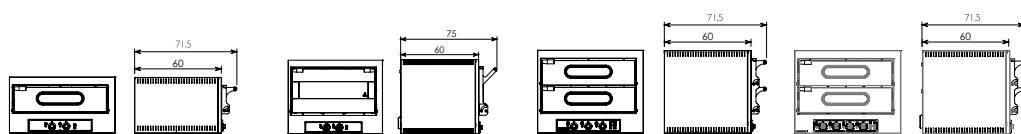
| KUBE EVO                                       | 1 EVO         | 1H EVO       | 2 EVO         | 2 PLUS EVO     |
|------------------------------------------------|---------------|--------------|---------------|----------------|
|                                                |               |              |               |                |
| DIMENSIONI INTERNE cm<br>INSIDE DIMENSIONS cm  | 61 52 11      | 61 52 27     | 61 52 11(x2)  | 61 52 11(x2)   |
| DIMENSIONI ESTERNE cm<br>OUTSIDE DIMENSIONS cm | 74 60/71,5 55 | 74 60/75 74  | 74 60/71,5 74 | 74 60/ 71,5 74 |
| DIMENSIONI IMBALLO cm<br>PACKAGE DIMENSIONS cm | 80 80 75      | 80 80 90     | 80 80 90      | 80 80 90       |
| CAMERA COTTURA n°<br>BAKING CHAMBER n°         | 1             | 1            | 2             | 2              |
| RESISTENZE<br>HEATING ELEMENTS                 | 2             | 2            | 3             | 4              |
| POTENZA KW<br>POWER KW                         | 3.2           | 3.2          | 4.8           | 6.4            |
| VOLT                                           | 230           | 230/400      | 230/400       | 400            |
| TEMPERATURA °C<br>TEMPERATURE °C               | 50/508°       | 50/508°      | 50/508°       | 50/508°        |
| PESO Kg<br>WEIGHT Kg                           | 59            | 79           | 79            | 79             |
| TOTALE PIZZE Ø 30 cm<br>TOTAL PIZZA Ø 30 cm    |               |              |               |                |
| TEGLIE 60X40 cm<br>PANS 60X40 cm               | 1             | 1+1          | 1+1           | 1+1            |
| COD.                                           | 7020121001K   | 7020121001HK | 7020121002K   | 7020121003K    |

**KUBE****Il forno elettrico ideale per bar e take away**

Costruito in acciaio inox, lamiera preverniciata con camera di cottura in lamiera alluminata. Piano di cottura in pietra refrattaria. Isolamento in lana di roccia evaporata. Resistenze corazzate. Illuminazione interna.

**KUBE****The electric oven perfect for coffee bar and take away**

in stainless steel and coated metal sheet, the baking chamber is made in covered aluminium steel plate. Firestone cooking top. Evaporated mineral wool insulation. Armored resistances. Interior lighting.



| KUBE                                           | 1             | 1H          | 2             | 2 PLUS        |
|------------------------------------------------|---------------|-------------|---------------|---------------|
|                                                |               |             |               |               |
| DIMENSIONI INTERNE cm<br>INSIDE DIMENSIONS cm  | 61 52 11      | 61 52 27    | 61 52 11(x2)  | 61 52 11(x2)  |
| DIMENSIONI ESTERNE cm<br>OUTSIDE DIMENSIONS cm | 74 60/71,5 41 | 74 60/75 60 | 74 60/71,5 60 | 74 60/71,5 60 |
| DIMENSIONI IMBALLO cm<br>PACKAGE DIMENSIONS cm | 80 80 55      | 80 80 75    | 80 80 74      | 80 80 74      |
| CAMERA COTTURA n°<br>BAKING CHAMBER n°         | 1             | 1           | 2             | 2             |
| RESISTENZE<br>HEATING ELEMENTS                 | 2             | 2           | 3             | 4             |
| POTENZA KW<br>POWER KW                         | 3.2           | 3.2         | 4.8           | 6.4           |
| VOLT                                           | 230           | 230/400     | 230/400       | 400           |
| TEMPERATURA °C<br>TEMPERATURE °C               | 50/508°       | 50/508°     | 50/508°       | 50/508°       |
| PESO Kg<br>WEIGHT Kg                           | 46,5          | 66,5        | 66,5          | 66,5          |
| TOTALE PIZZE Ø 30 cm<br>TOTAL PIZZA Ø 30 cm    |               |             |               |               |
| TEGLIE 60X40 cm<br>PANS 60X40 cm               | 1             | 1+1         | 1+1           | 1+1           |
| COD.                                           | 7020121001    | 7020121001H | 7020121002    | 7020121003    |

# SMALL LINE

**Forno elettrico da banco per cottura/rigenerazione di pizza e focaccia**

Countertop electric oven for cooking/regeneration of pizza and focaccia





SMALL G



SMALL E



SMALL C



SMALL B

## SMALL B

## Caratteristiche base

- Max 1 pizza da 32cm ø per camera
- Temperatura di lavoro max. 320°
- Struttura in lamiera verniciata
- 1 Termostato + 1 timer
- Corrente monofase
- La versione a 2 camere monta 3 resistenze (la centrale lavora per entrambe le camere)
- Camera inferiore ideale per cottura, quella superiore per riscaldare

## Basic features

- Max. 1 Pizza diam. 32Cm ø each chamber
- Max. Temperature 320°
- Structure in pre-painted sheet
- 1 Thermostat + 1 timer
- Monophase current
- The 2 chambers version is equipped with 3 heating elements (the central one works for both chambers)
- Lower chamber ideal for cooking, upper chamber to heat up

## SMALL C

## in più

- Il vetro sullo sportello per controllare il prodotto durante la cottura

## more

- The glass on the door to check the cooking process

## SMALL E

## in più

- Struttura in acciaio inox
- Illuminazione interna
- 4 Resistenze nella versione a due camere
- Maggiore coibentazione e isolamento delle camere tra loro

## more

- Structure in stainless steel
- Internal light
- 4 Heating elements in the 2 chambers version
- Higher insulation and separation of the 2 chambers

## SMALL G

## in più

- Maggiore coibentazione e isolamento delle Camere tra loro
- Maggiore precisione e risparmio energetico
- 2 Termostati per camera
- Vetro sullo sportello per controllare il prodotto durante la cottura
- Temperatura max. 350°

## more

- Higher insulation and separation of the 2 chambers
- Higher precision and energy saving
- 2 Thermostats on each chamber
- Glass door to check the cooking process
- Max. Temperature 350°



| SMALL LINE                                     | B           | B2           | C           | C2           | E           | E2           |
|------------------------------------------------|-------------|--------------|-------------|--------------|-------------|--------------|
|                                                |             |              |             |              |             |              |
| DIMENSIONI INTERNE cm<br>INSIDE DIMENSIONS cm  | 41 36 11    | 41 36 11(x2) | 41 36 11    | 41 36 11(x2) | 41 36 11    | 41 36 11(x2) |
| DIMENSIONI ESTERNE cm<br>OUTSIDE DIMENSIONS cm | 55 43 25,5  | 55 43 43,5   | 55 43 25,5  | 55 43 43,5   | 55 43 25,5  | 55 43 43,5   |
| DIMENSIONI IMBALLO cm<br>PACKAGE DIMENSIONS cm | 60 50 28    | 60 50 46     | 60 50 28    | 60 50 46     | 60 50 28    | 60 50 46     |
| CAMERA COTTURA n°<br>BAKING CHAMBER n°         | 1           | 2            | 1           | 2            | 1           | 2            |
| POTENZA KW<br>POWER KW                         | 1.6         | 2.4          | 1.6         | 2.4          | 1.6         | 3.2          |
| VOLT                                           | 230         | 230          | 230         | 230          | 230         | 230          |
| TEMPERATURA °C<br>TEMPERATURE °C               | 0/320°      | 0/320°       | 0/320°      | 0/320°       | 0/320°      | 0/320°       |
| PESO Kg<br>WEIGHT Kg                           | 17          | 29           | 17          | 29           | 17          | 29           |
| TOTALE PIZZE Ø 36 cm<br>TOTAL PIZZA Ø 36 cm    |             |              |             |              |             |              |
| COD.                                           | 7020121001B | 7020121002B  | 7020121001C | 7020121002C  | 7020121001E | 7020121002E  |



| SMALL LINE                                     | G           | G2           |
|------------------------------------------------|-------------|--------------|
|                                                |             |              |
| DIMENSIONI INTERNE cm<br>INSIDE DIMENSIONS cm  | 41 36 11    | 41 36 11(x2) |
| DIMENSIONI ESTERNE cm<br>OUTSIDE DIMENSIONS cm | 55 43 25,5  | 55 43 43,5   |
| DIMENSIONI IMBALLO cm<br>PACKAGE DIMENSIONS cm | 60 50 28    | 60 50 46     |
| CAMERA COTTURA n°<br>BAKING CHAMBER n°         | 1           | 2            |
| POTENZA KW<br>POWER KW                         | 1.6         | 3.2          |
| VOLT                                           | 230         | 230          |
| TEMPERATURA °C<br>TEMPERATURE °C               | 0/350°      | 0/350°       |
| PESO Kg<br>WEIGHT Kg                           | 17          | 30           |
| TOTALE PIZZE Ø 36 cm<br>TOTAL PIZZA Ø 36 cm    |             |              |
| COD.                                           | 7020121001G | 7020121002G  |

# RG LINE

Forno a gas modulare ideale per pizza

Modular gas oven ideal for pizza





Gestione separata di cielo e platea / Separate control of the heat intensity



Interno camera / Internal chamber

---

## Caratteristiche

Sono costruiti in acciaio inox e in lamiera preverniciata. Piano di cottura in pietra refrattaria. Isolamento in lana di roccia evaporata. Scarico vapori a centro camera. Illuminazione interna. Alimentazione a gas con valvole di sicurezza con ugelli installati per GPL ed in dotazioni quelli per il gas metano. Bruciatori posti sotto la pietra. Progettati per cucinare ottimamente le pizze più fantasiose e raffinati piatti di gastronomia.

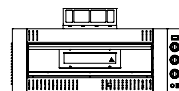
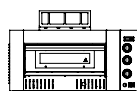
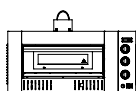
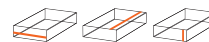
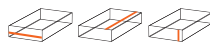
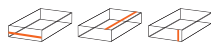
**I nostri forni gas RG, danno la possibilità di controllare separatamente l'intensità del calore su cielo e platea.**

---

## Features

Is made of stainless steel and coated metal sheet. Firestone cook top. Evaporated mineral wool isolation. Vapors exhaust at the center of backing chamber. Interior lighting. Gas supply with safety valves with installed nozzles for LPG and equipped with those for the methane gas. Burners placed under the stone. Designed to cook the perfect pizza and sophisticated dishes.

**Our ovens RG allow the user a separate control of the heat intensity on the top and the base of the cooking chamber.**

**RG LINE****4****6****9**DIMENSIONI INTERNE cm  
INSIDE DIMENSIONS cm

62 62 15,5

62 92 15,5

92 92 15,5

DIMENSIONI ESTERNE cm  
OUTSIDE DIMENSIONS cm

100 84 47,5

100 114 47,5

130 114 47,5

DIMENSIONI IMBALLO cm  
PACKAGE DIMENSIONS cm

100 100 64

100 135 64

135 135 64

CAMERA COTTURA n°  
BAKING CHAMBER n°

1

1

1

BRUCIATORI n°  
BURNERS N°

4

4

6

POTENZA KW  
POWER KW

13.2

21.0

27.0

TEMPERATURA °C  
TEMPERATURE °C

450°

450°

450°

PESO Kg  
WEIGHT Kg

104

120

163

TOTALE PIZZE Ø 30 cm  
TOTAL PIZZA Ø 30 cmTEGLIE 60X40 cm  
PANS 60X40 cm

1

2

2

COD.

7020221RG4

7020221RG6

7020221RG9

Specificare tipo di gas: metano o GPL (butano o propano)

Specify methane gas or LPG (butane or propane)

I forni sono sovrapponibili uno sopra l'altro per un massimo di due

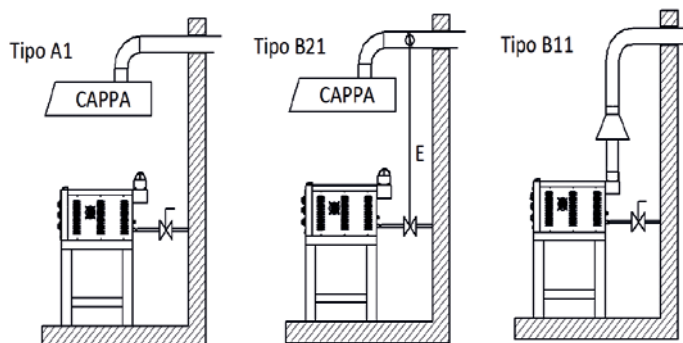
The ovens are stackable one above the other for a maximum of two

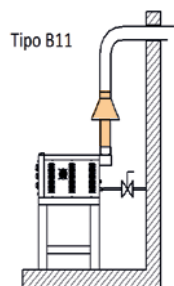
Schema di installazione forni linea RG  
Oven technical setting diagram

Tipo A1 - Type A1 - Typ A1 - Type A1 - Tipo A1

Tipo B21 - Type B21 - Typ B21 - Type B21 - Tipo B21

Tipo B11 - Type B11 - Typ B11 - Type B11 - Tipo B11

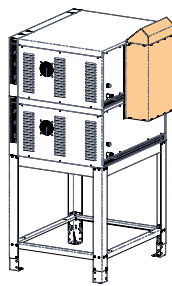
Cappa  
Hood



Tipo B11

Tipo B11 - Type B11 - Typ B11 - Type B11 - Tipo B11

Nota: il Camino antivento viene fornito a richiesta.  
 Note: The Chimney is supplied on request.



Nota: Il raccordo fumi verrà fornito a richiesta.  
 Note: The exhauster connection for stackable ovens is supplied on request.

|  |                                                                                    | DIMENSIONI cm<br>DIMENSIONS cm<br> | IMBALLO cm<br>PACKAGE cm<br> | WEIGHT Kg | OPTIONAL | CODICE     |
|--|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|------------------------------|-----------|----------|------------|
|  | CAMINO ANTIVENTO<br>CHIMNEY                                                        | 46 36 89                           | 50 42 61                     | 7,00      | /        | 7020120007 |
|  | RACCORDO FUMI PER SOVRAPPORRE FORNO<br>EXHAUSTER CONNECTION FOR STACKABLE<br>OVENS | 46 21 75                           | 48 23 76                     | 8,50      | /        | 7020120008 |

## SUPPORTO REGOLABILE - ADJUSTABLE SUPPORT

|  |   |                  |           |       |   |            |
|--|---|------------------|-----------|-------|---|------------|
|  | 4 | 101 91 85/90/95  | 105 30 20 | 25,50 | / | 7020100013 |
|  | 6 | 101 116 85/90/95 | 130 30 20 | 27,00 | / | 7020100014 |
|  | 9 | 132 116 85/90/95 | 140 30 20 | 29,00 | / | 7020100015 |

## KIT PORTA TEGLIE - TRAYHOLDER KIT

|  |     |   |           |      |   |            |
|--|-----|---|-----------|------|---|------------|
|  | 4   | / | 100 30 20 | 5,00 | / | 7020110006 |
|  | 6/9 | / | 130 30 20 | 6,50 | / | 7020110004 |

## SUPPORTO REGOLABILE - ADJUSTABLE SUPPORT

|  |     |                  |           |       |   |            |
|--|-----|------------------|-----------|-------|---|------------|
|  | 4+4 | 101 91 55/60/65  | 105 30 20 | 22,00 | / | 7020100023 |
|  | 6+6 | 101 116 55/60/65 | 130 30 20 | 23,50 | / | 7020100024 |
|  | 9+9 | 132 116 55/60/65 | 140 30 20 | 25,50 | / | 7020100025 |

