



LISTINO PREZZI / PRICE LIST / PREISLISTE / LISTADO DE PRECIOS
2022





VITTORIA offre una vasta gamma di articoli per ristoranti, bar, pasticcerie, pizzerie e alberghi, fornendo soluzioni innovative per la preparazione, la conservazione, la refrigerazione e la pesatura. Soluzioni innovative nel rispetto del risparmio energetico e della sicurezza alimentare che testimoniano il nostro impegno costante a fornire un supporto alle sfide che ogni giorno affrontano gli operatori del settore.

VITTORIA offers a full range of equipment for restaurants, bars, pastries, bakeries, pizza restaurants, hotels and more, providing innovative solutions for food preparation, preserving, refrigeration and weighing.

Innovative solutions which ensure energy efficiency and food safety, proving our continued commitment to support the daily challenges faced by food professionals.

VITTORIA ofrece una amplia gama de productos para restaurantes, bares, panadería, pizzerías y hoteles, ofreciendo soluciones innovadoras para la preparación, la conservación, enfriamiento y pesaje. Soluciones innovadoras en materia de ahorro de energía y seguridad alimentaria que son testimonio de nuestro compromiso continuo para proporcionar un apoyo a los desafíos que enfrentan a diario los operadores del sector

VITTORIA offre une large gamme de produits innovants destinée aux restaurants, bars, pâtisseries, pizzeria et hôtels et propose 4 gammes: Préparation, Conservation, Réfrigération et Pesage. Nos solutions innovantes sont le fruit de notre engagement permanent aux côtés des opérateurs du secteur et de notre souci d'économie d'énergie et de sécurité alimentaire.

Swedlinghaus®

La SWEDLINGHAUS ha assunto nel corso degli anni una posizione di assoluto rilievo nel mercato delle attrezzature alimentari professionali. Oggi si rivolge ai propri clienti con un nuovo importante strumento, il marchio VITTORIA.

Over the past decades SWEDLINGHAUS has reached to be one of the leading companies in the field of professional foodservice equipment. Today, a new important tool is being offered to our customers, the VITTORIA brand.

SWEDLINGHAUS asumió en el transcurso de los años una posición de liderazgo en el mercado de los equipos profesionales para alimentos. Hoy atiende a sus clientes con una importante herramienta, la marca Vittoria.

Au fil des ans, la SWEDLINGHAUS a acquis une position de leader sur le marché de l'équipement professionnel pour la restauration. Aujourd'hui, nous offrons à nos clients un nouvel outil important, la marque VITTORIA.

INDICE

LINEA PREPARAZIONE

Frullino professionale	pag. 09
Blender professionale	pag. 10
Spremiagrumi professionale	pag. 11
Spremiagrumi a leva	pag. 11
Tritaghiaccio	pag. 12
Rompighiaccio	pag. 12
Centrifuga	pag. 13
Estrattore di succo	pag. 14
Fabbricatore ghiaccio cubetto pieno	pag. 15
Fabbricatore ghiaccio cubetto vuoto	pag. 16
Fabbricatore ghiaccio granulare	pag. 17
Granitore 6 litri	pag. 18
Granitore 10 litri	pag. 18
Refrigeratore bevande	pag. 19
Cioccolatiera	pag. 19
Piastra in ghisa serie "Fast"	pag. 20
Piastra in ghisa media	pag. 21
Piastra in ghisa doppia	pag. 22
Piastra in vetroceramica singola	pag. 23
Piastra in vetroceramica media	pag. 24
Piastra in vetroceramica doppia	pag. 25
Top in vetroceramica	pag. 25
Crepiera elettrica	pag. 26
Salamandra	pag. 27
Cuoci wurstel	pag. 28
Roller toast	pag. 29
Tostiere	pag. 29
Forno a microonde semiprofessionale	pag. 30
Forno a microonde professionale	pag. 30
Piastra ad induzione	pag. 31
Piastra induzione doppia	pag. 31
Friggitrici elettriche	pag. 32
Friggitrici elettriche con rubinetto	pag. 32
Friggitrice elettrica trifase	pag. 33
Friggitrice elettrica ad induzione	pag. 33
Friggitrice a gas da banco	pag. 34
Friggitrice per pasticceria	pag. 34
Impastatrice planetaria da banco	pag. 35
Impastatrice planetaria da pavimento ad ingranaggio	pag. 36
Impastatrice a braccia tuffanti	pag. 37
Tagliapane professionale	pag. 38
Robot professionale	pag. 38
Tagliaverdure	pag. 39
Abbattitori e surgelatori	pag. 40
Tavoli pizzeria	pag. 41

LINEA COTTURA

Forno snack	pag. 43
Forno misto a convezione e vapore per gastronomia e pasticceria	pag. 44
Forno digitale a convezione e vapore diretto per gastronomia e pasticceria	pag. 45
Forno elettrico per pizza	pag. 46
Optional forni pizza	pag. 47

LINEA VETRINE

Vetrina refrigerata	pag. 49
Vetrina espositiva calda	pag. 49
Vetrina in plexiglass neutra/calda	pag. 50
Vetrina in vetro neutra/calda	pag. 50
Cantina refrigerata	pag. 51

LINEA FREDDO

Armadi frigoriferi 1 porta	pag. 53
Armadi frigoriferi 2 porte	pag. 53
Armadio igienizzante con Ozono	pag. 54

Armadi frigoriferi	pag. 55
Vetrine verticali espositive	pag. 55
Congelatori verticali porta chiusa	pag. 56
Congelatori verticali porta a vetro	pag. 56
Congelatore a pozzetto con top standard	pag. 57
Congelatore a pozzetto con top a vetro	pag. 57

LINEA LAVAGGIO

Lavastoviglie	pag. 59
Lavastoviglie sistema acqua pulita	pag. 60
Lavaoggetti da incasso	pag. 61
Lavaoggetti	pag. 62
Lavastoviglie a capote	pag. 63

LINEA PESATURA

Bilance compatte per uso interno	pag. 65
Bilancia da tavolo compatta	pag. 66
Bilancia da banco compatta in acciaio inox Aisi 304	pag. 68
Bilancia portatile	pag. 68
Bilance da banco	pag. 69 - 70
Bilance da banco con stampante	pag. 69 - 71
Bilico industriale	pag. 72
Bilico da pavimento omologato	pag. 73
Piattaforma industriale monocella	pag. 74
Piattaforma industriale 4 celle di carico	pag. 76
Pesa aerea a una cella di carico	pag. 78
Pesa aerea a due celle di carico	pag. 79
Bilico murale monocella	pag. 80
Display	pag. 81

INDICE ANALITICO

A

Abbattitori e surgelatori	pag. 40
Armadi frigoriferi 1 porta	pag. 53
Armadi frigoriferi 2 porte	pag. 53
Armadi frigoriferi	pag. 55
Armadio igienizzante con Ozono	pag. 54

B

Bilance compatte per uso interno	pag. 65
Bilance da banco con stampante	pag. 69 - 71
Bilancia da banco	pag. 69 - 70
Bilancia da banco compatta in acciaio inox Aisi 304	pag. 68
Bilancia da tavolo compatta	pag. 66
Bilancia portatile	pag. 68
Bilico da pavimento omologato	pag. 73
Bilico industriale	pag. 72
Bilico murale monocella	pag. 80
Blender professionale	pag. 10

C

Cantina refrigerata	pag. 51
Centrifuga	pag. 13
Cioccolatiera	pag. 19
Congelatore a pozzetto con top a vetro	pag. 57
Congelatore a pozzetto con top standard	pag. 57
Congelatori verticali porta a vetro	pag. 56
Congelatori verticali porta chiusa	pag. 56
Crepiera elettrica	pag. 26
Cuoci wurstel	pag. 28

D

Display	pag. 81
---------	---------

E

Estrattore di succo	pag. 14
---------------------	---------

F

Fabbricatore ghiaccio cubetto pieno	pag. 15
Fabbricatore ghiaccio cubetto vuoto	pag. 16
Fabbricatore ghiaccio granulare	pag. 17

Forno a microonde professionale	pag. 30
Forno a microonde semiprofessionale	pag. 30
Forno digitale a convezione e vapore diretto per gastronomia e pasticceria	pag. 45
Forno elettrico per pizza	pag. 46
Forno misto a convezione e vapore per gastronomia e pasticceria	pag. 44
Forno snack	pag. 43
Friggitrice a gas da banco	pag. 34
Friggitrice elettrica ad induzione	pag. 33
Friggitrice elettrica trifase	pag. 33
Friggitrice per pasticceria	pag. 34
Friggitrici elettriche con rubinetto	pag. 32
Friggitrici elettriche	pag. 32
Frullino professionale	pag. 9

G

Granitore 10 litri	pag. 18
Granitore 6 litri	pag. 18

I

Impastatrice a braccia tuffanti	pag. 37
Impastatrice planetaria da banco	pag. 35
Impastatrice planetaria da pavimento ad ingranaggio	pag. 36

L

Lavaoggetti da incasso	pag. 61
Lavaoggetti	pag. 62
Lavastoviglie a capote	pag. 63
Lavastoviglie	pag. 59
Lavastoviglie sistema acqua pulita	pag. 60

O

Optional forni pizza	pag. 47
----------------------	---------

P

Pesa aerea a due celle di carico	pag. 79
Pesa aerea a una cella di carico	pag. 78
Piastra ad induzione	pag. 31
Piastra in ghisa doppia	pag. 22
Piastra in ghisa media	pag. 21
Piastra in ghisa serie "Fast"	pag. 20
Piastra in vetroceramica doppia	pag. 25
Piastra in vetroceramica media	pag. 24
Piastra in vetroceramica singola	pag. 23
Piastra induzione doppia	pag. 31
Piattaforma industriale 4 celle di carico	pag. 76
Piattaforma industriale monocella	pag. 74

R

Refrigeratore bevande	pag. 19
Robot professionale	pag. 38
Roller toast	pag. 29
Rompighiaccio	pag. 12

S

Salamandra	pag. 27
Spremiagrumi a leva	pag. 11
Spremiagrumi professionale	pag. 11
Stagionatore	pag. 54

T

Tagliapane professionale	pag. 38
Tagliaverdure	pag. 39
Tavoli pizzeria	pag. 41
Top in vetroceramica	pag. 25
Tostiere	pag. 29
Tritaghiaccio	pag. 12

V

Vetrina espositiva calda	pag. 49
Vetrina in plexiglass neutra/calda	pag. 50
Vetrina in vetro neutra/calda	pag. 50
Vetrina refrigerata	pag. 49
Vetrine verticali espositive	pag. 55

TABLE OF CONTENTS

FOOD PREPARATION LINE

Commercial drink mixer	pag. 09
Commercial blender	pag. 09
Professional blender	pag. 10
Professional citrus juicer	pag. 11
Lever citrus juicer	pag. 11
Ice crusher	pag. 12
Ice smasher	pag. 12
Centrifugal juice extractor	pag. 13
Juice extractor	pag. 14
Full ice cube maker	pag. 15
Hollow ice cube maker	pag. 16
Ice maker	pag. 17
6 lt slush machine	pag. 18
10 lt slush machine	pag. 18
Cold beverage dispenser	pag. 19
Hot chocolate dispenser	pag. 19
Cast-iron grill "Fast" series	pag. 20
Medium sized cast iron grill	pag. 21
Cast-iron double grill	pag. 22
Glass ceramic single grill plate	pag. 23
Medium sized glass ceramic grill plate	pag. 24
Glass ceramic double grill plate	pag. 25
Glass ceramic grill top	pag. 25
Electric crepe machine	pag. 26
Salamander	pag. 27
Hot dog cooker	pag. 28
Roller toaster	pag. 29
Toaster	pag. 29
Light-duty commercial microwave oven 25lt light-duty	pag. 30
Commercial microwave oven 25lt	pag. 30
Commercial microwave oven 30lt	pag. 30
Commercial induction cooktop	pag. 31
Double convection induction cooktop	pag. 31
Electric countertop fryer	pag. 32
Electric countertop fryer with tap	pag. 32
Threephase electric fryer	pag. 33
Induction fryer	pag. 33
Gas countertop fryer	pag. 34
Bakery fryer	pag. 34
Countertop planetary mixer	pag. 35
Floor self-standing gear driven planetary mixer	pag. 36
Double arm mixer	pag. 37
Professional bread slicer	pag. 38
Mixer	pag. 38
Vegetable cutter	pag. 39
Blast chiller and deep freezer	pag. 40
Pizza counter	pag. 41

BAKING LINE

Snack oven	pag. 43
Combined convection and steam oven for gastronomy and pastry	pag. 44
Combined digital convection and steam oven for gastronomy and pastry	pag. 45
Electric pizza oven	pag. 46
Optional pizza ovens	pag. 47

SHOWCASES LINE

Refrigerated showcase	pag. 49
Heated showcase	pag. 49
Neutral / hot plexiglass dome showcase	pag. 50
Neutral / hot glass dome showcase	pag. 50
Wine cooler	pag. 51

REFRIGERATION LINE

1-door refrigerated cabinet GN 2/1	pag. 53
2-door refrigerated cabinet GN 2/1	pag. 53
Ozone sanitizing cabinet	pag. 54

Refrigerated cabinet	pag. 55
Upright showcase chiller	pag. 55
Upright freezer	pag. 56
Chest freezer	pag. 57
Chest freezer with glass door	pag. 57

WASHING LINE

Dishwasher	pag. 59
Clean water dishwasher	pag. 60
Undercounter potwasher	pag. 61
Object washer	pag. 62
Hood type dishwasher	pag. 63

WEIGHING DIVISION

Non homologated compact scale	pag. 65
Compact bench scale	pag. 66
S/steel compact counter balance IP69K	pag. 68
Portable scale	pag. 68
Bench scale	pag. 69 -70
Bench scale with printer	pag. 69 - 71
Industrial floor scale	pag. 72
Homologated floor scale	pag. 73
Single-point load cell weighing platform	pag. 74
Industrial weighing platform with 4 load cells	pag. 76
Hanging scale with one load cell	pag. 78
Hanging scale with two load cells	pag. 79
Wall scale with one load cell	pag. 80
Display	pag. 81

INDEX

B

Bakery fryer	pag. 34
Bench scale	pag. 69 -70
Bench scale with printer	pag. 69 - 71
Blast chiller and deep freezer	pag. 40

C

Cast-iron double grill	pag. 22
Cast-iron grill "Fast" series	pag. 20
Centrifugal juice extractor	pag. 13
Chest freezer	pag. 57
Chest freezer with glass door	pag. 57
Clean water dishwasher	pag. 60
Cold beverage dispenser	pag. 19
Combined convection and steam oven for gastronomy and pastry	pag. 44
Combined digital convection and steam oven for gastronomy and pastry	pag. 45
Commercial blender	pag. 09
Commercial drink mixer	pag. 09
Commercial induction cooktop	pag. 31
Commercial microwave oven 25lt	pag. 30
Commercial microwave oven 30lt	pag. 30
Compact bench scale	pag. 66
Countertop planetary mixer	pag. 35

D

Dishwasher	pag. 59
Display	pag. 81
Double arm mixer	pag. 37
Double convection induction cooktop	pag. 31

E

Electric countertop fryer	pag. 32
Electric countertop fryer with tap	pag. 32
Electric crepe machine	pag. 26
Electric pizza oven	pag. 46

F

Floor self-standing gear driven planetary mixer	pag. 36
Full ice cube maker	pag. 15

G

Gas countertop fryer	pag. 34
Glass ceramic double grill plate	pag. 25
Glass ceramic grill top	pag. 25
Glass ceramic single grill plate	pag. 23

H

Hanging scale with one load cell	pag. 78
Hanging scale with two load cells	pag. 79
Heated showcase	pag. 49
Hollow ice cube maker	pag. 16
Homologated floor scale	pag. 73
Hood type dishwasher	pag. 63
Hot chocolate dispenser	pag. 19
Hot dog cooker	pag. 28

I

Ice crusher	pag. 12
Ice maker	pag. 17
Ice smasher	pag. 12
Induction fryer	pag. 33
Industrial floor scale	pag. 72
Industrial weighing platform with 4 load cells	pag. 76

J

Juice extractor	pag. 16
-----------------	---------

L

Lever citrus juicer	pag. 11
Light-duty commercial microwave oven 25lt light-duty	pag. 30

M

Medium sized cast iron grill	pag. 21
Medium sized glass ceramic grill plate	pag. 24
Mixer	pag. 38

N

Neutral / hot glass dome showcase	pag. 50
Neutral / hot plexiglass dome showcase	pag. 50
Non homologated compact scale	pag. 65

O

Object washer	pag. 62
Optional pizza ovens	pag. 47
Ozone sanitizing cabinet	pag. 54

P

Pizza counter	pag. 41
Portable scale	pag. 68
Professional blender	pag. 10
Professional bread slicer	pag. 38
Professional citrus juicer	pag. 11

R

Refrigerated cabinet	pag. 53
Refrigerated cabinet	pag. 55
Refrigerated showcase	pag. 49
Roller toaster	pag. 29

S

S/steel compact counter balance IP69K	pag. 68
Salamander	pag. 27
Seasoner cabinet	pag. 54
Single-point load cell weighing platform	pag. 74
Slush machine	pag. 18
Snack oven	pag. 43

T

Threephase electric fryer	pag. 33
Toaster	pag. 29

U

Undercounter potwasher	pag. 61
Upright freezer	pag. 56
Upright showcase chiller	pag. 55

V

Vegetable cutter	pag. 39
------------------	---------

W

Wall scale with one load cell	pag. 80
Wine cooler	pag. 51

TABLA DE CONTENIDOS

LÍNEA PREPARACIÓN

Batidora profesional	pag. 09
Licuadora profesional	pag. 09
Licuadora profesional – blender	pag. 10
Exprimidor profesional	pag. 11
Exprimidor de palanca	pag. 11
Trituradora de hielo	pag. 12
Rompe hielo	pag. 12
Licuadora centrífuga	pag. 13
Extractor de zumo	pag. 14
Fabricador de hielo en cubitos llenos	pag. 15
Fabricador de hielo en cubitos con interno vacío	pag. 16
Fabricador de hielo granular	pag. 17
Granizadora de 6 litros	pag. 18
Granizadora de 10 litros	pag. 18
Refrigerador de bebidas	pag. 19
Chocolatera	pag. 19
Placa en hierro fundido de la serie “fast”	pag. 20
Placa en hierro fundido “media”	pag. 21
Placa de hierro fundido “doble”	pag. 22
Placa vitrocerámica individual	pag. 23
Placa vitrocerámica media	pag. 24
Placa vitrocerámica doble	pag. 25
Placa vitrocerámica	pag. 25
Crepera eléctrica	pag. 26
Salamandra	pag. 27
Máquina para perros calientes	pag. 28
Cocina salchicha	pag. 28
Tostadora a rodillo	pag. 29
Tostadora	pag. 29
Horno a microondas semiprofesional	pag. 30
Horno a microondas profesional	pag. 30
Placa de inducción	pag. 31
Placa de inducción doble	pag. 31
Freidoras eléctricas	pag. 32
Freidoras eléctricas con grifo	pag. 32
Freidora eléctrica trifásica	pag. 33
Freidora eléctrica de inducción	pag. 33
Freidora a gas sin mueble	pag. 34
Freidora de pastelería	pag. 34
Amasadora planetaria de mesa	pag. 35
Amasadora planetaria de piso engranajes	pag. 36
Amasadora de brazos	pag. 37
Rebanadoras de pan profesionales	pag. 38
Robot de cocina	pag. 38
Cortadora de verduras	pag. 39
Abatidores y congeladores	pag. 40
Mesa pizzería	pag. 41

LÍNEA COCCIÓN

Horno snack	pag. 43
Horno combinado de convección y vapor para gastronomía y pastelería	pag. 44
Horno digital combinado de convección y vapor directo para gastronomía y pastelería	pag. 45
Horno eléctrico para pizza	pag. 46
Opcional hornos pizza	pag. 47

LÍNEA VITRINAS

Vitrina refrigerada	pag. 49
Vitrina caliente para exposición	pag. 49
Vitrina de plexiglas neutra / caliente	pag. 50
Vitrina en vidrio neutra / caliente	pag. 50
Refrigerador de vino	pag. 51

LÍNEA FRÍO

Armario refrigerador 1 puerta	pag. 53
Armario refrigerador 2 puertas	pag. 53
Armario higienizante con ozono	pag. 54

Armarios refrigerados	pag. 55
Vitrina vertical para exposición	pag. 55
Congeladores verticales	pag. 56
Congelador horizontal tipo cofre con tapa standard	pag. 57
Congelador horizontal tipo cofre con tapa de cristal (vidrio)	pag. 57

LÍNEA LAVADO

Lavavajillas	pag. 59
Lavavajillas con sistema de agua limpia	pag. 60
Lava utensilios de bajo mostrador	pag. 61
Lava utensilios	pag. 62
Lavavajillas de capota	pag. 63

DIVISIÓN PESAJE

Balanzas compactas para uso interno	pag. 65
Balanza compacta de mesa	pag. 66
Balanza compacta de mostrador en acero inoxidable	pag. 68
Balanza portátil	pag. 68
Balanzas de mostrador	pag. 69
Balanza de banco con impresora	pag. 69 - 71
Balanzas de mostrador	pag. 70
Balanza industrial	pag. 72
Balanza de piso homologada	pag. 73
Plataforma industrial monocelda	pag. 74
Plataformas industriales a 4 celdas de carga	pag. 76
Pesa aérea a una celda de carga	pag. 78
Pesa aérea a dos celdas de carga	pag. 79
Balanza mural de una sola celda	pag. 80
Display	pag. 81

ÍNDICE

A	
Abatidores y congeladores	pag. 40
Amasadora de brazos	pag. 37
Amasadora planetaria de mesa	pag. 35
Amasadora planetaria de piso engranajes	pag. 36
Armario de maduración	pag. 54
Armario higienizante con ozono	pag. 54
Armario refrigerador 1 puerta	pag. 53
Armario refrigerador 2 puertas	pag. 53
Armarios refrigerados	pag. 55

B	
Balanza compacta de mesa	pag. 66
Balanza compacta de mostrador en acero inoxidable	pag. 68
Balanza de banco con impresora	pag. 69 - 71
Balanza de piso homologada	pag. 73
Balanza industrial	pag. 72
Balanza mural de una sola celda	pag. 80
Balanza portátil	pag. 68
Balanzas compactas para uso interno	pag. 65
Balanzas de mostrador	pag. 69
Balanzas de mostrador	pag. 70
Batidora profesional	pag. 09

C	
Chocolatera	pag. 19
Cocina salchicha	pag. 28
Congelador horizontal tipo cofre con tapa de cristal (vidrio)	pag. 57
Congelador horizontal tipo cofre con tapa standard	pag. 57
Congeladores verticales	pag. 56
Cortadora de verduras	pag. 39
Crepera eléctrica	pag. 26

D	
Display	pag. 81

E	
Exprimidor de palanca	pag. 11
Exprimidor profesional	pag. 11
Extractor de zumo	pag. 14

F	
Fabricador de hielo en cubitos con interno vacío	pag. 16
Fabricador de hielo en cubitos llenos	pag. 15
Fabricador de hielo granular	pag. 17
Freidora a gas sin mueble	pag. 34
Freidora de pastelería	pag. 34
Freidora eléctrica de inducción	pag. 33
Freidora eléctrica trifásica	pag. 33
Freidoras eléctricas con grifo	pag. 32
Freidoras eléctricas	pag. 32

G	
Granizadora de 10 litros	pag. 18
Granizadora de 6 litros	pag. 18

H	
Horno a microondas profesional	pag. 30
Horno a microondas semiprofesional	pag. 30
Horno combinado de convección y vapor para gastronomía y pastelería	pag. 44
Horno digital combinado de convección y vapor directo para gastronomía y pastelería	pag. 45
Horno eléctrico para pizza	pag. 46
Horno snack	pag. 43

L	
Lava utensilios de bajo mostrador	pag. 61
Lava utensilios	pag. 62
Lavavajillas con sistema de agua limpia	pag. 60
Lavavajillas de capota	pag. 63
Lavavajillas	pag. 59
Licuadora centrífuga	pag. 13
Licuadora profesional – blender	pag. 10
Licuadora profesional	pag. 09

M	
Máquina para perros calientes	pag. 28
Mesa pizzería	pag. 41

O	
Opcional hornos pizza	pag. 47

P	
Pesa aérea a dos celdas de carga	pag. 79
Pesa aérea a una celda de carga	pag. 78
Placa de hierro fundido “doble”	pag. 22
Placa de inducción doble	pag. 31
Placa de inducción	pag. 31
Placa en hierro fundido “media”	pag. 21
Placa en hierro fundido de la serie “fast”	pag. 20
Placa vitrocerámica doble	pag. 25
Placa vitrocerámica individual	pag. 23
Placa vitrocerámica media	pag. 24
Placa vitrocerámica	pag. 25
Plataforma industrial monocelda	pag. 74
Plataformas industriales a 4 celdas de carga	pag. 76

R	
Rebanadoras de pan profesionales	pag. 38
Refrigerador de bebidas	pag. 19
Refrigerador de vino	pag. 51
Robot de cocina	pag. 38
Rompe hielo	pag. 12

S	
Salamandra	pag. 27

T	
Tostadora a rodillo	pag. 29
Tostadora	pag. 29
Trituradora de hielo	pag. 12

V	
Vitrina caliente para exposición	pag. 49
Vitrina de plexiglas neutra / caliente	pag. 50
Vitrina en vidrio neutra / caliente	pag. 50
Vitrina refrigerada	pag. 49
Vitrina vertical para exposición	pag. 55

INDEX GÉNÉRAL

DIVISION PRÉPARATION

Shaker professionnel	pag. 09
Mixeur de bar professionnel	pag. 09
Blender professionnel	pag. 10
Presse-agrumes professionnel	pag. 11
Presse-agrumes à levier	pag. 11
Broyeur à glaçons	pag. 12
Centrifugeuse	pag. 13
Extracteur de jus	pag. 14
Machine à glaçons pleins	pag. 15
Machine à glaçons creux	pag. 16
Machine à glace granulaire	pag. 17
Machine à granita 6 litres	pag. 18
Machine à granita 10 litres	pag. 18
Distributeur de boissons réfrigérées	pag. 19
Machine à chocolat chaud	pag. 19
Grill de contact en fonte série « Fast »	pag. 20
Grill de contact en fonte moyenne	pag. 21
Grill de contact en fonte double	pag. 22
Grill de contact en vitrocéramique	pag. 23
Grill de contact en vitrocéramique moyenne	pag. 24
Grill de contact en vitrocéramique double	pag. 25
Plaque de cuisson en vitrocéramique	pag. 25
Crêpière électrique	pag. 26
Salamandre	pag. 27
Appareil à hot-dog	pag. 28
Grille-pain à convoyeur	pag. 29
Toaster	pag. 29
Four à micro-ondes semi-professionnel	pag. 30
Four à micro-ondes professionnel	pag. 30
Plaque à induction	pag. 31
Plaque à induction double	pag. 31
Friteuse électrique	pag. 32
Friteuse électrique avec robinet de vidange	pag. 32
Friteuse électrique triphasée	pag. 33
Friteuse à induction	pag. 33
Friteuse à gaz de table	pag. 34
Friteuse à pâtisserie	pag. 34
Batteur mélangeur planétaire de comptoir	pag. 36
Batteur mélangeur planétaire de plancher à engrenages	pag. 37
Petrin à bras plongeant	pag. 38
Trancheuse à pain	pag. 38
Robot	pag. 38
Coupe-légumes	pag. 39
Cellule mixte, refroidissement et surgélation rapide	pag. 40
Table réfrigérée à pizza	pag. 41

DIVISION CUISSON

Four snack	pag. 43
Four mixte à convection et vapeur pour gastronomie et pâtisserie	pag. 44
Four digital à convection et vapeur direct pour gastronomie et pâtisserie	pag. 45
Four pizza électrique	pag. 46
Options four pizza	pag. 47

DIVISION VITRINE

Vitrine réfrigérée	pag. 49
Vitrine chaude	pag. 49
Vitrine en plexiglass neutre/chauffante	pag. 50
Vitrine en verre neutre/chauffante	pag. 50
Cellier de vin réfrigéré	pag. 51

DIVISION FROID

Armoire réfrigéré à 1 porte	pag. 53
Armoire réfrigéré à 2 portes	pag. 53
Armoire de stérilisation à Ozone	pag. 54

Armoire réfrigéré	pag. 55
Vitrine armoire vitrée	pag. 55
Congélateur vertica	pag. 56
Congélateur coffre	pag. 57
Congélateur coffre avec porte vitrée	pag. 57

DIVISION LAVAGE

Lave-vaisselle	pag. 59
Lave-vaisselle système eau propre	pag. 60
Lave-ustensiles encastrable	pag. 61
Lave-objets	pag. 62
Lave-vaisselle à capote	pag. 63

