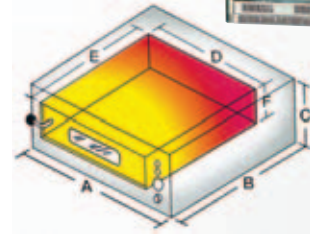




FORNI A GAS

- Disponibili in 3 modelli
- Camere indipendenti predisposte per la sovrapposizione



MODELLO	Dimensioni esterne mm.			Dimensioni interne mm.			Portata termica	Peso netto
	A	B	C	D	E	F		
G4-33	1060	970	500	680	680	150	14 Kw	155 Kg
G6-33	1060	1300	500	680	1010	150	20 Kw	217 Kg
G9-33	1390	1300	500	1010	1010	150	24 Kw	291 Kg



FORNI A TUNNEL

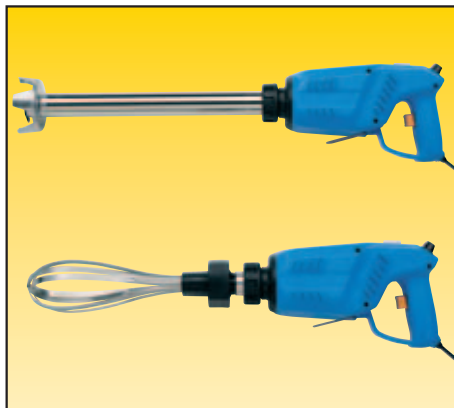
- Forni modulari a tunnel ad aria ventilata
- Disponibili in 8 modelli: gas o elettrici
- Pannello comandi elettronico
- Perfetta uniformità di cottura
- Altissima produzione (fino a 150 pizze/ora per camera)



FRIGGITRICI ELETTRICHE DABANCO

- Ideali per praticità nella ristorazione rapida
- Costruite in acciaio inox
- Vasca e resistenze estraibili
- Disponibili: a vasca singola o doppia
- Voltaggio 220V

MODELLO	DIMENSIONI	LT.	KW	€
FRE4	21x37x25h	4	2,2	130
FRE4+4	35x37x25h	4+4	4,4	250
FRE8	33x60x30h	8	8	200
FRE8+8	60x60x30h	8+8	6,5	350



FRULLATORE ELETTRICO

- Dotato di variatore di velocità
- Ideale per amalgamare, pomodoro, salse, ecc.
- Attacco universale per frusta e frullatore
- Voltaggio 220V

MODELLO	DESCRIZIONI	DIM.	€
MO1	MOTORS		200
FR1	FRULLATORE		115
AS18	ASTA	cm. 40	90



Il sottovuoto è l'unico sistema per conservare più a lungo possibile i tuoi alimenti freschi. Mai più sprechi e migliore organizzazione del lavoro. Grazie alle confezionatrici sottovuoto in pochissimi secondi toglierai l'aria dall'alimento evitando così la proliferazione batterica che causa il deperimento dei cibi. Confezionatrici ad aspirazione esterna ideali per alimenti solidi quali, formaggi, salumi, carni, frutta, pesce, ecc. Modelli a campana per prodotti come sopra e liquidi.

MODELLO	DIMENSIONI	Barra	€
ELIX DIGIT	40x23x16 h.	38 cm.	345
MEDIUM DIGIT	47x23x20 h.	45 cm.	560
200/S LCD	57x38x23 h.	55 cm.	1.370
SPEEDY LCD	45x56x45 h.	35x35 cm.	2.000