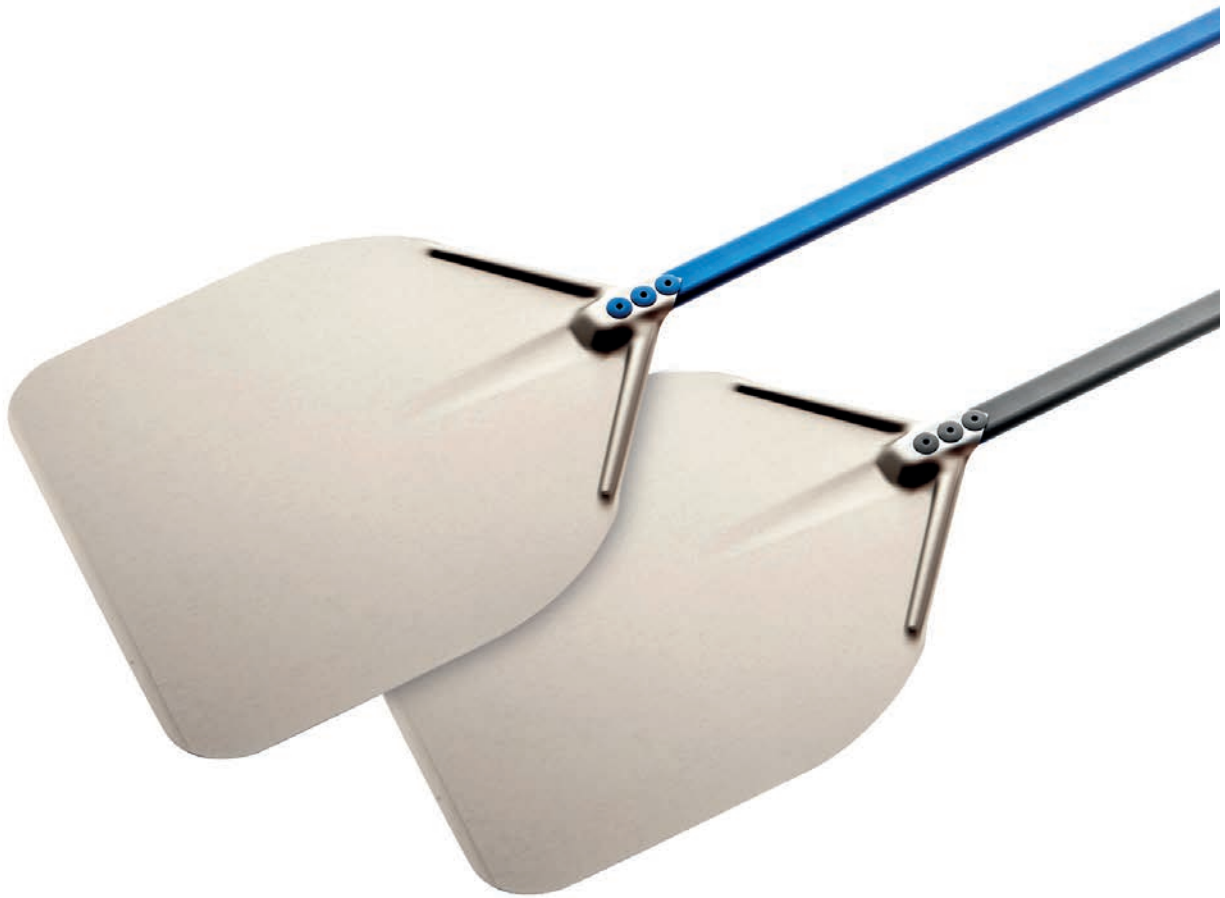
## KIT PORTA TEGLIE - TRAYHOLDER KIT

|  |           |   |           |      |   |            |
|--|-----------|---|-----------|------|---|------------|
|  | 4+4       | / | 100 30 20 | 4,50 | / | 7020110025 |
|  | 6+6 / 9+9 | / | 130 30 20 | 6,00 | / | 7020110026 |

## COPPIA ANGOLARI - CORNERS COUPLE

|  |                         |         |           |      |   |            |
|--|-------------------------|---------|-----------|------|---|------------|
|  | 4                       | /       | 90 10 10  | 1,10 | / | 7020110011 |
|  | 6 / 9                   | /       | 130 10 10 | 1,50 | / | 7020110012 |
|  | KIT RUOTE - CASTORS KIT | + 14 cm | 30 20 20  | 5,00 | / | 7020110019 |

# Accessories Pizza Line



**PALA RETTANGOLARE - RECTANGULAR PEELS**

Manico in acciaio inox | Stainless steel

|                         | PR41       | PR32       |
|-------------------------|------------|------------|
| DIMENSIONI - DIMENSIONS | 223 cm     | 107 cm     |
| PESO - WEIGHT           | 1,320 Kg   | 0,587 Kg   |
| CODICE - CODE           | 7020160001 | 7020160003 |

**PALETTINA | SMALL PEELS - KLEINE SCHAUFEL**

Manico in acciaio inox - Stainless steel

|                         | PRP        |
|-------------------------|------------|
| DIMENSIONI - DIMENSIONS | 180 cm     |
| PESO - WEIGHT           | 1,034 Kg   |
| CODICE - CODE           | 7020160002 |

**APPENDI PALE - PEEL RACK**

A parete 3 posti (pala, palettino, spazzola) - Wall-mounted 3 places (peel, small peel, brush)

|                         | APP3       |
|-------------------------|------------|
| DIMENSIONI - DIMENSIONS | 41X8 cm    |
| PESO - WEIGHT           | 0,264 Kg   |
| CODICE - CODE           | 7020160004 |

**SPAZZOLA - BRUSH - BÜRSTE - BROSSE - CEPILLO**

Setole Naturali - Natural bristles

|                         | SPAZ SN         |
|-------------------------|-----------------|
| DIMENSIONI - DIMENSIONS | 191 - 20X6,6 cm |
| PESO - WEIGHT           | 0,722 Kg        |
| CODICE - CODE           | 7020160005      |

**RICAMBIO SPAZZOLA - BRUSH REPLACEMENT**

|                         | RICSPAZ    |
|-------------------------|------------|
| DIMENSIONI - DIMENSIONS | 20X6,6 cm  |
| PESO - WEIGHT           | 0,274 Kg   |
| CODICE - CODE           | 7020160006 |



**SPAZZOLA CON SETOLE IN OTTONE - BRUSH WITH BRASS BRISTLES**

|                         | SPAZ SP       |
|-------------------------|---------------|
| DIMENSIONI - DIMENSIONS | 129 - 16X5 cm |
| PESO - WEIGHT           | 0,520 Kg      |
| CODICE - CODE           | 7020160007    |



**GANCIO PER TEGLIE - PAN HOOK**

|                         | GAN        |
|-------------------------|------------|
| DIMENSIONI - DIMENSIONS | 0,15 Kg    |
| PESO - WEIGHT           | 7020160008 |



**TAGLIAPASTA - DOUGH-CUTTERS**

Antiurto e antigraffio - Impact-resistant and scratch-resistant

|                         | TAGL           |
|-------------------------|----------------|
| DIMENSIONI - DIMENSIONS | 13,5 - 14X5 cm |
| PESO - WEIGHT           | 0,14 Kg        |
| CODICE - CODE           | 7020160009     |



**PALETTA RETTANGOLARE - RECTANGULAR PIZZA-SERVER**

Flessibile - Flexible

|                         | PRP10      |
|-------------------------|------------|
| DIMENSIONI - DIMENSIONS | 10X13 cm   |
| PESO - WEIGHT           | 0,170 Kg   |
| CODICE - CODE           | 7020160010 |



**PALETTA TRIANGOLARE - TRIANGULAR PIZZA-SERVER**

|                         | PRP14      |
|-------------------------|------------|
| DIMENSIONI - DIMENSIONS | 14,5X19 cm |
| PESO - WEIGHT           | 0,300 Kg   |
| CODICE - CODE           | 7020160011 |



**PINZA PER TEGLIE - TRAY GRIPPERS**

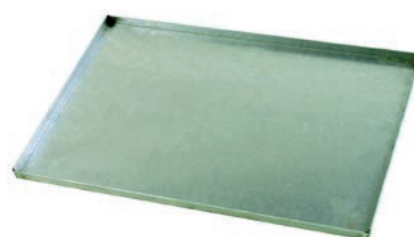
Altezza regolabile - Adjustable height

|                         | <b>PINZ</b> |
|-------------------------|-------------|
| DIMENSIONI - DIMENSIONS | 9X24 cm     |
| PESO - WEIGHT           | 0,275 Kg    |
| CODICE - CODE           | 7020160012  |

**TEGLIA RETTANGOLARE - RECTANGULAR PAN**

Bordo dritto 2 cm - 2 cm straight edge

|                         | <b>TEGL</b> |
|-------------------------|-------------|
| DIMENSIONI - DIMENSIONS | 40X60 cm    |
| PESO - WEIGHT           | 1,850 Kg    |
| CODICE - CODE           | 7020160014  |

**TEGLIA BAGUETTE - BAGUETTE PAN**

|                         | <b>TEGL</b> |
|-------------------------|-------------|
| DIMENSIONI - DIMENSIONS | 40X60 cm    |
| CANALI - CANALS         | 6           |
| PESO - WEIGHT           | 1,800 Kg    |
| CODICE - CODE           | 7020160015  |

**CASSETTA IN PLASTICA - PLASTIC CASE**

|                         | <b>CASSPL</b> |
|-------------------------|---------------|
| DIMENSIONI - DIMENSIONS | 60X40X10 cm   |
| PESO - WEIGHT           | 1,300 Kg      |
| CODICE - CODE           | 7020160016    |







# Preparazione Impasto Kneading Preparation

# SKV LINE

**Impastatrice a spirale a velocità variabile**

Spiral mixer with variable speed



**Adatta a tutti i tipi di idratazione**

Suitable for each type of hydration





Pannello di controllo digitale con inversione di marcia di serie  
Digital control panel with reverse direction as standard



Spaccapasta e spirale in acciaio INOX  
Dough breaker and spiral in stainless steel

## Caratteristiche

- Vasca, spirale, spaccapasta in acciaio inox 304
- Trasmissione a catena con motoriduttore a bagno d'olio per riduzione della rumorosità
- Stop di emergenza attivato da sollevamento griglia
- Timer e ruote di serie
- 50 livelli di velocità
- Alimentazione monofase
- Display comandi digitale
- Software salva-motore: in caso di lavorazione impasti scarsamente idratati a velocità eccessiva, riduce i giri spirale adeguatamente onde evitare danni irreversibili.

Disponibilità di motori con frequenza a 60HZ, certificati UL ed a 240V con spina inglese.

## Features

- Bowl, spiral, dough breaker in stainless steel 304
- Chain transmission with gearmotor in oil bath to reduce the operating noise.
- Emergency stop activated by lifting the protection grid
- Timer and wheels included
- 50 speed levels
- Works with monophase current
- Digital display
- Engine-saving software: in case the operators sets a high speed for working a too hard dough, it reduces the rounds of the spiral to avoid permanent damages

Availability of motors with 60HZ frequency, UL certified and 240V with english plug.

+ 9,5 cm



Ruote e timer di serie  
Castors and timer included



Manopola per velocità variabile  
Knob for variable speed

## SKV 10

| VOLUME VASCA<br>BOWL VOLUME | CAPACITÀ<br>CAPACITY | DIMENSIONE VASCA cm<br>DIMENSIONS CUVE cm | DIMENSIONI ESTERNE cm<br>OUTSIDE DIMENSIONS cm | DIMENSIONI IMBALLO cm<br>PACKAGE DIMENSIONS cm |
|-----------------------------|----------------------|-------------------------------------------|------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| 7 lt                        | 6 Kg                 | 24 Ø 16 h                                 | 29 46 56 h                                     | 39 52 75 h                                     |

## SKV 10 MO \_ 230 V

MONOFASE  
MONOPHASE

|           | POTENZA - POWER   | PESO - WEIGHT | RPM    |      | COD.       |
|-----------|-------------------|---------------|--------|------|------------|
| SKV 10 MO | 0.35 Hp / 0,22 KW | 31Kg          | 42/182 | 6/26 | 7010151010 |

MACCHINA CON INVERIONE DI MARCIA  
MACHINE WITH REVERSE DIRECTION FUNCTION

## SKV 20

| VOLUME VASCA<br>BOWL VOLUME | CAPACITÀ<br>CAPACITY | DIMENSIONE VASCA cm<br>DIMENSIONS CUVE cm | DIMENSIONI ESTERNE cm<br>OUTSIDE DIMENSIONS cm | DIMENSIONI IMBALLO cm<br>PACKAGE DIMENSIONS cm |
|-----------------------------|----------------------|-------------------------------------------|------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| 21 lt                       | 17 Kg                | 36 Ø 21 h                                 | 40 67,5 75 h                                   | 45 77 93 h                                     |

## SKV 20 MO \_ 230 V

MONOFASE  
MONOPHASE

|           | POTENZA - POWER | PESO - WEIGHT | RPM    |      | COD.       |
|-----------|-----------------|---------------|--------|------|------------|
| SKV 20 MO | 1 Hp / 0,75 KW  | 63 Kg         | 51/221 | 6/26 | 7010151020 |

MACCHINA CON INVERIONE DI MARCIA  
MACHINE WITH REVERSE DIRECTION FUNCTION

## SKV 30

| VOLUME VASCA<br>BOWL VOLUME | CAPACITÀ<br>CAPACITY | DIMENSIONE VASCA cm<br>DIMENSIONS CUVE cm | DIMENSIONI ESTERNE cm<br>OUTSIDE DIMENSIONS cm | DIMENSIONI IMBALLO cm<br>PACKAGE DIMENSIONS cm |
|-----------------------------|----------------------|-------------------------------------------|------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| 32 lt                       | 25 Kg                | 40 Ø 26 h                                 | 44 74,5 84 h                                   | 51 79 102 h                                    |

## SKV 30 MO \_ 230 V

MONOFASE  
MONOPHASE

|           | POTENZA - POWER | PESO - WEIGHT | RPM    |      | COD.       |
|-----------|-----------------|---------------|--------|------|------------|
| SKV 30 MO | 2 Hp / 1,5 KW   | 86 Kg         | 55/239 | 6/26 | 7010151030 |

MACCHINA CON INVERIONE DI MARCIA  
MACHINE WITH REVERSE DIRECTION FUNCTION

## SKV 40

| VOLUME VASCA<br>BOWL VOLUME | CAPACITÀ<br>CAPACITY | DIMENSIONE VASCA cm<br>DIMENSIONS CUVE cm | DIMENSIONI ESTERNE cm<br>OUTSIDE DIMENSIONS cm | DIMENSIONI IMBALLO cm<br>PACKAGE DIMENSIONS cm |
|-----------------------------|----------------------|-------------------------------------------|------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| 41 lt                       | 36 Kg                | 45 Ø 26 h                                 | 49,5 80 86 h                                   | 57 85 103 h                                    |

## SKV 40 MO \_ 230 V

MONOFASE  
MONOPHASE

|           | POTENZA - POWER | PESO - WEIGHT | RPM         | COD.       |
|-----------|-----------------|---------------|-------------|------------|
| SKV 40 MO | 3 Hp / 2,2 KW   | 100 Kg        | 55/239 6/26 | 7010151040 |

MACCHINA CON INVERIONE DI MARCIA  
MACHINE WITH REVERSE DIRECTION FUNCTION

## SKV 50

| VOLUME VASCA<br>BOWL VOLUME | CAPACITÀ<br>CAPACITY | DIMENSIONE VASCA cm<br>DIMENSIONS CUVE cm | DIMENSIONI ESTERNE cm<br>OUTSIDE DIMENSIONS cm | DIMENSIONI IMBALLO cm<br>PACKAGE DIMENSIONS cm |
|-----------------------------|----------------------|-------------------------------------------|------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| 48 lt                       | 43 Kg                | 45 Ø 30 h                                 | 49,5 80 86 h                                   | 57 85 103 h                                    |

## SKV 50 MO \_ 230 V

MONOFASE  
MONOPHASE

|           | POTENZA - POWER | PESO - WEIGHT | RPM         | COD.       |
|-----------|-----------------|---------------|-------------|------------|
| SKV 50 MO | 3 Hp / 2,2 KW   | 122 Kg        | 55/239 6/26 | 7010151050 |

MACCHINA CON INVERIONE DI MARCIA  
MACHINE WITH REVERSE DIRECTION FUNCTION

# SK LINE

**Impastatrice a spirale con testa e vasca fissa**

Spiral mixer with fixed top and bowl





Spaccapasta e spirale in acciaio INOX  
Dough breaker and spiral in stainless steel



Pannello di controllo / Control panel

## Caratteristiche

L'impastatrice a spirale è la macchina ideale per lavorare impasti per pizzerie, pasticcerie, panetterie. La particolare forma della spirale consente in pochi minuti di ottenere impasti perfettamente amalgamati.

- Vasca, spirale, spaccapasta in acciaio inox 304
- Disponibile in versione a 1 e 2 velocità sia monofase che trifase
- Trasmissione a catena con motoriduttore a bagno d'olio per riduzione della rumorosità
- Stop di emergenza attivato da sollevamento griglia
- Timer e ruote di serie
- **La versione 2V monofase ha l'inversione di marcia**

Disponibilità di motori con frequenza a 60HZ, certificati UL ed a 240V con spina inglese.

## Features

The spiral dough mixer is the ideal equipment for working doughs for pizzerias, pastries, bakeries. The particular shape of the spiral allows you in few minutes to get a perfectly mixed dough.

- Bowl, spiral, dough breaker in stainless steel 304
- Available with 1 and 2 speed both monophase and triphase
- Chain transmission with gearmotor in oil bath to reduce the operating noise
- Emergency stop activated by lifting the protection grid.
- Timer and wheels include
- **2V monophase version has reverse direction function**

Availability of motors with 60HZ frequency, UL certified and 240V with english plug.