DIVISION PESAGE

Balance compacte pour usage interne	pag. 65
Balance de table compacte	pag. 66
Balance de table compacte en acier inox	pag. 68
Balance portable	pag. 68
Balance de table	pag. 69 - 70
Balance de table avec imprimante	pag. 69 - 71
Bascule industrielle	pag. 72
Bascule au sol homologuée	pag. 73
Plateforme de pesage industrielle au sol à 1 capteur de pesage	pag. 74
Plateformes industrielles à 4 capteurs de pesage	pag. 76
Balance aérienne à un capteur	pag. 78
Balance aérienne à deux capteurs	pag. 79
Bascule murale à un capteur	pag. 80
Écran	pag. 81

INDEX ANALITIQUE

A

Appareil à hot-dog	pag. 28
Armoire de séchage charcuterie	pag. 54
Armoire de stérilisation à Ozone	pag. 54
Armoire réfrigéré à 1 porte	pag. 53
Armoire réfrigéré à 2 portes	pag. 53
Armoire réfrigéré	pag. 55

B

Balance aérienne à deux capteurs	pag. 79
Balance aérienne à un capteur	pag. 78
Balance compacte pour usage interne	pag. 65
Balance de table avec imprimante	pag. 69 - 71
Balance de table compacte en acier inox	pag. 68
Balance de table compacte	pag. 66
Balance de table	pag. 69 - 70
Balance portable	pag. 68
Bascule au sol homologuée	pag. 73
Bascule industrielle	pag. 72
Bascule murale à un capteur	pag. 80
Batteur mélangeur planétaire de comptoir	pag. 35
Batteur mélangeur planétaire de plancher à engrenages	pag. 36
Blender professionnel	pag. 10
Broyeur à glaçons	pag. 12

C

Cellier de vin réfrigéré	pag. 51
Cellule mixte, refroidissement et surgélation rapide	pag. 40
Centrifugeuse	pag. 13
Congélateur coffre avec porte vitrée	pag. 57
Congélateur coffre	pag. 57
Congélateur vertical	pag. 56
Coupe-légumes	pag. 39
Crêpière électrique	pag. 26

D

Distributeur de boissons réfrigérées	pag. 19
--------------------------------------	---------

E

Écran	pag. 81
Extracteur de jus	pag. 14

F

Four à micro-ondes professionnel	pag. 30
Four à micro-ondes semi-professionnel	pag. 30
Four digital à convection et vapeur direct pour gastronomie et pâtisserie	pag. 45
Four mixte à convection et vapeur pour gastronomie et pâtisserie	pag. 44
Four pizza électrique	pag. 46
Four snack	pag. 43
Friteuse à gaz de table	pag. 34
Friteuse à induction	pag. 33
Friteuse à pâtisserie	pag. 34
Friteuse électrique avec robinet de vidange	pag. 32
Friteuse électrique	pag. 32
Friteuse électrique triphasée	pag. 33

G

Grill de contact en fonte double	pag. 22
Grill de contact en fonte moyenne	pag. 21
Grill de contact en fonte série « Fast »	pag. 20
Grill de contact en vitrocéramique double	pag. 25
Grill de contact en vitrocéramique moyenne	pag. 24
Grill de contact en vitrocéramique	pag. 23
Grille-pain à convoyeur	pag. 29

L

Lave-objets	pag. 62
Lave-ustensiles encastrable	pag. 61
Lave-vaisselle à capote	pag. 63
Lave-vaisselle	pag. 59
Lave-vaisselle système eau propre	pag. 60

M

Machine à chocolat chaud	pag. 19
Machine à glace granulaire	pag. 17
Machine à glaçons creux	pag. 16
Machine à glaçons pleins	pag. 15
Machine à granita 10 litres	pag. 18
Machine à granita 6 litres	pag. 18
Mixeur de bar professionnel	pag. 9

O

Options four pizza	pag. 47
--------------------	---------

P

Petrin à bras plongeants	pag. 37
Plaque à induction double	pag. 31
Plaque à induction	pag. 31
Plaque de cuisson en vitrocéramique	pag. 25
Plateforme de pesage industrielle au sol à 1 capteur de pesage	pag. 74
Plateformes industrielles à 4 capteurs de pesage	pag. 76
Presse-agrumes à levier	pag. 11
Presse-agrumes professionnel	pag. 11

R

Robot	pag. 38
-------	---------

S

Salamandre	pag. 27
Shaker professionnel	pag. 9

T

Table réfrigérée à pizza	pag. 41
Toaster	pag. 29
Trancheuse à pain	pag. 38

V

Vitrine armoire vitrée	pag. 55
Vitrine chaude	pag. 49
Vitrine en plexiglass neutre/chauffante	pag. 50
Vitrine en verre neutre/chauffante	pag. 50
Vitrine réfrigérée	pag. 49



LINEA PREPARAZIONE

FOOD PREPARATION LINE / LÍNEA PREPARACIÓN / DIVISION PRÉPARATION



IT FRULLINO PROFESSIONALE Macchina ideale per frappè e cocktails. Base in alluminio lucido, colonna in alluminio anodizzato, calotta motore cromata, bicchiere in acciaio inox. Funzionamento mediante microinterruttore attivo con aggancio del bicchiere.

EN COMMERCIAL DRINK MIXER The perfect machine for making cocktails and milkshakes. Chrome aluminum base, anodized aluminum stem, chrome head, stainless steel cup. Safety microswitch on cup holding device.

ES BATIDORA PROFESIONAL Máquina ideal para hacer batidos y cócteles. Base en aluminio pulido, columna de aluminio anodizado, tapa del motor cromada, vaso en acero inoxidable. Se maneja a través de un micro-interruptor enganchado al vaso.

FR SHAKER PROFESSIONNEL Destiné à la préparation de boissons frappées (milk-shakes et cocktails). Base en aluminium brillant, colonne en aluminium anodisé, calotte moteur chromée, bol en acier inox. Démarrage automatique par micro-interrupteur dès la mise en place du bol.

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-FRA
DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONES - DIMENSIONS	160X190X490H mm
POTENZA - POWER POTENCIA - PUISSANCE	140W
TENSIONE - VOLTAGE VOLTAJE - ALIMENTATION	220-240V 50/60HZ
CAPACITA' BICCHIERE - CUP CAPACITY CAPACIDAD DEL VASO - CONTENANCE BOL	500 ML
PESO NETTO - NET WEIGHT PESO NETO - POIDS NET	3,5 Kg
PREZZO - PRICE PRECIO - PRIX	340,00 €



IT FRULLINO PROFESSIONALE Macchina ideale per frappè e cocktails. Corpo in ABS, bicchiere filettato in polycarbonato con manico, lame in acciaio inox, motore potente e silenzioso a due velocità.

EN COMMERCIAL BLENDER The perfect machine for making cocktails and milkshakes. ABS body, polycarbonate threaded jug with handle, s/steel blades, two-speed powerful and quiet motor.

ES LICUADORA PROFESIONAL Máquina ideal para batidos y licuados. Cuerpo en ABS, vaso compacto en polycarbonato con mango, hojas en acero inoxidable, motor potente y silencioso con dos velocidades.

FR MIXEUR DE BAR PROFESSIONNEL Destiné à la préparation de milk-shakes et cocktails. Corps en ABS, bol fileté en polycarbonate avec poignée, couteaux en acier inox, moteur puissant et silencieux à deux vitesses.

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-FRP
DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONES - DIMENSIONS	160X160X430H mm
POTENZA - POWER POTENCIA - PUISSANCE	200W
TENSIONE - VOLTAGE VOLTAJE - ALIMENTATION	220-240V 50/60HZ
CAPACITA' BICCHIERE - CUP CAPACITY CAPACIDAD DEL VASO - CONTENANCE BOL	1 Lt
PESO NETTO - NET WEIGHT PESO NETO - POIDS NET	9,5 Kg
PREZZO - PRICE PRECIO - PRIX	330,00 €



IT BLENDER PROFESSIONALE Corpo macchina in alluminio, fianchi in ABS. Bicchiere in Tritan trasparente infrangibile, lavabile in lavastoviglie. Coperchio in gomma a perfetta tenuta dotato di microinterruttore di sicurezza, completo di tappo e bicchierino. Potente motore ventilato a bassa rumorosità, comandi on-off-pulse con variatore di velocità, coltello in acciaio temperato ideale per lavorare anche grandi quantità di ghiaccio secco.

EN PROFESSIONAL BLENDER Aluminium body, ABS sides. Transparent shatterproof Tritan glass, dishwasher proof. High sealing rubber lid equipped with safety microswitch and plug to add ingredients. Ventilated quiet powerful motor, on-off-pulse switch with speed regulator, tempered steel knife suitable to process also big quantities of dry ice.

ES LICUADORA PROFESIONAL – BLENDER Cuerpo de la máquina en aluminio, laterales en ABS. Vaso en Tritan transparente irrompible, apto para lavavajillas. Tapa de goma hermética equipada con tapón para añadir ingredientes y microinterruptor de seguridad. Potente motor ventilado de bajo ruido, controles on-off-pulse con variador de velocidad, cuchillo de acero templado ideal para procesar grandes cantidades de hielo seco.

FR BLENDER PROFESSIONNEL Corps en aluminium, panneaux latéraux en ABS. Verre en Tritan transparent incassable, lavable au lave-vaisselle. Couvercle en caoutchouc équipé avec micro-interrupteur de sécurité et bouchon pour ajouter les ingrédients. Moteur silencieux ventilé, boutons on-off-pulse avec variateur de vitesse, couteau en acier trempé idéale pour broyer le glaçon.

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-BLEN
DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONES - DIMENSIONS	208x210x490H mm
POTENZA - POWER POTENCIA - PUISSANCE	750W
TENSIONE - VOLTAGE VOLTAJE - ALIMENTATION	230V 50/60HZ
CAPACITA' BICCHIERE - CUP CAPACITY CAPACIDAD DEL VASO - CONTENANCE BOL	2 LT
PESO NETTO - NET WEIGHT PESO NETO - POIDS NET	5 kg
PREZZO - PRICE PRECIO - PRIX	660,00 €

OPTIONAL BICCHIERE TONDO COMPLETO DI LAME
Optional round glass equipped with blades
Opcional vaso Redondo con cuchillas
Option verre rond équipé avec lames

PREZZO - PRICE
PRECIO - PRIX **210,00 €**



IT SPREMIAGRUMI PROFESSIONALE Macchina adatta per spremere limoni, arance e pompelmi. Corpo in ABS, vaschetta spremute estraibile in acciaio inox, motoriduttore a bassa velocità.

EN PROFESSIONAL CITRUS JUICER Functional citrus juicer for squeezing lemons, oranges and grapefruits. ABS body, s/steel removable bowl, motorized gearbox at low speed.

ES EXPRIMIDOR PROFESIONAL Máquina indicada para exprimir limón, naranja y pomelo. Cuerpo en ABS, vaso de jugo removible y realizado en acero inoxidable. Motorreductor que funciona a baja velocidad.

FR PRESSE-AGRUMES PROFESSIONNEL Appareil idéal pour la préparation de jus de citron, d'orange et de pamplemousse. Corps en ABS, cuve jus amovible en acier inox, motoréducteur à basse vitesse.

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-SPM
DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONES - DIMENSIONS	200X200X260H mm
POTENZA - POWER POTENCIA - PUISSANCE	96W
TENSIONE - VOLTAGE VOLTAJE - ALIMENTATION	220-240V 50/60HZ
GIRI MOTORE RPM	80/min
PESO NETTO - NET WEIGHT PESO NETO - POIDS NET	3,5 Kg
PREZZO - PRICE PRECIO - PRIX	310,00 €



IT SPREMIAGRUMI A LEVA Corpo macchina in alluminio e fianchi in ABS, vasca amovibile in acciaio inox, filtro estraibile, due pigne di dimensioni diverse per adattarsi a tutti i tipi di agrume dotate di microinterruttore di sicurezza.

EN LEVER CITRUC JUICER Aluminium body, ABS sides, s/steel removable bowl, removable strainer, equipped with two different-sized cones and safety microswitch

ES EXPRIMIDOR DE PALANCA Cuerpo de la máquina en aluminio y laterales en ABS, cuba de acero inoxidable extraíble, filtro extraíble y dos aletas de diferentes tamaños con microinterruptor de seguridad de serie para adaptarse a todos los tipos de cítricos.

FR PRESSE-AGRUMES À LEVIER Corps en aluminium, panneaux latéraux en ABS, cuve en acier inox et filtre amovibles, équipé avec deux ogives de tailles différentes avec micro-interrupteur de sécurité.

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-SP/ECO
DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONES - DIMENSIONS	202x242x370H mm
POTENZA - POWER POTENCIA - PUISSANCE	150W
TENSIONE - VOLTAGE VOLTAJE - ALIMENTATION	230V 50/60HZ
GIRI MOTORE RPM	320 rpm
PESO NETTO - NET WEIGHT PESO NETO - POIDS NET	4,5 kg
PREZZO - PRICE PRECIO - PRIX	510,00 €



IT TRITAGHIACCIO Macchina professionale per tritare ghiaccio in scaglie sottili, adatto per preparare cocktails, granite ecc. Corpo in alluminio nero, tramoggia in alluminio lucido, lame in acciaio, interruttore e microinterruttore di sicurezza.

EN ICE CRUSHER Professional machine for crushing ice finely to prepare cocktails, granitas, etc. black aluminium steel construction. chrome aluminium hopper, steel blades, safety microswitch.

ES TRITURADORA DE HIELO Máquina profesional para triturar hielo en finas escamas, ideal para preparar cócteles, granizados, etc. Estructura en aluminio negro, tolva en aluminio pulido, cuchilla en acero, interruptor y motorreductor de seguridad.

FR BROYEUR À GLAÇONS Appareil professionnel pour broyer les glaçons en fines écailles, adapté à la réalisation de cocktails, granite etc. Corps en aluminium noir, trémie en aluminium brillant, couteaux en acier, interrupteur et micro interrupteur de sécurité.

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-TG
DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONES - DIMENSIONS	180X500X270 H mm
POTENZA - POWER POTENCIA - PUISSANCE	350W
TENSIONE - VOLTAGE VOLTAJE - ALIMENTATION	220-240V 50/60HZ
PESO NETTO - NET WEIGHT PESO NETO - POIDS NET	9,5 Kg
PREZZO - PRICE PRECIO - PRIX	830,00 €



IT ROMPIGHIACCIO Macchina professionale per spaccare il ghiaccio in pezzi di dimensioni maggiori rispetto ai tradizionali tritagliaccio, adatto per la preparazione di cocktails, aperitivi, frutta e pesce fresco. Corpo macchina e gruppo lame in acciaio inossidabile, base in marmo, motoriduttore potente e silenzioso.

EN ICE SMASHER Professional machine to smash ice into bigger pieces, in comparison with the other ice crushers; perfect to prepare cocktails and smoothies, ideal for fish markets. S/steel blades and construction, marble base, powerful and quiet gear motor.

ES ROMPE HIELO Máquina profesional para desmenuzar hielo, de dimensiones superiores respecto a las tradicionales trituradoras de hielo, ideales para la preparación de cócteles, aperitivos y conservación de frutas y pescados frescos. Estructura de la máquina y grupo de cuchillas en acero inoxidable, base de mármol, motorreductor potente y silencioso.

FR BROYEUR À GLAÇONS Appareil professionnel pour broyer les glaçons en écailles plus grandes que celles produites par les autres broyeurs; adapte à la réalisation de cocktails, apéritifs et pour l'usage dans les poissonneries. Corps et couteaux en acier inox, base en marbre, motoréducteur puissant et silencieux.

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-RG
DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONES - DIMENSIONS	200X320X490 H mm
POTENZA - POWER POTENCIA - PUISSANCE	105W
TENSIONE - VOLTAGE VOLTAJE - ALIMENTATION	230V-50Hz
PESO NETTO - NET WEIGHT PESO NETO - POIDS NET	10 Kg
PREZZO - PRICE PRECIO - PRIX	780,00 €



IT CENTRIFUGA Centrifuga per frutta e verdura con sistema di espulsione continua dei residui. Struttura in acciaio inox. Vasca, pestello, cestello in plastica, filtro e lame in acciaio inox.

EN CENTRIFUGAL JUICE EXTRACTOR Fruit and vegetable juice extractor with continuous pulp ejection system. S/steel construction. Plastic tank, basket and pestle. S/steel strainer and blades.

ES LICUADORA CENTRÍFUGA Juguera centrífuga para frutas y verduras con el sistema de eyección continua de residuos. Estructura en acero inoxidable. Vaso, maja, cesta en plástico, filtro y láminas en acero inoxidable.

FR CENTRIFUGEUSE Destinée à la préparation de jus de fruits et légumes avec évacuation à flux continu des résidus. Corps en acier inox. Cuve, poussoir, panier en plastique, filtre et couteaux en acier inox.

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-C
DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONES - DIMENSIONS	210X310X360H mm
POTENZA - POWER POTENCIA - PUISSANCE	240W
TENSIONE - VOLTAGE VOLTAJE - ALIMENTATION	220-240V 50/60HZ
GIRI MOTORE RPM	6300/rpm
PESO NETTO - NET WEIGHT PESO NETO - POIDS NET	3,5 Kg
PREZZO - PRICE PRECIO - PRIX	700,00 €



IT ESTRATTORE DI SUCCO Macchina ideale per l'estrazione a freddo di succhi di frutta e verdura. Potente motore ventilato con riduzione ad ingranaggi. Coclea ad alta efficienza, tappo salva-goccia, pestello per agevolare l'avanzamento del prodotto, spazzola per la pulizia, vaschetta scarti, vaschetta succo.

EN JUICE EXTRACTOR Ideal for fruit and vegetable low-speed juice extraction. High efficiency ventilated motor. High efficiency screw propeller, drip cap, pestle for easy introduction of the products, cleaning brush, equipped with 2 trays: one for juice and one for waste.

ES EXTRACTOR DE ZUMO Máquina ideal para la extracción de zumos en frío de fruta y verdura. Potente motor ventilado con reducción de engranajes. Sinfin de alta eficiencia, tapón antigoteo, maja para facilitar el avance del producto, cepillo para la limpieza, bandeja para los descartes y bandeja para zumo.

FR EXTRACTEUR DE JUS Idéal pour l'extraction à froid de jus de fruit et de légumes. Moteur haute-performance ventilé avec réduction à engrenages. Vis sans fin à haute efficacité, bouchon, poussoir pour faciliter l'introduction du produit, brosse de nettoyage, récipient de récupération de jus et de la pulpe.

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-ES
DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONES - DIMENSIONS	165x230x400h
POTENZA - POWER POTENCIA - PUISSANCE	250W
TENSIONE - VOLTAGE VOLTAJE - ALIMENTATION	230/50HZ
GIRI MOTORE RPM	40/rpm
PESO NETTO - NET WEIGHT PESO NETO - POIDS NET	6,4 Kg
PREZZO - PRICE PRECIO - PRIX	380,00 €
TRAMOGGIA GRANDE OPZIONALE - OPTIONAL BIGGER HOPPER OPCIÓN TOLVA MAS GRANDE - TRÉMIE GRANDE OPTIONNELLE	180,00 €



IT FABBRICATORE GHIACCIO CUBETTO PIENO Macchina per ghiaccio a cubetto pieno standard da 18gr con sistema a spruzzo ideale per bar, discoteche ecc. Struttura in acciaio AISI 304, facilmente smontabile e provvisto di sportello apribile verso l'interno. Disponibile voltaggio standard 230V 50Hz, tipo gas refrigerante R 290, piedini regolabili, raffreddamento ad aria o acqua.

EN FULL ICE CUBE MAKER 18 gr standard full ice cube maker with spray system, suitable for snack bars, cocktail lounge, etc. AISI 304 s/steel construction, easy to remove, inward opening. Standard 230V 50Hz voltage available. Refrigerant R 290, adjustable feet, air or water cooling system.

ES FABRICADOR DE HIELO EN CUBITOS LLENOS Máquina que fabrica hielo en cubos enteros de 18gr. con sistema de salida, ideal para bares, clubes, etc. Estructura en acero inoxidable AISI 304, fácilmente desmontables y equipada de puerta con apertura hacia dentro. Voltaje estándar disponible: 230V 50Hz, gas refrigerante R 290, patas regulables, refrigerado por aire o agua.

FR MACHINE À GLAÇONS PLEINS Pour la production de glaçons pleins standard de 18gr, équipée d'un système à spray idéal pour cafés, discothèques, etc. Corps en acier AISI 304, démontage facile, portillon vers l'intérieur. Alimentation standard 230V 50Hz gaz réfrigérant R 290, pieds réglables, refroidissement à air ou à eau.

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-FGCP/20	V-FGCP/30	V-FGCP/40	V-FGCP/50
SISTEMA RAFFREDDAMENTO - COOLING SYSTEM SISTEMA DE REFRIGERACIÓN - REFRROIDISSEMENT	A/W	A/W	A/W	A/W
PRODUZIONE IN 24 ORE - 24H OUTPUT PRODUCCIÓN EN 24 HORAS - PRODUCTION EN 24h	21/22 Kg	30/31 Kg	40/42 Kg	50/52 Kg
PRODUZIONE PER CICLO (Cubetti) - OUTPUT PER CYCLE (Cubes) PRODUCCIÓN POR CICLO (Cubos) - DÉBIT PAR CYCLE (Cubes)	1166/1222	1660/1720	2220/2330	2770/2880
CAPACITÀ IMMAGAZINAGGIO (Cubetti - Kg) - STORAGE CAPACITY (Cubes - Kg) CAPACIDAD DE ALMACENAMIENTO (Cubos - Kg) - CONTENANCE RÉSERVOIR (Cubes - Kg)	6,5 Kg/360	11 Kg/610	17 Kg/940	20 Kg/1100
POTENZA - POWER POTENCIA - PUISSANCE	350W	420W	455W	475W
DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONES - DIMENSIONS	345x460x588(25)	417x531x654(25)	495x573x705(25)	495x573x802(140)
PESO - WEIGHT PESO - POIDS NET	25 Kg	39 Kg	50 Kg	51 Kg
PREZZO - PRICE PRECIO - PRIX	1360,00 €	1780,00 €	2050,00 €	2230 ,00 €
CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-FGCP/60	V-FGCP/70	V-FGCP/90	V-FGCP/130
SISTEMA RAFFREDDAMENTO - COOLING SYSTEM SISTEMA DE REFRIGERACIÓN - REFRROIDISSEMENT	A/W	A/W	A/W	A/W
PRODUZIONE IN 24 ORE - 24H OUTPUT PRODUCCIÓN EN 24 HORAS - PRODUCTION EN 24h	60/62 Kg	70/72 Kg	88/90 Kg	125/127 Kg
PRODUZIONE PER CICLO (Cubetti) - OUTPUT PER CYCLE (Cubes) PRODUCCIÓN POR CICLO (Cubos) - DÉBIT PAR CYCLE (Cubes)	3330/3440	3880/4000	4880/5000	6940/7050
CAPACITÀ IMMAGAZINAGGIO (Cubetti - Kg) - STORAGE CAPACITY (Cubes - Kg) CAPACIDAD DE ALMACENAMIENTO (Cubos - Kg) - CONTENANCE RÉSERVOIR (Cubes - Kg)	20 Kg/1100	30 Kg/1660	45 Kg/2500	50 Kg/2770
POTENZA - POWER POTENCIA - PUISSANCE	730W	730W	900W	1200W
DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONES - DIMENSIONS	495x573x852(140)	680x573x890(140)	680x600x950(140)	1000x573x950(140)
PESO - WEIGHT PESO - POIDS NET	54 Kg	66 Kg	66 Kg	99 Kg
PREZZO - PRICE PRECIO - PRIX	2400,00 €	2730,00 €	3050,00 €	3890,00 €



IT FABBRICATORE GHIACCIO CUBETTO VUOTO Macchine per ghiaccio a cubetto cavo da 20 gr. con sistema a palette ideale per bar, discoteche ecc. Struttura in acciaio AISI 304, facilmente smontabile e provvisto di sportello apribile verso l'interno. Disponibile voltaggio standard 230V 50Hz, tipo gas refrigerante R 290, piedini regolabili, ciclo di produzione automatico raffreddamento ad aria o acqua.

EN HOLLOW ICE CUBE MAKER 20gr standard hollow ice cube maker with paddle system, suitable for snack bars, cocktail lounge, etc. AISI 304 s/steel construction, easy to disassemble, inward opening. Standard 230V 50Hz voltage available. Refrigerant R 290, adjustable feet, air or water cooling system.

ES FABRICADOR DE HIELO EN CUBITOS CON INTERNO VACÍO Máquina que fabrica hielo en cubos con el interno vacío de 20gr. Sistema de paletas ideal para bares, clubes, etc. Estructura en acero inoxidable AISI 304, fácilmente desmontables y equipada de puerta con apertura hacia dentro. Voltaje estándar disponible: 230V 50Hz, gas refrigerante R 290, patas regulables, ciclo de producción automática refrigerada por aire o agua.

FR MACHINE À GLAÇONS CREUX Pour la production de glaçons creux de 20 gr. équipée d'un système à palettes idéal pour cafés, discothèques etc. Corps en acier AISI 304, démontage facile, portillon vers l'intérieur. Alimentation standard 230V 50Hz, gaz réfrigérant R 290, pieds réglables, cycle de production automatique, refroidissement à air ou à eau.

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-FGCV/20	V-FGCV/30	V-FGCV/40	V-FGCV/50
SISTEMA RAFFREDDAMENTO - COOLING SYSTEM SISTEMA DE REFRIGERACIÓN - REFRIGERATION	A/W	A/W	A/W	A/W
PRODUZIONE IN 24 ORE - 24H OUTPUT PRODUCCIÓN EN 24 HORAS - PRODUCTION EN 24h	21/22 Kg	28/29 Kg	37/39 Kg	47/49 Kg
PRODUZIONE PER CICLO (Cubetti) - OUTPUT PER CYCLE (Cubes) PRODUCCIÓN POR CICLO (Cubos) - DÉBIT PAR CYCLE (Cubes)	1050/1100	1400/1450	1850/1950	2350/2450
CAPACITÀ IMMAGAZINAGGIO (Cubetti - Kg) - STORAGE CAPACITY (Cubes - Kg) CAPACIDAD DE ALMACENAMIENTO (Cubos - Kg) - CONTENANCE RÉSERVOIR (Cubes - Kg)	8 Kg/400	11 Kg/550	11 Kg/550	17 Kg/850
POTENZA - POWER POTENCIA - PUISSANCE	290W	350W	420W	455W
DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONES - DIMENSIONS	417x513x654(25) H mm	417x513x696 (25) H mm	417x513x696 (140) H mm	488x563x860 (140) H mm
PESO - WEIGHT PEÑO - POIDS NET	32 Kg	39 Kg	39 Kg	52 Kg
PREZZO - PRICE PRECIO - PRIX	1680,00 €	1850,00 €	2150,00 €	2350,00 €



IT FABBRICATORE GHIACCIO GRANULARE Macchine per ghiaccio che grazie a un sistema con evaporatore cilindrico verticale e ad un albero ad elevata resistenza produce ghiaccio granulare ideale per bar, discoteche e peschiere. Struttura in acciaio AISI 304 facilmente smontabile. Disponibile voltaggio standard 230V 50Hz, tipo gas refrigerante R 290, raffreddamento ad aria o acqua.

EN ICE MAKER Ice maker with vertical evaporator cylinder and high performance shaft, that makes granular ice for snack bars, cocktail lounge, fish markets, etc. AISI 304 s/steel construction, easy to disassemble. Standard 230V 50Hz voltage available. Refrigerant R 290, adjustable feet, air or water cooling system.

ES FABRICADOR DE HIELO GRANULAR Máquinas que fabrica hielo, gracias a un sistema con evaporador cilíndrico vertical y un eje de elevada resistencia que produce hielo granular ideal para bares, clubes nocturnos y pescaderías. Estructura en acero inoxidable AISI 304 fácilmente extraíbles. Voltaje estándar disponible: 230V 50Hz, tipo de refrigerante R 290, refrigerado por aire o agua.

FR MACHINE À GLACE GRANULAIRE Pour la production de glace pilée grâce à un système d'évaporation cylindrique vertical et arbre à haute résistance idéal pour cafés, discothèques, poissonneries. Corps en acier AISI 304, démontage facile. Alimentation standard 230V 50Hz, gaz réfrigérant R 290, refroidissement à air ou à eau.