+ 9,5 cm



Ruote e timer di serie  
Castors and timer included



Versione Trifase  
Threephase version

## SK 10

| VOLUME VASCA<br>BOWL VOLUME | CAPACITÀ<br>CAPACITY | DIMENSIONE VASCA cm<br>DIMENSIONS CUVE cm | DIMENSIONI ESTERNE cm<br>OUTSIDE DIMENSIONS cm | DIMENSIONI IMBALLO cm<br>PACKAGE DIMENSIONS cm |
|-----------------------------|----------------------|-------------------------------------------|------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| 7 lt                        | 6 Kg                 | 24 Ø 16 h                                 | 29 45 51 h                                     | 39 52 70 h                                     |

## SK 10 MO \_ 230 V

MONOFASE  
MONOPHASE

|          | POTENZA - POWER  | PESO - WEIGHT | RPM |    | COD.       |
|----------|------------------|---------------|-----|----|------------|
| SK 10 MO | 0.3 Hp / 0,22 KW | 34 Kg         | 70  | 10 | 7010121010 |

## SK 10 MO 2V \_ 230 V

MONOFASE 2 VELOCITÀ  
MONOPHASE 2 SPEED

|             | POTENZA - POWER  | PESO - WEIGHT | RPM    |       | COD.       |
|-------------|------------------|---------------|--------|-------|------------|
| SK 10 MO 2V | 0.3 Hp / 0,22 KW | 36 Kg         | 70/140 | 10/20 | 7010147010 |

MACCHINA CON INVERIONE DI MARCIA  
MACHINE WITH REVERSE DIRECTION FUNCTION

## SK 15

| VOLUME VASCA<br>BOWL VOLUME | CAPACITÀ<br>CAPACITY | DIMENSIONE VASCA cm<br>DIMENSIONS CUVE cm | DIMENSIONI ESTERNE cm<br>OUTSIDE DIMENSIONS cm | DIMENSIONI IMBALLO cm<br>PACKAGE DIMENSIONS cm |
|-----------------------------|----------------------|-------------------------------------------|------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| 16 lt                       | 12 Kg                | 32 Ø 21 h                                 | 40 63 67 h                                     | 45 77 84 h                                     |

## SK 15 TR \_ 400 V

TRIFASE  
THREEPHASE

## SK 15 MO \_ 230 V

MONOFASE  
MONOPHASE

## SK 15 TR 2V \_ 400 V

TRIFASE 2 VELOCITÀ  
THREEPHASE 2 SPEED

|             | POTENZA - POWER        | PESO - WEIGHT | RPM    |       | COD.       |
|-------------|------------------------|---------------|--------|-------|------------|
| SK 15 TR    | 0.75 Hp / 0,55 KW      | 67 Kg         | 85     | 10    | 7010131015 |
| SK 15 MO    | 0.75 Hp / 0,55 KW      | 68 Kg         | 85     | 10    | 7010121015 |
| SK 15 TR 2V | 1/1.5 Hp / 0,75/1.1 KW | 73,5 Kg       | 85/170 | 10/20 | 7010141015 |

## SK 15 MO 2V \_ 230 V

MONOFASE 2 VELOCITÀ  
MONOPHASE 2 SPEED

|             | POTENZA - POWER | PESO - WEIGHT | RPM    |       | COD.       |
|-------------|-----------------|---------------|--------|-------|------------|
| SK 15 MO 2V | 1 Hp / 0,75 KW  | 71 Kg         | 85/170 | 10/20 | 7010147015 |

MACCHINA CON INVERIONE DI MARCIA  
MACHINE WITH REVERSE DIRECTION FUNCTION

## SK 20

| VOLUME VASCA<br>BOWL VOLUME | CAPACITÀ<br>CAPACITY | DIMENSIONE VASCA cm<br>DIMENSIONS CUVE cm | DIMENSIONI ESTERNE cm<br>OUTSIDE DIMENSIONS cm | DIMENSIONI IMBALLO cm<br>PACKAGE DIMENSIONS cm |
|-----------------------------|----------------------|-------------------------------------------|------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| 21 lt                       | 17 Kg                | 36 Ø 21 h                                 | 40 63 67 h                                     | 45 77 84 h                                     |

## SK 20 TR \_ 400 V

TRIFASE  
THREEPHASE

## SK 20 MO \_ 230 V

MONOFASE  
MONOPHASE

## SK 20 TR 2V \_ 400 V

TRIFASE 2 VELOCITÀ  
THREEPHASE 2 SPEED

|             | POTENZA - POWER        | PESO - WEIGHT | RPM    |       | COD.       |
|-------------|------------------------|---------------|--------|-------|------------|
| SK 20 TR    | 1 Hp / 0,75 KW         | 68 Kg         | 85     | 10    | 7010131020 |
| SK 20 MO    | 1 Hp / 0,75 KW         | 69 Kg         | 85     | 10    | 7010121020 |
| SK 20 TR 2V | 1/1.5 Hp / 0,75/1.1 KW | 74,5 Kg       | 85/170 | 10/20 | 7010141020 |

## SK 20 MO 2V \_ 230 V

MONOFASE 2 VELOCITÀ  
MONOPHASE 2 SPEED

|             | POTENZA - POWER | PESO - WEIGHT | RPM    |       | COD.       |
|-------------|-----------------|---------------|--------|-------|------------|
| SK 20 MO 2V | 1 Hp / 0,75 KW  | 72 Kg         | 85/170 | 10/20 | 7010147020 |

MACCHINA CON INVERIONE DI MARCIA  
MACHINE WITH REVERSE DIRECTION FUNCTION

## SK 30

| VOLUME VASCA<br>BOWL VOLUME | CAPACITÀ<br>CAPACITY | DIMENSIONE VASCA cm<br>DIMENSIONS CUVE cm | DIMENSIONI ESTERNE cm<br>OUTSIDE DIMENSIONS cm | DIMENSIONI IMBALLO cm<br>PACKAGE DIMENSIONS cm |
|-----------------------------|----------------------|-------------------------------------------|------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| 32 lt                       | 25 Kg                | 40 Ø 26 h                                 | 44 68 75 h                                     | 51 79 93 h                                     |

## SK 30 TR \_ 400 V

TRIFASE  
THREEPHASE

## SK 30 MO \_ 230 V

MONOFASE  
MONOPHASE

## SK 30 TR 2V \_ 400 V

TRIFASE 2 VELOCITÀ  
THREEPHASE 2 SPEED

## SK 30 MO 2V \_ 230 V

MONOFASE 2 VELOCITÀ  
MONOPHASE 2 SPEED

|             | POTENZA - POWER          | PESO - WEIGHT | RPM    |       | COD.       |
|-------------|--------------------------|---------------|--------|-------|------------|
| SK 30 TR    | 1,5 Hp / 1,1 KW          | 94 Kg         | 92     | 10    | 7010131030 |
| SK 30 MO    | 1,5 Hp / 1,1 KW          | 95 Kg         | 92     | 10    | 7010121030 |
| SK 30 TR 2V | 1,7/2,5 Hp / 1,25/1,8 KW | 97,5 Kg       | 92/184 | 10/20 | 7010141030 |

|             | POTENZA - POWER | PESO - WEIGHT | RPM    |       | COD.       |
|-------------|-----------------|---------------|--------|-------|------------|
| SK 30 MO 2V | 1,5 Hp / 1,1 KW | 82 Kg         | 92/184 | 10/20 | 7010147030 |

MACCHINA CON INVERIONE DI MARCIA  
MACHINE WITH REVERSE DIRECTION FUNCTION

## SK 40

| VOLUME VASCA<br>BOWL VOLUME | CAPACITÀ<br>CAPACITY | DIMENSIONE VASCA cm<br>DIMENSIONS CUVE cm | DIMENSIONI ESTERNE cm<br>OUTSIDE DIMENSIONS cm | DIMENSIONI IMBALLO cm<br>PACKAGE DIMENSIONS cm |
|-----------------------------|----------------------|-------------------------------------------|------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| 41 lt                       | 36 Kg                | 45 Ø 26 h                                 | 49,5 80 77 h                                   | 57 85 94 h                                     |

## SK 40 TR \_ 400 V

TRIFASE  
THREEPHASE

## SK 40 MO \_ 230 V

MONOFASE  
MONOPHASE

## SK 40 TR 2V \_ 400 V

TRIFASE 2 VELOCITÀ  
THREEPHASE 2 SPEED

## SK 40 MO 2V \_ 230 V

MONOFASE 2 VELOCITÀ  
MONOPHASE 2 SPEED

|             | POTENZA - POWER          | PESO - WEIGHT | RPM    |       | COD.       |
|-------------|--------------------------|---------------|--------|-------|------------|
| SK 40 TR    | 1,5 Hp / 1,1 KW          | 103,5 Kg      | 92     | 10    | 7010131040 |
| SK 40 MO    | 1,5 Hp / 1,1 KW          | 96 Kg         | 92     | 10    | 7010121040 |
| SK 40 TR 2V | 1,7/2,5 Hp / 1,25/1,8 KW | 107 Kg        | 92/184 | 10/20 | 7010141040 |

|             | POTENZA - POWER | PESO - WEIGHT | RPM    |       | COD.       |
|-------------|-----------------|---------------|--------|-------|------------|
| SK 40 MO 2V | 3 Hp / 2,2 KW   | 109 Kg        | 92/184 | 10/20 | 7010147040 |

MACCHINA CON INVERIONE DI MARCIA  
MACHINE WITH REVERSE DIRECTION FUNCTION

## SK 50

| VOLUME VASCA<br>BOWL VOLUME | CAPACITÀ<br>CAPACITY | DIMENSIONE VASCA cm<br>DIMENSIONS CUVE cm | DIMENSIONI ESTERNE cm<br>OUTSIDE DIMENSIONS cm | DIMENSIONI IMBALLO cm<br>PACKAGE DIMENSIONS cm |
|-----------------------------|----------------------|-------------------------------------------|------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| 48 lt                       | 43 Kg                | 45 Ø 30 h                                 | 49,5 80 77 h                                   | 57 85 94 h                                     |

## SK 50 TR \_ 400 V

TRIFASE  
THREEPHASE

## SK 50 MO \_ 230 V

MONOFASE  
MONOPHASE

## SK 50 TR 2V \_ 400 V

TRIFASE 2 VELOCITÀ  
THREEPHASE 2 SPEED

|             | POTENZA - POWER     | PESO - WEIGHT | RPM    |       | COD.       |
|-------------|---------------------|---------------|--------|-------|------------|
| SK 50 TR    | 2 Hp / 1,5 KW       | 107,5 Kg      | 92     | 10    | 7010131050 |
| SK 50 MO    | 2 Hp / 1,5 KW       | 109 Kg        | 92     | 10    | 7010121050 |
| SK 50 TR 2V | 2/3 Hp / 1,5/2,2 KW | 110,5 Kg      | 92/184 | 10/20 | 7010141050 |

## SK 50 MO 2V \_ 230 V

MONOFASE 2 VELOCITÀ  
MONOPHASE 2 SPEED

|             | POTENZA - POWER | PESO - WEIGHT | RPM    |       | COD.       |
|-------------|-----------------|---------------|--------|-------|------------|
| SK 50 MO 2V | 3 Hp / 2,2 KW   | 118 Kg        | 92/184 | 10/20 | 7010147050 |

MACCHINA CON INVERIONE DI MARCIA  
MACHINE WITH REVERSE DIRECTION FUNCTION

# SKH LINE

**Impastatrice a spirale con testa e vasca fissa per alta idratazione**

Spiral mixer with fixed top and bowl for high hydration





Spaccapasta e spirale in acciaio INOX  
Dough breaker and spiral in stainless steel



Pannello di controllo / Control panel

## Caratteristiche

L'impastatrice a spirale SKH è dotata di potenza e velocità per la preparazione di impasti ad alta idratazione, per pizzerie, pasticcerie e panetterie. La particolare forma della spirale consente in pochi minuti di ottenere impasti perfettamente amalgamati.

- Vasca, spirale, spaccapasta in acciaio inox 304
- Disponibile in versione a 2 velocità trifase
- Trasmissione a catena con motoriduttore a bagno d'olio per riduzione della rumorosità
- Stop di emergenza attivato da sollevamento griglia
- Timer e ruote di serie

Disponibilità di motori con frequenza a 60HZ, certificati UL ed a 240V con spina inglese.

## Features

The SKH spiral dough mixer is equipped with power and speed for preparing high hydration doughs, for pizzerias, pastries and bakeries. The particular shape of the spiral allows you in few minutes to get a perfectly mixed dough.

- Bowl, spiral, dough breaker in stainless steel 304
- Available with 2 speed triphase
- Chain transmission with gearmotor in oil bath to reduce the operating noise
- Emergency stop activated by lifting the protection grid.
- Timer and wheels include

Availability of motors with 60HZ frequency, UL certified and 240V with english plug.

+ 9,5 cm



Ruote e timer di serie  
Castors and timer included

## SKH 20

| VOLUME VASCA<br>BOWL VOLUME | CAPACITÀ<br>CAPACITY | DIMENSIONE VASCA cm<br>DIMENSIONS CUVE cm | DIMENSIONI ESTERNE cm<br>OUTSIDE DIMENSIONS cm | DIMENSIONI IMBALLO cm<br>PACKAGE DIMENSIONS cm |
|-----------------------------|----------------------|-------------------------------------------|------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| 21 lt                       | 17 Kg                | 36 Ø 21 h                                 | 40 63 67 h                                     | 45 77 84 h                                     |

## SKH 20 TR 2V \_ 400 V

TRIFASE 2 VELOCITÀ  
THREEPHASE 2 SPEED

|              | POTENZA - POWER        | PESO - WEIGHT | RPM           | COD.        |
|--------------|------------------------|---------------|---------------|-------------|
| SKH 20 TR 2V | 1/1.5 Hp / 0,75/1.1 KW | 74,5 Kg       | 111/222 10/20 | 7010141020H |

## SKH 30

| VOLUME VASCA<br>BOWL VOLUME | CAPACITÀ<br>CAPACITY | DIMENSIONE VASCA cm<br>DIMENSIONS CUVE cm | DIMENSIONI ESTERNE cm<br>OUTSIDE DIMENSIONS cm | DIMENSIONI IMBALLO cm<br>PACKAGE DIMENSIONS cm |
|-----------------------------|----------------------|-------------------------------------------|------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| 32 lt                       | 25 Kg                | 40 Ø 26 h                                 | 44 68 75 h                                     | 51 79 93 h                                     |

## SKH 30 TR 2V \_ 400 V

TRIFASE 2 VELOCITÀ  
THREEPHASE 2 SPEED

|              | POTENZA - POWER          | PESO - WEIGHT | RPM           | COD.        |
|--------------|--------------------------|---------------|---------------|-------------|
| SKH 30 TR 2V | 1,7/2,5 Hp / 1,25/1,8 KW | 97,5 Kg       | 116/231 10/20 | 7010141030H |

## SKH 40

| VOLUME VASCA<br>BOWL VOLUME | CAPACITÀ<br>CAPACITY | DIMENSIONE VASCA cm<br>DIMENSIONS CUVE cm | DIMENSIONI ESTERNE cm<br>OUTSIDE DIMENSIONS cm | DIMENSIONI IMBALLO cm<br>PACKAGE DIMENSIONS cm |
|-----------------------------|----------------------|-------------------------------------------|------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| 41 lt                       | 36 Kg                | 45 Ø 26 h                                 | 49,5 80 77 h                                   | 57 85 94 h                                     |

## SKH 40 TR 2V \_ 400 V

TRIFASE 2 VELOCITÀ  
THREEPHASE 2 SPEED

|              | POTENZA - POWER          | PESO - WEIGHT | RPM     |       | COD.        |
|--------------|--------------------------|---------------|---------|-------|-------------|
| SKH 40 TR 2V | 1,7/2,5 Hp / 1,25/1,8 KW | 107 Kg        | 116/231 | 10/20 | 7010141040H |

## SKH 50

| VOLUME VASCA<br>BOWL VOLUME | CAPACITÀ<br>CAPACITY | DIMENSIONE VASCA cm<br>DIMENSIONS CUVE cm | DIMENSIONI ESTERNE cm<br>OUTSIDE DIMENSIONS cm | DIMENSIONI IMBALLO cm<br>PACKAGE DIMENSIONS cm |
|-----------------------------|----------------------|-------------------------------------------|------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| 48 lt                       | 43 Kg                | 45 Ø 30 h                                 | 49,5 80 77 h                                   | 57 85 94 h                                     |

## SKH 50 TR 2V \_ 400 V

TRIFASE 2 VELOCITÀ  
THREEPHASE 2 SPEED

|              | POTENZA - POWER     | PESO - WEIGHT | RPM     |       | COD.        |
|--------------|---------------------|---------------|---------|-------|-------------|
| SKH 50 TR 2V | 2/3 Hp / 1,5/2,2 KW | 110,5 Kg      | 116/231 | 10/20 | 7010141050H |

# RTS LINE

**Impastatrice a spirale con testa ribaltabile e vasca estraibile**

Spiral mixer with lifting top and extractable bowl





Maniglia di apertura ergonomica / Ergonomic handle



Sistema di apertura e **chiusura rapida Easy-Up** della testa  
**Easy-Up system** for fast opening and closing of the head

## Caratteristiche

- Vasca, spirale, spaccapasta in acciaio inox 304
- Disponibile in versione a 1 e 2 velocità sia monofase che trifase
- Trasmissione a catena con motoriduttore a bagno d'olio per riduzione della rumorosità
- Stop di emergenza attivato da sollevamento griglia
- Testa ribaltabile con pistone a gas per un sollevamento controllato e sicuro
- Vasca rimovibile grazie al speciale sistema di bloccaggio rapido certificato
- Timer e ruote di serie
- **La versione 2V monofase ha l'inversione di marcia**

Disponibilità di motori con frequenza a 60HZ, certificati UL ed a 240V con spina inglese.

## Features

- Bowl, spiral, dough breaker in stainless steel 304
- Available with 1 and 2 speed both monophase and triphase
- Chain transmission with gearmotor in oil bath to reduce the operating noise.
- Emergency stop activated by lifting the protection grid.
- Lifting head with gas activated piston for a safe and soft lifting.
- Extractable bowl with certified smart screw – unscrew system
- Timer and wheels included
- **2V monophase version has reverse direction function**

Availability of motors with 60HZ frequency, UL certified and 240V with english plug.

## RTS 20

| VOLUME VASCA<br>BOWL VOLUME | CAPACITÀ<br>CAPACITY | DIMENSIONE VASCA cm<br>DIMENSIONS CUVE cm | DIMENSIONI ESTERNE cm<br>OUTSIDE DIMENSIONS cm | DIMENSIONI IMBALLO cm<br>PACKAGE DIMENSIONS cm |
|-----------------------------|----------------------|-------------------------------------------|------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| 21 lt                       | 17 Kg                | 36 Ø 21 h                                 | 39 67 67 h                                     | 45 77 84 h                                     |

## RTS 20 TR \_ 400 V

TRIFASE  
THREEPHASE

## RTS 20 MO \_ 230 V

MONOFASE  
MONOPHASE

|              | POTENZA - POWER        | PESO - WEIGHT | RPM    |       | COD.       |
|--------------|------------------------|---------------|--------|-------|------------|
| RTS 20 TR    | 1 Hp / 0,75 KW         | 80 Kg         | 85     | 10    | 7010132020 |
| RTS 20 MO    | 1 Hp / 0,75 KW         | 80 Kg         | 85     | 10    | 7010122020 |
| RTS 20 TR 2V | 1/1,5 Hp / 0,75/1,1 KW | 82 Kg         | 85/170 | 10/20 | 7010142020 |

## RTS 20 TR 2V \_ 400 V

TRIFASE 2 VELOCITÀ  
THREEPHASE 2 SPEED

## RTS 20 MO 2V \_ 230 V

MONOFASE 2 VELOCITÀ  
MONOPHASE 2 SPEED

|              | POTENZA - POWER | PESO - WEIGHT | RPM    |       | COD.       |
|--------------|-----------------|---------------|--------|-------|------------|
| RTS 20 MO 2V | 1 Hp / 0,75 KW  | 82 Kg         | 85/170 | 10/20 | 7010162020 |

MACCHINA CON INVERIONE DI MARCIA  
MACHINE WITH REVERSE DIRECTION FUNCTION

## RTS 30

| VOLUME VASCA<br>BOWL VOLUME | CAPACITÀ<br>CAPACITY | DIMENSIONE VASCA cm<br>DIMENSIONS CUVE cm | DIMENSIONI ESTERNE cm<br>OUTSIDE DIMENSIONS cm | DIMENSIONI IMBALLO cm<br>PACKAGE DIMENSIONS cm |
|-----------------------------|----------------------|-------------------------------------------|------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| 21 lt                       | 25 Kg                | 40 Ø 26 h                                 | 47 74 75 h                                     | 51 79 93 h                                     |

## RTS30 TR \_ 400 V

TRIFASE  
THREEPHASE

## RTS 30 MO \_ 230 V

MONOFASE  
MONOPHASE

|              | POTENZA - POWER          | PESO - WEIGHT | RPM    |       | COD.       |
|--------------|--------------------------|---------------|--------|-------|------------|
| RTS 30 TR    | 1,5 Hp / 1,1 KW          | 99 Kg         | 92     | 10    | 7010132030 |
| RTS 30 MO    | 1,5 Hp / 1,1 KW          | 99 Kg         | 92     | 10    | 7010122030 |
| RTS 30 TR 2V | 1,7/2,5 Hp / 1,25/1,8 KW | 99 Kg         | 92/184 | 10/20 | 7010142030 |

## RTS 30 TR 2V \_ 400 V

TRIFASE 2 VELOCITÀ  
THREEPHASE 2 SPEED

## RTS 30 MO 2V \_ 230 V

MONOFASE 2 VELOCITÀ  
MONOPHASE 2 SPEED

|              | POTENZA - POWER | PESO - WEIGHT | RPM    |       | COD.       |
|--------------|-----------------|---------------|--------|-------|------------|
| RTS 30 MO 2V | 2 Hp / 1,5 KW   | 99 Kg         | 92/184 | 10/20 | 7010162030 |

MACCHINA CON INVERIONE DI MARCIA  
MACHINE WITH REVERSE DIRECTION FUNCTION

## RTS 40

| VOLUME VASCA<br>BOWL VOLUME | CAPACITÀ<br>CAPACITY | DIMENSIONE VASCA cm<br>DIMENSIONS CUVE cm | DIMENSIONI ESTERNE cm<br>OUTSIDE DIMENSIONS cm | DIMENSIONI IMBALLO cm<br>PACKAGE DIMENSIONS cm |
|-----------------------------|----------------------|-------------------------------------------|------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| 41 lt                       | 36 Kg                | 45 Ø 26 h                                 | 48 81 77 h                                     | 57 85 94 h                                     |

## RTS 40 TR \_ 400 V

TRIFASE  
THREEPHASE

## RTS 40 TR 2V \_ 400 V

TRIFASE 2 VELOCITÀ  
THREEPHASE 2 SPEED

## RTS 40 MO \_ 230 V

MONOFASE  
MONOPHASE

## RTS 40 MO 2V \_ 230 V

MONOFASE 2 VELOCITÀ  
MONOPHASE 2 SPEED

|              | POTENZA - POWER          | PESO - WEIGHT | RPM    |       | COD.       |
|--------------|--------------------------|---------------|--------|-------|------------|
| RTS 40 TR    | 1,5 Hp / 1,1 KW          | 114 Kg        | 92     | 10    | 7010132040 |
| RTS 40 MO    | 1,5 Hp / 1,1 KW          | 114 Kg        | 92     | 10    | 7010122040 |
| RTS 40 TR 2V | 1,7/2,5 Hp / 1,25/1,8 KW | 114 Kg        | 92/184 | 10/20 | 7010142040 |

|              | POTENZA - POWER | PESO - WEIGHT | RPM    |       | COD.       |
|--------------|-----------------|---------------|--------|-------|------------|
| RTS 40 MO 2V | 3 Hp / 2,2 KW   | 114 Kg        | 92/184 | 10/20 | 7010162040 |

MACCHINA CON INVERIONE DI MARCIA  
MACHINE WITH REVERSE DIRECTION FUNCTION

Preparazione  
impasto

## RTS 50

| VOLUME VASCA<br>BOWL VOLUME | CAPACITÀ<br>CAPACITY | DIMENSIONE VASCA cm<br>DIMENSIONS CUVE cm | DIMENSIONI ESTERNE cm<br>OUTSIDE DIMENSIONS cm | DIMENSIONI IMBALLO cm<br>PACKAGE DIMENSIONS cm |
|-----------------------------|----------------------|-------------------------------------------|------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| 48 lt                       | 43 Kg                | 45 Ø 30 h                                 | 48 81 77 h                                     | 57 85 94 h                                     |

## RTS 50 TR \_ 400 V

TRIFASE  
THREEPHASE

## RTS 50 TR 2V \_ 400 V

TRIFASE 2 VELOCITÀ  
THREEPHASE 2 SPEED

## RTS 50 MO \_ 230 V

MONOFASE  
MONOPHASE

|              | POTENZA - POWER     | PESO - WEIGHT | RPM    |       | COD.       |
|--------------|---------------------|---------------|--------|-------|------------|
| RTS 50 TR    | 2 Hp / 1,5 KW       | 136 Kg        | 92     | 10    | 7010132050 |
| RTS 50 MO    | 2 Hp / 1,5 KW       | 136 Kg        | 92     | 10    | 7010122050 |
| RTS 50 TR 2V | 2/3 Hp / 1,5/2,2 KW | 136 Kg        | 92/184 | 10/20 | 7010142050 |

## RTS 50 MO 2V \_ 230 V

MONOFASE 2 VELOCITÀ  
MONOPHASE 2 SPEED

|              | POTENZA - POWER | PESO - WEIGHT | RPM    |       | COD.       |
|--------------|-----------------|---------------|--------|-------|------------|
| RTS 50 MO 2V | 3 Hp / 2,2 KW   | 136 Kg        | 92/184 | 10/20 | 7010162050 |

MACCHINA CON INVERIONE DI MARCIA  
MACHINE WITH REVERSE DIRECTION FUNCTION

# RTF LINE

**Impastatrice a spirale con testa ribaltabile e vasca fissa**

Spiral mixer with lifting top and fixed bowl





Maniglia di apertura ergonomica / Ergonomic handle



Sistema di apertura e **chiusura rapida Easy-Up** della testa  
**Easy-Up system** for fast opening and closing of the head

Preparazione  
impasto

## Caratteristiche

- Vasca, spirale, spaccapasta in acciaio inox 304
- Disponibile in versione a 1 e 2 velocità sia monofase che trifase
- Trasmissione a catena con motoriduttore a bagno d'olio per riduzione della rumorosità
- Stop di emergenza attivato da sollevamento griglia
- Testa ribaltabile con pistone a gas per un sollevamento controllato e sicuro
- Timer e ruote di serie

## Features

- Bowl, spiral, dough breaker in stainless steel 304
- Available with 1 and 2 speed both monophase and triphase
- Chain transmission with gearmotor in oil bath to reduce the operating noise.
- Emergency stop activated by lifting the protection grid.
- Lifting head with gas activated piston for a safe and soft lifting.
- Timer and wheels included

Disponibilità di motori con frequenza a 60HZ, certificati UL ed a 240V con spina inglese.

Availability of motors with 60HZ frequency, UL certified and 240V with english plug.

+ 9,5 cm



Ruote e timer di serie  
Castors and timer included



Versione Trifase  
Threephase version

RTF 20

|                             |                      |                                           |                                                |                                                |
|-----------------------------|----------------------|-------------------------------------------|------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| VOLUME VASCA<br>BOWL VOLUME | CAPACITÀ<br>CAPACITY | DIMENSIONE VASCA cm<br>DIMENSIONS CUVE cm | DIMENSIONI ESTERNE cm<br>OUTSIDE DIMENSIONS cm | DIMENSIONI IMBALLO cm<br>PACKAGE DIMENSIONS cm |
| 21 lt                       | 17 Kg                | 36 Ø 21 h                                 | 39 67 67 h                                     | 45 77 84 h                                     |

RTF 20 TR \_ 400 V

TRIFASE  
THREEPHASE

RTF 20 MO \_ 230 V

MONOFASE  
MONOPHASE

|              | POTENZA - POWER        | PESO - WEIGHT | RPM    |       | COD.       |
|--------------|------------------------|---------------|--------|-------|------------|
| RTF 20 TR    | 1 Hp / 0,75 KW         | 71 Kg         | 85     | 10    | 7010133020 |
| RTF 20 MO    | 1 Hp / 0,75 KW         | 71 Kg         | 85     | 10    | 7010123020 |
| RTF 20 TR 2V | 1/1,5 Hp / 0,75/1,1 KW | 71 Kg         | 85/170 | 10/20 | 7010143020 |

RTF 20 TR 2V \_ 400 V

TRIFASE 2 VELOCITÀ  
THREEPHASE 2 SPEED

RTF 30

|                             |                      |                                           |                                                |                                                |
|-----------------------------|----------------------|-------------------------------------------|------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| VOLUME VASCA<br>BOWL VOLUME | CAPACITÀ<br>CAPACITY | DIMENSIONE VASCA cm<br>DIMENSIONS CUVE cm | DIMENSIONI ESTERNE cm<br>OUTSIDE DIMENSIONS cm | DIMENSIONI IMBALLO cm<br>PACKAGE DIMENSIONS cm |
| 32 lt                       | 25 Kg                | 40 Ø 26 h                                 | 43 74 75 h                                     | 51 79 93 h                                     |

RTF 30 TR \_ 400 V

TRIFASE  
THREEPHASE

RTF 30 MO \_ 230 V

MONOFASE  
MONOPHASE

|              | POTENZA - POWER          | PESO - WEIGHT | RPM    |       | COD.       |
|--------------|--------------------------|---------------|--------|-------|------------|
| RTF 30 TR    | 1,5 Hp / 1,1 KW          | 99 Kg         | 92     | 10    | 7010133130 |
| RTF 30 MO    | 1,5 Hp / 1,1 KW          | 99 Kg         | 92     | 10    | 7010123130 |
| RTF 30 TR 2V | 1,7/2,5 Hp / 1,25/1,8 KW | 99 Kg         | 92/184 | 10/20 | 7010143130 |

RTF 30 TR 2V \_ 400 V

TRIFASE 2 VELOCITÀ  
THREEPHASE 2 SPEED

## RTF 40

| VOLUME VASCA<br>BOWL VOLUME | CAPACITÀ<br>CAPACITY | DIMENSIONE VASCA cm<br>DIMENSIONS CUVE cm | DIMENSIONI ESTERNE cm<br>OUTSIDE DIMENSIONS cm | DIMENSIONI IMBALLO cm<br>PACKAGE DIMENSIONS cm |
|-----------------------------|----------------------|-------------------------------------------|------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| 41 lt                       | 36 Kg                | 45 Ø 26 h                                 | 48 81 77 h                                     | 57 85 94 h                                     |

## RTF 40 TR \_ 400 V

TRIFASE  
THREEPHASE

## RTF 40 MO \_ 230 V

MONOFASE  
MONOPHASE

## RTF 40 TR 2V \_ 400 V

TRIFASE 2 VELOCITÀ  
THREEPHASE 2 SPEED

|              | POTENZA - POWER          | PESO - WEIGHT | RPM    |       | COD.       |
|--------------|--------------------------|---------------|--------|-------|------------|
| RTF 40 TR    | 1,5 Hp / 1,1 KW          | 114 Kg        | 92     | 10    | 7010133040 |
| RTF 40 MO    | 1,5 Hp / 1,1 KW          | 114 Kg        | 92     | 10    | 7010123040 |
| RTF 40 TR 2V | 1,7/2,5 Hp / 1,25/1,8 KW | 114 Kg        | 92/184 | 10/20 | 7010143040 |

Preparazione  
impasto

## RTF 50

| VOLUME VASCA<br>BOWL VOLUME | CAPACITÀ<br>CAPACITY | DIMENSIONE VASCA cm<br>DIMENSIONS CUVE cm | DIMENSIONI ESTERNE cm<br>OUTSIDE DIMENSIONS cm | DIMENSIONI IMBALLO cm<br>PACKAGE DIMENSIONS cm |
|-----------------------------|----------------------|-------------------------------------------|------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| 48 lt                       | 43 Kg                | 45 Ø 30 h                                 | 48 81 77 h                                     | 57 85 94 h                                     |

## RTF 50 TR \_ 400 V

TRIFASE  
THREEPHASE

## RTF 50 MO \_ 230 V

MONOFASE  
MONOPHASE

## RTF 50 TR 2V \_ 400 V

TRIFASE 2 VELOCITÀ  
THREEPHASE 2 SPEED

|              | POTENZA - POWER     | PESO - WEIGHT | RPM    |       | COD.       |
|--------------|---------------------|---------------|--------|-------|------------|
| RTF 50 TR    | 2 Hp / 1,5 KW       | 136 Kg        | 92     | 10    | 7010133050 |
| RTF 50 MO    | 2 Hp / 1,5 KW       | 136 Kg        | 92     | 10    | 7010123050 |
| RTF 50 TR 2V | 2/3 Hp / 1,5/2,2 KW | 136 Kg        | 92/184 | 10/20 | 7010143050 |

# FR LINE

**Impastatrice a forcella**

Fork kneading machine



## Caratteristiche

Consente di amalgamare omogeneamente in breve tempo piccoli e grandi volumi d'impasto di svariati tipi, anche quelli più duri. La delicata rotazione dell'utensile a forcella permette un'ottima ossigenazione dell'impasto e non lo riscalda, rendendo così più friabile il prodotto finito.

## Features

It allows to amalgamate homogeneously both small or large quantities of dough (even the harder types) in a short time. The delicate rotation of the fork utensil permits a perfect oxygenation of the dough and it doesn't warm it up; all this results in a more crumbly end product.

## Dati tecnici:

Costruzioni in acciaio verniciato bianco. Vasca, coperchio e utensile a forcella in acciaio INOX AISI 304.

## Technical Data

The mixer has a solid steel painted body and the bowl, the fork tool and the lid are in stainless steel INOX AISI 304.

## Optional:

Cavalletto con ruote H 40 cm - COD. 7010100003  
Carrello con ruote H 10 cm - COD. 7010100004  
Temporizzatore FR - COD. 7010100005

## Optional

Stand with wheels H 40 cm - COD. 7010100003  
Trolley with wheels H 10 cm - COD. 7010100004  
Timer FR - COD. 7010100005



## FR 30

| VOLUME VASCA<br>BOWL VOLUME | CAPACITÀ<br>CAPACITY | POTENZA<br>POWER | PESO<br>WEIGHT | DIMENSIONI ESTERNE cm<br>OUTSIDE DIMENSIONS cm | DIMENSIONI IMBALLO cm<br>PACKAGE DIMENSIONS cm |
|-----------------------------|----------------------|------------------|----------------|------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| 35 lt                       | 30 Kg                | 0,75 Kw          | 140 Kg         | 100 65 61 h                                    | 107 67 79 h                                    |

### FR 30 TR \_ 400 V

TRIFASE  
THREEPHASE

### FR 30 MO \_ 230 V

MONOFASE  
MONOPHASE

### FR 30 TR 2V \_ 400 V

TRIFASE  
THREEPHASE

|             | COD.       |
|-------------|------------|
| FR 30 TR    | 7010133030 |
| FR 30 MO    | 7010123030 |
| FR 30 TR 2V | 7010143030 |

# FP LINE

**Impastatrice planetaria da banco**

Countertop rotary kneader



## Caratteristiche

STRUTTURA VERNICIATA ANTIGRAFFIO. VASCA, UNCINO, SPATOLA E FRUSTA IN ACCIAIO INOX AISI 304

Testa sollevabile. Coperchio vasca in policarbonato trasparente. Utensili e vasca a sgancio rapido. Variatore elettronico di velocità con trasmissione a cinghia ed ingranaggi. In dotazione: Vasca, uncino, spatola e frusta.