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-FGG/45	V-FGG/85	V-FGG/145	V-FGG/200
SISTEMA RAFFREDDAMENTO - COOLING SYSTEM SISTEMA DE REFRIGERACIÓN - REFRROIDISSEMENT	A/W	A/W	A/W	A/W
PRODUZIONE IN 24 ORE - 24H OUTPUT PRODUCCIÓN EN 24 HORAS - PRODUCTION EN 24h	40/42 Kg	80/83 Kg	135/141 Kg	195/205 Kg
CAPACITÀ IMMAGAZZINAGGIO - STORAGE CAPACITY CAPACIDAD DE ALMACENAMIENTO - CONTENANCE RÉSERVOIR	10 Kg	25 Kg	42 Kg	—
POTENZA - POWER POTENCIA - PUISSANCE	410W	520W	590W	800W
DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONES - DIMENSIONS	345x520x610 (25) mm	485x586x720 (140) mm	680x588x890 (140) mm	560x511x560 mm
PESO - WEIGHT PEÑO - POIDS NET	39 Kg	55 Kg	69 Kg	56 Kg
PREZZO - PRICE PRECIO - PRIX	2850,00 €	3420,00 €	3840,00 €	4650,00 €

OPTIONAL DEPOSITO - OPTIONAL STORAGE UNIT - OPTIONAL DEPOSITO - EN OPTION RÉSERVOIR

CODICE - CODE - CÓDIGO - CODE	DEP100-BF	DEP150-BF
CAPACITÀ - CAPACITY - CAPACIDAD - CONTENANCE	100 Kg	150 Kg
DIMENSIONI - DIMENSIONS - DIMENSIONES - DIMENSIONS	845x560x768 (140) mm	845x960x768 (140) mm
PREZZO - PRICE - PRECIO - PRIX	1700,00 €	1950,00 €



IT GRANITORE 6 LITRI Macchina piccola nelle dimensioni, ideale per erogare prodotti come granite, creme, sorbetti ecc. Struttura in plastica antiurto, vasca in policarbonato facilmente smontabile da lt. 6, termostato di regolazione. Disponibile voltaggio standard 230V 50Hz.

EN 6 LT SLUSH MACHINE Small in size, ideal to prepare slush, sherbet and cream. Shock resistant plastic construction, 6 LT polycarbonate bowl easy to remove, temperature sensor. Standard 230V 50HZ voltage.

ES GRANIZADORA DE 6 LITROS Máquina de tamaño pequeño, ideal para erogar productos como granizados, cremas y sorbetes. Estructura en plástico resistente a los golpes, tanque de policarbonato fácilmente extraíble de Lt.6, termostato controlable. Voltaje estándar disponible: 230V 50Hz.

FR MACHINE À GRANITA 6 LITRES Petite machine, idéale pour la préparation de granités, sorbets et crème. Corps en plastique antichoc, cuve en polycarbonate de 6LT facile à démonter, thermostat. Alimentation standard 230V 50HZ.

IT GRANITORE 10 LITRI Macchina ideale per una veloce produzione di granite, creme, sorbetti, con grande potenza frigorifera e consumi energetici limitati. Struttura in plastica antiurto, vasca in policarbonato facilmente smontabile da lt. 10, termostato di regolazione. Disponibile voltaggio standard 230V 50Hz, tipo gas refrigerante R404A. Illuminazione a LED nel retro vasca che risalta il prodotto e illumina il coperchio.

EN 10 LT SLUSH MACHINE The ideal machine for a fast production of slush, sherbet and cream. Great freezing power and reduced consumption. Shock resistant plastic construction, 10 LT polycarbonate bowl easy to remove, temperature sensor. Standard 230V 50HZ voltage, refrigerant R404A. LED lighting system in the back of the bowl that highlights the product and illuminates the lid.

ES GRANIZADORA DE 10 LITROS Máquina ideal para la producción de granizado, cremas y sorbetes, con una gran capacidad de refrigeración y consumo de energía limitada. Estructura en plástico resistente a los golpes, tanques de policarbonato fácilmente extraíbles de lt.10, termostato controlable. Voltaje estándar disponible: 230V 50Hz, gas refrigerante R404A. Sistema de iluminación LED en la parte posterior de la cubeta que pone en evidencia el producto e ilumina la tapa.

FR MACHINE À GRANITA 10 LITRES Machine idéale pour la préparation rapide de granités, sorbets et crème. Corps en plastique antichoc, cuve en polycarbonate de 10LT facile à démonter, thermostat. Alimentation standard 230V 50HZ, gas réfrigérant R404A. Système d'éclairage LED à l'arrière de la cuve qui exalte le produit et éclaire le couvercle.

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-GRAN 6	V-GRAN 6*6
CAPACITÀ - CAPACITY CAPACIDAD - CONTENANCE	Lt 6	Lt 6x2
POTENZA - POWER POTENCIA - PUISSANCE	250W	650W
DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONES - DIMENSIONS	220x480 x680 mm	420x480 x680 mm
PESO NETTO - NET WEIGHT PESO NETO - POIDS NET	22 Kg	35 Kg
PREZZO - PRICE PRECIO - PRIX	1160,00 €	2210,00 €

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-GRAN 1	V-GRAN 2	V-GRAN 3
CAPACITÀ - CAPACITY CAPACIDAD - CONTENANCE	Lt 10	Lt 10X2	Lt 10X3
POTENZA - POWER POTENCIA - PUISSANCE	530W	850W	1100W
DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONES - DIMENSIONS	220x480 x840 mm	420x480 x800 mm	620x480 x800 mm
PESO NETTO - NET WEIGHT PESO NETO - POIDS NET	30 Kg	53 Kg	69 Kg
PREZZO - PRICE PRECIO - PRIX	1540,00 €	2630,00 €	3470,00 €



IT REFRIGERATORE BEVANDE Macchina ideale per la refrigerazione e distribuzione di bevande. Struttura in plastica antiurto, vasca in policarbonato facilmente smontabile. Disponibile voltaggio standard 230V 50Hz, tipo gas refrigerante R134A.

IT CIOCCOLATIERA Distributore di bevande calde innovativo e tecnologicamente avanzato con sistema a bagnomaria che consente elevate prestazioni con bassi consumi. Utilizzabile da pochi centilitri a 5 lt, estrema facilità d'uso e pulizia.

EN COLD BEVERAGE DISPENSER The perfect machine to refrigerate and dispense all sorts of beverages. Shock resistant plastic construction, polycarbonate bowl easy to remove. Standard 230V 50HZ voltage, refrigerant R134A.

EN HOT CHOCOLATE DISPENSER The ultimate hot drink dispenser with water bath system to ensure high performances and low power consumption. The 5Lt capacity tank can also be used with a small quantity of product. Easy operation and cleaning.

ES REFRIGERADOR DE BEBIDAS Máquina ideal para la refrigeración y distribución de bebidas. Estructura con plástico resistente a los golpes, tanque de policarbonato fácilmente desmontable. Voltaje estándar disponible: 230V 50Hz, gas refrigerante R134.

ES CHOCOLATERA Distribuidor innovativo y tecnológicamente avanzado para bebidas calientes a baño María que permite un alto rendimiento con bajo consumo de energía. Utilizable desde unos pocos centilitros a 5 lt, facilidad de uso y limpieza.

FR DISTRIBUTEUR DE BOISSONS RÉFRIGÉRÉES Idéal pour la réfrigération et la distribution des boissons. Corps en plastique antichoc, cuve en polycarbonate facile à démonter. Alimentation standard 230V 50HZ, gas réfrigérant R134A.

FR MACHINE À CHOCOLAT CHAUD Distributeur de boissons chaudes à bain-marie innovant. Grande efficacité et économe en énergie. Utilisation et nettoyage faciles. Contenance: jusqu'à 5 L.

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-REFR 2X6	V-REFR 3X6	V-REFR 2X9	V-REFR 3X9
CAPACITÀ - CAPACITY CAPACIDAD - CONTENANCE	Lt 6x2	Lt 6x3	Lt 9x2	Lt 9x3
POTENZA - POWER POTENCIA - PUISSANCE	150W	250W	150W	650W
DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONES - DIMENSIONS	300x300 x600 mm	450x300 x600 mm	300x300 690 mm	450x300 x690 mm
PESO NETTO - NET WEIGHT PESO NETO - POIDS NET	24 Kg	31 Kg	25 Kg	33 Kg
PREZZO - PRICE PRECIO - PRIX	950,00 €	1240,00 €	980,00 €	1320,00 €

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-CIOC
CAPACITÀ - CAPACITY CAPACIDAD - CONTENANCE	Lt 5
POTENZA - POWER POTENCIA - PUISSANCE	900W
DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONES - DIMENSIONS	Ø 230xh500 mm
PESO NETTO - NET WEIGHT PESO NETO - POIDS NET	8 Kg
PREZZO - PRICE PRECIO - PRIX	820,00 €



IT PIASTRA IN GHISA SERIE “FAST” Le griglie in ghisa sono piccoli elettrodomestici, ideali per il riscaldamento e la cottura di carne, panini, pesce, verdure, ecc. Costruzione in acciaio inox, piano di cottura in ghisa per una lunga conservazione del calore. Disponibile in tre dimensioni (piccolo, medio, grande) con base a coste e piastre superiori.

EN CAST-IRON GRILL “FAST” SERIES Cast-iron grills are small sized appliances, ideal for heating and cooking meat, panini, fish, vegetables, etc. S/steel construction, cast-iron cooktop for long lasting heat retention. Available in three sizes (small, medium, large) with ribbed base and top plates.

ES PLACA EN HIERRO FUNDIDO DE LA SERIE “FAST” Las placas de hierro fundido son pequeñas máquinas ideales para calentar o cocinar carne, sándwiches, pescado, verduras, etc. Estructura en acero inoxidable, placa de cocción en hierro fundido que permite mantener la temperatura. Disponible en tres tamaños (pequeño, mediano y grande) con base y tapa estriadas.

FR GRILL DE CONTACT EN FONTE SÉRIE “FAST” Plaques de petit format idéales pour réchauffer ou cuire toutes sortes de viandes, sandwich, poisson, légumes, etc. Corps en acier inox, plaque de cuisson en fonte pour le maintien de la température. Disponible en 3 formats (petit, moyen et grand) avec plaque inférieure et supérieure entièrement rainurées.

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-FPGSR	V-FPGMR	V-FPGDR
BASE/COPERCHIO - BOTTOM PLATE/TOP PLATE BASE/TAPA - PLAQUE INF./SUP.	RIGATO/RIGATO - RIBBED/RIBBED ESTRIADA/ESTRIADA - RAINURÉE/RAINURÉE	RIGATO/RIGATO - RIBBED/RIBBED ESTRIADA/ESTRIADA - RAINURÉE/RAINURÉE	RIGATO/RIGATO - RIBBED/RIBBED ESTRIADA/ESTRIADA - RAINURÉE/RAINURÉE
TENSIONI - VOLTAGE VOLTAGE - ALIMENTATION	220 - 240V / 50 - 60Hz	220 - 240V / 50 - 60Hz	220 - 240V / 50 - 60Hz
POTENZA - POWER POTENCIA - PUISSANCE	1800W	2200W	2200W x 2
DIMENSION - DIMENSIONS DIMENSIONES - DIMENSIONS	310x310x220h / 520mm	430x310x220h / 520mm	840x310x220h / 520mm
SUPERFICIE UTILE - GRILLING AREA SURFACE CUISSON - ÁREA UTILIZABLE	225x230 mm	335x230 mm	335x230 mm x 2
PESO - WEIGHT PESO - POIDS	13 Kg	16 Kg	38 Kg
PREZZO - PRICE PRECIO - PRIX	360,00 €	460,00 €	630,00 €



IT PIASTRA IN GHISA MEDIA Macchine di medie dimensioni ideali per riscaldare o cuocere carne, panini, pesce, verdure ecc... struttura in acciaio inox, piastra in ghisa che permette di mantenere a lungo la temperatura. Disponibile nella versione liscia o rigata.

EN MEDIUM SIZED CAST IRON GRILL The perfect appliance for heating and cooking meat, panini, fish, vegetables, etc. S/ steel construction. Long lasting heat retention. Flat or ribbed grill plates available.

ES PLACA EN HIERRO FUNDIDO "MEDIA" Máquina de tamaño mediano, ideal para calentar o cocinar carne, sándwiches, pescado, verduras, etc. Estructura en acero inoxidable, placa de hierro fundido que permite mantener la temperatura. Disponible lisa o estriada.

FR GRILL DE CONTACT EN FONTE MOYENNE Plaques de moyen format idéales pour réchauffer ou cuire toutes sortes de viandes, sandwich, poisson, légumes, etc. Corps en acier inox, plaque de cuisson en fonte pour le maintien de la température. Existe en version plaques lisses ou rainurées.

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-PGML	V-PGMR
BASE/COPERCHIO - BOTTOM PLATE/TOP PLATE BASE/TAPA - PLAQUE INF./SUP.	LISCIA/RIGATO - FLAT/RIBBED LISA/ESTRIADA - LISSE/RAINURÉE	RIGATO/RIGATO - RIBBED/RIBBED ESTRIADA/ESTRIADA - RAINURÉE/RAINURÉE
TENSIONI - VOLTAGE VOLTAJE - ALIMENTATION	230V 50Hz / 60Hz	230V 50HZ / 60Hz
POTENZA - POWER POTENCIA - PUISSANCE	2200W	2200W
DIMENSION - DIMENSIONS DIMENSIONES - DIMENSIONS	420x360x200 mm	420x360x200 mm
SUPERFICIE UTILE - GRILLING AREA SURFACE CUISSON - ÁREA UTILIZABLE	340x230 mm	340x230 mm
PESO - WEIGHT PESO - POIDS	21,5 Kg	20 Kg
PREZZO - PRICE PRECIO - PRIX	700,00 €	700,00 €



IT PIASTRA IN GHISA DOPPIA Macchina a due piastre di cottura a funzionamento indipendente, ideale per riscaldare o cuocere carne, panini, pesce, verdure ecc... struttura in acciaio inox, piastra in ghisa che permette di mantenere a lungo la temperatura. Disponibile nella versione tutta liscia, tutta rigata o 1/2 liscia e 1/2 rigata.

EN CAST-IRON DOUBLE GRILL Double grill version with individual heating control. The perfect appliance for heating and cooking meat, panini, fish, vegetables, etc. S/steel construction. Long lasting heat retention. Flat ribbed, 1/2 flat, 1/2 ribbed grill plates.

ES PLACA DE HIERRO FUNDIDO "DOBLE" Máquina con doble placa de cocción con función independiente, ideal para calentar o cocinar carne, sándwiches, pescado, verduras, etc. Estructura en acero inoxidable, placa de hierro fundido que permite mantener la temperatura. Disponible en varias versiones, totalmente lisa, totalmente estriada, o 1/2 lisa y 1/2 estriada.

FR GRILL DE CONTACT EN FONTE DOUBLE Appareil à deux plaques de cuisson indépendantes idéal pour réchauffer ou cuire toutes sortes de viandes, sandwich, poisson, légumes, etc. Corps en acier inox, plaque de cuisson en fonte pour le maintien de la température. Existe en version 2 plaques lisses / 2 plaques rainurées / mixtes.

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-PGDL	V-PGDR	V-PGD
BASE/COPERCHIO - BOTTOM PLATE/TOP PLATE BASE/TAPA - PLAQUE INF./SUP.	LISCIA/RIGATO - FLAT/RIBBED LISA/ESTRIADA - LISSE/RAINURÉE	RIGATO/RIGATO - RIBBED/RIBBED ESTRIADA/ESTRIADA-RAINURÉE/RAINURÉE	LISCIA/RIGATO - FLAT/RIBBED LISA/ESTRIADA - LISSE/RAINURÉE
TENSIONI - VOLTAGE VOLTAJE - ALIMENTATION	400V 50 HZ / 60Hz 230V 50HZ / 60Hz	400V 50 HZ / 60Hz 230V 50HZ / 60Hz	400V 50 HZ / 60Hz 230V 50HZ / 60Hz
POTENZA - POWER POTENCIA - PUISSANCE	3600W	3600W	3600W
DIMENSION - DIMENSIONS DIMENSIONES - DIMENSIONS	570x360x200 mm	570x360x200 mm	570x360x200 mm
SUPERFICIE UTILE - GRILLING AREA SURFACE CUISSON - ÁREA UTILIZABLE	480x230 mm	480x230 mm	480x230 mm
PESO - WEIGHT PESO - POIDS	28,5 Kg	26,5 Kg	27,50 Kg
PREZZO - PRICE PRECIO - PRIX	960,00 €	960,00 €	960,00 €



IT PIASTRE IN VETROKERAMICA SINGOLA Macchina di piccole dimensioni ideale per riscaldare o cuocere carne, panini, pesce, verdure ecc... Struttura in acciaio inox, piastra di cottura in vetroceramica che permette di raggiungere in breve tempo la temperatura impostata. Disponibile nella versione con coperchio liscio o rigato.

EN GLASS CERAMIC SINGLE GRILL PLATE Small-sized grill plate especially designed for heating and grilling meat, panini, fish and vegetables. S/steel construction. The glass ceramic grill plates are quick to reach the set cooking temperature. Flat or ribbed top plate.

ES PLACA VITROKERÁMICA INDIVIDUAL Máquina de tamaño pequeño perfecta para calentar o cocinar la carne, sándwiches, pescado, verduras, etc. Estructura en acero inoxidable, placa de cocción en vitrocerámica que permite llegar rápidamente a la temperatura programada. Disponible con tapa lisa o estriada.

FR GRILL DE CONTACT EN VITROCÉRAMIQUE Plaque de petit format idéale pour réchauffer ou cuire toutes sortes viandes, sandwich, poisson, légumes, etc. Corps en acier inox, plaque de cuisson en vitroceramique pour une mise en température rapide. Existe en version plaque supérieure lisse ou rainurée.

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-PVSL	V-PVSR
BASE/COPERCHIO - BOTTOM PLATE/TOP PLATE BASE/TAPA - PLAQUE INF./SUP.	LISCIA/LISCIO - FLAT/FLAT LISA/LISA - LISSE/LISSE	LISCIA/RIGATO - FLAT/RIBBED LISA/ESTRIADA - LISSE/RAINURÉE
TENSIONI - VOLTAGE VOLTAJE - ALIMENTATION	230V 50HZ / 60Hz	230V 50HZ / 60Hz
POTENZA - POWER POTENCIA - PUISSANCE	1700W	1700W
DIMENSION - DIMENSIONS DIMENSIONES - DIMENSIONS	340x450x190 mm	340x450x190 mm
SUPERFICIE UTILE - GRILLING AREA SURFACE CUISSON - ÁREA UTILIZABLE	270x300mm	270x300mm
PESO - WEIGHT PESO - POIDS	11,5 Kg	11,50 Kg
PREZZO - PRICE PRECIO - PRIX	900,00 €	1040,00 €



IT PIASTRE IN VETROCERAMICA MEDIA Macchina di medie dimensioni ideale per riscaldare o cuocere carne, panini, pesce, verdure ecc... Struttura in acciaio inox, piastra di cottura in vetroceramica che permette di raggiungere in breve tempo la temperatura impostata. Disponibile nella versione con coperchio liscio o rigato.

EN MEDIUM SIZED GLASS CERAMIC GRILL PLATE Medium-sized grill plate especially designed for heating and grilling meat, panini, fish and vegetables to perfection. S/steel construction. The glass ceramic grill plates are quick to reach the set cooking temperature. Flat or ribbed top plate

ES PLACA VITROCERÁMICA MEDIA Máquina de tamaño mediano, ideal para calentar o cocinar carne, sándwiches, pescado, verduras, etc. Estructura en acero inoxidable, placa de cocción en vitrocerámica que permite llegar rápidamente a la temperatura programada. Disponible con tapa lisa o estriada.

FR GRILL DE CONTACT EN VITROCÉRAMIQUE MOYENNE Plaque de moyen format idéale pour réchauffer ou cuire toutes sortes de viandes, sandwich, poisson, légumes, etc. Corps en acier inox, plaque de cuisson en vitrocéramique pour la mise en température rapide. Existe en version plaque supérieure lisse ou rainurée.

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-PVML	V-PVMR
BASE/COPERCHIO - BOTTOM PLATE/TOP PLATE BASE/TAPA - PLAQUE INF./SUP.	LISCIA/LISCIO - FLAT/FLAT LISA/LISA - LISSE/LISSE	LISCIA/RIGATO - FLAT/RIBBED LISA/ESTRIADA - LISSE/RAINURÉE
TENSIONI - VOLTAGE VOLTAJE - ALIMENTATION	230V 50Hz - 60Hz	230V 50Hz - 60Hz
POTENZA - POWER POTENCIA - PUISSANCE	2000W	2000W
DIMENSION - DIMENSIONS DIMENSIONES - DIMENSIONS	490x450x190 mm	490x450x190 mm
SUPERFICIE UTILE - GRILLING AREA SURFACE CUISSON - ÁREA UTILIZABLE	400x300 mm	400x300 mm
PESO - WEIGHT PESO - POIDS	15,5 Kg	15,5 Kg
PREZZO - PRICE PRECIO - PRIX	1000,00 €	1120,00 €



IT PIASTRE IN VETROCERAMICA DOPPIA Macchina a due piastre di cottura, funzionamento indipendente, ideale per riscaldare o cuocere carne, panini, pesce, verdure ecc... Struttura in acciaio inox, piastra di cottura in vetroceramica che permette di raggiungere in breve tempo la temperatura impostata. Disponibile nella versione con coperchio liscio o rigato.

EN GLASS CERAMIC DOUBLE GRILL PLATE Double grill with individual heating control. Especially designed for heating and grilling meat, panini, fish and vegetables. S/steel construction. The glass ceramic grill plates are quick to reach the set cooking temperature. Flat or ribbed top plate.

ES PLACA VITROCERÁMICA DOBLE Máquina con dos placas de cocción, funcionamiento independiente, ideal para calentar o cocinar carne, sándwiches, pescado, verduras, etc. Estructura en acero inoxidable, placa de cocción en vitrocerámica que permite llegar rápidamente a la temperatura programada. Disponible con tapa lisa o estriada.

FR GRILL DE CONTACT EN VITROCÉRAMIQUE DOUBLE Appareil à deux plaques de cuisson indépendantes, idéal pour réchauffer ou cuire toutes sortes de viandes, sandwich, poisson, légumes, etc. Corps en acier inox, plaque de cuisson en vitroceramique pour la mise en température rapide. Existe en version plaque supérieure lisse ou rainurée.

IT TOP IN VETROCERAMICA Macchina ideale per riscaldare o cuocere carne, panini, pesce, verdure ecc... struttura in acciaio inox, piano liscio in vitroceramica che permette di raggiungere in breve tempo la temperatura impostata.

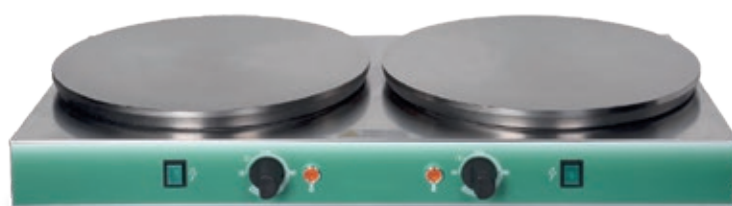
EN GLASS CERAMIC GRILL TOP Especially designed for heating and grilling meat, panini, fish and vegetables. S/steel construction. The glass ceramic grill plates are quick to reach the set cooking temperature.

ES PLACA VITROCERÁMICA Máquina ideal para calentar o cocinar carne, sándwiches, pescado, verduras, etc... Estructura en acero inoxidable, placa lisa en vitrocerámica que permite llegar rápidamente a la temperatura programada.

FR PLAQUE DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE Plaque idéale pour réchauffer ou cuire toutes sortes de viandes, sandwich, poisson, légumes, etc. Corps en acier inox, plaque lisse en vitroceramique pour la mise en température rapide.

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-PVDL	V-PVDR
BASE/COPERCHIO - BOTTOM PLATE/TOP PLATE BASE/TAPA - PLAQUE INF./SUP.	LISCIA/LISCIO - FLAT/FLAT LISA/LISA- LISSE/LISSE	LISCIA/RIGATO - FLAT/RIBBED LISA/ESTRIADA - LISSE/RAINURÉE
TENSIONI - VOLTAGE VOLTAGE - ALIMENTATION	400V 50Hz - 60Hz 230V 50Hz - 60Hz	400V 50Hz - 60Hz 230V 50Hz - 60Hz
POTENZA - POWER POTENCIA - PUISSANCE	3400W	3400W
DIMENSION - DIMENSIONS DIMENSIONES - DIMENSIONS	630X450X190 mm	630X450X190 mm
SUPERFICIE UTILE - GRILLING AREA SURFACE CUISSON - ÁREA UTILIZABLE	550x300 mm	550x300 mm
PESO - WEIGHT PEÑO - POIDS	23 Kg	23 Kg
PREZZO - PRICE PRECIO - PRIX	1420,00 €	1600,00 €

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-PVTOP
BASE - BOTTOM PLATE BASE - PLAQUE INF.	LISCIA - FLAT - LISA - LISSE
TENSIONI - VOLTAGE VOLTAGE - ALIMENTATION	230 V 50HZ
POTENZA - POWER POTENCIA - PUISSANCE	3600W
DIMENSION - DIMENSIONS DIMENSIONES - DIMENSIONS	680x530x110 mm
SUPERFICIE UTILE - GRILLING AREA SURFACE CUISSON - ÁREA UTILIZABLE	600x400 mm
PESO - WEIGHT PEÑO - POIDS	13 Kg
PREZZO - PRICE PRECIO - PRIX	880,00 €



IT CREPIERE ELETTRICHE Macchina ideale per la realizzazione di crepe. Struttura in acciaio inox e piastra di cottura in ghisa antiaderente con superficie multirighe antiscivolo. Disponibile nella versione ad una o due piastre di cottura a funzionamento indipendente. Termostato di regolazione temperatura 0÷300 °C su ogni piastra.

EN ELECTRIC CREPE MACHINE The perfect machine for making crepes. S/steel body, non-stick cast iron ribbed cooking plate. Single or double cooking plate version with individual heating control. 0÷300 °C temperature control thermostat on each cooking plate.

ES CREPERA ELÉCTRICA Una máquina ideal para la producción de crepe. Estructura en acero inoxidable y placa de cocción en hierro fundido con superficie antiadherente antideslizante. Disponible con una o dos placas de funcionamiento independiente. Control de la temperatura a través del termostato de 0 a 300 C en cada placa.

FR CRÊPIERE ELECTRIQUE Idéale pour la préparation de crêpes. Corps en acier inox plaque de cuisson en fonte antiadhésive à surface rainurée antidérapante. Existe en version à 1 ou 2 plaques de cuisson à fonctionnement indépendant. Thermostat température 0÷300 °C sur chaque plaque.

CODICE - CODE - CÓDIGO - CODE	V-CSE	V-CDE
DIAMETRO - DIAMETER - DIÁMETRO - DIAMÈTRE	350mm	350mm
TENSIONE - VOLTAGE - VOLTAJE - ALIMENTATION	230V 50HZ	400V 50HZ
POTENZA - POWER - POTENCIA - PUISSANCE	2000W	4000W
DIMENSION - DIMENSIONS - DIMENSIONES - DIMENSIONS	350x370x120h	710x370x120h
PESO - WEIGHT - PESO - POIDS	11 Kg	21 Kg
PREZZO - PRICE - PRECIO - PRIX	560,00 €	880,00 €



IT SALAMANDRA Macchina sempre più usata nella ristorazione veloce, che consente di dare agli alimenti calore e vivacità. Struttura in acciaio inox, parte superiore regolabile in altezza tramite la maniglia frontale, termostato 50°C-300°C, cassetto raccogli olio e briciole.

EN SALAMANDER Indispensable appliance to warm up food in fast food restaurants. S/steel construction, adjustable upper part by using the front handle, thermostat 50°C-300°C, oil/crumb waste tray.

ES SALAMANDRA Máquina cada vez más utilizada en catering rápido, que permite dar calidez y vivacidad a los alimentos. Estructura en acero inoxidable, parte superior regulable en altura mediante asa frontal, termostato 50 ° C-300 ° C, cajón para la recogida de aceite y migas.

FR SALAMANDRE Appareil très apprécié dans la restauration rapide pour réchauffer les aliments. Corps en acier inox, partie supérieure réglable en hauteur grâce à la poignée frontale, thermostat 50°C-300°C, tiroir ramasse huile/miettes.

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-SAL45	V-SAL60
DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONES - DIMENSIONS	450x450x530 mm	600x520x530 mm
DIMENSIONE GRIGLIA GRILL DIMENSIONS DIMENSIONES PARRILLA DE COCCIÓN DIMENSIONS GRILLE DE CUISSON	440x320 mm	590x320 mm
POTENZA - POWER POTENCIA - PUISSANCE	2800 W	4000 W
TENSIONE - VOLTAGE VOLTAJE - ALIMENTATION	230V 50/60HZ	230V 50/60HZ
PESO NETTO - NET WEIGHT PESO NETO - POIDS NET	37 kg	49 Kg
PREZZO - PRICE PRECIO - PRIX	1040,00 €	1200,00 €



IT CUOCI WURSTEL Scalda wurstel elettrico, corpo in acciaio inox, steli in alluminio, contenitore in vetro con coperchio in acciaio inox.

EN HOT DOG COOKER Electric hot dog cooker, s/steel body, aluminium rolls, glass container equipped with s/steel cover.

ES MAQUINA PARA PERROS CALIENTES Máquina eléctrica para calentar perros calientes, cuerpo de acero inoxidable, punzones de aluminio, recipiente de vidrio con tapa de acero inoxidable.

FR APPAREIL À HOT-DOG Pour échauffer toutes sortes de saucisses, corps en acier inox, plots en aluminium, bol en verre avec couvercle en acier inox.

IT CUOCI WURSTEL Cuoci wurstel elettrico, corpo e rulli in acciaio inox, termostato 50°C - 250°C.

EN HOT DOG COOKER Electric hot dog grill, s/steel body and rolls, 50°C - 250°C thermostat.

ES COCINA SALCHICHA Cocina eléctrica para salchichas, estructura y rodillos en acero inoxidable, termostato 50° C - 250° C

FR APPAREIL À HOT-DOG Pour cuire toutes sortes de saucisses, corps et rouleaux en acier inox, thermostat 50° C - 250° C.

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-CW
DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONES - DIMENSIONS	528x337x400mm
POTENZA - POWER POTENCIA - PUISSANCE	1100W
TENSIONE - VOLTAGE VOLTAJE - ALIMENTATION	220-240 - 50Hz
PESO NETTO - NET WEIGHT PESO NETO - POIDS NET	9,7 Kg
PREZZO - PRICE PRECIO - PRIX	440,00 €

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-CW5	V-CW7
DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONES - DIMENSIONS	585x225x190 mm	585x330x190 mm
RULLI - ROLLERS RODILLOS - ROULEAUX	5	7
POTENZA - POWER POTENCIA - PUISSANCE	1000W	1400W
TENSIONE - VOLTAGE VOLTAJE - ALIMENTATION	230V 50HZ	230V 50HZ
PESO NETTO - NET WEIGHT PESO NETO - POIDS NET	7 Kg	9 Kg
PREZZO - PRICE PRECIO - PRIX	480,00 €	660,00 €



IT ROLLER TOAST Macchina che permette di tostare fette di pane a ciclo continuo. Struttura esterna ed interna in acciaio inox, motore ventilato, funzionamento tramite resistenze, ventola di dispersione del calore, velocità regolabile, rete di guida, collettore raccolta briciole, caricamento anteriore e/o posteriore.

EN ROLLER TOASTER The roller toaster allows toasting bread slices in a continuous cycle. S/steel construction, ventilated motor, heating elements, cooling fan, speed control, conveyor belt, crumb tray, front and/or rear loading.

ES TOSTADORA A RODILLO Máquina que permite tostar las rebanadas de pan en forma continua. Estructura tanto externa como interna en acero inoxidable, motor ventilado, opera a través de la resistencia, ventilador de dispersión del calor, velocidad ajustable, red de guía, colector de la miga, carga en la parte delantera y / o trasera.

FR GRILLE- PAIN À CONVOYEUR Appareil à fonctionnement continu. Corps extérieur et intérieur en acier inox, moteur ventilé, fonctionnement par résistances, ventilateur de refroidissement, vitesse ajustable, ruban convoyeur, plateau ramasse-miettes, chargement des tranches avant et/ou arrière.

IT TOSTIERE Macchine elettriche ideali per riscaldare pizze, panini, toast, piadine realizzate in acciaio inox con resistenze al quarzo, dotate di pinze, vassoio raccoglibriciole e timer con ciclo regolabile da 1 a 15 min con spegnimento automatico. Disponibili nella versione a 3 o 6 pinze.

EN TOASTER The perfect appliance to warm up pizza, sandwiches, toasts and piadinas. All s/steel construction, quartz heating elements. Supplied with tongs, crumb tray and adjustable 1 to 15 min timer with automatic stop as standard. 3 and 6 tongs versions.

ES TOSTADORA Máquina eléctrica para calentar pizzas, sándwiches, tostadas, tortillas. Hechas en acero inoxidable con resistencia de cuarzo, equipada con pinzas, bandeja de migas y un temporizador de ciclo ajustable de 1 a 15 minutos con apagado automático. Disponible en versión 3 o 6 pinzas.

FR TOASTER Appareil électrique pour réchauffer pizza, toast, piadine ; réalisé en acier inox avec résistances au quartz, équipé de pinces, plateau ramasse-miettes et minuterie à cycle ajustable de 1 à 15 mn avec arrêt automatique. Existe en version à 3 ou à 6 pinces.

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-TOAST300	V-TOAST450
DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONES - DIMENSIONS	420X370X390 mm	420X470X390 mm
FETTE ORA - OUTPUT (PER HOUR) REBANADAS POR HORA - PRODUCTION TOASTS/H	300-350	450-500
POTENZA - POWER POTENCIA - PUISSANCE	1900W	2600W
TENSIONE - VOLTAGE VOLTAJE - ALIMENTATION	230V 50HZ	230V 50HZ
PESO NETTO - NET WEIGHT PESO NETO - POIDS NET	27 Kg	35 Kg
PREZZO - PRICE PRECIO - PRIX	790,00 €	1080,00 €

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-T3	V-T6
DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONES - DIMENSIONS	490x250x230mm	490x250x350mm
FETTE ORA - OUTPUT (PER HOUR) REBANADAS POR HORA - PRODUCTION TOASTS/H	3	6
POTENZA - POWER POTENCIA - PUISSANCE	2200W	3300W
TENSIONE - VOLTAGE VOLTAJE - ALIMENTATION	230V 50Hz - 60Hz	230V 50Hz - 60Hz
PESO NETTO - NET WEIGHT PESO NETO - POIDS NET	8 Kg	9,5 Kg
PREZZO - PRICE PRECIO - PRIX	340,00 €	420,00 €



IT FORNO A MICROONDE SEMIPROFESSIONALE Forno a microonde semiprofessionale 25 Lt con grill e comandi elettronici. Camera di cottura e rivestimento esterno in Acciaio Inox. 8 programmi di cottura automatici, funzione scongelamento, illuminazione interna. Liv. potenza: microonde 5, combinato 2, grill 1.

EN LIGHT-DUTY COMMERCIAL MICROWAVE OVEN 25Lt light-duty commercial microwave oven with grill and electronic control. S/steel cooking chamber and casing, 8 automatic cooking programs, defrost program, chamber lighting, power levels: microwave 5, combi 2, grill 1.

ES HORNO A MICROONDAS SEMIPROFESIONAL Horno a microondas semiprofesional de 25 Lt. con grill y comandos electrónicos. Cámara de cocción y revestimiento externo en acero inoxidable, 8 programas de cocción automáticos, función descongelamiento, iluminación interior, niveles de potencia: microondas 5, combinado 2, grill 1.

FR FOUR À MICRO-ONDES SEMI-PROFESSIONNEL Four à micro-ondes semi-professionnel 25 Lt, grill et commandes électroniques. Chambre de cuisson et revêtement extérieur en acier inox, 8 programmes de cuisson automatiques, décongélation, éclairage intérieur, niveaux de puissance: micro-ondes 5, combiné 2, grill 1.

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-FMW0952
DIMENSIONI ESTERNE - OUTER DIMENSIONS DIMENSIONES EXTERNAS - DIMENSIONES EXTERIEURES	513x430 x306h mm
DIMENSIONI INTERNE - INNER DIMENSIONS DIMENSIONES INTERNAS - DIMENSIONES INTERIEURES	330x350 x200h mm
POTENZA ASSORBITA - INPUT POWER CONSUMO DE ENERGÍA - CONSOMMATION	1450W
POTENZA RESA - OUTPUT POWER ENERGÍA DE SALIDA - PUISSANCE FOURNIE	900W
TENSIONE - VOLTAGE VOLTAJE - ALIMENTATION	230V 50HZ
CAPACITA' - CAPACITY CAPACIDAD - CAPACITÉ	25Lt
PESO - WEIGHT - PESO - POIDS	15Kg
PREZZO - PRICE - PRECIO - PRIX	340,00 €

IT FORNO A MICROONDE PROFESSIONALE Forno a microonde professionale 25lt digitale. Camera di cottura e rivestimento esterno in Acciaio Inox, comandi elettronici, programmazione personalizzata, fondo fisso in vetro ceramica GN 1/2, MAGNETRON TOSHIBA.

EN COMMERCIAL MICROWAVE OVEN 25Lt Commercial digital microwave oven. S/steel cooking chamber and casing. Electronic control panel. Programmable. GN 1/2 fixed glass-ceramic bottom, MAGNETRON TOSHIBA.

ES HORNO A MICROONDAS PROFESIONAL Horno a microondas profesional de 25 Lt. digital. Cámara de cocción y revestimiento externo en acero inoxidable, comandos electrónicos, programación personalizada, plato fijo en vitrocerámica GN 1/2, MAGNETRON TOSHIBA.

FR FOUR À MICRO-ONDES PROFESSIONNEL Four à micro-ondes professionnel 25 L. digital. Chambre de cuisson et revêtement extérieur en acier inox, commandes électroniques, programmes personnalisés, plateau fixe en vitrocéramique GN 1/2, MAGNETRON TOSHIBA.

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-FMW1052
DIMENSIONI ESTERNE - OUTER DIMENSIONS DIMENSIONES EXTERNAS - DIMENSIONES EXTERIEURES	510x430 x310h mm
DIMENSIONI INTERNE - INNER DIMENSIONS DIMENSIONES INTERNAS - DIMENSIONES INTERIEURES	330x340 x220h mm
POTENZA ASSORBITA - INPUT POWER CONSUMO DE ENERGÍA - CONSOMMATION	1550W
POTENZA RESA - OUTPUT POWER ENERGÍA DE SALIDA - PUISSANCE FOURNIE	1000W
TENSIONE - VOLTAGE VOLTAJE - ALIMENTATION	230V 50HZ
CAPACITA' - CAPACITY CAPACIDAD - CAPACITÉ	25Lt
PESO - WEIGHT - PESO - POIDS	15Kg
PREZZO - PRICE - PRECIO - PRIX	520,00 €

IT FORNO A MICROONDE PROFESSIONALE Forno a microonde professionale 30 Lt digitale. Camera di cottura e rivestimento in Acciaio Inox, comandi elettronici, programmazione personalizzata, fondo fisso in vitroceramica GN 2/3, timire digitale sul display, 3 stadi cottura e 3 livelli potenza.

EN COMMERCIAL MICROWAVE OVEN 30Lt Commercial digital microwave oven. S/steel cooking chamber and casing. Electronic control panel. Programmable. GN 2/3 fixed glass-ceramic bottom, display with digital timer, 3 stage cooking sequence, 3 power levels.

ES HORNO A MICROONDAS PROFESIONAL Horno a microondas profesional de 30 Lt. digital. Cámara de cocción y revestimiento externo en acero inoxidable, comandos electrónicos, programación personalizada, plato fijo en vitrocerámica GN 2/3, minuterie digitale sur écran, 3 niveles de cocción y 3 niveles de potencia.

FR FOUR À MICRO-ONDES PROFESSIONNEL Four à micro-ondes professionnel 30 L. digital. Chambre de cuisson et revêtement extérieur en acier inox, commandes électroniques, programmes personnalisés, plateau fixe en vitrocéramique GN 2/3, minuterie digitale sur écran, 3 niveaux de cuisson et 3 niveaux de puissance.

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-FMW1050-30
DIMENSIONI ESTERNE - OUTER DIMENSIONS DIMENSIONES EXTERNAS - DIMENSIONES EXTERIEURES	560x483 x344h mm
DIMENSIONI INTERNE - INNER DIMENSIONS DIMENSIONES INTERNAS - DIMENSIONES INTERIEURES	369x390 x221h mm
POTENZA ASSORBITA - INPUT POWER CONSUMO DE ENERGÍA - CONSOMMATION	1600W
POTENZA RESA - OUTPUT POWER ENERGÍA DE SALIDA - PUISSANCE FOURNIE	1000W
TENSIONE - VOLTAGE VOLTAJE - ALIMENTATION	230V 50HZ
CAPACITA' - CAPACITY CAPACIDAD - CAPACITÉ	30Lt
PESO - WEIGHT - PESO - POIDS	18Kg
PREZZO - PRICE - PRECIO - PRIX	800,00 €



IT PIASTRA AD INDUZIONE Macchina per cuocere in breve tempo senza fiamma con sistema a induzione di calore dalla piastra al contenitore il quale deve essere assolutamente di tipo magnetico quale ferro, lamiera, ghisa, acciaio magnetico, lamiera smaltata e con fondo piano. Struttura in inox con piastra in vetroceramica. Funzionamento in modalità livelli di potenza o in modalità di temperatura (°C) parte di piano induttivo ø 140 220 mm, timer 0-180 minuti, autospegnimento, ventilazione potenziata.

EN COMMERCIAL INDUCTION COOKTOP Quick flameless cooking appliance. The induction cooking system transfers the heat from the cooktop to the cookware. Compatible only with magnetic cookware such as iron, tin-plated, cast-iron, magnetic steel, lacquered tin-plated. Flat bottom cookware is also required. S/steel construction with glass-ceramic plate. Power level or temperature (°C) operating modes - ø 140 220mm induction cooktop surface, timer 0-180 min, auto power-off, strengthened ventilation.

ES PLACA DE INDUCCIÓN Máquina para cocinar en poco tiempo sin llama con sistema de inducción de calor de la placa al recipiente, el cual tiene que ser absolutamente de tipo magnético, como hierro, lámina de metal, hierro fundido, acero magnético, lámina esmaltada y de base plana. Estructura en acero con placa vitrocerámica. Puede funcionar a nivel de potencia o a nivel de temperatura (°C); parte de un plano inductivo ø140 220mm, temporizador 0-180 minutos, apagado automático, ventilación reforzada.

FR PLAQUE À INDUCTION Pour une cuisson rapide sans flamme avec système à induction de chaleur. Uniquement compatible avec poêles, marmites et casseroles en fer, tôle, fonte, acier magnétique, tôle émaillée et à fond plat. Corps en inox avec plaque en vitrocéramique. Fonctionnement en mode puissance ou température (°C) surface induction ø 140 220 mm, minuterie 0-180 minutes, arrêt automatique, ventilation renforcée.

IT PIASTRA INDUZIONE DOPPIA Macchina per cuocere in breve tempo senza fiamma con sistema a induzione di calore dalla piastra al contenitore, il quale deve essere assolutamente di tipo magnetico quale ferro, lamiera, ghisa, acciaio magnetico, lamiera smaltata e con fondo piano. Struttura in acciaio inox con piastra in vetro temperato, doppia zona di cottura. Display led, doppio controllo touch temperatura e potenza IP67.

EN DOUBLE CONVECTION INDUCTION COOKTOP Quick flameless cooking appliance. The induction cooking system transfers the heat from the cooktop to the cookware. Compatible only with magnetic cookware such as iron, tin-plated, cast-iron, magnetic steel, lacquered tin-plated. Flat bottom cookware is also required. S/steel construction with glass-ceramic plate, double cooking surface. Led display, IP67 double touch control panel for temperature and power.

ES PLACA DE INDUCCIÓN DOBLE Máquina para cocinar en poco tiempo sin llama con sistema de inducción de calor desde la placa hasta el recipiente que debe ser absolutamente de tipo magnético como hierro, chapa, fundición, acero magnético, chapa esmaltada y con fondo plano. Estructura de acero inoxidable con placa de vidrio templado, doble zona de cocción. Pantalla LED, control de temperatura de doble toque y potencia IP67.

FR PLAQUE À INDUCTION DOUBLE Pour une cuisson rapide sans flamme, avec système à induction de chaleur. Uniquement compatible avec poêles, marmites et casseroles en fer, tôle, fonte, acier magnétique, tôle émaillée et à fond plat. Corps en acier inox avec plaque en verre trempé, double surface de cuisson. Écran LED, double contrôle tactile température et puissance IP67.

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-V3535
TENSIONE - VOLTAGE VOLTAJE - ALIMENTATION	220-240V 50Hz - 60Hz
POTENZA - POWER POTENCIA - PUISSANCE	3500W
SUP. INDUTTIVA - INDUCTION SURFACE SUP. INDUCTIVA - SURF. INDUCTION	140x220 mm
DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONES - DIMENSIONS	330x420x100h
PREZZO - PRICE PRECIO - PRIX	420,00 €

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-P12
TENSIONE - VOLTAGE VOLTAJE - ALIMENTATION	400V-50HZ
POTENZA - POWER POTENCIA - PUISSANCE	3500W x 2
SUP. INDUTTIVA - INDUCTION SURFACE SUP. INDUCTIVA - SURF. INDUCTION	308x558 mm
DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONES - DIMENSIONS	390x720 x130H mm
PESO NETTO - NET WEIGHT PESO NETO - POIDS NET	10,9 kg
PREZZO - PRICE PRECIO - PRIX	1200,00 €



IT FRIGGITRICI ELETTRICHE Friggitrici elettriche da banco con vasca inox, disponibili nelle versioni con una sola vasca o due. Resistenze corazzate, cestelli capienti ed estraibili con maniglia. Termostato da 50° a 190°C.

EN ELECTRIC COUNTERTOP FRYER Electric countertop fryer with s/steel tank. Single or double tank versions. Protected resistance. Large baskets with handle. Thermostat from 50° to 190°C.

ES FREIDORAS ELÉCTRICAS Freidoras eléctricas independientes con tanque de acero inoxidable, disponibles con uno o dos recipientes. Cestas blindadas de gran capacidad extraíbles y con mango. Termostato de 50 °C a 190 °C.

FR FRITEUSE ÉLECTRIQUE Friteuse électrique de table avec cuve inox, disponible à une ou deux cuves. Résistances blindées, paniers grande capacité amovibles avec poignée. Thermostat de 50° à 190°C.

CODICE - CODE - CÓDIGO - CODE	V-FRI4EB	V-FRI4+4EB
LT. OLIO - OIL (Lt) ACEITE - CAPACITÉ LT	4	4+4
TENSIONE - VOLTAGE VOLTAJE - ALIMENTATION	230V 50 Hz	230V 50 Hz
POTENZA - POWER POTENCIA - PUISSANCE	2000W	2X2000W
DIM. CESTELLO - BASKET DIMENSIONS DIM. CESTA - DIM.PANIER	210x120x100h mm	210x120x100h mm
DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONES - DIMENSIONS	440x190x270h mm	440x380x270h mm
PESO - WEIGHT PEÑO - POIDS	4,5 Kg	7 Kg
PREZZO - PRICE PRECIO - PRIX	300,00 €	500,00 €

CODICE - CODE - CÓDIGO - CODE	V-FRI6EB	V-FRI6+6EB
LT. OLIO - OIL (Lt) ACEITE - CAPACITÉ LT	6	6+6
TENSIONE - VOLTAGE VOLTAJE - ALIMENTATION	230V 50 HZ	230V 50 HZ
POTENZA - POWER POTENCIA - PUISSANCE	3000W	2X3000W
DIM. CESTELLO - BASKET DIMENSIONS DIM. CESTA - DIM.PANIER	210x190x100h mm	210x190x100h mm
DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONES - DIMENSIONS	440x290x285h mm	440x590x285h mm
PESO - WEIGHT PEÑO - POIDS	6 Kg	9,5 Kg
PREZZO - PRICE PRECIO - PRIX	350,00 €	540,00 €

IT FRIGGITRICI ELETTRICHE CON RUBINETTO Friggitrici elettriche da banco con vasca inox, disponibili nelle versioni con una sola vasca o due. Resistenze corazzate, cestelli capienti ed estraibili con maniglia. Termostato da 50° a 190°C. Dotate di rubinetto per lo scarico dell'olio.

EN ELECTRIC COUNTERTOP FRYER WITH TAP Electric countertop fryer with s/steel tank. Single or double tank version. Protected resistance. Large baskets with handle. Thermostat from 50° to 190°C. Drain tap at front.

ES FREIDORAS ELÉCTRICAS CON GRIFO Freidoras eléctricas independientes con tanque de acero inoxidable, disponibles con uno o dos recipientes. Cestas resistentes con gran capacidad, extraíbles y con mango. Termostato de 50 °C a 190 °C. Equipado con un grifo para drenar el aceite.

FR FRITEUSE ÉLECTRIQUE AVEC ROBINET DE VIDANGE Friteuse électrique de table avec cuve inox, disponible à une ou deux cuves. Résistances blindées, paniers grande capacité amovibles avec poignée. Thermostat de 50° à 190°C. Equipées d'un robinet de vidange.

CODICE - CODE - CÓDIGO - CODE	V-FRI9EB	V-FRI9+9EB
LT. OLIO - OIL (Lt) ACEITE - CAPACITÉ LT	9	9+9
TENSIONE - VOLTAGE VOLTAJE - ALIMENTATION	230V 50 Hz	230V 50 Hz
POTENZA - POWER POTENCIA - PUISSANCE	3500W	2x3500W
DIM. CESTELLO - BASKET DIMENSIONS DIM. CESTA - DIM.PANIER	210x200 X120h	210x200 X120h
DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONES - DIMENSIONS	310x480 x345h mm	480x630 x345h mm
PESO - WEIGHT PEÑO - POIDS	8 Kg	13 Kg
PREZZO - PRICE PRECIO - PRIX	400,00 €	730,00 €

CODICE - CODE - CÓDIGO - CODE	V-FRI13EB	V-FRI13+13EB
LT. OLIO - OIL (Lt) ACEITE - CAPACITÉ LT	13	13+13
TENSIONE - VOLTAGE VOLTAJE - ALIMENTATION	230V 50 Hz	230V 50 Hz
POTENZA - POWER POTENCIA - PUISSANCE	5000W	2x5000W
DIM. CESTELLO - BASKET DIMENSIONS DIM. CESTA - DIM.PANIER	240x220 x120h	240x220x120h
DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONES - DIMENSIONS	520x340 x365h mm	690x520x365h mm
PESO - WEIGHT PEÑO - POIDS	9 Kg	15 Kg
PREZZO - PRICE PRECIO - PRIX	440,00 €	800,00 €



IT FRIGGITRICE ELETTRICA TRIFASE Friggitrici elettriche da banco con vasca inox, disponibili nelle versioni con una sola vasca o due. Resistenze corazzate, cestelli capienti ed estraibili con maniglia. Termostato da 50°C a 190°C. Dotate di rubinetto per lo scarico dell'olio.

EN THREEPHASE ELECTRIC FRYER Electric countertop fryer with s/steel tank. Single or double tank version. Protected resistances, removable large baskets with handle. Thermostat from 50°C to 190°C. Drain tap at front.

ES FREIDORA ELÉCTRICA TRIFÁSICA Freidoras eléctricas de mesa con tanque de acero inoxidable, disponibles en versiones con uno o dos recipientes. Resistencias blindadas, cestas espaciosas y extraíbles con asa. Termostato de 50 ° C a 190 ° C. Equipado con un grifo para drenar el aceite.

FR FRITEUSE ÉLECTRIQUE TRIPHASÉE Friteuse électrique de table avec cuve inox, disponible à une ou deux cuves. Résistances blindées, paniers grande capacité amovibles avec poignée. Thermostat de 50°C à 190°C. Équipées d'un robinet de vidange.

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-FR110T	V-FR110+10T
LITRI OLIO - OIL LT ACEITE LT - CAPACITÉ LT	10	10+10
TENSIONE - VOLTAGE VOLTAJE - ALIMENTATION	400V-50HZ	400V-50HZ
POTENZA - POWER POTENCIA - PUISSANCE	6000 W	2X6000 W
DIM.CESTELLO - BASKET DIMENSIONS DIM. CESTA - DIM. PANIER	210x250 x110h mm	2X 210x 250x110h mm
DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONES - DIMENSIONS	275x530 x365h mm	565x530 x365h mm
PESO NETTO - NET WEIGHT PEÑO NETO - POIDS NET	11,5 kg	19 kg
PREZZO - PRICE PRECIO - PRIX	860,00 €	1600,00 €



IT FRIGGITRICE ELETTRICA AD INDUZIONE Friggitrice elettrica ad induzione da banco totalmente in acciaio inox, dotata di cestello estraibile con maniglia, rubinetto per lo scarico dell'olio e griglia ferma residui opzionale. Comandi touch, termostato da 60°C a 190°C, funzione timer (max 120 minuti), protezione termica di surriscaldamento, spegnimento automatico dopo due ore, richiamo controllo livello olio all'accensione.

EN INDUCTION FRYER Induction electric s/steel countertop fryer, removable baskets with handle, drain tap at front and optional stop-residues grid. Touch controls, thermostat from 60°C to 190°C, timer (max 120 minutes), oil overheat protection, automatic shut down after 2 hours, buzzer alarm to remind oil level check at turning on.

ES FREIDORA ELÉCTRICA DE INDUCCIÓN Freidora eléctrica de sobre encimera totalmente en acero inoxidable, equipada con cesto extraíble con asa, grifo de drenaje de aceite y rejilla de retención de residuos opcional. Controles táctiles, termostato de 60 ° C a 190 ° C, función de temporizador (máx. 120 minutos), protección térmica contra sobrecalentamiento, apagado automático después de dos horas, alarma acústica para comprobar el nivel de aceite en el arranque.

FR FRITEUSE À INDUCTION Friteuse électrique de table à induction en acier inox, paniers amovibles avec poignée, robinet de vidange et grille pour bloquer les déchets en option. Contrôles tactiles, thermostat de 60°C à 190°C, minuteur (max 120 minutes), protection thermique contre la surchauffe, arrêt automatique après 2 heures, alarme

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-FR171
LITRI OLIO - OIL LT ACEITE LT - CAPACITÉ LT	7
TENSIONE - VOLTAGE VOLTAJE - ALIMENTATION	230V-50HZ
POTENZA - POWER POTENCIA - PUISSANCE	3500 W
DIM.CESTELLO - BASKET DIMENSIONS DIM. CESTA - DIM. PANIER	180x218 x135h mm
DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONES - DIMENSIONS	290x440 x407h mm
PESO NETTO - NET WEIGHT PEÑO NETO - POIDS NET	12,2 kg
PREZZO - PRICE PRECIO - PRIX	660,00 €
OPTIONAL GRIGLIA FERMA RESIDUI Stop residues grid Rejilla retención residuos Grille bloque déchets	PREZZO - PRICE PRECIO - PRIX 60,00 €



IT FRIGGITRICE A GAS DA BANCO Friggitrici a gas in acciaio inox, cestelli capienti ed estraibili con maniglia, termostato di sicurezza, alimentazione valvola gas tramite termopila.

EN GAS COUNTERTOP FRYER Stainless steel gas countertop fryer, removable large baskets with handles. Overheat safety thermostat, supplied with gas by means of thermopile.

ES FREIDORA A GAS SIN MUEBLE Freidora a gas en acero inoxidable, cestas espaciosas extraíbles con mango, termostato de seguridad, la válvula gas funciona a través de la termopila.

FR FRITEUSE À GAZ DE TABLE Friteuse à gaz en acier inox, paniers grande capacité amovibles avec poignée, thermostat de sécurité, alimentation valve gaz à thermopile.

IT FRIGGITRICE PER PASTICCERIA Friggitrice elettrica da banco ideale per pasticceria, telaio, vasca e cestello in acciaio inox, termostato di lavoro (+50°C +190°C) e di sicurezza (+240°C), rubinetto per lo scarico dell'olio, zona fredda e resistenze removibili.

EN BAKERY FRYER Electric s/steel bakery countertop fryer, working (+50°C +190°C) and safety (+240°C) thermostats, drain tap at front, cold zone and removable resistances.

ES FREIDORA DE PASTELERÍA Freidora eléctrica de sobremesa ideal para repostería, estructura, cuba y cesto de acero inoxidable, termostato de trabajo (+ 50 ° C + 190 ° C) y de seguridad (+ 240 ° C), grifo de drenaje de aceite, zona fría y resistencias extraíbles.

FR FRITEUSE À PATISSERIE Friteuse électrique de table idéale pour la pâtisserie : structure, cuve et panier en acier inox, thermostat de travail et de sécurité, robinet de vidange, zone froide, résistances amovibles.