## Features

SCRATCH RESISTANT PAINTED BODY. BOWL, HOOK, BEATER AND WHISK IN AISI 304 STAINLESS STEEL.

It allows to amalgamate homogeneously both small or large quantities of dough (even the harder types) in a short time. The delicate rotation of the fork utensil permits a perfect oxygenation of the dough and it doesn't warm it up; all this results in a more crumbly end product.

Preparazione  
impasto



## FP 105 / 107 / 110

|        | VOLUME VASCA<br>BOWL VOLUME | POTENZA<br>POWER        | VELOCITÀ<br>SPEED | PESO<br>WEIGHT | DIMENSIONI ESTERNE<br>OUTSIDE DIMENSIONS | DIMENSIONI IMBALLO<br>PACKAGE DIMENSIONS | COD        |
|--------|-----------------------------|-------------------------|-------------------|----------------|------------------------------------------|------------------------------------------|------------|
| FP 105 | 5 lt                        | 220-240V 50-60Hz 0,50KW | 0 - 302 rpm       | 13 Kg          | 38 24 40 h                               | 45 31 44 h                               | 7010124005 |
| FP 107 | 7,5 lt                      | 220-240V 50-60Hz 0,50KW | 0 - 302 rpm       | 15 Kg          | 38 24 42 h                               | 45 31 47 h                               | 7010124007 |
| FP 110 | 10 lt                       | 220V 50-60Hz 0,50KW     | 0 - 302 rpm       | 18 Kg          | 38 24 44,5 h                             | 45 31 51 h                               | 7010124010 |

Trasmissione a cinghia - Belt transmission

## IN DOTAZIONE - INCLUDED



SPATOLA  
BEATER



FRUSTA  
WHISK



UNCINO  
HOOK



VASCA  
BOWL

# KP LINE

Impastatrice planetaria

Rotary kneader



## Caratteristiche

STRUTTURA VERNICIATA ANTIGRAFFIO. VASCA, UNCINO, SPATOLA E FRUSTA IN ACCIAIO INOX AISI 304

Vasca sganciabile, griglia in acciaio, selettore con 3 velocità differenti, bottone di stop.

## Features

SCRATCH RESISTANT PAINTED BODY. BOWL, HOOK, BEATER AND WHISK IN AISI 304 STAINLESS STEEL.

Removable bowl, grid in steel, selector with 3 different speed levels, stop button.



**KP 110 / 120 / 130**



**KP 140**

|               | VOLUME VASCA<br>BOWL VOLUME | POTENZA<br>POWER       | VELOCITÀ<br>SPEED       | PESO<br>WEIGHT | DIMENSIONI ESTERNE<br>OUTSIDE DIMENSIONS | DIMENSIONI IMBALLO<br>PACKAGE DIMENSIONS | COD        |
|---------------|-----------------------------|------------------------|-------------------------|----------------|------------------------------------------|------------------------------------------|------------|
| <b>KP 110</b> | 10 lt                       | 230V - 1-50Hz 0,45KW   | 3 SPEED 113/184/341 rpm | 55 Kg          | 45 43 61 h                               | 54 48 75 h                               | 7010125010 |
| <b>KP 120</b> | 20 lt                       | 230V - 1-50Hz 1,10KW   | 3 SPEED 108/161/382 rpm | 81 Kg          | 53 50 78 h                               | 63 57 92 h                               | 7010125020 |
| <b>KP 130</b> | 30 lt                       | 3~380V - 1-50Hz 1,10KW | 3 SPEED 108/161/382 rpm | 85 Kg          | 55 51 85 h                               | 63 57 99 h                               | 7010135030 |
| <b>KP 140</b> | 40 lt                       | 3~380V - 1-50Hz 2,20KW | 3 SPEED 84/151/270 rpm  | 149 Kg         | 64 53 100 h                              | 73 64 116 h                              | 7010135040 |

## IN DOTAZIONE - INCLUDED



SPATOLA  
BEATER



FRUSTA  
WHISK



UNCINO  
HOOK



VASCA  
BOWL





# Lavorazione Impasto Kneading Processing

# COMBI LINE

## POR - RM

**Spezzatrice e arrotondatrice**  
Divider and rounding machine





## POR 900

### SPEZZATRICI | DIVIDERS MACHINES

|                | PRODUZIONE<br>ORARIA<br>OUTPUT/HOUR | CAPACITÀ VASCA<br>BOWL CAPACITY | PORZIONE PASTA<br>DOUGH PORTION | POTENZA<br>POWER         | DIMENSIONI<br>DIMENSIONS | PESO<br>WEIGHT | COD        |
|----------------|-------------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|--------------------------|--------------------------|----------------|------------|
| <b>POR 300</b> | 340 (250 gr-r)/H                    | 30 Kg                           | 50 ÷ 300 gr                     | 0,93 KW - 1,20 HP - 400V | 51X83X53                 | 74 Kg          | 718023PR30 |
| <b>POR 900</b> | 340 (250 gr-r)/H                    | 30 Kg                           | 50 ÷ 3x300                      | 0,93 KW - 1,20 HP - 400V | 51X83X66                 | 84 Kg          | 718023PR90 |

Porzione pasta per impasto pizza tradizionale - Dough portion for traditional pizza dough

Diametro boccola per - Bush diameter for: POR 300 - POR 900

| gr/r | 50 ÷ 90 | 80 ÷ 130 | 120 ÷ 180 | 170 ÷ 230 | 220 ÷ 300 |
|------|---------|----------|-----------|-----------|-----------|
| Ø cm | 4       | 4,5      | 5         | 5,5       | 6         |



## RM 900

### ARROTONDATRICI | ROUNDING MACHINES

|                  | PORZIONE PASTA<br>DOUGH PORTION | POTENZA<br>POWER         | DIMENSIONI<br>DIMENSIONS | PESO<br>WEIGHT | COD        |
|------------------|---------------------------------|--------------------------|--------------------------|----------------|------------|
| <b>RM 300 MO</b> | 50 ÷ 300 gr                     | 0,37 KW - 0,50 HP - 230V | 44X58X82                 | 48 Kg          | 718011RM30 |
| <b>RM 900 MO</b> | 50 ÷ 8/900 gr                   | 0,37 KW - 0,50 HP - 230V | 50X62X88                 | 68 Kg          | 718011RM90 |
| <b>RM 300 TR</b> | 50 ÷ 300 gr                     | 0,37 KW - 0,50 HP - 400V | 44X58X82                 | 48 Kg          | 718013RM30 |
| <b>RM 900 TR</b> | 50 ÷ 8/900 gr                   | 0,37 KW - 0,50 HP - 400V | 50X62X88                 | 68 Kg          | 718013RM90 |

## SPEZZATRICI E ARROTONDATRICI | DIVIDERS AND ROUNDING MACHINES

Lavorazione  
Impasto

## COMBI 300

POR 300 + SUPP-PORZ 300 + RM 300

per palline di max 300 gr  
for max 300 gr balls

## COMBI 900

POR 900 + SUPP-PORZ 900 + RM 900

per palline di max 800/900 gr  
for max 8/900 gr balls

|           | PRODUZIONE ORARIA<br>OUTPUT/HOUR | PORZIONE PASTA<br>DOUGH PORTION | POTENZA<br>POWER              | DIMENSIONI<br>DIMENSIONS | PESO<br>WEIGHT | COD        |
|-----------|----------------------------------|---------------------------------|-------------------------------|--------------------------|----------------|------------|
| COMBI 300 | 340 (250 gr-r)/H                 | 50 ÷ 300                        | 1,3 KW - 1,7 HP -<br>230/400V | 66X88X149                | 151 Kg         | 718033CB30 |
| COMBI 900 | 340 (250 gr-r)/H                 | 50 ÷ 8x900                      | 1,3 KW - 1,7 HP -<br>230/400V | 66X88X162                | 181 Kg         | 718033CB90 |

## SUPPORTO | STAND

## OPTIONAL

Supporto in acciaio inox  
Stand in stainless steel

|              | DIMENSIONI<br>DIMENSIONS | PESO<br>WEIGHT | COD        |
|--------------|--------------------------|----------------|------------|
| SUPP-POR 300 | 66x88x96                 | 29 Kg          | 718040SP30 |
| SUPP-POR 900 | 66x88x96                 | 32 Kg          | 718040SP90 |



# FORM LINE

**Formatrice a caldo**

Hot shaping machine



## Caratteristiche

Semplicità di regolazione e di utilizzo, disponibilità di piatti lisci o con bordo da 33 o 45 cm di diametro, facilità di pulizia, riscaldamento veloce e massima sicurezza.

Le nuove tecniche utilizzate rendono le nostre formatrici:

Affidabili e precise: la regolazione del piatto inferiore diventa più precisa, anche nel lungo andare, grazie al nuovo sistema di automazione a motore auto-frenante. Precisione millimetrica, garantendo uno schiacciamento sicuro anche dopo migliaia di cicli.

Allacciamento elettrico semplificato: il senso di marcia del motore non è più un problema.

Sostituzione rapida dei piatti teflonati: i perni filettati al corpo riscaldante sono la nostra chiave per una semplice e rapida sostituzione dei piatti.

## Features

Ease of adjustment and use, smooth plates or plates with a diameter of either 33 or 45 cm, easy cleaning, fast heating and maximum safety.

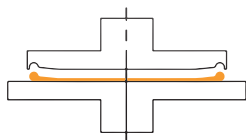
The new techniques we use make our pizza presses:

Reliable and precise: adjusting the lower plate becomes more precise, even in the long run, thanks to the new self-braking motor automation system. The utmost precision, which ensures safe crushing even after thousands of cycles.

Simplified electrical connection: the motor's rotating direction is no longer a problem.

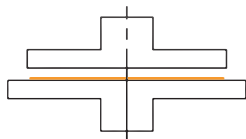
Quick replacement of the Teflon plates: the threaded pins on the heating body are our key to a simple and quick replacement of the plates.

### FORM RI 33 - 45



Versione per pizza con bordo  
Version for pizza with edge

### FORM RI 33L - 45L



Versione per pizza senza bordo  
Version for pizza without edge

|  |                    | PESO PASTA<br>DOUGH WEIGHT | DIAMETRO PIZZA<br>PIZZA DIAMETER | ALIMENTAZIONE<br>POWER | POTENZA MOTORE<br>MOTOR POWER | DIMENSIONI<br>DIMENSIONS | PESO<br>WEIGHT | COD         |
|--|--------------------|----------------------------|----------------------------------|------------------------|-------------------------------|--------------------------|----------------|-------------|
|  | <b>FORM RI 33</b>  | 130/250 gr                 | 33 mm                            | 6,37 hp / 400 V        | 4,75 KW                       | 47X59X83                 | 96 Kg          | 719013RI33  |
|  | <b>FORM RI 45</b>  | 250/500 gr                 | 45 mm                            | 8,2 hp / 400 V         | 6,1 KW                        | 63X67X89                 | 127 Kg         | 719013RI45  |
|  | <b>FORM RI 33L</b> | 130/250 gr                 | 33 mm                            | 6,37 hp / 400 V        | 4,75 KW                       | 47X59X83                 | 96 Kg          | 719013RI33L |
|  | <b>FORM RI 45L</b> | 250/500 gr                 | 45 mm                            | 8,2 hp / 400 V         | 6,1 KW                        | 63X67X89                 | 127 Kg         | 719013RI45L |

## ALIMENTAZIONE MONOFASE | SINGLE-PHASE

DISPONIBILITÀ SU RICHIESTA AD ALIMENTAZIONE MONOFASE  
AVAILABILITY ON REQUEST FOR SINGLE-PHASE POWER SUPPLY

## OPTIONAL

Supporto in acciaio inox  
Stand in stainless steel

Set di Ruote  
Wheels

| DIMENSIONI<br>DIMENSIONS | PESO<br>WEIGHT | COD        |
|--------------------------|----------------|------------|
| 62x66x73                 | 14 Kg          | 7190300SF0 |
| + 11                     | /              | 7190300RF0 |



# SPR LINE

**Dilaminatrice / Stendipizza**

Pizza dough roller



## Caratteristiche

- Struttura in acciaio inox
- Motore elettrico dotato di ventola di raffreddamento per lunghe sessioni di lavoro
- Regolazione spessore impasto (da 0,5 a 4mm)
- Lavorazione dell'impasto a freddo per non alterare le caratteristiche dell'impasto

## Features

- Stainless steel structure
- Electric motor equipped with cooling fan for long working term
- Dough thickness regulation ( 0,5 - 4mm)
- Cold mixing to avoid damaging the dough characteristics



SPR UNO



SPR



SPR PA

Lavorazione  
Impasto

|            | PESO PASTA<br>DOUGH WEIGHT | DIAMETRO PIZZA<br>PIZZA DIAMETER | ALIMENTAZIONE<br>POWER | POTENZA MOTORE<br>MOTOR POWER | DIMENSIONI<br>DIMENSIONS | PESO<br>WEIGHT | COD         |
|------------|----------------------------|----------------------------------|------------------------|-------------------------------|--------------------------|----------------|-------------|
| SPR 30 UNO | 80/210 gr                  | 140/300 mm                       | 230V/ 1 hp / 50 Hz     | 0,37 KW                       | 440x355x355h             | 21 Kg          | 70301210301 |
| SPR 50 UNO | 210/700 gr                 | 260/450 mm                       | 230V/ 1 hp / 50 Hz     | 0,37 KW                       | 650x355x355h             | 25 Kg          | 70301210501 |
| SPR 30     | 80/210 gr                  | 140/300 mm                       | 230V/ 1 hp / 50 Hz     | 0,37 KW                       | 440x365x640h             | 27 Kg          | 7030121030  |
| SPR 40     | 210/700 gr                 | 260/400 mm                       | 230V/ 1 hp / 50 Hz     | 0,37 KW                       | 550x365x750h             | 34 Kg          | 7030121040  |
| SPR 40 PA  | 210/900 gr                 | 260/400 mm                       | 230V/ 1 hp / 50 Hz     | 0,37 KW                       | 550x365x750h             | 34 Kg          | 70301210401 |
| SPR 50 PA  | 210/900 gr                 | 260/450 mm                       | 230V/ 1 hp / 50 Hz     | 0,37 KW                       | 650x500x700h             | 41 Kg          | 7030121050  |

## PEDALE ELETTRICO - ELECTRIC FOOTPEDAL

Optional in tutti i modelli - Optional in all models



### CODICE - CODE 7030111001

- Consigliamo sempre di acquistare e utilizzare il pedale di avviamento, per ridurre inutili consumi elettrici e allungare la vita del prodotto, diminuendone i tempi di funzionamento a vuoto.
- We always recommend to buy and use the footswitch start, to reduce unnecessary energy consumption and make your device last longer, reducing the time it's turned on without working.





# Taglio Cutting

# TITANIUM LINE

**Tagliaverdure, grattugia e tagliamozzarella**

Vegetable cutter, grater and mozzarella cutter



INTERRUTTORE  
A BASSA TENSIONE  
12 VOLT



## Caratteristiche

Macchina professionale per tagliare, affettare, cubettare, fare listelli, grattugiare, sfilacciare verdure, frutta, ortaggi, pane, formaggio, cioccolato e molti altri prodotti

- Struttura in acciaio inox e top in alluminio pressofuso
- Coperchio ribaltabile ed estraibile
- Ampia scelta di dischi intercambiabili per molteplici tipi di taglio e lavorazione
- Puleggia in metallo e cinghia rinforzata
- Doppia bocca di introduzione
- 2 Stop di emergenza: il primo attivato da apertura manico, con riavvio automatico; il secondo attivato da apertura coperchio con riavvio manuale richiesto.

## Features

Professional machine for cutting, slicing, cube and stick cutting, mincing and shredding, vegetables, fruit, bread, cheese, chocolate and many products.

- Stainless steel base structure
- Lifting and removable cover
- And die-cast aluminium top
- Wide choice of interchangeable discs for different types of cut
- Metal pulley and reinforced belt
- Double introduction spots
- 2 Emergency stops: the first is activated by opening the handle, with automatic restart. The second is activated by opening the lid, with manual restart required.

## TITANIUM MO / TR

### TITANIUM MO

MONOFASE  
MONOPHASE

### TITANIUM TR

TRIFASE  
THREEPHASE

|             | POTENZA<br>POWER             | COD.       |
|-------------|------------------------------|------------|
| TITANIUM MO | 230V - 50HZ - 0,37 KW hp0,50 | 7040121205 |
| TITANIUM TR | 400V - 50HZ - 0,37 KW hp0,50 | 7040131205 |

| PRODUZIONE H<br>OUTPUT H | DIMENSIONI<br>DIMENSIONS | PESO<br>WEIGHT |
|--------------------------|--------------------------|----------------|
| 200 kg/h                 | 261x604x522              | 22 kg          |



## TITANIUM + KIT 1 - DISCS DF2 DTV - DT10

## TITANIUM + KIT 2 - DISCS DF2 - DTV DT10 - DQ04 - DT07

### TITANIUM

| PRODUZIONE H<br>OUTPUT H | POTENZA<br>POWER                 | DIMENSIONI<br>DIMENSIONS |
|--------------------------|----------------------------------|--------------------------|
| 200 kg/h                 | 230/400V - 50HZ - 0,37 KW hp0,50 | 261x604x522              |

|                  | DISCHI PER TAGLIO<br>SLICING DISCS | PESO<br>WEIGHT | COD.       |
|------------------|------------------------------------|----------------|------------|
| TITANIUM + KIT 1 | DF2 - DTV - DT10                   | 25 kg          | 7040121235 |
| TITANIUM + KIT 2 | DF2 - DTV - DT10 - DQ04 - DT07     | 27 kg          | 7040121255 |

# GOLD LINE

**Tagliaverdure, grattugia e tagliamozzarella**

Vegetable cutter, grater and mozzarella cutter



## Caratteristiche

Apparecchio per uso professionale, ideale per alberghi ristoranti e mense.