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-FR110GB	V-FR110+10GB
LT. OLIO - OIL (Lt) ACEITE LT CAPACITÉ LT	10	10+10
TENSIONE - VOLTAGE VOLTAJE - ALIMENTATION	GPL/METANO GLP/GNC	GPL/METANO GLP/GNC
POTENZA - POWER POTENCIA - PUISSANCE	6500W	13000W
DIM. CESTELLO BASKET DIMENSIONS DIM. CESTA - DIM.PANIER	290x215 x120h mm	290x215 x120h mm
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES DIMENSIONS	400x600 x650h mm	700x600 x650h mm
PESO - WEIGHT PESO - POIDS	24 Kg	41 Kg
PREZZO - PRICE - PRECIO - PRIX	1950,00 €	3050,00 €

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-FR125PA
LT. OLIO - OIL (Lt) ACEITE LT CAPACITÉ LT	25
TENSIONE - VOLTAGE VOLTAJE - ALIMENTATION	400/50HZ
POTENZA - POWER POTENCIA - PUISSANCE	9000 W
DIM. CESTELLO BASKET DIMENSIONS DIM. CESTA - DIM.PANIER	450x480 x125h
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES DIMENSIONS	585x715x 420h mm
PESO - WEIGHT PESO - POIDS	22,5 kg
PREZZO - PRICE - PRECIO - PRIX	1700,00 €



IT IMPASTATRICE PLANETARIA DA BANCO Impastatrice planetaria, struttura verniciata antigraffio, ideale per impasti di media consistenza e per circa 1 kg di farina; vasca smontabile in acciaio, 3 utensili in metallo (frusta, spatola e gancio), testa apribile con microinterruttore di sicurezza e variatore meccanico di velocità.

EN COUNTERTOP PLANETARY MIXER Planetary mixer, painted and scratch-resistant construction, ideal for processing medium consistency dough up to 1 kg of flour; steel removable bowl, 3 metal mixing tools (whisk, spatula and dough hook), tilt-head equipped with safety micro switch, mechanical speed gearbox.

ES AMASADORA PLANETARIA DE MESA Amasadora planetaria, estructura pintada antirayado, ideal para masas de mediana consistencia y para aproximadamente 1kg. de harina, cuba desmontable en acero, 3 utensillos de metal (batidor, espátula y gancho) cabezal basculante con microinterruptor de seguridad y variador mecánico de velocidad.

FR BATTEUR MÉLANGEUR PLANÉTAIRE DE COMPTOIR Batteur mélangeur planétaire, corps en vernis anti-rayure, idéal pour des préparations de consistance moyenne et pour mélanger jusqu'à 1 Kg de farine ; cuve en acier amovible, 3 outils (fouet, palette et crochet), tête basculante avec micro interrupteur de sécurité, variateur mécanique de vitesse.

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-IP7
TENSIONE - VOLTAGE VOLTAJE - ALIMENTATION	230V 50 HZ
POTENZA - POWER POTENCIA - PUISSANCE	325W
CAPACITA' CIOTOLA - BOWL CAPACITY CAPACIDAD CUBA - CAPACITÉ BOL	7,5 LT.
DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONES - DIMENSIONS	410X250X420h mm
PESO - WEIGHT PESO - POIDS	21 Kg
PREZZO - PRICE PRECIO - PRIX	800,00 €



IT IMPASTATRICE PLANETARIA DA PAVIMENTO AD INGRANAGGIO

Impastatrice planetaria in fusione verniciata (V-IP10/20I) o in carpenteria smaltata (V-IP30/40I), trasmissione ad ingranaggio, vasca smontabile inox, 3 utensili (spatola e gancio in fusione di alluminio, frusta in fusione di alluminio e acciaio), protezione vasca in filo metallico, dispositivo di sicurezza sulla vasca, cambio meccanico a tre velocità, motore ventilato, timer (solo sui modelli V-IP30/40I).

EN FLOOR SELF-STANDING GEAR DRIVEN PLANETARY MIXER

Planetary mixer, painted aluminium (V-IP10/20I) or enameled carpentry construction (V-IP30/40I), gear driven, removable s/steel bowl, 3 mixing tools (cast aluminium spatula and dough hook, cast aluminium and steel whisk), metal bowl guard, bowl safety micro-switch, 3-speed, fan assisted motor, timer (only for models V-IP30/40I).

ES AMASADORA PLANETARIA DE PISO ENGRANAJES

Batidora planetaria en fundición pintada (V-IP10 / 20I) o en carpintería esmaltada (V-IP30 / 40I), transmisión por engranajes, cuba extraíble de acero inoxidable, 3 herramientas (espátula y gancho en fundición de aluminio, batidor en fundición de aluminio y acero), protección de la cuba de hilo metálico, dispositivo de seguridad en la cuba, cambio mecánico de tres velocidades, motor ventilado, temporizador (solo en modelos V-IP30 / 40I).

FR BATTEUR MÉLANGEUR PLANÉTAIRE DE PLANCHER À ENGRENAJES

Mélangeur planétaire en fonte peinte (V-IP10/20I) ou en menuiserie émaillée (V-IP30 / 40I), transmission à engrenages, cuve inox amovible, 3 outils (palette et crochet en fonte d'aluminium, fouet en fonte d'aluminium et acier), grille de protection de cuve, micro-interrupteur de sécurité de cuve, 3 vitesses, moteur ventilé, minuteur (seulement sur les modèles V-IP30/40I).

CODICE - CODE - CÓDIGO - CODE	V-IP10I	V-IP20I	V-IP30I	V-IP40I
TENSIONE - VOLTAGE - VOLTAJE - ALIMENTATION	230V 50 HZ	230V 50 HZ	230V 50HZ	400V 50 HZ
POTENZA - POWER - POTENCIA - PUISSANCE	450 W	1100 W	1500 W	2200 W
CAPACITA' CIOTOLA - BOWL CAPACITY CAPACIDAD CUBA - CAPACITÉ BOL	10 LT.	20 LT.	30 LT.	40 LT.
DIMENSION - DIMENSIONS - DIMENSIONES - DIMENSIONS	440x500x630h mm	515x560x770h mm	630x650x1230h mm	707x698x1316h mm
PESO - WEIGHT - PESO - POIDS	40 Kg	99 Kg	180 Kg	225 Kg
PREZZO - PRICE - PRECIO - PRIX	1460,00 €	1900,00 €	3300,00 €	7200,00 €



IT IMPASTATRICE A BRACCIA TUFFANTI Ideale per realizzare impasti per pizzeria e pasticceria di elevata qualità. L'utilizzo del sistema a braccia tuffanti consente un'eccellente ossigenazione degli impasti. Vasca e bracci impastatori in acciaio inox AISI304, carter in plastica trasparente, timer di serie, ruote per la movimentazione e due piedi stabilizzatori.

EN DOUBLE ARM MIXER Ideal to prepare high quality pizza-restaurants and pastries doughs. The use of the double-arm system allows an excellent dough oxidation. AISI304 s/steel kneading arms and bowl, transparent plastic bowl protection guard, timer, wheels and two stabilizer feet.

ES AMASADORA DE BRAZOS Ideal para hacer masas de pizza y pastelería de alta calidad. El uso del sistema de brazos de inmersión permite una excelente oxigenación de la masa. Caba y brazos amasadores de acero inoxidable AISI304, tapa de protección de la cuba de plástico transparente, temporizador estándar, ruedas para manipulación y dos pies estabilizadores.

FR PETRIN À BRAS PLONGEANTS Idéale pour préparer des pâtes à pizza ou à pâtisserie de haute qualité. L'utilisation du système à bras plongeants permet une oxygénation optimale de la pâte. Cuve et bras en acier inox AISI304, couvercle de protection de la cuve en plastique transparent, minuteur, roulettes et deux pieds stabilisateurs.

CODICE - CODE - CÓDIGO - CODE	V-IBT25T	V-IBT25M	V-IBT50T	V-IBT50M
TENSIONE - VOLTAGE - VOLTAJE - ALIMENTATION	400V-50HZ	230V-50HZ	400V 50 HZ	230V-50HZ
POTENZA - POWER - POTENCIA - PUISSANCE	900-1500 W	2200 W	900-1500 W	2200 W
VELOCITA' BRACCIA - ARMS SPEED VELOCIDAD BRAZO - VITESSE BRAS	40/60 x min doppia velocità double speed	35/60 x min velocità variabile variable speed	40/60 x min doppia velocità double speed	35/60 x min velocità variabile variable speed
VOLUME VASCA - BOWL VOLUME VOLUMEN TINA - VOLUME CUVE	40 LT	40 LT	65 LT	65 LT
CAPACITA' IMPASTO - DOUGH CAPACITY CAPACIDAD DE PASTA - CAPACITÉ DE PÂTE	5/23 kg	5/23 kg	5/45 kg	5/45 kg
CAPACITA' FARINA - FLOUR CAPACITY CAPACIDAD DE HARINA - CAPACITÉ DE FARINE	3/15 kg	3/15 kg	3/25 kg	3/25 kg
DIMENSIONI VASCA - BOWL DIMENSIONS DIMENSIONES CUBA - DIMENSION CUVE	425x295 mm	425x295 mm	500x340 mm	500x340 mm
DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONES - DIMENSIONS	690x460x1100h mm	690x460x1100h mm	790x540x1200h mm	790x540x1200h mm
PESO NETTO - NET WEIGHT PESO NETO - POIDS NET	145 kg	145 kg	170 kg	170 kg
PREZZO - PRICE - PRECIO - PRIX	6500,00 €	6700,00 €	7200,00 €	7400,00 €



IT TAGLIAPANE PROFESSIONALE Le taglierine professionali semi automatiche o automatiche da banco sono la soluzione ideale per tagliare qualsiasi tipo di pane. Azionamento taglio tramite barra nella versione semi automatica e tramite pannello di controllo digitale nella versione automatica. La posizione ergonomica dello scivolo di insacchettamento garantisce delle operazioni comode e veloci. Spessore taglio diversi da comunicare al momento dell'ordine**.

EN PROFESSIONAL BREAD SLICERS The professional semi automatic or automatic bread slicers are the ideal solution to cut all sorts of bread. The cutting procedure is activated by the central drive bar in the semi automatic version and by the digital control panel in the automatic version. The ergonomic position of the bagging chute guarantees comfortable and quick packing operations. Different cutting thickness to be provided at the time of order**.

ES REBANADORAS DE PAN PROFESIONALES La rebanadora de pan profesional automatica o semiautomática de mesa es la solución ideal para rebanar cualquier tipología de pan. El corte se acciona con la manija central en la versión semi automática y con el panel de control digital en la versión automática. La posición ergonómica del la rampa embolsadora asegura una rápida y sencilla operación de empaquetado. El espesor de corte elegido deberá comunicarse en el momento del pedido**.

FR TRANCHEUSE À PAIN Les trancheuses à pain semi-automatiques et automatiques, sont idéales pour couper toutes sortes de pain. Démarrage par une poignée centrale pour la version semi-automatiques et par un panneau de contrôle digitale pour la version automatique. La position de l'ensacheuse permet des opérations très faciles et rapides. Épaisseur des tranches différents à choisir au moment de la commande**.

IT ROBOT PROFESSIONALE Macchine professionali interamente in acciaio inox in grado di tagliare, sbattere, spezzettare, miscelare, montare, tritare, emulsionare, polverizzare, cuocere, dorare, cuocere a vapore, cuocere a bassa temperatura, stufare, caramellare, rosolare, temperare il cioccolato ecc. Disponibili in due diversi modelli: motori da 1500W per la versione V-HM e 1800W Turbo per la versione V-HMP. Elevata potenza garantisce inoltre altissime velocità (fino a 16000 Giri per la versione V-HMP). I motori sono dotati di un software di sicurezza che ne evita il blocco totale in caso di surriscaldamento: qualora la macchina si dovesse surriscaldare, si ferma per alcuni secondi mantenendo attive tutte le altre funzioni e riparte automaticamente per completare il processo. La macchina è dotata inoltre di una memoria con all'interno programmi e ricette che possono essere inseriti da zero o variati. Funzionamento di auto-diagnostica con informazioni sul display. In dotazione: gruppo lame, farfalla, coperchio con bicchierino dosatore e spatola (il modello V-HMP è dotato anche di pala miscelatore).

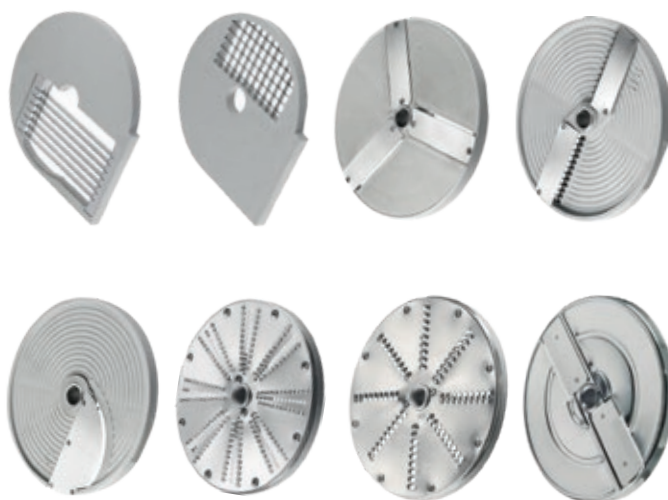
EN MIXER Professional s/steel mixer that can cut, beat, chop, mix, whip, pulverize, cook, brown, steam, cook at low temperature, stew, caramelize, brown, temper the chocolate, etc. Available in two different versions: V-HM with 1500W motor and V-HMP with 1800W Turbo (up to 16.000 rpm). Motors are equipped with a safety device that avoids the complete arrest of the machine: in case of overheating the machine stops for a few seconds, keeping the other functions on and restarts automatically to complete the process. The mixer is equipped with a data storage with programs and recipes that can be modified or introduced as new. Self-diagnosis display. Equipment: blades, butterfly, lid with measuring cup, spatula and mixer spatula (on V-HMP only).

ES ROBOT DE COCINA Maquina profesional totalmente en acero inoxidable capaz de cortar, batir, triturar, mezclar, pulverizar, cocinar, asar, cocinar al vapor y a baja temperatura, guisar, caramélizar, templar chocolate, etc. Disponible en 2 modelos diferentes: motor 1500W para la versión V-HM y 1800W Turbo para la versión V-HMP; la elevada potencia garantiza increíbles velocidades (hasta 16'000 revoluciones para la versión V-HMP). Las máquinas están dotadas de un software que en caso de sobrecalentamiento permite que el motor pare unos segundos manteniendo activas las funciones y que se reactive automáticamente para completar el proceso en cuanto esté listo. Están equipadas, además, de una memoria SD donde se pueden añadir nuevas recetas o elegir/modificar las que ya están memorizadas. Función de Autodiagnóstico. Se incluye: cuchillas, batidor mariposa, tapa con vaso dosificador y espátula (con el Mod. V-HM se incluye también una pala mezcladora).

FR ROBOT Robot professionnel multifonction qui arrive facilement à couper, battre, hacher, mélanger, fouetter, émulsionner, pulvériser, cuire, brunir, cuire à vapeur, cuire à basse température, caraméliser, dorer, tempérer le chocolat, etc. Disponible en deux versions : V-HM avec un moteur 1500W, V-HMP avec un moteur 1800W (jusqu'à 16.000 tpm). Tous les moteurs sont équipés avec un dispositif de sécurité qui va éviter le bloque complet du robot: en cas de surchauffe la machine va s'arrêter pour quelques secondes, les autres fonctions vont rester actives et va repartir automatiquement pour compléter le processus. Le robot est équipé aussi avec une mémoire avec des programmes et recettes qu'on peut modifier ou entrer. Système de autodiagnostic. Equipment standard : couteaux, fouet, couvercle avec doseur, spatule, palette mélangeur (seulement pour le V-HMP).

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-TPAN	V-TPAN/PL
DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONES - DIMENSIONS	606x650 x640h mm	606x650 x640h mm
LUNGHEZZA TAGLIO - CUTTING LENGTH ANCHURA CORTE - LARGEUR COUPE	420mm	420mm
ALTEZZA TAGLIO - CUTTING HEIGHT ALTURA CORTE - HAUTEUR COUPE	150mm	150mm
PROFONDITA' TAGLIO - CUTTING WIDTH PROFUNDIDAD CORTE - PROFUNDEUR COUPE	320mm	320mm
SPESSORE TAGLIO* - CUTTING THICKNESS ESPESOR CORTE - EPAISSEUR COUPE	10/11/12 13/14/16	10/11/12 13/14/16
POTENZA - POWER - POTENCIA - PUISSANCE	0,50 Kw	0,50 Kw
TENSIONE - VOLTAGE - VOLTAJE - ALIMENTATION	400/50/3	400/50/3
PESO - WEIGHT - PESO - POIDS	90 kg	90 kg
VERSIONE - VERSION - VERSIÓN - VERSION	Manuale	Automatica
PREZZO - PRICE - PRECIO - PRIX	3800,00 €	5000,00 €

CODICE - CODE - CÓDIGO - CODE	V-HM	V-HMP
TENSIONE - VOLTAGE - VOLTAJE - ALIMENTATION	230V 50/60HZ	230V 50/60HZ
POTENZA - POWER - POTENCIA - PUISSANCE	1500W	1800W
CAPACITA' CIOTOLA - BOWL CAPACITY CAPACIDAD CUBA - CAPACITÉ BOL	2 lt	2 lt
VELOCITA' - SPEED - VELOCIDAD - VITESSE	26	26
MIN/MAX GIRI - MIN / MAX RPM	0-12.500 rpm	0-16.000 rpm
MAX ORE LAVORO CONTINUO - MAX HOURS CONTINUOUS WORK MAXIMAS HORAS DE TRABAJO CONTINUO - MAX HEURES DE TRAVAIL CONTINU	4	12
DIMENSIONI - DIMENSIONS - DIMENSIONES - DIMENSIONS	258X312 X296h mm	320X420 X320h mm
PESO - WEIGHT - PESO - POIDS	13,5 kg	15 kg
PREZZO - PRICE - PRECIO - PRIX	2420,00 €	3000,00 €



IT TAGLIAVERDURE Struttura in acciaio inox e top in alluminio pressofuso, indispensabile in tutte le cucine, permette di tagliare, affettare, cubettare, grattugiare ecc molti prodotti. Ampia scelta di dischi intercambiabili per molteplici tipi di taglio e lavorazione, puleggia in metallo e cinghia rinforzata, doppia bocca di introduzione. Dotato di 2 stop di emergenza: il primo attivato da apertura manico, con riavvio automatico; il secondo attivato da apertura coperchio con riavvio manuale richiesto.

EN VEGETABLE CUTTER S/steel structure and die-cast aluminium top, indispensable in every kitchen for cutting, slicing, cube cutting, mincing etc. a lot of products. Wide choice of interchangeable discs for different types of cut, metal pulley and reinforced belt, double introduction spots. Equipped with 2 emergency stops: the first is activated by opening the handle, with automatic restart and the second by opening the lid, with manual restart required.

ES CORTADORA DE VERDURAS Estructura en acero inox y encimera en presofusión de aluminio, indispensable en todas las cocinas para cortar, rebanar, cortar en cubitos, rallar etc. muchos productos. Amplia selección de discos intercambiables para múltiples tipos de cortes y elaboración, polea de metal y correa reforzada, doble boca de introducción. Dotada de 2 paradas de emergencia: la primera se activa al abrir el mango, con reinicio automático; la segunda se activa abriendo la tapa y en este caso se necesita el reinicio manual.

FR COUPE-LÉGUMES Structure en acier inox et aluminium moulé, indispensable dans toutes les cuisines pour couper, trancher, découper en cube et râper plusieurs ingrédients. Disques à découper de différents modèles, poulie en métal, courroie renforcée, double trous pour l'introduction des ingrédients à couper. Équipé avec 2 micro-interrupteurs de sécurité : un sur la poignée d'ouverture avec démarrage automatique, l'autre sur le couvercle avec démarrage manuel.

*I dischi D e B vanno abbinati con i rispettivi dischi taglio E
Discs D and B must be combined with the respective E cutting discs

DISCHI PER TAGLIAVERDURE - VEGETABLE CUTTER DISCS - DISQUES POUR COUPE-LÉGUMES
GEMÜSESCHNEIDER SCHEIBEN - DISCOS PARA CORTAVERDURAS

Disco X1 - 8 inox per taglio fette da mm. 1 a 8 regolabile disc X
(s/steel adjustable 1 to 8mm / slicer) **250,00 €**

Disco E 1-2-3-4-5-6-8-10-14 per taglio fette
disc E (1-2-3-4-5-6-8-10-14mm slicer) **95,00 €**

Disco Z 2-3-4-7 per sfilacciare
disc Z (2-3-4-7mm shredder / julienne) **90,00 €**

Disco V per grattugiare pane e formaggio
disc V (cheese and bread grater) **90,00 €**

Dischi H - 2,5-4-6-8-10 per taglio a listelli ricurvi
disc H (2,5-4-6-8-10mm curved stick slicer) **130,00 €**

Dischi D 8x8 - 10x10 12x12 - 20x20 per cubettare*
disc D (8x8 - 10x10 - 12x12 - 20x20mm dicer/cuber) **150,00 €**

Dischi B 6-8-10 per taglio a listelli*
disc B (6-8-10mm baton slicing) **120,00 €**

Dischi S 1-2 taglio a fette per prodotti delicati
Disc S (1-2 mm deli food slicer) **95,00 €**

Disco plastica espulsore
plastic ejector disc **30,00 €**

Contenitore porta dischi
disc storage case **60,00 €**

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-TAGL I/A	V-TAGL I/A
TENSIONE - VOLTAGE VOLTAJE - ALIMENTATION	230/400-50HZ	
POTENZA - POWER POTENCIA - PUISSANCE	550W	
DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONES - DIMENSIONS	261X604X522h mm	
PESO NETTO - NET WEIGHT PESO NETO - POIDS NET	22 kg	
PREZZO - PRICE PRECIO - PRIX	1140,00 €	1180,00 €



IT ABBATTITORI E SURGELATORI Macchina che tramite l'abbattimento rapido della temperatura consente la migliore conservazione del cibo. Ogni abbattitore/surgelatore offre due diverse modalità operative: abbattimento positivo +70°C +3°C, abbattimento negativo +70°C-18°C. Struttura in acciaio inox spessore isolamento 60 mm. La camera di raffreddamento può accogliere teglie G.N. e teglie da pasticceria. Pannello comandi elettronico. Raffreddamento ad aria sonda al cuore inclusa.

SP ABATIDORES Y CONGELADORES Máquina que a través de la rápida reducción de la temperatura permite una mejor conservación de los alimentos. Cada abatidor - congelador ofrece dos modos de funcionamiento diferentes: abatimiento positivo +70°C + 3°C, abatimiento negativo +70°C - 18°C. Estructura en acero inoxidable de 60 mm de espesor de aislamiento. La cámara de refrigeración con capacidad para bandejas GN y bandejas de pastelería. Panel de control electrónico. Refrigeración por aire y sonda al corazón incluido.

EN BLAST CHILLER AND DEEP FREEZER Blast chilling allows a better conservation of food. Blast chillers/deep freezers offer two different functions: positive blast chilling +70°C +3°C, negative blast freezing +70°C-18°C. S/steel construction, insulation thickness 60mm. Suitable for G/N grids and pastry trays. Electronic control panel. Air cooling system, temperature control probe as standard.

FR CELLULE MIXTE: REFOUILLISSEMENT ET SURGÉLATION RAPIDE Pour une conservation optimale des aliments par refroidissement rapide. Chaque cellule fonctionne sur 2 modes: refroidissement positif +70°C +3°C, refroidissement négatif +70°C-18°C. Corps en acier inox épaisseur d'isolation 60 mm. Modularité plateaux G.N. et plateaux pâtisserie. Panneau de commandes électronique. Refroidissement à air, sonde à coeur incluse.

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-A50
TEMPERATURA DI ESERCIZIO - TEMPERATURE RANGE TEMPERATURA DE FUNCIONAMIENTO - TEMPÉRATURE DE FONCTIONNEMENT	+70° -18°
CAPACITA' TEGLIE - TRAY CAPACITY CAPACIDAD DE LAS BANDEJAS - CAPACITÉ	5xGN1/1 - 5x(600x400)
RESA ALLA TEMPERATURA +90°C +3°C - OUTPUT AT +90°C +3°C RENDIMENTO TEMPERATURA +90°C +3°C - PRODUCTION Á +90°C +3°C	20 Kg
RESA ALLA TEMPERATURA +90°C -18°C - OUTPUT AT +90°C -18°C RENDIMENTO TEMPERATURA +90°C -18°C - PRODUCTION Á +90°C -18°C	15 Kg
POTENZA - POWER - POTENCIA - PUISSANCE	1424W
TENSIONE - VOLTAGE - VOLTAJE - ALIMENTATION	230V 50HZ
DIMENSIONI ESTERNE - OUTER DIMENSIONS DIMENSIONES EXTERNAS - DIMENSIONS EXTÉRIEURES	750x740x850H mm
DIMENSIONI INTERNE - INNER DIMENSIONS DIMENSIONES INTERNAS - DIMENSIONS INTÉRIEURES	610x400x410H mm
PESO - WEIGHT - PESO - POIDS	71 Kg
PREZZO - PRICE - PRECIO - PRIX	2820,00 €



IT TAVOLI PIZZERIA Tavolo Pizza refrigerato 60X40 in acciaio inox con 2 porte e piano in granito. Disponibile anche nella versione con vetrina refrigerata indipendente (+4/+8°C) capacità 7XGN 1/4 (non in dotazione) con vetri dritti.

EN PIZZA COUNTER Refrigerated pizza counter 60X40. Stainless steel construction, 2 doors, granite worktop. Also available with (+4/ +8 °C) refrigerated straight glass 7XGN 1/4 display (not included).

ES MESA PIZZERÍA Mesa Pizza refrigerada 60x40 en acero inoxidable con 2 puertas y encimera en granito. Disponible también con vitrina refrigerada independiente (+4/+8° C) capacidad 7XGN ¼ (no incluida) con vidrio recto.

FR TABLE RÉFRIGÉRÉE À PIZZA Table à pizza réfrigérée 60X40 en acier inox à 2 portes et plan de travail en granit. Disponible en version avec vitrine réfrigérée indépendante (+4/+8°C) capacité 7XGN 1/4 (en option) avec vitres droites.

IT TAVOLI PIZZERIA Tavolo Pizza refrigerato 60X40 in acciaio inox con 2 porte, 6 cassetti neutri e piano in granito, gruppo motore a sinistra. Disponibile anche nella versione con vetrina refrigerata indipendente (+4/+8°C) capacità 10XGN ¼ (non in dotazione) con vetri dritti.

EN PIZZA COUNTER Refrigerated pizza counter 60X40. Stainless steel construction, 2 doors, 6 neutral drawers, granite worktop. Motor compartment on the left. Also available with (+4/ +8 °C) refrigerated straight glass 10XGN ¼ display (not included).

ES MESA PIZZERÍA Mesa Pizza refrigerada 60x40 en acero inoxidable con 2 puertas, 6 cajones neutros y encimera de granito, grupo del motor a la izquierda. Disponible también con vitrina refrigerada independiente (+4/+8° C) capacidad 10XGN ¼ (no incluida) con vidrio recto.

FR TABLE RÉFRIGÉRÉE À PIZZA Table à pizza réfrigérée 60X40 en acier inox à 2 portes, 6 tiroirs neutres et plan de travail en granit, groupe moteur à gauche. Disponible en version avec vitrine réfrigérée indépendante (+4/+8°C) capacité 10XGN ¼ (en option) avec vitres droites.

IT TAVOLI PIZZERIA Tavolo Pizza refrigerato 60X40 in acciaio inox con 3 porte, 6 cassetti neutri e piano in granito, gruppo motore a sinistra. Disponibile anche nella versione con vetrina refrigerata indipendente (+4/+8°C) capacità 13XGN 1/4 (non in dotazione) con vetri dritti.

EN PIZZA COUNTER 60X40 refrigerated pizza counter. Stainless steel construction, 3 doors, 6 neutral drawers, granite worktop. Motor compartment on the left. Also available with (+4/ +8 °C) refrigerated straight glass 13XGN 1/4 display (not included).

ES MESA PIZZERIA Mesa pizza refrigerada 60X40 en acero inoxidable con 3 puertas, 6 cajones neutros y encimera en granito, grupo del motor a la izquierda. Disponible también con vitrina refrigerada independiente (+4/+8 °C) capacidad 13XGN ¼ (no incluida) con el vidrio recto.

FR TABLE RÉFRIGÉRÉE À PIZZA Table à pizza réfrigérée 60X40 en acier inox à 3 portes, 6 tiroirs neutres et plan de travail en granit, groupe moteur à gauche. Disponible en version avec vitrine réfrigérée indépendante (+4/+8°C) capacité 13XGN 1/4 (en option) avec vitres droites.

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-TP2P
TENSIONE - VOLTAGE VOLTAJE - ALIMENTATION	230V 50HZ
POTENZA - POWER POTENCIA - PUISSANCE	495W
CAPACITA' LT. - CAPACITY LT. CAPACIDAD LITROS - CAPACITÉ LT	450
TEMPERATURA - TEMPERATURE TEMPERATURA - TEMPÉRATURE	0/+10 °C
DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONES - DIMENSIONS	1610x800 x1030h mm
PESO - WEIGHT PEÑO - POIDS	170 Kg
PREZZO - PRICE PRECIO - PRIX	3100,00 €
VETRINA REFRIGERATA 7XGN1/4 REFRIGERATED DISPLAY VITRINA REFRIGERADA VITRINE RÉFRIGÉRÉE	1150,00 €

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-TP2P6C
TENSIONE - VOLTAGE VOLTAJE - ALIMENTATION	230V 50HZ
POTENZA - POWER POTENCIA - PUISSANCE	495W
CAPACITA' LT. - CAPACITY LT. CAPACIDAD LITROS - CAPACITÉ LT	680
TEMPERATURA - TEMPERATURE TEMPERATURA - TEMPÉRATURE	0/+10 °C
DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONES - DIMENSIONS	2160x800 x1030h mm
PESO - WEIGHT PEÑO - POIDS	230 Kg
PREZZO - PRICE PRECIO - PRIX	4100,00 €
VETRINA REFRIGERATA 10XGN1/4 REFRIGERATED DISPLAY VITRINA REFRIGERADA VITRINE RÉFRIGÉRÉE	1300,00 €

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-TP3P3C
TENSIONE - VOLTAGE VOLTAJE - ALIMENTATION	230V 50HZ
POTENZA - POWER POTENCIA - PUISSANCE	495W
CAPACITA' LT. - CAPACITY LT. CAPACIDAD LITROS - CAPACITÉ LT	495
TEMPERATURA - TEMPERATURE TEMPERATURA - TEMPÉRATURE	0/+10 °C
DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONES - DIMENSIONS	2710x800 x1030h mm
PESO - WEIGHT PEÑO - POIDS	435 Kg
PREZZO - PRICE PRECIO - PRIX	4600,00 €
VETRINA REFRIGERATA 13XGN1/4 REFRIGERATED DISPLAY VITRINA REFRIGERADA VITRINE RÉFRIGÉRÉE	1450,00 €

IT VASCHETTA INOX GASTRONORM **SP RECIPIENTE ACERO INOX GASTRONORM**
EN/STEEL GASTRONORM BASIN **FR BACS INOX GASTRONORM**

OPTIONAL DISTANZIALE VASCHETTA - OPTIONAL BASIN SPACER
OPCIONAL SEPARADOR DE BANDEJAS - EN OPTION SÉPARATEUR BACS

6,50 €

GN 1/3 325X176X150H
GN 1/4 265X162X150H
GN 1/6 176X162X150H
GN 1/9 176X108X100H

VASCHETTA - BASIN - RECIPIENTE - BAC
30,00 €
30,00 €
28,00 €
21,00 €

COPERCHIO - LID - TAPA - COUVERCLE
12,00 €
11,00 €
10,00 €
8,50 €



LINEA COTTURA

BAKING LINE / LÍNEA COCCIÓN / DIVISION CUISSON



IT FORNO SNACK Elettrico di ridotte dimensioni adatto per bar, pasticcerie e piccole attività alimentari. Tipo di cottura ventilata, n. 1 motore monodirezionale, Temperatura controllata da termostato elettromeccanico 50°C – 270°C.

EN SNACK OVEN Small-size electric oven. Especially designed to meet the needs of snack bars, pastry shops and fast food restaurants. Fan assisted cooking, 1 unidirectional motor, electromechanical thermostat with control range 50°C – 270°C.

ES HORNO SNACK Horno eléctrico de tamaño pequeño adecuado para cafeterías, panaderías y pequeñas empresas alimentarias. Tipo de cocción ventilada, n.1 motor en una dirección, temperatura controlada por un termostato electromecánico 50 ° C - 270°C.

FR FOUR SNACK Four électrique de petites dimensions conçu pour bars, pâtisseries et petits commerces alimentaires. Cuisson à chaleur tournante, 1 moteur monodirectionnel, température assistée par thermostat électromécanique 50°C – 270°C.

CODICE - CODE
CÓDIGO - CODE

V-SNACK 404

TENSIONE - VOLTAGE - VOLTAJE - ALIMENTATION

230V 50 HZ

POTENZA - POWER - POTENCIA - PUISSANCE

2700W

TEGLIE - PANS - BANDEJAS - PLAQUES

4x(46x34)

DIMENSIONI - DIMENSIONS - DIMENSIONES - DIMENSIONS

580x620x570h mm

PESO - WEIGHT - PESO - POIDS

41 Kg

PREZZO - PRICE - PRECIO - PRIX

940,00 €



IT FORNO MISTO A CONVEZIONE E VAPORE PER GASTRONOMIA E PASTICCERIA

Disponibile nella versione elettromeccanica con comandi ad impostazione manuale o digitale. Interamente in acciaio inox, camera con angoli arrotondati, illuminazione interna, guarnizioni ad incastro sulla camera di cottura, porta con doppio vetro, sensore magnetico per blocco ventilazione all'apertura della porta. Dotazione standard: struttura porta teglie/griglie con passo 75mm.

EN COMBINED CONVECTION AND STEAM OVEN FOR GASTRONOMY AND PASTRY

Available with electromechanical or digital control panel. All s/steel construction, cooking chamber with rounded edges, snap-on seals on cooking chamber, double glass door, magnetic sensor to block ventilation at door opening. Grid/pan rack with 75mm step included.

ES HORNO COMBINADO DE CONVECCIÓN Y VAPOR PARA GASTRONOMÍA Y PASTELERÍA

Disponibile en la versión electromecánica con controles de ajuste manuales o digitales. Totalmente en acero inoxidable, cámara con esquinas redondeadas, iluminación interna, juntas empotradas en la cámara de cocción, puerta doble vidrio, sensor magnético para bloquear la ventilación cuando se abre la puerta. Equipamiento de serie: estructura para bandejas / rejillas con paso de 75 mm.

FR FOUR MIXTE À CONVECTION ET VAPEUR POUR GASTRONOMIE ET PÂTISSERIE

Disponibile en version électromécanique à commandes manuelles ou en version digitale. Entièrement en acier inox, chambres avec angles arrondies, joints encastrables sur la chambre de cuisson, porte double vitrage, capteur magnétique de blocage de ventilation à l'ouverture de la porte. Dotation standard : corps porte plaques/-grilles (pas 75mm).

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-FMC904E	V-FMC906E	V-FMC910E
TENSIONE - VOLTAGE VOLTAJE - ALIMENTATION	400V 50/60 HZ	400V 50/60 HZ	400V 50/60 HZ
POTENZA - POWER POTENCIA - PUISSANCE	6,5 Kw	7,9 Kw	11,9 Kw
TEGLIE - PANS BANDEJAS - PLAQUES	4xGN1/1 4x (600X400)	6xGN1/1 6x (600X400)	10xGN1/1 10x (600X400)
DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONES - DIMENSIONS	860x680 x560h mm	870x720 x710h mm	870x720 x710h mm
PESO - WEIGHT PESO - POIDS	65 kg	85 Kg	110 Kg
PREZZO - PRICE PRECIO - PRIX	2750,00 €	3300,00 €	4060,00 €
PREZZO VERSIONE DIGITALE - DIGITAL VERSION PRICE PRECIO VERSIÓN DIGITAL - PRIX VERSION NUMÉRIQUE	2840,00 €	3380,00 €	4200,00 €

OPTIONAL - OPTIONAL - OPCIONAL - OPCIONAL

SUPPORTO FORNO - STAND - SOPORTE - SOCLE

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-SFC904/906	V-SFC910
--------------------------------	--------------	----------

PREZZO - PRICE PRECIO - PRIX	1350,00 €	1430,00 €
---------------------------------	------------------	------------------



IT FORNO DIGITALE A CONVEZIONE E VAPORE DIRETTO PER GASTRONOMIA E PASTICCERIA Interamente in acciaio inox, camera con angoli arrotondati, guarnizione ad incastro sulla camera di cottura, porta doppio vetro apribile per la pulizia, sonda al cuore inclusa, cottura a ΔT° , illuminazione della camera di cottura e barra led sulla porta, pannello di controllo touch screen da 7", 1000 programmi automatici con 20 fasi, funzione multi-level e multi-cooking, sistema automatico di lavaggio, connessione USB e controllo HACCP. Dotazione standard: struttura porta teglie/griglie con passo 80mm.

ES HORNO DIGITAL COMBINADO DE CONVECCIÓN Y VAPOR DIRECTO PARA GASTRONOMÍA Y PASTELERÍA Totalmente en acero inoxidable, cámara con esquinas redondeadas, juntas empotradas en la cámara de cocción, puerta doble vidrio que se puede abrir para limpiar, sonda al corazón incluida, cocción ΔT° , iluminación de la cámara de cocción y barra de leds en la puerta, panel de control 7" control de pantalla táctil, 1000 programas automáticos con 20 fases, función multinivel y multicocción, sistema de lavado automático, conexión USB y control HACCP. Equipamiento de serie: estructura porta bandejas / rejillas con paso de 80 mm

EN COMBINED DIGITAL CONVECTION AND STEAM OVEN FOR GASTRONOMY AND PASTRY S/steel construction, cooking chamber with rounded edges, snap-on seals on cooking chamber, opening double glass door for easy cleaning operations, temperature core probe included, ΔT° cooking system, cooking chamber lighting and led bar on the door, 7" touch screen control panel, 1000 programs with 20 steps, multi-level and multi-cooking functions, automatic washing system, USB connection and HACCP control. Grid/pan rack with 80mm step included.

FR FOUR DIGITAL À CONVECTION ET VAPEUR DIRECTE POUR GASTRONOMIE ET PATISSERIE Entièrement en acier inox, chambre avec angles arrondis, joints encastrables sur la chambre de cuisson, porte double vitrage ouvrable pour faciliter les opérations de nettoyage, thermomètre à sonde inclus, système de cuisson ΔT° , illumination de la chambre de cuisson et barre led sur la porte, panneau de contrôle touch screen de 7", 1000 programmes automatiques avec 20 phases, fonction multi-level et multi-cooking, système automatique de nettoyage, connexion USB et contrôle HACCP. Dotation standard : corps porte plaques/grilles (pas 80mm).

CODICE - CODE - CÓDIGO - CODE	V-FD6CP906 E	V-FD6P910 E	V-FD6CP906 G	V-FD6CP910 G	
ALIMENTAZIONE - SUPPLY ALIMENTACIÓN - ALIMENTATION	EL. 400V 50/60HZ	EL. 400V 50/60HZ	GAS	GAS	
POTENZA - POWER POTENCIA - PUISSANCE	10,9 Kw	18,4 Kw	17 Kw	20 Kw	
TEGLIE - PANS BANDEJAS - PLAQUES	6xGN1/1 6x (600X400)	10xGN1/1 10x (600X400)	6xGN1/1 6x (600X400)	10xGN1/1 10x (600X400)	
DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONES - DIMENSIONS	840x890 x950h mm	840x890 x1270h mm	840x920 x970h mm	840x970 x1270h mm	OPTIONAL - OPTIONAL - OPCIONAL - OPCIONAL
PESO - WEIGHT PESO - POIDS	150 kg	170 Kg	130 Kg	192 Kg	SUPPORTO FORNO - STAND SOPORTE - SOCLE
PREZZO - PRICE - PRECIO - PRIX	7000,00 €	7800,00 €	8200,00 €	9200,00 €	CODICE - CODE CÓDIGO - CODE
					V-SFGP906 V-SFGP910
					PREZZO - PRICE PRECIO - PRIX
					1470,00 € 1420,00 €



IT FORNO ELETTRICO PER PIZZA Frontale in acciaio inox e pannelli laterali in lamiera verniciata. Piano di cottura in pietra refrattaria, isolamento in lana roccia evaporata, resistenze corazzate, illuminazione interna. Disponibile anche nella versione digitale che garantisce un più preciso controllo della cottura e un maggior risparmio energetico.

EN ELECTRIC PIZZA OVEN Equipped with s/steel frontal panel and painted metal sheet side panels. Cooking surface in refractory stones, rock wool insulation, armored resistances, interior lighting. Available also in the digital version that gives a more precise control of the cooking temperature and a higher energy saving.

ES HORNO ELÉCTRICO PARA PIZZA Frente en acero inoxidable y paneles laterales en chapa prepintada. Superficie de cocción de piedra refractaria, aislamiento en fibra de cerámica evaporada, resistencias blindadas, iluminación interior. Disponible también la versión digital que garantiza un control de la temperatura más preciso y un mayor ahorro energético.

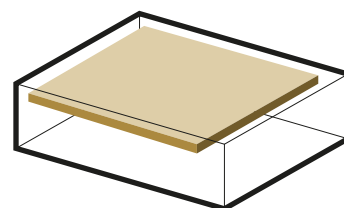
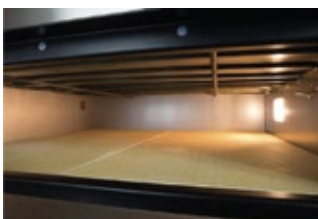
FR FOUR PIZZA ÉLECTRIQUE Partie frontale en acier inox et panneaux latérales en tôle pré-peinte. Sol en briques réfractaires, isolement en laine de roche évaporée, résistances cuirassées, éclairage intérieure. Disponible aussi dans la version digitale qui peut garantir un contrôle plus précis de la cuisson et économie d'énergie.

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-FP4P	V-FP4+4P	V-FP6P	V-FP6+6P	V-FP9P	V-FP9+9P
ALIMENTAZIONE - SUPPLY ALIMENTACIÓN - ALIMENTATION	400V - 50Hz	400V - 50Hz	400V - 50Hz	400V - 50Hz	400V - 50Hz	400V - 50Hz
POTENZA - POWER POTENCIA - PUISSANCE	6 kw	12 kw	9 kw	18 kw	13 kw	26,4 kw
CAPACITÀ PIZZA - PIZZA CAP. CAPACIDAD PIZZA - CAPACITÉ PIZZA	4XØ36 cm	8XØ36 cm	6XØ36 cm	12XØ36 cm	9XØ36 cm	18XØ36 cm
DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMS DIMENSIONES EXTERNAS - DIMENSIONS EXTÉRIEURE	960x980x400mm	960x980x710mm	960x1340x400mm	960x1340x710mm	1320x1340x400mm	1320x1340x750mm
DIMENSIONI INTERNE - EXTERNAL DIMS DIMENSIONES EXTERNAS - DIMENSIONS EXTÉRIEURE	L720xP720xH140mm	L720xP720xH140mm	L720xP1080xH140mm	L720xP1080xH140mm	L1080xP1080xH140mm	L1080xP1080xH140mm
CAMERA - CHAMBER/S CAMARA - CHAMBRE	1	2	1	2	1	2
PESO - WEIGHT PEÑO - POIDS	60 Kg	108 Kg	90 Kg	149 Kg	117 Kg	207 Kg
PREZZO - PRICE PRECIO - PRIX	1320,00 €	2240,00 €	1630,00 €	2640,00 €	1950,00 €	3420,00 €
PREZZO VERSIONE DIGITALE DIGITAL VERSION PRICE PRECIO VERSIÓN DIGITAL PRIX VERSION NUMÉRIQUE	1860,00 €	3040,00 €	2220,00 €	3500,00 €	2620,00 €	4680,00 €

IT OPTIONAL FORNI PIZZA EN OPTIONAL PIZZA OVENS ES OPCIONAL HORNOS PIZZA FR OPTIONS FOUR PIZZA

IT PIETRA REFRATTARIA CIELO
EN TOP REFRACTORY STONE
ES PIEDRA REFRACTARIA TECHO
FR PIERRE RÉFRACTAIRE VOUTE

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	PREZZO - PRICE PRECIO - PRIX
PRC4	210,00 €
PRC4+4	420,00 €
PRC6	280,00 €
PRC6+6	540,00 €
PRC9	480,00 €
PRC9+9	960,00 €



IT CAPPASPIRAZIONE
EN EXTRACTOR HOOD
ES CAMPANA DE ASPIRACIÓN
FR HOTTE D'ASPIRATION

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	PREZZO - PRICE PRECIO - PRIX
V-CA4/4+4	460,00 €
V-CA6/6+6	520,00 €
V-CA9/9+9	630,00 €



MOTORE PER CAPPASPIRAZIONE
EXTRACTOR HOOD MOTOR
MOTOR PARA CAMPANA DE ASPIRACIÓN
MOTEUR POUR HOTTE D'ASPIRATION

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	PREZZO - PRICE PRECIO - PRIX
V-MCA	420,00 €

IT SUPPORTO FORNO IN FERRO VERNICIATO
EN PAINTED IRON STAND
ES SOPORTE HORNO EN HIERRO PINTADO
FR SOCLE EN FER VERNI

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	PREZZO - PRICE PRECIO - PRIX
V-SF4/4+4	400,00 €
V-SF6/6+6	440,00 €
V-SF9/9+9	460,00 €



IT RUOTE PER SUPPORTO FORNO
EN STAND CASTERS
ES RUEDAS PARA SOPORTE HORNO
FR ROULETTES POUR SOCLE

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	PREZZO - PRICE PRECIO - PRIX
V-RSF	180,00 €





LINEA VETRINE

SHOWCASES LINE / LÍNEA VITRINAS / DIVISION VITRINE



IT VETRINA REFRIGERATA Vetrina refrigerata ventilata, plexiglass e vetro, antine scorrevoli, sbrinamento automatico con vaschetta per evaporazione acqua, luce interna a led, ripiani regolabili e controllo della temperatura.

EN REFRIGERATED SHOWCASE Refrigerated fan-assisted showcase, glass, plexiglass, sliding doors, automatic defrosting and condense water evaporation, internal led lighting, adjustable shelves, temperature control.

ES VITRINA REFRIGERADA Vitrina refrigerada ventilada, plexiglas y vidrio, puertas corredizas, descongelamiento automático con bandeja de evaporación del agua, luz de led interior, estantes regulables y control de temperatura.

FR VITRINE RÉFRIGÉRÉE Vitrine réfrigérée ventilée, construction en plexiglas et en verre, portes coulissantes, dégivrage automatique avec bac d'évaporation de l'eau, éclairage intérieur à led, grilles ajustables et contrôle de la température.

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-VR100	V-VR120	V-VR160
DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONES - DIMENSIONS	680x450 x675mm	680x595 x680mm	880x595 x680mm
POTENZA - POWER POTENCIA - PUISSANCE	164W	164W	173W
TENSIONE - VOLTAGE VOLTAJE - ALIMENTATION	230V 50 HZ	230V 50 HZ	230V 50 HZ
TERMOSTATO - THERMOSTAT TERMOSTATO - THERMOSTAT	+2/12°C	+2/12°C	+2/12°C
PESO - WEIGHT PEÑO - POIDS	39 Kg	64 Kg	71 Kg
CAPACITÀ - CAPACITY CAPACIDAD - CAPACITÉ	100 lt	120 lt	160 lt
PREZZO - PRICE - PRECIO - PRIX	1000,00 €	1280,00 €	1460,00 €

IT VETRINA ESPOSITIVA CALDA Vetrina espositiva da banco riscaldata con resistenze a secco, contenitore acqua removibile per umidificare i cibi da conservare. Temperatura +30/+90°C con regolazione tramite termostato analogico e lettura della temperatura d'esercizio. Struttura in metallo con front inox, porte posteriori scorrevoli. Tre ripiani estraibili e regolabili. Illuminazione a LED.

EN HEATED SHOWCASE Countertop heated showcase with dry heating elements and removable water tray to humidify the stored products. +30/+90°C temperature, easy to regulate thanks to the analogue thermostat; display showing temperature. Metal construction, s/steel frontal panel, rear sliding doors. 3 adjustable and removable shelves. LED interior lighting.

ES VITRINA CALIENTE PARA EXPOSICIÓN Vitrina para exposición de mostrador, calentamiento con resistencias a seco, contenedor de agua removible para humidificar los alimentos de conservar. Temperatura +30/+90°C con regulación mediante termostato analógico y lectura de la temperatura de trabajo. Estructura en metal con frente inoxidable, puertas posteriores corredizas. Tres estantes extraíbles y regulables. Iluminación a LED.

FR VITRINE CHAUDE Vitrine chaude de comptoir, chauffée avec des résistances, bac à eau amovible pour humidifier les produits à conserver. Température +30/+90°C réglable grâce au thermostat analogique, affichage de la température. Corps en métal et partie frontale en acier inox, portes postérieures coulissantes, 3 étagères amovibles et réglables, éclairage LED.

CODICE - CODE - CÓDIGO - CODE	V-VC120	V-VC160
DIMENSIONI - DIMENSIONS - DIMENSIONES - DIMENSIONS	680x570x685 mm	860x570x685 mm
POTENZA - POWER - POTENCIA - PUISSANCE	900W	1250W
TENSIONE - VOLTAGE - VOLTAJE - ALIMENTATION	230V 50 HZ	230V 50 HZ
TERMOSTATO - THERMOSTAT - TERMOSTATO - THERMOSTAT	+30°C/+90°C	+30°C/+90°C
PESO - WEIGHT - PESO - POIDS	50 Kg	58 Kg
CAPACITÀ - CAPACITY - CAPACIDAD - CAPACITÉ	120 lt	160 lt
PREZZO - PRICE - PRECIO - PRIX	1040,00 €	1380,00 €



IT VETRINA IN PLEXIGLASS NEUTRA/CALDA Vetrina cupola in plexiglass con base in medium density nella versione neutra e in lamiera zincata nella versione calda.

EN NEUTRAL/HOT PLEXIGLASS DOME SHOWCASE Plexiglass dome countertop showcase with base. Neutral version in medium density and galvanized steel plate for the heated version.

ES VITRINA DE PLEXIGLAS NEUTRA /CALIENTE Vitrina con cúpula en plexiglas, base de densidad media en la versión neutra y base con plancha zincada en la versión caliente.

FR VITRINE EN PLEXIGLAS NEUTRE/CHAUFFANTE Vitrine de comptoir, coupole en plexiglas. Base en PMMA moyenne densité en version neutre, base en tôle galvanisée en version chauffante.

IT VETRINA IN VETRO NEUTRA / CALDA Vetrina in vetro temprato neutra o calda con base in medium density, colonne in alluminio. Disponibile nella versione a 2 o a 3 piani.

EN NEUTRAL / HOT GLASS DOME SHOWCASE Neutral or hot glass showcase in tempered glass with medium density base. Aluminum construction. Two or three-level versions.

ES VITRINA EN VIDRIO NEUTRA / CALIENTE Vitrina en vidrio neutro o caliente con base de densidad media, columnas en aluminio. Disponible en la versión a 2 o a 3 pisos.

FR VITRINE EN VERRE NEUTRE / CHAUFFANTE Vitrine en verre tempéré neutre ou chauffante, base en PMMA moyenne densité, colonnes en aluminium. Existe en version à 2 ou 3 niveaux.

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-VPN	V-VPC
DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONES - DIMENSIONS	588X358X200 mm	588X358X200 mm
POTENZA - POWER POTENCIA - PUISSANCE	--	270W
TENSIONE - VOLTAGE VOLTAJE - ALIMENTATION	--	230V 50HZ
TERMOSTATO - THERMOSTAT TERMOSTATO - THERMOSTAT	--	30-90°C
PESO - WEIGHT PESO - POIDS	6,5 Kg	7,5 Kg
PREZZO - PRICE PRECIO - PRIX	380,00 €	580,00 €

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-VVN2	V-VVN3	V-VVC2	V-VVC3
DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONES - DIMENSIONS	588X358 X365 mm	588X358 X525 mm	588X358 X385 mm	588X358 X545 mm
POTENZA - POWER POTENCIA - PUISSANCE	--	--	270W	270W
TENSIONE - VOLTAGE VOLTAJE - ALIMENTATION	--	--	230V 50HZ	230V 50 HZ
TERMOSTATO - THERMOSTAT TERMOSTATO - THERMOSTAT	--	--	30-90°C	30-90°C
PESO - WEIGHT PESO - POIDS	15,5 Kg	20 Kg	15 Kg	19,5 Kg
PREZZO - PRICE PRECIO - PRIX	420,00 €	520,00 €	640,00 €	740,00 €



IT CANTINA REFRIGERATA Cantina refrigerata ventilata, sbrinamento automatico, gas refrigerante R600a, filtro attivo al carbone. Porta reversibile con vetro temperato doppio, comparsa di serratura con chiave. Comandi digital-touch, display e luce interna a led, ripiani estraibili in legno.

EN WINE COOLER Ventilated refrigeration wine cellar, automatic defrost, R600a refrigerant, active carbon filter. Tempered double glass reversible door equipped with lock and key. Digital-touch control panel, led display and internal lighting, adjustable wooden trays.

ES REFRIGERADOR DE VINO Refrigerador ventilado, autodescongelación, gas refrigerante R600a, filtro de carbón activo. Puerta reversible con doble cristal templado, cerradura con llave incluida. Controles digitales táctiles, pantalla y iluminación interna con LED, estantes de madera extraíbles.

FR CELLIER DE VIN RÉFRIGÉRÉ Cellier ventilé, dégivrage automatique, gaz réfrigérant R600a, filtre à charbon actif. Porte réversible en verre trempé double, avec serrure et clé. Panneau de contrôle digital-touch, écran led, éclairage intérieure, étagers en bois réglables.

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-VV51	V-VV51BZ	V-VV96	V-VV182
DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONES - DIMENSIONS	595x575 x850h mm	595x575 x850h mm	595x590 x1640h mm	595x760 x1800h mm
POTENZA - POWER POTENCIA - PUISSANCE	120 W	120 W	150 W	160 W
TENSIONE - VOLTAGE VOLTAJE - ALIMENTATION	230V - 50HZ	230V - 50HZ	230V - 50HZ	230V - 50HZ
TERMOSTATO - THERMOSTAT TERMOSTATO - THERMOSTAT	+5/+18°C	+5/+18°C +12/+18°C	+5/+18°C +12/+18°C	+5/+18°C +12/+18°C
BOTTIGLIE - BOTTLES BOTELLAS - BOUTEILLES	51	51	96	182
PESO NETTO - NET WEIGHT PESO NETO - POIDS NET	43 kg	45 kg	75 kg	89 kg
PREZZO - PRICE - PRECIO - PRIX	1430,00 €	1600,00 €	2050,00 €	2620,00 €



LINEA FREDDO

REFRIGERATION LINE / LÍNEA FRÍO / DIVISION FROID



IT ARMADI FRIGORIFERI 1 PORTA Armadio Refrigerato Gn 2/1 in acciaio inox, dotato di 3 griglie interne plastificate e guide brevettate. Isolamento sp. 60 mm in poliuretano, angoli interni arrotondati. Porta con chiusura automatica e guarnizione magnetica. Pannello di controllo elettronico frontale. Piedini in acciaio inox regolabili, refrigerazione ventilata, gas refrigerante R404A. Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua automatici. Disponibile anche nella versione bassa temperatura.

EN 1-DOOR REFRIGERATED CABINET GN 2/1 refrigerated cabinet. S/steel construction, supplied with 3 plastic coated inner shelves, and patented guides. 60mm polyurethane insulation, rounded inner corners. Self-closing door with magnetic sealing. Control panel at front. Stainless steel adjusting feet, fan-assisted refrigeration. Refrigerant: R404A. Auto defrost and evaporation system. Low temperature version available.

ES ARMARIO REFRIGERADOR 1 PUERTA Armario refrigerado Gn 2/1 en acero inoxidable, con 3 rejillas plásticas interiores y guías patentadas. Aislamiento sp. en poliuretano de 60 mm, esquinas redondeadas. Puerta de cierre automático y juntas magnéticas. Panel electrónico frontal. Pies de acero inoxidable ajustable, refrigeración ventilada, gas refrigerante R404A. Descongelación y evaporación automática. Disponible también en versión baja temperatura.

FR ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE À 1 PORTE Armoire réfrigérée GN 2/1 en acier inox, équipée de 3 clayettes en plastique et glissières brevetées. Isolation épaisseur 60 mm en polyuréthane, angles intérieurs arrondis. Porte à fermeture automatique avec joint magnétique. Panneau de contrôle électronique frontal. Pieds en acier inox réglables, réfrigération ventilée, gaz réfrigérant R404A. Dégivrage et évaporation de l'eau automatiques. Existe aussi en version basse température.

IT ARMADI FRIGORIFERI 2 PORTE Armadio Refrigerato Gn 2/1 in acciaio inox a due porte, dotato di 6 griglie interne plastificate e guide brevettate. Isolamento sp. 60 mm in poliuretano, angoli interni arrotondati. Porta con chiusura automatica e guarnizione magnetica. Pannello di controllo elettronico frontale. Piedini in acciaio inox regolabili, refrigerazione ventilata, gas refrigerante R404A. Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua automatici. Disponibile anche nella versione bassa temperatura.