- Struttura in acciaio inox e top in alluminio pressofuso
- Ampia scelta di dischi intercambiabili per molteplici tipi di taglio e lavorazione
- Puleggia in metallo e cinghia rinforzata
- Doppia bocca di introduzione
- 2 Stop di emergenza: il primo attivato da apertura manico, con riavvio automatico; il secondo attivato da apertura coperchio con riavvio manuale richiesto

## Features

Professional benchtop food processor, designed for moderate to high volume use in larger restaurants and commercial kitchens.

- Stainless steel base structure
- And die-cast aluminium top
- Wide choice of interchangeable discs for different types of cut
- Metal pulley and reinforced belt
- Double introduction spots
- 2 Emergency stops: the first is activated by opening the handle, with automatic restart. The second is activated by opening the lid, with manual restart required.

## GOLD MO / TR

### GOLD MO

MONOFASE  
MONOPHASE

### GOLD TR

TRIFASE  
THREEPHASE

| PRODUZIONE H<br>OUTPUT H | DIMENSIONI<br>DIMENSIONS | PESO<br>WEIGHT |
|--------------------------|--------------------------|----------------|
| 200 kg/h                 | 280x490x530              | 18 kg          |

|                | POTENZA<br>POWER      | COD.       |
|----------------|-----------------------|------------|
| <b>GOLD MO</b> | 230V - 50HZ - 0,58 kW | 7040121305 |
| <b>GOLD TR</b> | 400V - 50HZ - 0,58 kW | 7040131305 |



## GOLD + KIT 1 - DISCS DF2 - DTV DT10

## GOLD + KIT 2 - DISCS DF2-DTV-DT10 DQ04-DT07

| PRODUZIONE H<br>OUTPUT H | POTENZA<br>POWER          | DIMENSIONI<br>DIMENSIONS |
|--------------------------|---------------------------|--------------------------|
| 200 kg/h                 | 230/400V - 50HZ - 0,58 kW | 280x490x530              |

|                     | DISCHI PER TAGLIO<br>SLICING DISCS | PESO<br>WEIGHT | COD.       |
|---------------------|------------------------------------|----------------|------------|
| <b>GOLD + KIT 1</b> | DF2 - DTV - DT10                   | 20 kg          | 7040121335 |
| <b>GOLD + KIT 2</b> | DF2 - DTV - DT10 - DQ04 - DT07     | 25 kg          | 7040121355 |

## DISCHI PER TAGLIO - SLICING DISCS



|                       | DF01        | DF2         | DF2,5N      | DF04        | DS04        | DF04N       |
|-----------------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| SPESSORE<br>THICKNESS | 1 mm        | 2 mm        | 2,5 mm      | 4 mm        | 4 mm        | 4 mm        |
| COD.                  | 7040100001I | 7040100002I | 7040100002N | 7040100004I | 7040100016I | 7040100004N |



|                       | DF06        | DF06N       | DF08        | DF10        | DS10        | DF14        |
|-----------------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| SPESSORE<br>THICKNESS | 6 mm        | 6 mm        | 8 mm        | 10 mm       | 10 mm       | 14 mm       |
| COD.                  | 7040100006I | 7040100006N | 7040100008I | 7040100010I | 7040100017I | 7040100014I |

DISCHI PER LISTELLI RICURVI (TAGLIO A JULIENNE)  
CURVED STICK CUTTING DISCS (JULIENNE CUTTING)


|                       | DQ04       | DQ06       | DQ08       | DQ10       |
|-----------------------|------------|------------|------------|------------|
| SPESSORE<br>THICKNESS | 4 mm       | 6 mm       | 8 mm       | 10 mm      |
| COD.                  | 7040200004 | 7040200006 | 7040200008 | 7040200010 |

DISCHI PER TAGLIO A LISTELLI - STICK CUTTING DISCS - ZERHACKSCHEIBE  
DISQUES POUR EFFILOCHER - DISCOS PARA TRITURAR


|                       | PC06       | PC08        | PC10        |
|-----------------------|------------|-------------|-------------|
| SPESSORE<br>THICKNESS | 6 mm       | 8 mm        | 10 mm       |
| COD.                  | 7040400006 | 7040400008I | 7040400010I |

DISCHI PER GRATTUGIARE  
GRATING DISCS

|                       |             |
|-----------------------|-------------|
|                       | DTV         |
| SPESSORE<br>THICKNESS | < 1 mm      |
| COD.                  | 70403000011 |

DISCHI PER SFILACCIARE  
SHREDDING DISCS

|                       |             |             |             |             |             |             |
|-----------------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
|                       | DT02        | DT03        | DT04        | DT05        | DT07        | DT10        |
| SPESSORE<br>THICKNESS | 2 mm        | 3 mm        | 4 mm        | 5 mm        | 7 mm        | 10 mm       |
| COD.                  | 7040300002I | 7040300003I | 7040300004I | 7040300011I | 7040300005I | 7040300012I |

## DISCHI PER CUBETTARE - CUBE CUTTING DISCS



|                       |             |             |             |             |
|-----------------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
|                       | PS08        | PS10        | PS14        | PS20        |
| SPESSORE<br>THICKNESS | 8 mm        | 10 mm       | 14 mm       | 20 mm       |
| COD.                  | 7040300007I | 7040300008I | 7040300010I | 7040300013I |

ATTENZIONE Per cubettare abbinare i dischi per affettare della medesima misura  
ATTENTION To cube please combine the same size slicing discs





Preparazione  
Carne

# Preparazione Carne

## Meat Preparation

# SL LINE

**Affettatrice a gravità**

Gravity feed slicer



## Caratteristiche

Per piccole necessità produttive ed in particolare per il taglio di salumi, formaggi e verdure. CE USO DOMESTICO.

## SL 220

### SL 220S

|         |             |
|---------|-------------|
|         | COD         |
| SL 220S | 7100111220S |

### SL 220S

AFFILATOIO FISSO  
FIXED SHARPENER



| LAMA<br>BLADE | POTENZA<br>POWER | CAPACITÀ TAGLIO<br>OUTPUT PER HOUR | DIMENSIONI<br>DIMENSIONS | PESO<br>WEIGHT |
|---------------|------------------|------------------------------------|--------------------------|----------------|
| 220 mm        | 160 W            | 220x165 mm                         | 360x440x330              | 10,2 KG        |

## SL 250

### SL 250S

|         |             |
|---------|-------------|
|         | COD         |
| SL 250S | 7100111250S |

### SL 250S

AFFILATOIO FISSO  
FIXED SHARPENER



| LAMA<br>BLADE | POTENZA<br>POWER | CAPACITÀ TAGLIO<br>OUTPUT PER HOUR | DIMENSIONI<br>DIMENSIONS | PESO<br>WEIGHT |
|---------------|------------------|------------------------------------|--------------------------|----------------|
| 250 mm        | 160 W            | 230x175 mm                         | 440x530x355              | 14 KG          |

## Caratteristiche

Per piccole attività, pizzerie, piccoli ristoranti, per il taglio di salumi, carni cotte, prosciutti cotti.

### SL 300

#### SL 300S

|         |             |
|---------|-------------|
|         | COD         |
| SL 300S | 7100111300S |

| LAMA<br>BLADE | POTENZA<br>POWER | CAPACITÀ TAGLIO<br>OUTPUT PER HOUR | DIMENSIONI<br>DIMENSIONS | PESO<br>WEIGHT |
|---------------|------------------|------------------------------------|--------------------------|----------------|
| 300 mm        | 0,23 HP          | 180x250 mm                         | 650x510x470              | 20 KG          |

## Features

For small businesses, pizzerias, small restaurants, for cutting cold cuts, cooked meats, cooked hams.



## Caratteristiche

Per medie attività, pizzerie, ristoranti, per prosciutto cotto, prosciutto crudo 6/7kg, tutti i tipi di affettati, carni crude, formaggi.

### SL 350

#### SL 350S

|         |             |
|---------|-------------|
|         | COD         |
| SL 350S | 7100111350S |

| LAMA<br>BLADE | POTENZA<br>POWER | CAPACITÀ TAGLIO<br>OUTPUT PER HOUR | DIMENSIONI<br>DIMENSIONS | PESO<br>WEIGHT |
|---------------|------------------|------------------------------------|--------------------------|----------------|
| 350 mm        | 0,37 HP          | 200x250 mm                         | 690x540x480              | 33 KG          |

## Features

For medium activities, pizzerias, restaurants, for cooked ham, 6 / 7kg raw ham, all types of cold cuts, raw meats, cheeses.



## Caratteristiche

Per grandi attività, pizzerie, ristoranti, grossi prosciutti cotti e crudi da 8-12 kg, tutti i tipi di salumi, e carni crude-formaggi.

## Features

For large activities, pizzerias, restaurants, large cooked and raw hams of 8-12 kg, all types of meats, and raw meats-cheeses.

### SL 350S SUPERIOR

#### SL 350S SUPERIOR

|                  |              |
|------------------|--------------|
|                  | COD          |
| SL 350S SUPERIOR | 7100111350SS |



| LAMA<br>BLADE | POTENZA<br>POWER | CAPACITÀ TAGLIO<br>OUTPUT PER HOUR | DIMENSIONI<br>DIMENSIONS | PESO<br>WEIGHT |
|---------------|------------------|------------------------------------|--------------------------|----------------|
| 350 mm        | 0,5 HP           | 205x280 mm                         | 790x580x570              | 44 KG          |

### SL 370S SUPERIOR

#### SL 370S SUPERIOR

|                  |              |
|------------------|--------------|
|                  | COD          |
| SL 370S SUPERIOR | 7100111370SS |



| LAMA<br>BLADE | POTENZA<br>POWER | CAPACITÀ TAGLIO<br>OUTPUT PER HOUR | DIMENSIONI<br>DIMENSIONS | PESO<br>WEIGHT |
|---------------|------------------|------------------------------------|--------------------------|----------------|
| 370 mm        | 0,5 HP           | 215x280 mm                         | 790x580x570              | 45 KG          |

# SLV LINE

**Affettatrice verticale**

Vertical slicer



## Caratteristiche

Per piccole attività, pizzeria, piccola alimentazione, piccola cucina, piccoli salumi e formaggi - carrello universale.

### SLV 300S



SLV 300S - BC

| LAMA<br>BLADE | POTENZA<br>POWER | CAPACITÀ TAGLIO<br>OUTPUT PER HOUR | DIMENSIONI<br>DIMENSIONS | PESO<br>WEIGHT |
|---------------|------------------|------------------------------------|--------------------------|----------------|
| 300 mm        | 0,23 HP          | 200X240 mm                         | 570X520X500              | 24 KG          |

#### SLV 300S - BC

BRACCIO A COLONNA  
COLUMN ARM

#### SLV 300S - BS

BRACCIO SPECIALE  
SPECIAL ARM

SLV 300S - BS



#### SLV 300S - BC

7100111300SV

#### SLV 300S - BS

7100111300SVS

COD

## Caratteristiche

Per grandi attività, pizzerie, ristoranti, grossi prosciutti cotti e crudi da 8-12 kg, tutti i tipi di salumi, e carni crude-formaggi.



SLV 350S - BC | SLV 370S - BC

## Features

For large activities, pizzerias, restaurants, large cooked and raw hams of 8-12 kg, all types of meats, and raw meats-cheeses.



SLV 350S - BS | SLV 370S - BS

### SLV 350S

| LAMA<br>BLADE | POTENZA<br>POWER | CAPACITÀ TAGLIO<br>OUTPUT PER HOUR | DIMENSIONI<br>DIMENSIONS | PESO<br>WEIGHT |
|---------------|------------------|------------------------------------|--------------------------|----------------|
| 350 mm        | 0,37 HP          | 250x290 mm                         | 780x640x660              | 38 KG          |

#### SLV 350S - BC

BRACCIO A COLONNA  
COLUMN ARM

#### SLV 350S - BS

BRACCIO SPECIALE  
SPECIAL ARM

#### SLV 350S - BC

7100111350SV

#### SLV 350S - BS

7100111350SVS

COD

### SLV 370S

| LAMA<br>BLADE | POTENZA<br>POWER | CAPACITÀ TAGLIO<br>OUTPUT PER HOUR | DIMENSIONI<br>DIMENSIONS | PESO<br>WEIGHT |
|---------------|------------------|------------------------------------|--------------------------|----------------|
| 370 mm        | 0,37 HP          | 260x300 mm                         | 780x640x660              | 39 KG          |

#### SLV 370S - BC

BRACCIO A COLONNA  
COLUMN ARM

#### SLV 370S - BS

BRACCIO SPECIALE  
SPECIAL ARM

#### SLV 370S - BC

7100111370SV

#### SLV 370S - BS

7100111370SVS

COD





# Cottura Cooking

Cottura

# URI LINE

**Piastra elettrica in vetroceramica**

Glass ceramic electrical grill



PIASTRA VETROCERAMICA | CERAMIC GLASS GRILL

## Caratteristiche

- Struttura in acciaio inox
- Piano in vetroceramica di elevato spessore ad alta resistenza termica
- Ampia superficie utile di lavoro
- Piano superiore bilanciata e regolabile
- Elevatissima velocità di riscaldamento (300° C in 3 min. 1/2)
- Regolazione della temperatura con termostato in acciaio inox fino a 300° C
- Interruttore on/off con spia luminosa
- Cassetto estraibile di raccolta grassi, lavabile in lavastoviglie
- Raschietto di pulizia
- Basso consumo energetico grazie all'efficiente sistema riscaldante e all'ottimo isolamento
- Disponibili nella versione CE

## Features

- Stainless steel structure
- Thick glass ceramic plate for a higher heating resistance
- Large working surface
- Balanced upper plate with adjustable closing pressure
- Ultra high heating speed (300° C in 3 minutes and a half)
- Stainless steel thermostat to adjust the temperature up to max 300°C
- On/off switch with orange indicator light
- Removable crumb/drip tray washable in dishwasher
- Low Energy consumption thanks to the heating and insulation system
- Soft-touch ergonomic knob
- Available in the CE version



URI M

URI D

|                                           | URI M         | URI D         |
|-------------------------------------------|---------------|---------------|
| DIMENSIONE PRODOTTO<br>PRODUCT DIMENSIONS | 410x480x210   | 640x480x210   |
| PIANO COTTURA - COOKING SURFACE           | 280x380       | 280x585       |
| ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY              | 230 V - 50 HZ | 230 V - 50 HZ |
| POTENZA - MOTOR POWER                     | 2,1 KW        | 3,2 KW        |
| TEMPERATURA MAX - TEMPERATURE MAX         | 300°          | 300°          |
| PESO - WEIGHT                             | 13 KG         | 21,5 KG       |
| DIMENSIONE IMBALLO - PACKING DIMENSIONS   | 500x500x270   | 730x500x290   |
| COD.                                      | 7090111URIM   | 7090111URID   |

Fornite con piani lisci ma che su richiesta sono disponibili con piano superiore rigato  
 Supplied with smooth floors but that on request are available with upper ribbed top

# RIND LINE

**Piastra a induzione**

Induction grill



## PIASTRA AD INDUZIONE | INDUCTION GRILL

## Caratteristiche

- Struttura in acciaio inox • Timer con display a led (0-180 min)
- Piano in vetro nero
- Protezione elettronica per il surriscaldamento
- Doppia ventola di raffreddamento
- Pentole utilizzabili (acciaio/ferro smaltato con o senza rivestimento anti aderente, pentole in acciaio, pentolame in ghisa con o senza base smaltata, pentole in alluminio e anodizzazione molto resistente ma solo se hanno un fondo apposito per utilizzo su piastra a induzione)
- Pentole non utilizzabili (contenitori con fondo arrotondato o con piedini, contenitori con diametro inferiore a 12 cm e superiore a 26 cm, contenitori realizzati in: vetro, ceramica, terracotta, alluminio e rame a meno che queste pentole siano provviste di un fondo speciale per l'utilizzo con piano a induzione)
- Facile da pulire • Norme CE

## Features

- Stainless steel structure
- Timer function 1-180 min
- Black glass plate
- Electronic protection for overheating
- Double cooling fan
- Easy to clean
- CE approved
- Proudly Made in Italy



RIND 2,5



RIND 3,5



RIND 2,7 EXP



RIND 3,5 EXP



|                                           | RIND 2,5      | RIND 3,5      | RIND 2,7 EXP   | RIND 3,5 EXP   |
|-------------------------------------------|---------------|---------------|----------------|----------------|
| POTENZA - POWER                           | 2,5 KW        | 3,5 KW        | 2,7 KW         | 3,5 KW         |
| ALIMENTAZIONE<br>POWER SUPPLY             | 1ph           | 1ph           | 1ph            | 1ph            |
| PIANO UTILE<br>PLATE DIMENSIONS           | 322X270       | 330x275       | 280x280        | 280x280        |
| PESO NETTO<br>NET WEIGHT                  | 7,5 kg        | 11 kg         | 4 kg           | 5 kg           |
| PESO LORDO<br>GROSS WEIGHT                | 9 kg          | 12,5          | 4,5 kg         | 5,5 kg         |
| DIMENSIONE PRODOTTO<br>PRODUCT DIMENSIONS | 320x440x115   | 340x460x135   | 323x370x105    | 330x425x105    |
| DIMENSIONE IMBALLO<br>PACKING DIMENSIONS  | 500x370x180   | 510x380x200   | 360x425x130    | 385x475x145    |
| COD.                                      | 7090111RIND25 | 7090111RIND35 | 7090111RIND27E | 7090111RIND35E |

# PS LINE

**Piastra elettrica in ghisa**

Cast iron electrical grill



## Caratteristiche

Griglie elettriche a contatto con piastra in ghisa rigata appositamente trattata per facilitare la pulizia, autobilanciamento della piastra superiore, molle in acciaio, impugnatura in materiale termoisolante, termostato di regolazione con interruttore rotativo incorporato.