EN 2-DOORS REFRIGERATED CABINET GN 2/1 2-doors refrigerated cabinet. S/steel construction, supplied with 6 plastic coated inner shelves and patented guides. 60mm polyurethane insulation, rounded inner corners. Self-closing door with magnetic sealing. Control panel at front. Stainless steel adjusting feet, fan-assisted refrigeration. Refrigerant: R404A. Auto defrost and evaporation system. Low temperature version available.

ES ARMARIO REFRIGERADOR 2 PUERTAS Armario refrigerado Gn 2/1 en acero inoxidable con dos puertas, 6 rejillas plásticas internas y guías patentadas. Aislamiento sp. en poliuretano de 60 mm, esquinas redondeadas. Puerta de cierre automático y juntas magnéticas. Panel electrónico frontal. Pies de acero inoxidable ajustable, refrigeración ventilada, gas refrigerante R404A. Descongelación y evaporación automática. Disponible también en versión baja temperatura.

FR ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE À 2 PORTES Armoire réfrigérée GN 2/1 en acier inox à 2 portes, équipée de 6 clayettes en plastique et glissières brevetées. Isolation épaisseur 60 mm en polyuréthane, angles intérieurs arrondis. Porte à fermeture automatique avec joint magnétique. Panneau de contrôle électronique frontal. Pieds en acier inox réglables, réfrigération ventilée, gaz réfrigérant R404A. Dégivrage et évaporation de l'eau automatiques. Existe aussi en version basse température.

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-AR70	V-AR70BT
TENSIONE - VOLTAG VOLTAJE - ALIMENTATION	230V 50Hz	230V 50Hz
POTENZA - POWER POTENCIA - PUISSANCE	385W	650W
CAPACITA' LT. - CAPACITY LT. CAPACIDAD LT. - CAPACITÉ LT	596	596
TEMPERATURA - TEMPERATURE TEMPERATURA - TEMPÉRATURE	0/+10 °C	-18/-22 °C
DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONES - DIMENSIONS	710x800 x2050h mm	710x800 x2050h mm
PESO - WEIGHT PEÑO - POIDS	107 Kg	113 Kg
PREZZO - PRICE PRECIO - PRIX	2000,00 €	2470,00 €

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-AR140	V-AR140BT
TENSIONE - VOLTAG VOLTAJE - ALIMENTATION	230V 50Hz	230V 50Hz
POTENZA - POWER POTENCIA - PUISSANCE	570W	700W
CAPACITA' LT. - CAPACITY LT. CAPACIDAD LT. - CAPACITÉ LT	1315	1315
TEMPERATURA - TEMPERATURE TEMPERATURA - TEMPÉRATURE	0/+10 °C	-18/-22 °C
DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONES - DIMENSIONS	1420x800 x2050h mm	1420x800 x2050h mm
PESO - WEIGHT PEÑO - POIDS	166 Kg	174 Kg
PREZZO - PRICE PRECIO - PRIX	2920,00 €	3470,00 €



IT ARMADIO IGIENIZZANTE CON OZONO Armadio idoneo per igienizzare frutta e verdura, utensili, oggettistica, indumenti e biancheria. Realizzato in acciaio inox, isolamento sp. 40/50 mm in poliuretano, porta con chiusura automatica e guarnizione magnetica, controllo timer ed allarme porta aperta. Ventilazione forzata per una maggiore uniformità dell'Ozono all'interno della cella, strumento digitale per il monitoraggio della temperatura dell'Ozono, registrazione eventi ed interconnessione 4.0.

EN OZONE SANITIZING CABINET Cabinet suitable to sanitize fruit and vegetables, tools, objects in general, clothes and linen. S/steel construction, 40/50mm polyurethane insulation, self-closing door with magnetic sealing, timer-control and door-open alarm. Internal forced ventilation to ensure uniformity of Ozone quality inside the cell, digital instrument to check Ozone temperature, system to record all events, interconnexion 4.0 with the possibility of remote control.

ES ARMARIO HIGIENIZANTE CON OZONO Armario apto para higienizar frutas y verduras, utensilios, objetos, ropa y lencería. Fabricado en acero inoxidable, aislamiento espesor 40/50 mm en poliuretano, puerta con cierre automático y junta magnética, temporizador y alarma de puerta abierta. Ventilación forzada para mayor uniformidad del Ozono dentro de la celda, herramienta digital para monitorear la temperatura del Ozono, registro de eventos y interconexión 4.0.

FR ARMOIRE DE STÉRILISATION À OZONE Armoire nécessaire pour stériliser fruit et légumes, outils de travail, objets en générale, vêtements et linges. Structure en acier inox, isolation épaisseur 40/50mm en polyuréthane, porte à fermeture automatique avec joint magnétique, minuteur et alarme de porte ouverte. Ventilation interne forcée pour assurer l'uniformité de la qualité de l'Ozone dans la cellule, instrument numérique pour contrôler la température de l'Ozone, système d'enregistrement de tous les événements, interconnexion 4.0 et possibilité de contrôler l'appareil à distance.

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-ARM20P	V-ARM35P
TENSIONE - VOLTAG VOLTAJE - ALIMENTATION	230V - 50HZ	230V - 50HZ
POTENZA - POWER POTENCIA - PUISSANCE	200 W	350 W
CAPACITA' LT. - CAPACITY LT. CAPACIDAD LT. - CAPACITÉ LT	200	350
DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONES - DIMENSIONS	600x600 x1200h mm	600x600 x1700h mm
PESO - WEIGHT PESO - POIDS	40 Kg	50 Kg
PREZZO - PRICE PRECIO - PRIX	4000,00 €	4200,00 €



IT ARMADI FRIGORIFERI Armadio temperatura positiva. Struttura in lamiera d'acciaio bianca anti-corrosione e interno in ABS. Refrigerazione statica a piastra con ventilatore per uniformare la temperatura. Termostato digitale, isolamento 40 mm, chiusura porta a chiave. In dotazione 3 griglie 505x415.

EN REFRIGERATED CABINET White corrosion-resistant steel sheet construction, ABS internal structure. Static refrigeration, fan-assisted cooling plate to even out the temperature. Digital thermostat, 40 mm insulation, door lock. Supplied with 3 grids 505x415.

ES ARMARIOS REFRIGERADOS Armario temperatura positiva. Estructura en lámina de acero blanco anti-corrosión, estructura interna en ABS. Refrigeración estática y placa con ventilador para uniformar la temperatura. Termostato digital, aislamiento 40 mm, cierre puerta con llave. Viene con 3 rejillas 505x415.

FR ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE Armoire réfrigérée positive. Corps en plaque d'acier blanche anticorrosion, structure interne en ABS. Réfrigération statique avec plaque dotée de ventilateur pour uniformiser la température. Thermostat digital, isolation 40 mm, fermeture de la porte avec clé. Livrée avec 3 clayettes 505x415.



IT VETRINE VERTICALI ESPOSITIVE Vetrina temperatura positiva, porta a vetro. Struttura in lamiera d'acciaio bianca anti-corrosione e interno in ABS. Refrigerazione statica a piastra con ventilatore per uniformare la temperatura. Termostato digitale, isolamento 40 mm, chiusura porta a chiave. In dotazione 3 griglie 505x415.

EN UPRIGHT SHOWCASE CHILLER White corrosion-resistant steel sheet construction, ABS internal structure, glass door. Static refrigeration, fan-assisted cooling plate to even out the temperature. Digital thermostat, 40 mm insulation, door lock. Supplied with 3 grids 505x415.

ES VITRINA VERTICAL PARA EXPOSICIÓN Vitrina con temperatura positiva, puerta en vidrio. Estructura en lámina de acero blanco anti-corrosión y estructura interna en ABS. Refrigeración estática, ventilador para uniformizar la temperatura. Termostato digital, aislamiento 40mm, cierre puerta con llave. Viene con 3 rejillas de 500x415.

FR VITRINE ARMOIRE VITRÉE Armoire réfrigérée positive. Corps en plaque d'acier blanche anticorrosion, structure interne en ABS, porte vitrée. Réfrigération statique avec plaque dotée de ventilateur pour uniformiser la température. Thermostat digital, isolation 40 mm, fermeture de la porte avec clé. Livrée avec 3 clayettes 505x415.

CODICE - CODE - CÓDIGO - CODE	V-AF400PC
TENSIONE - VOLTAGE - VOLTAJE - ALIMENTATION	230V 50HZ
POTENZA - POWER - POTENCIA - PUISSANCE	185W
CAPACITA' LT. - CAPACITY LT. - CAPACIDAD LT. - CAPACITÉ LT	360
TEMPERATURA - TEMPERATURE - TEMPERATURA - TEMPÉRATURE	0/+8 °C
DIMENSIONI - DIMENSIONS - DIMENSIONES - DIMENSIONS	600x600x1855h mm
PESO - WEIGHT - PESO - POIDS	69 Kg
PREZZO - PRICE - PRECIO - PRIX	1500,00 €

CODICE - CODE - CÓDIGO - CODE	V-AF400PV
TENSIONE - VOLTAGE - VOLTAJE - ALIMENTATION	230V 50HZ
POTENZA - POWER - POTENCIA - PUISSANCE	185W
CAPACITA' LT. - CAPACITY LT. - CAPACIDAD LT. - CAPACITÉ LT	360
TEMPERATURA - TEMPERATURE - TEMPERATURA - TEMPÉRATURE	+2/+8 °C
DIMENSIONI - DIMENSIONS - DIMENSIONES - DIMENSIONS	600x600x1855h mm
PESO - WEIGHT - PESO - POIDS	70 Kg
PREZZO - PRICE - PRECIO - PRIX	1600,00 €



IT CONGELATORI VERTICALI PORTA CHIUSA Struttura in lamiera d'acciaio bianca anti-corrosione e interna in ABS. Refrigerazione statica nei ripiani, termostato digitale, isolamento 60 mm, chiusura porta a chiave. In dotazione 6 ripiani fissi 480x415, interasse 210 mm.

EN UPRIGHT FREEZER White corrosion-resistant steel sheet construction, ABS internal structure. Static refrigeration on shelves, digital thermostat, 60 mm insulation, door lock. Supplied with 6 fixed shelves 480x415, distance between shelves 210 mm.

ES CONGELADORES VETICALES Estructura en lámina de acero blanco anti-corrosión, estructura interna en ABS. Refrigeración estática en los estantes, termostato digital, aislamiento 60 mm, cierre puerta con llave. Viene con 6 estantes fijos 480x415, distancia entre los estantes 210 mm.

FR CONGÉLATEUR VERTICAL Corps en plaque d'acier blanche anticorrosion, structure interne en ABS. Réfrigération statique dans les étagères. Thermostat digital, isolation 60 mm, fermeture de la porte avec clé. Livrée avec 6 étagères fixes 480x415, distance entre les étagères 210 mm.



IT CONGELATORI VERTICALI PORTA A VETRO Struttura in lamiera d'acciaio bianca anti-corrosione e interna in ABS. Refrigerazione statica nei ripiani, termostato digitale, isolamento 60 mm, chiusura porta a chiave. In dotazione 6 ripiani fissi 480x415, interasse 210 mm.

EN UPRIGHT FREEZER White corrosion-resistant steel sheet construction, ABS internal structure, glass door. Static refrigeration on shelves, digital thermostat, 60 mm insulation, door lock. Supplied with 6 fixed shelves 480x415, distance between shelves 210 mm.

ES CONGELADORES VERTICALES Congeladores verticales con puerta de vidrio. Estructura en lámina de acero blanco anti-corrosión, estructura interna en ABS. Refrigeración estática en los estantes, termostato digital, aislamiento 60 mm, cierre puerta con llave. Viene con 6 estantes fijos 480x415, distancia entre los estantes 210 mm.

FR CONGÉLATEUR VERTICAL Corps en plaque d'acier blanche anticorrosion, structure interne en ABS porte vitrée. Réfrigération statique dans les étagères. Thermostat digital, isolation 60 mm, fermeture de la porte avec clé. Livrée avec 6 étagères fixes 480x415, distance entre les étagères 210 mm.

CODICE - CODE - CÓDIGO - CODE	V-CV400PC
TENSIONE - VOLTAGE - VOLTAJE - ALIMENTATION	230V 50HZ
POTENZA - POWER - POTENCIA - PUISSANCE	210W
CAPACITA' LT. - CAPACITY LT. - CAPACIDAD LT. - CAPACITÉ LT	360
TEMPERATURA - TEMPERATURE - TEMPERATURA - TEMPÉRATURE	< -18°C
DIMENSIONI - DIMENSIONS - DIMENSIONES - DIMENSIONS	600x600x1855h mm
PESO - WEIGHT - PESO - POIDS	74 Kg
PREZZO - PRICE - PRECIO - PRIX	1680,00 €

CODICE - CODE - CÓDIGO - CODE	V-CV400PV
TENSIONE - VOLTAGE - VOLTAJE - ALIMENTATION	230V 50HZ
POTENZA - POWER - POTENCIA - PUISSANCE	380W
CAPACITA' LT. - CAPACITY LT. - CAPACIDAD LT. - CAPACITÉ LT	360
TEMPERATURA - TEMPERATURE - TEMPERATURA - TEMPÉRATURE	< -18°C
DIMENSIONI - DIMENSIONS - DIMENSIONES - DIMENSIONS	600x600x1855h mm
PESO - WEIGHT - PESO - POIDS	74 Kg
PREZZO - PRICE - PRECIO - PRIX	2460,00 €



IT CONGELATORE A POZZETTO CON TOP STANDARD Ridotto consumo energetico, classe climatica T, rivestimento interno in alluminio gofrato, coibentazione 60mm, pannello di controllo con allarme, refrigerazione statica, sbrinatorio manuale con gocciolatoio, luce interna, maniglia con serratura, ruote (con freno solo per il mod V-C0708)

EN CHEST FREEZER Chest freezer equipped with standard lid, reduced energy consumption, T energy efficiency class, embossed aluminium tank, 60 mm insulation, control panel with alarm, static refrigeration, manual defrost with drain, internal lighting, handle and lock, casters (equipped with brakes only for mod V-C0708)

ES CONGELADOR HORIZONTAL TIPO COFRE CON TAPA STANDARD Reducido consumo energético, clase climática T, revestimiento interior en aluminio gofrado, espesor de aislamiento 60 mm, panel de control con alarma, refrigeración estática, descongelamiento manual con recipiente, luz interior, manija con cerradura (ruedas con freno solo para mod V-C0708)

FR CONGÉLATEUR COFFRE Congélateur coffre avec porte standard, basse consommation d'énergie, classe énergétique T, revêtement intérieur en aluminium gaufré, isolation 60 mm, panneau de contrôle avec alarme, réfrigération statique, dégivrage manuel avec bac, éclairage intérieure, poignée avec verrou (roulettes avec freins seulement pour mod V-C0708)

IT CONGELATORE A POZZETTO CON TOP A VETRO Congelatore con serratura. Rivestimento interno in alluminio gofrato, termostato digitale di serie, refrigerazione statica, sbrinatorio manuale, gas refrigerante R290, ruote pivotanti di serie

EN CHEST FREEZER WITH GLASS DOOR Chest freezer equipped with sloping glass door and lock. Embossed aluminium tank, digital thermostat, static refrigeration, manual defrost, R290 refrigerant, casters.

ES CONGELADOR HORIZONTAL TIPO COFRE CON TAPA DE CRISTAL (VIDRIO) Congelador horizontal tipo cofre con tapa de vidrio curvo y cerradura. Revestimiento interno en aluminio gofrado, termostato digital de serie, refrigeración estática, descongelamiento manual, gas refrigerante R290, ruedas pivotantes de serie.

FR CONGÉLATEUR COFFRE AVEC PORTE VITRÉE Congélateur coffre avec porte vitrée inclinée, avec verrou. Revêtement intérieur en aluminium gaufré, thermostat digital manuel, réfrigération statique, dégivrage manuel, gas réfrigérant R290, roulettes.

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-C0508	V-C0608	V-C0708
DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONES - DIMENSIONS	1555x700 x850h mm	1805x700 x850h mm	2055x730 x905h mm
POTENZA - POWER POTENCIA - PUISSANCE	230W	250W	260W
CAPACITA' LT. - CAPACITY LT. CAPACIDAD LITROS - CAPACITÉ LT	500	600	700
PESO - WEIGHT - PESO - POIDS	67 Kg	78 Kg	97,5 Kg
TEMPERATURA - TEMPERATURE TEMPERATURA - TEMPÉRATURE	-18/-25°C	-18/-25°C	-18/-25°C
N. CESTI - BASKETS N. CESTAS - PANIERS	3	3	3
PREZZO - PRICE - PRECIO - PRIX	1160,00 €	1240,00 €	1750,00 €

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-C0308V	V-C0408V	V-C0508V
DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONES - DIMENSIONS	1015x635 x890 mm	1305x635 x890 mm	1555x635 x890 mm
POTENZA - POWER POTENCIA - PUISSANCE	119W	141W	191W
CAPACITA' LT. - CAPACITY LT. CAPACIDAD LITROS - CAPACITÉ LT	300	400	500
PESO - WEIGHT - PESO - POIDS	62 Kg	75 Kg	85 Kg
TEMPERATURA - TEMPERATURE TEMPERATURA - TEMPÉRATURE	-12/-22°C	-12/-22°C	-12/-22°C
N. CESTI - BASKETS N. CESTAS - PANIERS	3	3	3
PREZZO - PRICE - PRECIO - PRIX	1000,00 €	1160,00 €	1160,00 €



LINEA LAVAGGIO

WASHING LINE / LÍNEA LAVADO / DIVISION LAVAGE



IT LAVASTOVIGLIE Macchina completamente automatica con struttura in acciaio inox, microinterruttore sulla porta e maniglia stampata. Accessibilità frontale a tutti i componenti. Dotazione base: cestelli, dosatore automatico di brillantante, tubo di carico acqua attacco ¾ e tubo di scarico Ø 28.

ES LAVAVAJILLAS Máquina completamente automática con estructura en acero inoxidable, microinterruptor en la puerta y manija impresa. Acceso frontal a todos los componentes. Equipamiento básico: cestas, dosificador automático de abrillantador, manguera de toma de agua ¾ y manguera de descarga Ø 28.

EN DISHWASHER Fully automatic dishwasher, s/steel construction, door security microswitch and pressed door handle. Frontal access to all components. Equipped with: baskets, automatic rinse-aid dosing pump, water load pipe ¾, drain pipe ø 28.

FR LAVE-VAISSELLE Complètement automatique, en acier inox, micro-interrupteur sur la porte et poignée imprimée. Accès frontal à tous les composants. Dotation base: paniers, doseur automatique de produit de rinçage, tuyau d'arrivée d'eau ¾ et tuyau de vidange diamètre Ø 28.

CODICE - CODE - CÓDIGO - CODE	V-LP35	V-LP40	V-LP50P-3
PRODUZIONE ORARIA - OUTPUT/HOUR - PRODUCCIÓN HORARIA - PRODUCTION PANIERS/H	1100  	1500  	1800  1500  500 
ALTEZZA PORTA - DOOR HEIGHT - ALTURA PUERTA - HAUTEUR PORTE	255mm	300mm	360mm
DIMENSIONE CESTI - BASKET SIZE - DIMENSIONES CESTAS - DIMENSIONS PANIERS	350x350mm	400x400mm	500x500mm
ALIMENTAZIONE - SUPPLY - ALIMENTACIÓN - ALIMENTATION	230V-50Hz	230V-50Hz	400V-50Hz
POTENZA - POWER - POTENCIA - PUISSANCE	2780W	2900W	4580W
CICLO LAVAGGIO - WASH CYCLE - CICLO DE LAVADO - CYCLE LAVAGE	2'	2'	2'
DIMENSIONI - DIMENSIONS - DIMENSIONES - DIMENSIONS	400x470x615h mm	450x520x695h mm	550x600x835h mm
PESO - WEIGHT - PESO - POIDS	30 Kg	35 Kg	44 Kg
PREZZO - PRICE - PRECIO - PRIX	1460,00 €	1700,00 €	2740,00 €
OPTIONAL DOSATORE DETERSIVO - OPTIONAL DETERGENT DOSING PUMP - OPCIONAL DOSIFICADOR DETERGENTE - EN OPTION DOSEUR DÉTERGENT			110,00 €
OPTIONAL POMPA SCARICO MOD. LP40-LP50 - OPTIONAL DRAIN PUMP MOD. 40-50 - OPCIONAL BOMBA DE DESCARGA MOD. 40-50 EN OPTION POMPE DE VIDANGE MOD. 40-50			170,00 €
OPTIONAL CESTO TONDO MOD. 35 - OPTIONAL ROUND BASKET MOD 35 - OPCIONAL CESTO REDONDO MOD. 35 - EN OPTION PANIER ROND MOD. 35			55,00 €
OPTIONAL CESTO TONDO MOD. 40 - OPTIONAL ROUND BASKET MOD 40 - OPCIONAL CESTO REDONDO MOD. 40 - EN OPTION PANIER ROND MOD. 40			60,00 €
ADATTATORE CESTO TONDO MOD. 35 - MOD.35 ROUND BASKET ADAPTER - ADAPTADOR CESTO REDONDO MOD.35 - ADAPTATEUR POUR PANIER ROND MOD.35			38,00 €
ADATTATORE CESTO TONDO MOD. 40 - MOD.40 ROUND BASKET ADAPTER - ADAPTADOR CESTO REDONDO MOD.40 - ADAPTATEUR POUR PANIER ROND MOD.40			40,00 €



IT LAVASTOVIGLIE SISTEMA ACQUA PULITA Macchina completamente automatica con struttura in acciaio inox microinterruttore sulla porta e maniglia stampata. Pompa di lavaggio autosvuotante ed autopulente. L'acqua, grazie ad un boiler, viene rinnovata ad ogni ciclo di lavaggio con l'aggiunta automatica del detersivo e del brillantante garantendo così una perfetta igiene e pulizia evitando inoltre inutili dispersioni di acqua ed energia. Dotazione base: cestelli, dosatore automatico di brillantante, tubo di carico acqua attacco 3/4 e tubo di scarico Ø 28

ES LAVAVAJILLAS CON SISTEMA DE AGUA LIMPIA Máquina completamente automática con estructura en acero inoxidable, microinterruptor en la puerta y manija impresa. Bomba de lavado con auto-descarga y auto-limpieza. El agua, gracias a una caldera, se cambia en cada ciclo de lavado, con la adición automática de detergente y abrillantador garantizando una perfecta higiene y limpieza, así como se evita la inútil pérdida de agua y energía. Equipamiento básico: cestas, dosificador automático de abrillantador, manguera de toma de agua 3/4 y manguera de descarga Ø 28.

EN CLEAN WATER DISHWASHER Fully automatic dishwasher, s/steel construction, door microswitch and pressed door handle. Self-draining and self-cleaning wash pump. The water, thanks to the boiler, is changed every wash cycle while rinse-aid and detergent are automatically added thus ensuring perfect hygiene and preventing water and energy waste. Equipped with: baskets, automatic rinse-aid dosing pump, water load pipe 3/4, drain pipe ø 28

FR LAVE-VAISSELLE "SYSTÈME EAU PROPRE" Complètement automatique, en acier inox, micro-interrupteur sur la porte et poignée imprimée. Pompe de lavage à vidange automatique et autonettoyante. Eau propre à chaque cycle de lavage grâce au surchauffeur, pour une hygiène et un nettoyage parfaits et diffusion automatique des produits de lavage et de rinçage pour des économies d'eau et d'énergie. Dotation base: paniers, doseur automatique de produit de rinçage, tuyau d'arrivée d'eau 3/4 et tuyau de vidange diamètre Ø 28.

CODICE - CODE - CÓDIGO - CODE	V-LP40AP	V-LP50AP-3
PRODUZIONE ORARIA - OUTPUT/HOUR - PRODUCCIÓN HORARIA - PRODUCTION PANIERS/H	20	20
ALTEZZA PORTA - DOOR HEIGHT - ALTURA PUERTA - HAUTEUR PORTE	280 mm	340 mm
DIMENSIONE CESTI - BASKET SIZE - DIMENSIONES CESTAS - DIMENSIONS PANIERS	400x400 mm	500x500 mm
ALIMENTAZIONE - SUPPLY - ALIMENTACIÓN - ALIMENTATION	400V-50Hz	400V-50Hz
POTENZA - POWER - POTENCIA - PUISSANCE	3250W	6300W
CICLO LAVAGGIO - WASH CYCLE - CICLO DE LAVADO - CYCLE LAVAGE	3'	4'
DIMENSIONI - DIMENSIONS - DIMENSIONES - DIMENSIONS	450x520x695h mm	550x600x835h mm
PESO - WEIGHT - PESO - POIDS	35 Kg	44 Kg
PREZZO - PRICE - PRECIO - PRIX	2480,00 €	3080,00 €

OPTIONAL DOSATORE DETERSIVO - OPTIONAL DETERGENT DOSING PUMP - OPCIONAL DOSIFICADOR DETERGENTE - EN OPTION DOSEUR DÉTERGENT	110,00 €
OPTIONAL POMPA SCARICO MOD. LP40-LP50 - OPTIONAL DRAIN PUMP MOD. 40-50 - OPCIONAL BOMBA DE DESCARGA MOD. 40-50 EN OPTION POMPE DE VIDANGE MOD. 40-50	170,00 €
OPTIONAL CESTO TONDO MOD. 35 - OPTIONAL ROUND BASKET MOD 35 - OPCIONAL CESTO REDONDO MOD. 35 - EN OPTION PANIER ROND MOD. 35	55,00 €
OPTIONAL CESTO TONDO MOD. 40 - OPTIONAL ROUND BASKET MOD 40 - OPCIONAL CESTO REDONDO MOD. 40 - EN OPTION PANIER ROND MOD. 40	60,00 €
ADATTATORE CESTO TONDO MOD. 35 - MOD.35 ROUND BASKET ADAPTER - ADAPTADOR CESTO REDONDO MOD.35 - ADAPTATEUR POUR PANIER ROND MOD.35	38,00 €
ADATTATORE CESTO TONDO MOD. 40 - MOD.40 ROUND BASKET ADAPTER - ADAPTADOR CESTO REDONDO MOD.40 - ADAPTATEUR POUR PANIER ROND MOD.40	40,00 €



IT LAVAOGGETTI DA INCASSO Macchina completamente automatica con struttura in acciaio inox. Grazie alle sue dimensioni ridotte è possibile installarla sottobanco. Permette di lavare vassoi, teglie e pentole grazie alla griglia di supporto inox inclusa. Con il cesto piatti opzionale, la produttività per ciclo passa da 18 a 22 piatti. Soft start di serie, per lavare i bicchieri più delicati senza rischio di rottura. Dotazione base: supporto inox 50 x 60 cm, supporto per vassoi, dosatore brillantante peristaltico temporizzato, dosatore detergente temporizzato, elettrovalvola per acqua calda, valvola anti-inquinamento, tubo di carico e scarico.

EN UNDERCOUNTER POTWASHER Fully automatic, s/steel construction. Thanks to its small size, is it possible to put it under the counter. It allows to wash trays, pots and pans with the s/steel grid included as standard. If equipped with the optional plates basket, it can wash up to 22 plates per cycle instead of only 18. Soft start program included which allows to wash even the most delicate glasses without any risk of break-up. Standard equipment: 50 x 60 cm s/steel grid, support for trays, rinse-aid dosing pump, detergent dosing pump, hot water electrovalve, anti-pollution device, inlet pipe, drain pipe.

ES LAVA UTENSILIOS DE BAJO MOSTRADOR Máquina totalmente automática con estructura de acero inoxidable. Gracias a su reducido tamaño es posible instalarlo debajo del mostrador. Permite lavar bandejas, sartenes y ollas gracias a la rejilla de soporte de acero inoxidable incluida. Con la cesta de platos opcional, la productividad por ciclo pasa de 18 a 22 platos. Arranque suave de serie para lavar los vasos más delicados sin riesgo de rotura. Equipamiento básico: soporte de acero inoxidable 50 x 60 cm, soporte para bandejas, dosificador de abrillantador peristáltico temporizado, dosificador de detergente temporizado, electroválvula para agua caliente, válvula anticontaminación, manguito de carga y descarga.

FR LAVE-USTENSILES ENCASTRABLE Complètement automatique, en acier inox, il est possible de l'installer sous la table de travail. Cette lave-ustensiles permet de laver plateaux, plaques, casseroles, grâce à la grille inox de support inclus. Equipée avec système de démarrage en douceur de série, cet appareil peut laver les verres les plus délicats sans risquer qu'ils se brisent. Dotation base : support inox 50 x 60 cm, support pour plateaux, doseur liquide de rinçage péristaltique temporisé, doseur liquide de lavage temporisé, électrovanne pour l'eau chaude, clapet anti-pollution, joint de chargement et vidange.