## Features

Electric contact grills with cast iron grooved plate with special treatment for an easy cleaning, autobalanced upper plate with steel springs, heat-proof handles, adjustable thermostat with rotative switch built in.



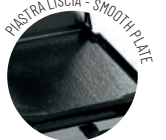
PS 2010 RR



PS 2015 RR



PS 2020 RR



|                                          | PS 2010     | PS 2015     | PS 2020     |
|------------------------------------------|-------------|-------------|-------------|
| DIMENSIONI<br>DIMENSIONS                 | 260x435x235 | 380x435x235 | 515x435x235 |
| PIANO COTTURA<br>COOKING SURFACE         | 250x255     | 355x255     | 500x255     |
| ALIMENTAZIONE<br>POWER SUPPLY            | 230         | 230         | 230         |
| POTENZA<br>POWER                         | 1,55 KW     | 2,1 KW      | 3,0 KW      |
| TEMPERATURA<br>TEMPERATURE               | 300°        | 300°        | 300°        |
| PESO<br>WEIGHT                           | 16 kg       | 22 kg       | 28 kg       |
| DIMENSIONE IMBALLO<br>PACKAGE DIMENSIONS | 490x320x330 | 430x420x270 | 560x430x270 |

|            | COD             |
|------------|-----------------|
| PS 2010 RR | 7090111PS2010RR |
| PS 2010 LR | 7090111PS2010LR |
| PS 2010 LL | 7090111PS2010LL |
| PS 2015 RR | 7090111PS2015RR |
| PS 2015 LR | 7090111PS2015LR |
| PS 2015 LL | 7090111PS2015LL |
| PS 2020 RR | 7090111PS2020RR |
| PS 2020 LR | 7090111PS2020LR |
| PS 2020 LL | 7090111PS2020RL |

**RR** 2 PIASTRE RIGATE - 2 STRIPED PLATES

**LR** 1 PIASTRA LISCIA INFERIORE E 1 PIASTRA RIGATA SUPERIORE  
1 BOTTOM SMOOTH PLATE AND 1 HIGHER STRIPED PLATE

**LL** 2 PIASTRE LISCE - 2 SMOOTH PLATES

# TBR LINE

**Tostiera elettrica**

Electrical toaster



## Caratteristiche

- Corpo in acciaio inox
- Resistenze al quarzo più robuste
- Temporizzatore
- Griglia con manico a richiesta
- Pinze incluse

## Features

- Stainless-steel body
- Thicker type quartz element
- Time switch
- Grid with handle on request
- Tongs included



TBR 3



TBR 33



TBR 4

|                                          | TBR 3                | TBR 33               | TBR 4                |
|------------------------------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| VOLT                                     | 230/50               | 230/50               | 230/50               |
| POTENZA<br>POWER                         | KW 2                 | KW 3                 | KW 2                 |
| DIMENSIONI INTERNE<br>INSIDE DIMENSIONS  | mm 320 x 230 x 80 h  | mm 320 x 230 x 160 h | mm 540 x 340 x 100 h |
| DIMENSIONI ESTERNE<br>OUTSIDE DIMENSIONS | mm 450 x 250 x 250 h | mm 450 x 250 x 360 h | mm 710 x 340 x 300 h |
| COD.                                     | 7090111TBR3          | 7090111TBR33         | 7090111TBR4          |

# GPL LINE

**Griglia a pietra lavica a GAS**

Lava stone GAS grill



## Caratteristiche

Corpo in acciaio inox, adatta sia ad uso semi professionale che professionale, in dotazione kit ugelli per GPL G30 e gas naturale G20, griglia di cottura in tondini di acciaio inox Ø 6 mm, cassetto raccolta residui di cottura.

## Features

Stainless-steel body, suitable for both semi-professional and professional use, supplied with nozzles for LP Gas G30 and natural gas G20, working surface made by stainless-steel rods Ø 6 mm, fat collection drawer.



GPL 1



GPL 2

|                                         | GPL1                 | GPL2                 |
|-----------------------------------------|----------------------|----------------------|
| POTENZA - POWER                         | KW 9                 | KW 18                |
| SUPERFICIE DI COTTURA - COOKING SURFACE | mm 532 x 352         | mm 650 x 480         |
| DIMENSIONI - DIMENSIONS                 | mm 525 x 390 x 363 h | mm 685 x 570 x 310 h |
| COD.                                    | 7090111GPL1          | 7090111GPL2          |

# TAFT / GAS LINE

Fry top elettrico e a GAS

Electrical and GAS fry top



## TAFT

## Caratteristiche

Corpo in acciaio inox, piano di cottura in acciaio liscio o rigato, termostato regolabile 0-300°C, cassetto raccolta residui di cottura. Fry top elettrico

## Features

Stainless steel body, cooking surface in steel smooth or grooved, adjustable thermostat 0-300°C, fat collection drawer. Electrical fry top



TAFT4L



TAFT6L



TAFT8L

SINGOLA PIASTRA LISCIA  
SINGLE SMOOTH PLATESINGOLA PIASTRA RIGATA  
SINGLE GROOVED PLATESINGOLA PIASTRA LISCIA  
SINGLE SMOOTH PLATESINGOLA PIASTRA RIGATA  
SINGLE GROOVED PLATEDOPPIA PIASTRA LISCIA  
DOUBLE SMOOTH PLATEPIASTRA 2/3 LISCIA - 1/3 RIGATA  
2/3 SMOOTH PLATE - 1/3 GROOVED

|                                          | TAFT4L           | TAFT4R        | TAFT6L           | TAFT6R        | TAFT8L           | TAFT8R        |
|------------------------------------------|------------------|---------------|------------------|---------------|------------------|---------------|
| VOLTAGGIO - VOLTAGE                      | 230 V            |               | 400 V            |               | 400 V            |               |
| POTENZA - POWER                          | 3 kW             |               | 6 kW             |               | 9 kW             |               |
| PIANO COTTURA<br>COOKING SURFACE         | mm 395x400       |               | mm 595x400       |               | mm 835x400       |               |
| DIMENSIONI ESTERNE<br>OUTSIDE DIMENSIONS | mm 400x500x200 h |               | mm 600x500x200 h |               | mm 840x500x200 h |               |
| PESO - WEIGHT                            | 22 KG            |               | 35 KG            |               | 55 KG            |               |
| COD.                                     | 7140101TAFT4L    | 7140101TAFT4R | 7140101TAFT6L    | 7140101TAFT6R | 7140101TAFT8L    | 7140101TAFT8R |

## GAS

## Caratteristiche

Corpo in acciaio inox, piano di cottura in acciaio liscio o rigato, manopola regolazione bruciatori, accensione con piezo elettrico, cassetto raccolta residui di cottura. Fry top a gas

## Features

Stainless steel body, cooking surface in steel smooth or grooved, knob for burners adjustment, piezo electric ignition, fat collection drawer. Gas fry top



GAS35L



GAS60L

SINGOLA PIASTRA LISCIA  
SINGLE SMOOTH PLATESINGOLA PIASTRA RIGATA  
SINGLE GROOVED PLATESINGOLA PIASTRA LISCIA  
SINGLE SMOOTH PLATESINGOLA PIASTRA RIGATA  
SINGLE GROOVED PLATE

|                                          | GAS35L           | GAS35R           | GAS60L           | GAS60R           |
|------------------------------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|
| BRUCIATORI - BURNERS                     | 1                | 1                | 2                | 2                |
| POTENZA - POWER                          | 4 kW             | 4 kW             | 8 kW             | 8 kW             |
| PIANO COTTURA<br>COOKING SURFACE         | mm 325x500       | mm 325x500       | mm 600x400       | mm 600x400       |
| DIMENSIONI ESTERNE<br>OUTSIDE DIMENSIONS | mm 330x550x200 h | mm 330x550x200 h | mm 600x450x200 h | mm 600x450x200 h |
| PESO - WEIGHT                            | 23 kg            | 23 kg            | 36 kg            | 36 kg            |
| COD.                                     | 7140101GAS35L    | 7140101GAS35R    | 7140101GAS60L    | 7140101GAS60R    |

# CRE LINE

**Crepiera elettrica**

Electrical pancakes maker



## Caratteristiche

Crepier con piastra di cottura diametro 350mm in ghisa speciale trattata con smalto antigraffio e antiacido adatto al contatto con alimenti. Disponibile nella versione singola o doppia.

## Features

Pancake maker with hot plate diam. 350mm made of special treated scratch resistant cast iron. Available single and double.



CRE 1

CRE 2

|                         | CRE 1        | CRE 2        |
|-------------------------|--------------|--------------|
| DIMENSIONI - DIMENSIONS | 380x380x190h | 760x380x190h |
| DIAMETRO - DIAMETER     | 350mm        | 2x350mm      |
| VOLT                    | 230V         | 400V 3N      |
| POTENZA - POWER         | 2,4 KW       | 4,8 KW       |
| PESO - WEIGHT           | 16Kg         | 30Kg         |
| COD.                    | 7090111CRE1  | 7090111CRE2  |

# FTR LINE

**Friggitrice elettrica**

Electrical fryer



## Caratteristiche

Corpo in acciaio inox con maniglie e coperchio, 1 o 2 vasche estraibili in acciaio inox per una migliore igiene, testata estraibile, micro interruttore di sicurezza termostato di sicurezza e termostato di regolazione temperatura, interruttore on/off.

### Dotazioni Standard

Corpo in acciaio inox con maniglie e coperchio  
Micro-interruttore di sicurezza  
Termostato di sicurezza  
Interruttore ON-OFF  
Termostato per regolazione della temperatura

## Features

Stainless steel body with handles and lid, stainless-steel 1 or 2 removable bowls for easy cleaning, removable head, safety micro switch, safety thermostat and thermostat for temperature adjustment, on/off switch.

### Standard equipment

Stainless-steel construction with handles and lid  
Safety micro-switch  
Safety thermostat  
ON-OFF switch  
Thermostat for temperature adjustment



FTR 4



FTR 44



FTR 4S

|                                          | FTR 4                | FTR 44               | FTR 4S               |
|------------------------------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| VOLUME DELLA VASCA<br>BOWL VOLUME        | Lt. 7                | Lt. 7+7              | Lt. 7                |
| CAPACITÀ LAVORATIVA<br>WORKING CAPACITY  | Lt. 4                | Lt. 4 + 4            | Lt. 3,5              |
| VOLT                                     | 230 V / 50 monofase  | 230 V / 50 monofase  | 230 V / 50 monofase  |
| POTENZA - POWER                          | kW 2                 | KW 4                 | KW 2,5               |
| DIMENSIONI - DIMENSIONS                  | mm 190 x 430 x 290 h | mm 380 x 430 x 290 h | mm 260 x 390 x 190 h |
| DIMENSIONI CESTELLO - BASKET<br>CAPACITY | 140 x 250 x 100h     | 2 x 140 x 250 x 100h | 220 x 250 x 50h      |
| COD.                                     | 7080111FTR4          | 7080111FTR44         | 7080111FTR4S         |

**FTR 8****FTR 88****FTR 10**

|                                          | <b>FTR 8</b>         | <b>FTR 88</b>        | <b>FTR 10</b>       |
|------------------------------------------|----------------------|----------------------|---------------------|
| VOLUME DELLA VASCA<br>BOWL VOLUME        | Lt. 11               | Lt. 11 + 11          | Lt. 15              |
| CAPACITÀ LAVORATIVA<br>WORKING CAPACITY  | Lt. 6                | Lt. 6 + 6            | Lt. 10              |
| VOLT                                     | 230 V / 50 monofase  | 230 V / 50 monofase  | 400 V trifase       |
| POTENZA - POWER                          | KW 3,25              | KW 6                 | KW 6                |
| DIMENSIONI - DIMENSIONS                  | mm 280 x 430 x 210 h | mm 560 x 430 x 210 h | mm 370 x 430 x 210h |
| DIMENSIONI CESTELLO - BASKET<br>CAPACITY | 220 x 250 x 100h     | 2X 220 x 250 x 100h  | 320 x 250 x 120h    |
| COD.                                     | 7080111FTR8          | 7080111FTR88         | 7080111FTR10        |

**FTR 8R****FTR 88R****FTR 18R**

|                                          | <b>FTR 8R</b>        | <b>FTR 88R</b>       | <b>FTR 18R</b>      |
|------------------------------------------|----------------------|----------------------|---------------------|
| VOLUME DELLA VASCA<br>BOWL VOLUME        | Lt. 13               | Lt. 13 + 13          | Lt. 24              |
| CAPACITÀ LAVORATIVA<br>WORKING CAPACITY  | Lt. 8                | Lt. 8 + 8            | Lt. 18              |
| VOLT                                     | 230 V / 50 monofase  | 230 V / 50 monofase  | 400 V trifase       |
| POTENZA - POWER                          | KW 3,25              | KW 3,25 + 3,25       | KW 9                |
| DIMENSIONI - DIMENSIONS                  | mm 280 x 430 x 250 h | mm 560 x 430 x 250 h | mm 600 x 620 x 500h |
| DIMENSIONI CESTELLO - BASKET<br>CAPACITY | 220 x 250 x 100h     | 2X 220 x 250 x 100h  | 460 x 320 x 120h    |
| COD.                                     | 7080111FTR8R         | 7080111FTR88R        | 7080111FTR18        |





# Refrigerazione Refrigeration

# ICE LINE

**Armadio refrigerato ventilato**

Refrigerated ventilated cabinet



## Caratteristiche

- Struttura interna ed esterna in acciaio inox
- Refrigerazione ventilata
- Sbrinamento automatico
- Termostato digitale
- Porta reversibile
- Maniglia in acciaio inox
- Chiave e luce di serie
- 3/6 Griglie e 3/6 coppie di guide di serie (650bt-tn/1410bt-tn)

## Features

- Internal and external structure in stainless steel
- Ventilated refrigeration
- Automatic defrost
- Digital thermostat
- Reversible door
- Stainless steel handle
- Key and light included
- 3/6 Grills and 3/6 pairs of standard guides (650bt-tn / 1410bt-tn)



ICE GN650TN - ICE GN650BT



ICE GN1410TN - ICE GN1410BT

|                                   | ICE GN650TN     | ICE GN650BT      | ICE GN1410TN      | ICE GN1410BT      |
|-----------------------------------|-----------------|------------------|-------------------|-------------------|
| ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY      | 230 V - 50 HZ   | 230 V - 50 HZ    | 230 V - 50 HZ     | 230 V - 50 HZ     |
| POTENZA - POWER                   | 0,3 KW - 0,4 HP | 0,7 KW - 0,95 HP | 0,65 KW - 0,85 HP | 0,95 KW - 1,25 HP |
| TEMPERATURA TEMPERATURE           | -2°C +8°C       | -18°C -22°C      | -2°C -8°C         | -18°C -22°C       |
| CAPACITÀ - CAPACITY               | 650 LT          | 650 LT           | 1333 LT           | 1333 LT           |
| CLASSE ENERGETICA ENERGY CLASS    | D               | E                | D                 | E                 |
| CLASSE CLIMATICA CLIMATE CLASS    | 4               | 4                | 4                 | 4                 |
| PESO NETTO NET WEIGHT             | 134 KG          | 138 KG           | 198 KG            | 208 KG            |
| PESO LORDO GROSS WEIGHT           | 143 KG          | 147 KG           | 213 KG            | 226 KG            |
| DIMENSIONI INTERNE INTERNAL SIZE  | mm 624x700x1400 | mm 624x700x1400  | mm 1360x700x1400  | mm 1360x700x1400  |
| DIMENSIONE PRODOTTO ITEM SIZE     | mm 740x830x2010 | mm 740x830x2010  | mm 1480x830x2010  | mm 1480x830x2010  |
| DIMENSIONE IMBALLO PACKAGING SIZE | mm 770x860x2070 | mm 770x860x2070  | mm 1510x860x2070  | mm 1510x860x2070  |
| COD.                              | 716042165TI     | 716042165BI      | 716042114TI       | 716042114BI       |

# TVP LINE

## **Banco pizza refrigerato ventilato**

Refrigerated ventilated pizza counter



## Caratteristiche

- Struttura interna ed esterna in acciaio inox
- Refrigerazione ventilata
- Sbrinamento automatico
- Termostato digitale
- Porta reversibile
- Maniglia in acciaio inox
- Chiave e luce di serie
- Top in granito h20 cm
- 1 Griglia 60x40cm



TVP PZ2600TN 2SP

## Features

- Internal and external structure in stainless steel
- Ventilated refrigeration
- Automatic defrost
- Digital thermostat
- Reversible door
- Stainless steel handle
- Key and light included
- Granite top h20 cm
- N.1 60x40cm shelf



TVP PZ1610TN 1SP+7CA



TVP PZ3600TN 3SP



TVP PZ2610TN 2SP+7CA

|                                        | TVP PZ2600TN 2SP | TVP PZ1610TN 1SP+7CA | TVP PZ3600TN 3SP  | TVP PZ2610TN 2SP+7CA |
|----------------------------------------|------------------|----------------------|-------------------|----------------------|
| ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY           | 230 V - 50 HZ    | 230 V - 50 HZ        | 230 V - 50 HZ     | 230 V - 50 HZ        |
| POTENZA - POWER                        | 0,3 KW - 0,4 HP  | 0,3 KW - 0,4 HP      | 0,35 KW - 0,47 HP | 0,3 KW - 0,4 HP      |
| TEMPERATURA - TEMPERATURE              | -2°C +8°C        | -2°C +8°C            | -2°C +8°C         | -2°C +8°C            |
| TIPO REFRIGERANTE - COOLING TYPE       | R290             | R290                 | R290              | R290                 |
| CLASSE ENERGETICA - ENERGY CLASS       | C                | C                    | C                 | C                    |
| CLASSE CLIMATICA - CLIMATE CLASS       | 4                | 4                    | 4                 | 4                    |
| CAPACITÀ - CAPACITY                    | 390 LT           | 390 LT               | 580 LT            | 580 LT               |
| PESO NETTO - NET WEIGHT                | 260 KG           | 260 KG               | 312 KG            | 312 KG               |
| PESO LORDO - GROSS WEIGHT              | 293 KG           | 293 KG               | 354 KG            | 354 KG               |
| DIMENSIONI INTERNE - INSIDE DIMENSIONS | mm 1052x630x589  | mm 1052x630x589      | mm 1562x630x589   | mm 1052x630x589      |
| DIMENSIONE PRODOTTO - ITEM SIZE        | mm 1510x800x1000 | mm 1510x800x1000     | mm 2025x800x1000  | mm 2025x800x1000     |
| DIMENSIONE IMBALLO - PACKAGING SIZE    | mm 1540x830x1020 | mm 1540x830x1020     | mm 2060x830x1020  | mm 2060x830x1020     |
| COD.                                   | 716012126TI      | 716013116TI          | 716012136TI       | 716013126TI          |

# VRX LINE

**Vetrinetta refrigerata per pizzeria**

Refrigerated topping unit for pizzeria



## Caratteristiche

- Struttura interna ed esterna realizzata interamente in acciaio inox
- Refrigerazione statica
- Gruppo incorporato
- Termostato digitale per il controllo della temperatura
- Vetri di protezione inclusi
- Idonee a contenere bacinelle gastronomiche in inox o in polycarbonato con profondità massima di 150mm (bacinelle e coperchi esclusi)
- Norme CE

## Features

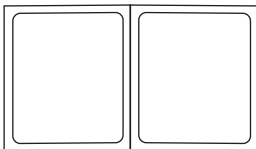
- Internal and external structure made entirely of stainless steel
- Static refrigeration
- Built-in group
- Digital thermostat for temperature control
- Protection glasses included
- Suitable for containing gastronomic containers in stainless steel or polycarbonate with a maximum depth of 150mm (basins and lids excluded)
- CE standards



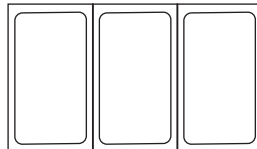
## VRX

|                                      | VRX 12033          | VRX 14033          | VRX 14038          | VRX 15033          | VRX 15038          | VRX 18033          | VRX 20033          | VRX 20038          |
|--------------------------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| ALIMENTAZIONE<br>POWER SUPPLY        | 230 V - 50 HZ      | 230 V - 50 HZ      | 230 V - 50 HZ      | 230 V - 50 HZ      | 230 V - 50 HZ      | 230 V - 50 HZ      | 230 V - 50 HZ      | 230 V - 50 HZ      |
| POTENZA - POWER                      | 150W               | 150W               | 150W               | 150W               | 150W               | 150W               | 150W               | 150W               |
| TEMPERATURA<br>TEMPERATURE           | 0°C +10°C          | 0°C +10°C          | 0°C +10°C          | 0°C +10°C          | 0°C +10°C          | 0°C +10°C          | 0°C +10°C          | 0°C +10°C          |
| TIPO REFRIGERANTE<br>COOLING TYPE    | R134A - R600A      | R134A - R600A      | R134A - R600A      | R134A - R600A      | R134A - R600A      | R134A - R600A      | R134A - R600A      | R134A - R600A      |
| PESO NETTO - NET WEIGHT              | 50 KG              | 55 KG              | 58 KG              | 58 KG              | 61 KG              | 65 KG              | 70 KG              | 73 KG              |
| PESO LORDO - GROSS WEIGHT            | 55 KG              | 60 KG              | 63 KG              | 63 KG              | 66 KG              | 70 KG              | 75 KG              | 78 KG              |
| DIMENSIONE PRODOTTO<br>ITEM SIZE     | mm<br>1200x335x435 | mm<br>1400x355x435 | mm<br>1400x395x435 | mm<br>1500x335x435 | mm<br>1500x395x435 | mm<br>1800x355x435 | mm<br>2000x355x435 | mm<br>2000x396x435 |
| DIMENSIONE IMBALLO<br>PACKAGING SIZE | mm<br>1270x380x410 | mm<br>1470x380x410 | mm<br>1470x460x410 | mm<br>1570x380x410 | mm<br>1570x460x410 | mm<br>1870x380x410 | mm<br>2070x380x410 | mm<br>2070x460x410 |
| COD.                                 | 716032212TI        | 716032214TI        | 716032114TI        | 716032215TI        | 716032115TI        | 716032218TI        | 716032220TI        | 716032120TI        |

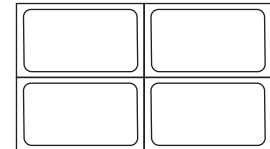
## BACINELLE GN E COPERCHI - GN PANS AND COVERS



GN 1/2



GN 1/3



GN 1/4

### SERIES 380

MAX 150H mm

### SERIES 330

MAX 150H mm

#### BACINELLE GN / GN PANS

|                                  | GN 1/2     | GN 1/3     | GN 1/4     |
|----------------------------------|------------|------------|------------|
| DIMENSIONE PRODOTTO<br>ITEM SIZE | mm 325x265 | mm 325x176 | mm 162x265 |
| COD.                             | 7210100105 | 7210100103 | 7210100104 |

#### COPERCHIO BACINELLE GN / GN COVERS PANS

|                                  | GN 1/2     | GN 1/3     | GN 1/4     |
|----------------------------------|------------|------------|------------|
| DIMENSIONE PRODOTTO<br>ITEM SIZE | mm 325x265 | mm 325x176 | mm 162x265 |
| COD.                             | 7210100108 | 7210100106 | 7210100107 |

# BRI LINE

**Banco refrigerato ventilato**  
Refrigerated ventilated counter



## Caratteristiche

- Struttura interna ed esterna in acciaio inox
- Refrigerazione ventilata
- Sbrinamento automatico
- Termostato digitale
- Maniglia in acciaio inox

## Features

- Internal and external structure in stainless steel
- Ventilated refrigeration
- Automatic defrost
- Digital thermostat
- Stainless steel handle

\* CON ALZATINA - WITH SPLASHBACK



BRI GN2200 TN



BRI GN2100 TN

BRI GN3200 TN



BRI GN3100 TN

BRI GN4200 TN



BRI GN4100 TN

|                                             | BRI GN2100 TN             | BRI GN2200 TN *           | BRI GN3100 TN             | BRI GN3200 TN *           | BRI GN4100 TN             | BRI GN4200 TN *           |
|---------------------------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|
| DIMENSIONI - DIMENSIONS                     | mm 1360x700x850           | mm 1360x700x950           | mm 1795x700x850           | mm 1795x700x950           | mm 2230x700x850           | mm 2230x700x950           |
| CAPACITÀ - CAPACITY                         | 282 LT                    | 282 LT                    | 417 LT                    | 417 LT                    | 553 LT                    | 553 LT                    |
| SISTEMA DI RAFFREDDAMENTO<br>COOLING SYSTEM | VENTILATO -<br>VENTILATED | VENTILATO -<br>VENTILATED | VENTILATO -<br>VENTILATED | VENTILATO -<br>VENTILATED | VENTILATO -<br>VENTILATED | VENTILATO -<br>VENTILATED |
| TEMPERATURA - TEMPERATURE                   | -2°C +10°C                | -2°C +10°C                | -2°C +10°C                | -2°C +10°C                | -2°C +10°C                | -2°C +10°C                |
| CLASSE ENERGETICA - ENERGY<br>CLASS         | C                         | C                         | C                         | C                         | C                         | C                         |
| CLASSE CLIMATICA - CLIMATE CLASS            | 4                         | 4                         | 4                         | 4                         | 4                         | 4                         |
| PORTA - DOOR                                | 2                         | 2                         | 3                         | 3                         | 4                         | 4                         |
| PESO NETTO - NET WEIGHT                     | 98 KG                     | 98 KG                     | 134 KG                    | 134 KG                    | 153 KG                    | 153 KG                    |
| PESO LORDO - GROSS WEIGHT                   | 113 KG                    | 113 KG                    | 152 KG                    | 152 KG                    | 173 KG                    | 173 KG                    |
| COD.                                        | 716022121TI               | 716022122TI               | 716022131TI               | 716022132TI               | 716022141TI               | 716022142TI               |



OPTIONAL 2 Cassetti - 2 Drawers

## OPTIONAL

Set di 4 Ruote - 4 Wheels

Set di 6 Ruote - 6 Wheels

Set di due Cassetti - Set of two Drawers

COD. 7160000004I

COD. 7160000006I

COD. 716022000TI

# BLAST LINE

Abbattitore di temperatura  
Blast chiller



## Caratteristiche

- Refrigerazione ventilata con agitatore d'aria
- Interno ed esterno in acciaio inossidabile, con esclusione del fondo esterno in Acciaio Galvanizzato
- Angoli interni arrotondati
- Isolamento in poliuretano senza CFC, iniettato ad alta pressione
- Spessore dell'isolamento 60 mm
- Porta con chiusura automatica e guarnizione magnetica
- Dotato di sonda al cuore
- Versione a Pannello frontale con scheda di controllo elettronica con sonda camera e sonda spillone al cuore
- Versione a Pannello Touch screen con display digitale (programmi di abbattimento positivo e negativo, temperatura di abbattimento, temperatura al cuore, tempi di abbattimento, conservazione)
- Unità refrigerante con griglia frontale apribile, di facile accesso per pulizia standard e manutenzione
- Evaporatore con trattamento anticorrosivo in cataforesi
- Sbrinamento a porta aperta, senza l'utilizzo di resistenze o gas caldo
- Vaschetta di contenimento acqua di condensa estraibile, in plastica
- Cicli impostabili con sonda al cuore +3°C e -18°C.  
A richiesta fino a -40°C
- Kit di nr. 4 piedini in acciaio inox regolabili in altezza (60/80 H mm)
- Adatto a contenere 5 o 10 teglie GN 1/1 o 600x400 mm
- Teglie non incluse

## Features

- Ventilated cooling with air shaker
- Inside and outside made of Stainless Steel, except for the external bottom made of Galvanized Steel
- Internal rounded corners
- Insulation in CFC free polyurethane high pressure injected
- Insulation thickness 60 mm
- Self-closing door with magnetic gaskets
- The core probe is included
- Version with Electronic front control panel with room probe and temperature core probe
- Version with touchscreen control panel with digital display (positive blast chilling, negative shock freezing, blast chilling temperature, core probe temperature, blast chilling time, conservation)
- Condensing unit with openable front grid for easy maintenance
- Defrosting with open door, without the use of resistors or hot gas
- Evaporator with cathaphoresis anticorrosive treatment
- Removable plastic bottom tray for condensate water collection
- Cycles can be set with a core probe +3°C and -18°C.  
On request down to -40°C
- Kit of no. 4 adjustable stainless steel feet (height: 60/90 mm)
- Suitable for 5 or 10 trays GN 1/1 or 600x400 mm
- Trays not included



BLAST AD5



BLAST AD10



BLAST AT5



BLAST AT10

|                                                                                                                               | BLAST AD5                                       | BLAST AD10                                      | BLAST AT5                                       | BLAST AT10                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| DIMENSIONI mm. - DIMENSIONS mm.                                                                                               | 750 x 750 x 890/910                             | 750 x 750 x 1310/1330                           | 750 x 750 x 890/910                             | 750 x 750 x 1310/1330                           |
| DIMENSIONI INTERNE mm. - INTERNAL DIMENSIONS mm.                                                                              | 610 x 430 x 390                                 | 610 x 430 x 760                                 | 610 x 430 x 390                                 | 610 x 430 x 760                                 |
| CAPACITÀ TEGLIE - TRAYS CAPACITY                                                                                              | 5-GN 1/1 / 5-600x400                            | 10-GN 1/1 / 10-600x400                          | 5-GN 1/1 / 5-600x400                            | 10-GN 1/1 / 10-600x400                          |
| CAPACITÀ - CAPACITY                                                                                                           | 100 LT                                          | 190 LT                                          | 100 LT                                          | 190 LT                                          |
| SPAZIO TRA GRIGLIE mm. - SPACE BETWEEN GRIDS mm.                                                                              | 70                                              | 70                                              | 70                                              | 70                                              |
| RESA ABBATTIMENTO +3°C - BLAST CHILLER YIELD +3°C                                                                             | 23 KG                                           | 25 KG                                           | 23 KG                                           | 25 KG                                           |
| RESA SURGELAZIONE -18°C - FREEZING YIELD -18°C                                                                                | 12 KG                                           | 15 KG                                           | 12 KG                                           | 15 KG                                           |
| ASSORBIMENTO AVVIAMENTO - STARTING ELECTRICAL INPUT                                                                           | 1300 W / 7,5 A                                  | 1300 W / 7,8 A                                  | 1300 W / 7,5 A                                  | 1300 W / 7,8 A                                  |
| ASSORBIMENTO A REGIME - STEADY STATE ELECTRICAL INPUT                                                                         | 600 W / 4,7 A                                   | 800 W / 5,4 A                                   | 600 W / 4,7 A                                   | 800 W / 5,4 A                                   |
| POTENZA FRIGORIFERA VERSIONE SENZA GRUPPO T.EVAP. -30°C<br>COOLING CAPACITY FOR VERSION WITHOUT CONDENSING UNIT EVAP.T. -30°C | 880 W                                           | 950 W                                           | 880 W                                           | 950 W                                           |
| GAS REFRIGERANTE - COOLING GAS                                                                                                | R452A - R455A - R290<br>(a richiesta)           | R452A - R455A - R290<br>(a richiesta)           | R452A - R455A - R290<br>(a richiesta)           | R452A - R455A - R290<br>(a richiesta)           |
| TEMPERATURA - TEMPERATURE                                                                                                     | +3°C / -18°C                                    | +3°C / -18°C                                    | +3°C / -18°C                                    | +3°C / -18°C                                    |
| CLASSE CLIMATICA - CLIMATE CLASS                                                                                              | 4 - Temperatura +30°C / Umidità<br>relativa 60% | 4 - Temperatura +30°C / Umidità<br>relativa 60% | 4 - Temperatura +30°C / Umidità<br>relativa 60% | 4 - Temperatura +30°C / Umidità<br>relativa 60% |
| ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY                                                                                                  | 220 / 240 V - 1P - 50Hz<br>(60 Hz A richiesta)  | 220 / 240 V - 1P - 50Hz<br>(60 Hz A richiesta)  | 220 / 240 V - 1P - 50Hz<br>(60 Hz A richiesta)  | 220 / 240 V - 1P - 50Hz<br>(60 Hz A richiesta)  |
| PESO NETTO - NET WEIGHT                                                                                                       | 92,5 KG                                         | 111 KG                                          | 92,5 KG                                         | 111 KG                                          |
| PESO LORDO - GROSS WEIGHT                                                                                                     | 97,5 KG                                         | 118 KG                                          | 97,5 KG                                         | 118 KG                                          |
| COD.                                                                                                                          | 71605005AD                                      | 71605010AD                                      | 71605005AT                                      | 71605010AT                                      |

[illegible]



[illegible]



**Resto Italia®** by TecnoA - Tutti i diritti riservati - “Resto Italia” è un marchio registrato

Tecno A Srl si riserva il diritto di modificare senza preavviso le caratteristiche delle apparecchiature presentate in questa pubblicazione

**Resto Italia®** by TecnoA - All rights reserved - “Resto Italia” is a registered trademark

Tecno A Srl reserves the right to change without prior notice any feature of the machines shown in this publishing

Concept & Graphic Design:

[binario01.com](http://binario01.com)



**SEDE LEGALE**

Via del Lavoro 4 - Loc. Canavaccio 61029 Urbino PU Italy

**SEDE OPERATIVA**

Via dell'Industria 23 - Loc. Canavaccio 61029 Urbino PU Italy

T. +39 0722 354048 | F. +39 0722 354049

info@restoitalia.com

**restoitalia.com**