CODICE - CODE - CÓDIGO - CODE	V-LP90
PRODUZIONE ORARIA - OUTPUT/HOUR - PRODUCCIÓN HORARIA - PRODUCTION PANIERS/H	600  150 
ALTEZZA PORTA - DOOR HEIGHT - ALTURA PUERTA - HAUTEUR PORTE	405 mm
ALTEZZA MASSIMA STOVIGLIE - MAX HEIGHT DISHES - ALTURA MÁXIMA DE PLATOS - MAX HAUTEUR PLATS	390 mm
DIMENSIONE CESTELLO - BASKET SIZE - DIMENSIONES CESTA - DIMENSIONS PANIER	500x600 mm
TENSIONE - VOLTAGE - VOLTAJE - ALIMENTATION	400V - 50HZ
POTENZA - POWER - POTENCIA - PUISSANCE	9500 W
CICLO LAVAGGIO - WASH CYCLE - CICLO DE LAVADO - CYCLE LAVAGE	120" - 240" - 360" Continuous mode
DIMENSIONI - DIMENSIONS - DIMENSIONES - DIMENSIONS	600x700x850h mm
PESO - WEIGHT - PESO - POIDS	67 Kg
PREZZO - PRICE - PRECIO - PRIX	4180,00 €

OPTIONAL POMPA DI SCARICO
OPTIONAL DRAIN PUMP
OPCIONAL BOMBA DE DESCARGA
OPTION POMPE DE VIDANGE

PREZZO - PRICE - PRECIO - PRIX **220,00 €**

OPTIONAL CESTO PIATTI 60X50
OPTIONAL PLATES BASKET 60X50
OPCIONAL CESTO PARA PLATOS 60X50
OPTION PANIER POUR PLATEAUX 60X50

PREZZO - PRICE - PRECIO - PRIX **190,00 €**






IT LAVAOGGETTI Macchina completamente automatica con struttura in acciaio inox microinterruttore sulla porta e maniglia stampata. Accessibilità frontale a tutti i componenti. Dotazione base: cesto rete 550x500, cesto vassoi 550x550, 1 inserto rete, 1 cesto base inox 550x700, tubo di carico acqua attacco 3/4 e tubo di scarico Ø 28

EN OBJECT WASHER Fully automatic object washer, s/steel construction, door security microswitch and pressed door handle. Frontal access to all components. Equipped with: wire basket 550x500, tray basket 550x550, 1 wire insert, 1 s/steel basket 550x700, water load pipe 3/4, drain pipe ø 28

ES LAVA USTENSILIOS Máquina completamente automática con estructura en acero inoxidable, microinterruptor en la puerta y manija impresa. Acceso directo a todos los componentes. Características básicas: Cesta de la red 550x550, 550x550 bandejas cesta, 1 red de inserción, 1 cesta 550x700 base de acero inoxidable, manguera de entrada de agua y manguera de drenaje de 3/4 Ø 28.

FR LAVE - OBJETS Complètement automatique, corps en acier inox, micro-interrupteur sur la porte et poignée imprimée. Accès frontal à tous les composants. Dotation base: panier universel 550x500, panier plateaux 550x550, 1 panier à compartiments, 1 panier base inox 560x700, tuyau d'arrivée d'eau 3/4 et tuyau de vidange diamètre Ø 28.

CODICE - CODE - CÓDIGO - CODE	V-L0100
PRODUZIONE ORARIA CESTI - OUTPUT/HOUR - PRODUCCION HORARIA - PRODUCTION PANIERS/H	800  300  60 
ALTEZZA PORTA - DOOR HEIGHT - ALTURA PUERTA - HAUTEUR PORTE	500
CAP. VASCA - TANK CAPACITY - CAPACIDAD CUBA - DIMENSIONS PANIERS	40 L
ALIMENTAZIONE - SUPPLY - ALIMENTACION - ALIMENTATION	400V - 50Hz
POTENZA - POWER - POTENCIA - PUISSANCE	7130W
CICLO LAVAGGIO - WASH CYCLE - CICLO DE LAVADO - CYCLE LAVAGE	1' - 2' - 3' - 4'
DIMENSIONI - DIMENSIONS - DIMENSIONES - DIMENSIONS	650x845x1540h mm
PESO - WEIGHT - PESO - POIDS	142 kg
PREZZO - PRICE - PRECIO - PRIX	5580,00 €

OPTIONAL

DOSATORE DETERGIVO
DETERGENT DOSING PUMP
DOSIFICADOR DETERGENTE
DOSEUR DÉTERGENT **110,00 €**

POMPA SCARICO
DRAIN PUMP
POMPE DE DÉCHARGE
BOMBA DE DESCARGA **170,00 €**



IT LAVASTOVIGLIE A CAPOTE Macchina automatica a capote ergonomica e versatile, dotata di maniglia con sollevamento a molla, lava piatti pizza e vassoi. I due cicli selezionabili adattano la durata del lavaggio allo sporco. Il ridotto sforzo di sollevamento, la costruzione pulita e la partenza automatica riducono la fatica degli operatori e ne migliorano l'efficienza. Vasca da 15 lt e consumo 2,7 lt d'acqua per ciclo di lavaggio. Dotazione base: 1 cestello bicchieri, 1 cesto piatti, 1 porta cucchiaini, dosatore peristaltico temporizzato brillantante standard.

EN HOOD TYPE DISHWASHER Automatic hood type dishwasher, ergonomic and versatile. It's equipped with spring balanced hood and it can wash pizza plates and trays. The user can choose between two different cycles in order to adapt the washing time to the dirt of the dishes. The little effort to raise the stainless steel hold, the smart manufacture and the automatic-start reduce the operator's fatigue and improve the efficiency of the machine. 15 litres wash tank that consumes only 2.7 litres of water per wash cycle. Standard equipment: 1 glass rack, 1 dish rack, 1 spoon holder and peristaltic and timed rinse-aid dosing pump.

ES LAVAVAJILLAS DE CAPOTA Máquina automática de capota ergonómica y versátil, dotada de manija con elevador a muelle, lava platos pizza y bandejas. Se puede elegir entre dos ciclos que adaptan la duración del lavado a la suciedad de los platos. El bajo esfuerzo de elevación de la máquina, la brillante construcción y la partida automática reducen el trabajo del operador y aumentan la eficacia de la máquina. La cuba de 15 litros consume de 2,7 litros de agua por ciclo de lavado. Equipamiento incluido: 1 cesto vasos, 1 cesto platos, 1 porta cucharitas y dosificador temporizado abrillantador.

FR LAVE-VAISSELLE À CAPOTE Lave-vaisselle à capote automatique, ergonomique et versatile, poignée avec ressort de soulèvement, idéale pour laver plateau et plateau pizza. 2 cycles de lavage qui s'adaptent au niveau de saleté. Très facile à utiliser et efficient grâce à la facilité du soulèvement de la capote, à la structure simple et au départ automatique. Cuve de 15 LT, consommation 2,7 LT d'eau chaque cycle. Dotation standard : 1 panier verres, 1 panier plats, 1 panier cuillers, doseur temporisée du produit de rinçage.

CODICE - CODE - CÓDIGO - CODE	V-LC110T
PRODUZIONE ORARIA - OUTPUT/HOUR - PRODUCCIÓN HORARIA - PRODUCTION PANIERS/H	900
ALTEZZA PORTA - DOOR HEIGHT - ALTURA PUERTA - HAUTEUR PORTE	450 mm
DIMENSIONE CESTI - BASKET SIZE - DIMENSIONES - CESTAS DIMENSIONS PANIERS	500x500mm
CAPACITA' VASCA - BATH CAPACITY - CAPACIDAD DE BAÑO - CAPACITÉ DE BAIN	15 lt
ALIMENTAZIONE - SUPPLY - ALIMENTACIÓN - ALIMENTATION	400V-50HZ
POTENZA - POWER - POTENCIA - PUISSANCE	8550 W
CICLO LAVAGGIO - WASH CYCLE - CICLO DE LAVADO - CYCLE LAVAGE	90" - 120"
DIMENSIONI - DIMENSIONS - DIMENSIONES - DIMENSIONS	730x819x1519(2010)H mm
PESO - WEIGHT - PESO - POIDS	100 Kg
PREZZO - PRICE - PRECIO - PRIX	3890,00 €



LINEA PESATURA

WEIGHING DIVISION / DIVISIÓN PESAJE / DIVISION PESAGE



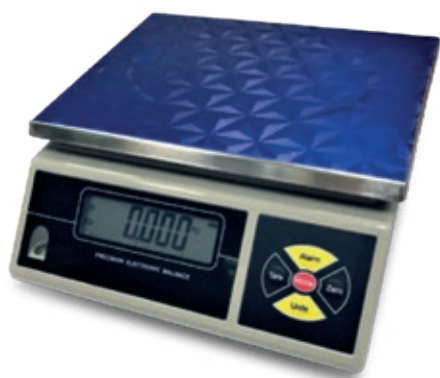
IT BILANCE COMPATTA PER USO INTERNO Semplice da utilizzare, grazie alla tastiera con due soli pulsanti. La bilancia compatta CR è leggera e portatile, si adatta perfettamente all'utilizzo in settori industriali, nelle gioiellerie e per uso domestico. Display LCD altezza 11 mm, funzione tara, autospegnimento, indicatore batteria scarica, batterie (3xAA incluse)

ES BALANZAS COMPACTAS PARA USO INTERNO Fácil de usar, gracias al teclado con sólo dos botones. La balanza compacta CR es ligera y portátil, uso ideal en sectores industriales, en joyerías y para uso doméstico. Display LCD altura 11mm, función tara, apagado automático, indicador de batería baja, baterías (3xAA incluidas)

EN NON HOMOLOGATED COMPACT SCALE Easy to use thanks to the simple 2-button keyboard. Lightweight and portable, the CR compact scale is perfect for use in light production, jewelries and domestic use. 11mm LCD display, tare function, auto-off, battery charge indicator, 3xAA batteries included.

FR BALANCE COMPACTE POUR USAGE INTERNE Simple à utiliser grâce à son clavier à 2 touches. La balance compacte CR est légère et portable et s'adapte parfaitement aux secteurs industriels, aux bijouteries et à l'usage ménager. Écran LCD hauteur 11 mm, fonction tare, arrêt automatique, voyant niveau batterie, piles (3xAA fournies)

CODICE - CODE - CÓDIGO - CODE	V-CR
PORTATA - CAPACITY - CAPACIDAD - PORTEE	5 Kg
DIVISIONE - DIVISION - DIVISIÓN - DIVISION	1 gr.
DIMENSIONI - DIMENSIONS - DIMENSIONES - DIMENSIONS	140x205x41mm
DIMENSIONI PIATTO - PAN DIMENSIONS DIMENSIONED DEL PLATO - DIMENSIONS PLATEAU	125X132mm
PESO - WEIGHT - PESO - POIDS	5 Kg
PREZZO - PRICE - PRECIO - PRIX	190,00 €



IT BILANCIA DA TAVOLO COMPATTA Bilancia semplice e compatta da tavolo con tastiera a membrana. Struttura in abs, piano Inox, risoluzione 30000 punti, display LCD LED rossi, batteria interna (4 Ah) ricaricabile, alimentazione con adattatore di rete 6 V in dotazione. Le applicazioni possibili sono: pesata semplice, percentuale, controllo di tolleranza.

EN COMPACT BENCH SCALE Compact, easy-to-use bench scale with touch panel keypad. ABS construction, stainless steel pan, 30000 max resolution, red led backlit LCD display, internal rechargeable battery (4 Ah) supplied with 6V power adapter. Possible applications are: weighing, percentage, tolerance check.

ES BALANZA COMPACTA DE MESA Balanza simple y compacta de mesa, con un teclado de membrana. Estructura en abs. Plato de acero inoxidable, resolución 30000 puntos, display LCD LED rojo, batería interna (4 Ah) recargable, fuente de alimentación con adaptador de corriente 6V incluido. Las aplicaciones posibles son: peso, porcentaje, control de tolerancia.

FR BALANCE DE TABLE COMPACTE Balance de table simple et compacte avec clavier à membrane. Corps en abs, plateau Inox, résolution 30000 points, écran LCD LED rouges, batterie interne (4 Ah) rechargeable, alimentation avec adaptateur de réseau 6 V en dotation. Fonctions: pesage simple, pourcentage, contrôle de tolérance.

IT BILANCIA DA TAVOLO COMPATTA Bilancia semplice e compatta da banco con tastiera a 2 tasti membrana. Struttura in abs, display LCD retroilluminato, funzionamento con 3 batterie alcaline (non incluse) tipo C (mezza torcia), alimentazione con adattatore AC in dotazione. Maniglia per il trasporto.

EN COMPACT BENCH SCALE Compact, easy-to-use bench scale with 2-button touch panel keypad. ABS housing, stainless steel pan, backlit LCD display, 3 C type alkaline batteries (not included), supplied with with AC power adapter. Handles for easy transportation.

ES BALANZA COMPACTA DE MESA Balanza de mesa simple y compacta, con teclado de membrana de 2 teclas. Estructura en ABS, display LCD retroiluminado, funcionamiento con 3 baterías alcalinas (no incluidas) tipo C (medianas) alimentación con adaptador AC incluido. Manija para el transporte.

FR BALANCE DE TABLE COMPACTE Balance de table simple et compacte avec clavier à membrane à 2 touches. Corps en abs, écran LCD rétro-éclairé, fonctionne avec 3 piles alcalines (non fournies) type C, alimentation avec adaptateur AC en dotation. Poignée pour le transport.

CODICE - CODE - CÓDIGO - CODE	V-BS204N
PORTATA - CAPACITY - CAPACIDAD - PORTEE	30 Kg
DIVISIONE - DIVISION - DIVISIÓN - DIVISION	1 gr.
DIMENSIONI - DIMENSIONS - DIMENSIONES - DIMENSIONS	265x320x111 mm
DIMENSIONI PIATTO - PAN DIMENSIONS DIMENSIONES DEL PLATO - DIMENSIONS PLATEAU	210x270 mm
PESO - WEIGHT - PESO - POIDS	3 Kg
PREZZO - PRICE - PRECIO - PRIX	290,00 €

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-BS205-9K	V-BS205-20K	V-BS205-75K
PORTATA - CAPACITY CAPACIDAD - PORTEE	9 Kg	20 Kg	75 Kg
DIVISIONE - DIVISION DIVISIÓN - DIVISION	5 g.	10 g.	50 g.
DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONES - DIMENSIONS	315x320 x60 mm	315x320 x60 mm	315x320 x60 mm
DIMENSIONI PIATTO - PAN DIMENSIONS DIMENSIONES DEL PLATO - DIMENSIONS PLATEAU	280x316 mm	280x316 mm	280x316 mm
PESO - WEIGHT PESO - POIDS	1,5 Kg	1,5 Kg	1,5 Kg
PREZZO - PRICE - PRECIO - PRIX	300,00 €	300,00 €	300,00 €





IT BILANCIA DA BANCO COMPATTA IN ACCIAIO INOX AISI 304 Struttura in acciaio inox IP69K, display led rosso altezza 35mm, batteria interna ricaricabile, tastiera a 4 tasti a membrana e calibrazione esterna, adattatore di rete 12V, funzione di tara, funzione di autospegnimento, 100 ore autonomia.

EN STAINLESS STEEL AISI 304 COMPACT COUNTER BALANCE IP69K stainless steel frame, display red led 35mm height, internal rechargeable battery, 4-key membrane keypad and external calibration, 12V mains adapter, tare function, auto-off function, 100 hours autonomy.

ES BALANZA COMPACTA DE MOSTRADOR EN ACERO INOXIDABLE Marco de acero inoxidable IP69K, pantalla con led rojo 35 mm de altura, batería interna recargable, teclado de membrana de 4 teclas y calibración externa, adaptador de red de 12V, función

FR BALANCE DE TABLE COMPACTE EN ACIER INOXYDABLE Cadre en acier inoxydable IP69K, écran led rouge, hauteur 35 mm, batterie interne rechargeable, clavier à membrane à 4 touches et étalonnage externe, adaptateur secteur 12V, fonction tare, arrêt automatique, autonomie de 100 heures. de tara, función de apagado automático, 100 horas de autonomía.

IT BILANCIA PORTATILE Struttura in alluminio, display LCD retroilluminato e separabile, batterie interne ricaricabili autonomia 60 ore, tastiera a 4 tasti a membrana, funzione di tara, unità di misura in kg/lb, uscita dati RS232. Maniglia per il trasporto.

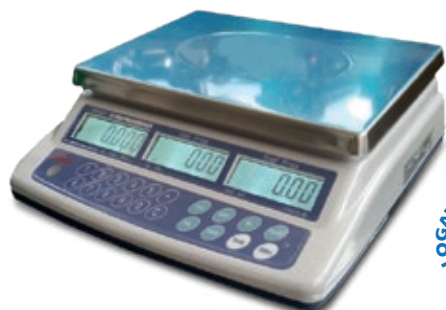
EN PORTABLE SCALE Painted aluminium structure, LCD display with backlight, internal rechargeable batteries 60 hours of autonomy, membrane keyboard (4 keys), tare function, unit selection kg/lb, RS232 output. Carry handle.

ES BALANZA PORTATÍL Estructura en aluminio pintado, display LCD retroiluminado, baterías internas recargables, autonomía 60 horas, teclado de membrana de 4 teclas, función tara, unidad de medida en kg/lb, salida de datos RS232. Dotada de manija para el transporte.

FR BALANCE PORTABLE Structure en aluminium, écran LCD rétroéclairé, batteries internes rechargeables, autonomie 60 heures, clavier à membrane à 4 touches, fonction tare, unités de mesure kg/lb, port série RS232. Poignée pour faciliter le transport.

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-BS217/6	V-BS217/15
PORTATA - CAPACITY CAPACIDAD - PORTEE	3/6kg	6/15kg
DIVISIONE - DIVISION DIVISIÓN - DIVISION	1/2 g	2/5 g
DIMENSIONI PIATTO - PAN DIMENSIONS DIMENSIONES DEL PLATO - DIMENSIONES PLATEAU	247x212 mm	247x212 mm
DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONES - DIMENSIONS	266X303 X109h mm	266X303 X109h mm
PREZZO - PRICE - PRECIO - PRIX	620,00 €	620,00 €

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-BS219-60	V-BS219-150
PORTATA - CAPACITY CAPACIDAD - PORTEE	30/60kg	60/150kg
DIVISIONE - DIVISION DIVISIÓN - DIVISION	10/20 g	20/50 g
DIMENSIONI PIATTO - PAN DIMENSIONS DIMENSIONES DEL PLATO - DIMENSIONES PLATEAU	355X443 mm	355X443 mm
DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONES - DIMENSIONS	355x615 x85h mm	355x615 x85h mm
PREZZO - PRICE - PRECIO - PRIX	730,00 €	730,00 €



IT BILANCE DA BANCO Bilancia peso prezzo importo, piatto 300x230, doppio display retroilluminato, tastiera impermeabile a 20 tasti, 10 PLU, funzione tara. Alimentazione a batteria interna lunga durata (90 ore) oppure con alimentazione esterna 220AC in dotazione.

EN BENCH SCALE Price computing bench scale, 300x230 pan, double backlit display, waterproof 20 keys keyboard, 10 PLU, tare. Equipped with a long duration internal battery (90 hours) and a 220AC power adaptor.

ES BALANZAS DE MOSTRADOR Báscula, peso, precio, importe, plato 300x230, doble display retroiluminado, teclado impermeable de 20 teclas, 10 PLU, función tara. Alimentación con batería interna de larga duración (90 horas) o con fuente de alimentación externa 220AC en dotación.

FR BALANCE DE TABLE Balance poids, prix, prix totale. Plateau 300x230, double écran rétro-éclairé, clavier imperméable à 44 touches, 10 PLU, tare. Alimentation avec batterie interne de longue durée (90 heures) et adaptateur 220AC en dotation.

IT BILANCE DA BANCO CON STAMPANTE Struttura in acciaio inox, doppio display LCD per la visualizzazione delle transazioni peso-prezzo-impasto, 4 operatori, tastiera membrana da 60 tasti 30x2 PLU, 500 articoli, PLU richiamabili da tastiera, 6 tasti per il richiamo diretto delle funzioni, riapertura scontrino su operatore, copia dello scontrino per operatore, blocco prezzo, blocco tara, stampa del codice a barre EAN 13, stampa totali articoli, stampa scontrino su rotolo continuo, stampa articolo singolo, stampa etichette su rotolo continuo, stampante LINERLESS lunghezza 57 mm diam. rotolo 50 mm, batterie interne ricaricabili di lunga durata. Optional: piatto a bacinella.

EN BENCH SCALE WITH PRINTER S/steel body, double LCD display, price computing, 4 operators, touch panel on keyboard, 60 keys, 30x2 PLU, 500 items, PLU recallable from keyboard, 6 direct functional keys, ticket reopening and ticket copy for each operator, price block option, tare block option, EAN 13 barcode printing, items total sum printing, roll ticket printing, single item printing, roll label printing, Linerless printer, length 57 mm, roll diameter 50 mm, internal rechargeable battery of long duration. Optional: weighing bowl.

ES BALANZA DE BANCO CON IMPRESORA Estructura en acero inoxidable, doble display LCD para visualizar peso-precio-importe, 4 operadores, teclado de membrana de 60 teclas, 30x2 PLU, 500 artículos, PLU contactados desde teclado, 6 teclas para la llamada directa de las funciones, reapertura del recibo y copia del recibo para el operador, bloqueo precio, bloqueo tara, impresión del código de barras EAN 13, impresión artículos totales, impresión recibo en rollo continuo, impresión artículo individual, impresión etiqueta en rollo continuo, impresora LINERLESS, longitud 57 mm diam. rollo 50mm, batería interna recargable de larga duración. Optional: plato tipo bol.

FR BALANCE DE TABLE AVEC IMPRIMANTE Balance poids, prix, prix total: corps en acier inox, double écran LCD, 4 opérateurs, clavier à membrane, 60 touches, 30x2 PLU, 500 articles, PLU selectable avec le clavier, 6 touches pour les fonctions directes, ouverture et copie du ticket pour chaque opérateur, possibilité de bloquer le valeur de la tare et du prix, impression code à barre EAN13, impression total articles, impression ticket sur rouleau, impression article individuel, impression étiquette sur rouleau, imprimante Linerless longueur 57mm, diamètre rouleau 50 mm, batterie interne rechargeable.

CODICE - CODE - CÓDIGO - CODE	V-BATP
PORTATA - CAPACITY - CAPACIDAD - PORTEE	6/15 Kg
DIVISIONE - DIVISION - DIVISIÓN - DIVISION	2/5 gr
DIMENSIONI PIATTO - PAN DIMENSIONS DIMENSIONES DEL PLATO - DIMENSIONS PLATEAU	300x230 mm
DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONES - DIMENSIONS	315x330 x125h mm
PESO - WEIGHT PESO - POIDS	5 Kg
PREZZO - PRICE - PRECIO - PRIX	510,00 €

CODICE - CODE - CÓDIGO - CODE	V-BIL12B	V-BIL30B
PORTATA - CAPACITY - CAPACIDAD - PORTEE	12 Kg	30 Kg
DIVISIONE - DIVISION - DIVISIÓN - DIVISION	2 g	5 g
DIMENSIONI PIATTO - PAN DIMENSIONS DIMENSIONES DEL PLATO - DIMENSIONS PLATEAU	350x250 mm	350x250 mm
DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONES - DIMENSIONS	360x380 x150h mm	360x380 x150h mm
PESO - WEIGHT PESO - POIDS	9 Kg	9 Kg
PREZZO - PRICE - PRECIO - PRIX	1470,00 €	1470,00 €
OPTIONAL PIATTO BACINELLA - WEIGHING BOWL PLATO TIPO BOL - CUVETTE		110,00 €



IT BILANCE DA BANCO Bilancia peso prezzo importo, struttura in abs, piatto inox 200x300mm, display LCD retroilluminato, batterie interne ricaricabili autonomia 120 ore, 10 plu a richiamo diretto. Optional: piatto a bacinella.

EN BENCH SCALE Rice computing bench scale, ABS construction, s/steel 200x300 mm pan, backlit LCD display, internal rechargeable battery, battery life 120 hours, 10 PLU pre-set key. Optional: weighing bowl.

ES BALANZAS DE MOSTRADOR Balanza (PPI) peso, precio, importe, estructura en ABS, plato inoxidable 200 x 300mm, display LCD retroiluminado, baterias internas recargables, autonomía 120 horas, 10 PLU llamada directa.

FR BALANCE DE TABLE Balance poids, prix, prix total, corps en ABS, plateau inox 200x300 mm, écran LCD rétro-éclairé, batteries internes rechargeables, autonomie 120 heures, 10 PLU à rappel direct. En option: cuvette.

CODICE - CODE - CÓDIGO - CODE	V-MULT 6/15
PORTATA - CAPACITY - CAPACIDAD - PORTEE	6/15 Kg
DIVISIONE - DIVISION - DIVISIÓN - DIVISION	2/5 g
DIMENSIONI PIATTO - PAN DIMENSIONS DIMENSIONES DEL PLATO - DIMENSIONS PLATEAU	230x300 mm
DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONES - DIMENSIONS	320x330 x450 mm
PESO - WEIGHT PESO - POIDS	6 Kg
PREZZO - PRICE - PRECIO - PRIX	530,00 €

OPTIONAL

PIATTO BACINELLA - WEIGHING BOWL
PLATO TIPO BOL - CUVETTE

90,00 €



IT BILANCE DA BANCO CON STAMPANTE Struttura in acciaio inox, doppio display LCD per la visualizzazione delle transazioni peso-prezzo-imposto, 4 operatori, tastiera membrana da 60 tasti 30x2 PLU, 500 articoli, PLU richiamabili da tastiera, 6 tasti per il richiamo diretto delle funzioni, riapertura scontrino su operatore, copia dello scontrino per operatore, blocco prezzo, blocco tara, stampa del codice a barre EAN 13, stampa totali articoli, stampa scontrino su rotolo continuo, stampa articolo singolo, stampa etichette su rotolo continuo, stampante LINERLESS lunghezza 57 mm diam. rotolo 50 mm, batterie interne ricaricabili di lunga durata. Optional: piatto a bacinella.

ES BALANZA DE BANCO CON IMPRESORA Estructura en acero inoxidable, doble display LCD para visualizar peso-precio-importe, 4 operadores, teclado de membrana de 60 teclas, 30x2 PLU, 500 artículos, PLU contactados desde teclado, 6 teclas para la llamada directa de las funciones, reapertura del recibo y copia del recibo para el operador, bloqueo precio, bloqueo tara, impresión del código de barras EAN 13, impresión artículos totales, impresión recibo en rollo continuo, impresión artículo individual, impresión etiqueta en rollo continuo, impresora LINERLESS, longitud 57 mm diam. rollo 50mm, batería interna recargable de larga duración. Optional: plato tipo bol.

EN BENCH SCALE WITH PRINTER S/steel body, double LCD display, price computing, 4 operators, touch panel on keyboard, 60 keys, 30x2 PLU, 500 items, PLU recallable from keyboard, 6 direct functional keys, ticket reopening and ticket copy for each operator, price block option, tare block option, EAN 13 barcode printing, items total sum printing, roll ticket printing, single item printing, roll label printing, Linerless printer, length 57 mm, roll diameter 50 mm, internal rechargeable battery of long duration. Optional: weighing bowl.

FR BALANCE DE TABLE AVEC IMPRIMANTE Balance poids, prix, prix total; corps en acier inox, double écran LCD, 4 opérateurs, clavier à membrane, 60 touches, 30x2 PLU, 500 articles, PLU selectable avec le clavier, 6 touches pour les fonctions directes, ouverture et copie du ticket pour chaque opérateur, possibilité de bloquer le valeur de la tare et du prix, impression code à barre EAN13, impression total articles, impression ticket sur rouleau, impression article individuel, impression étiquette sur rouleau, imprimante Linerless longueur 57mm, diamètre rouleau 50 mm, batterie interne rechargeable.

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-BIL12/30T
PORTATA - CAPACITY CAPACIDAD - PORTEE	12/30 Kg
DIVISIONE - DIVISION DIVISION - DIVISION	2/5 g
DIMENSIONE PIATTO - PAN SIZE DIMENSIONES DEL PLATO - DIMENSIONS PLATEAU	270x370 mm
DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONES - DIMENSIONS	350x370x550 mm
PESO - WEIGHT PEÑO - POIDS	11 Kg
PREZZO - PRICE PRECIO - PRIX	1470,00 €

OPTIONAL PIATTO BACINELLA - WEIGHING BOWL PLATO TIPO BOL - CUVETTE	110,00 €
--	-----------------



IT BILICO INDUSTRIALE Bilico da pavimento solo peso, piatto in acciaio inox, telaio in acciaio al carbonio verniciato, cella di carico in alluminio con protezione IP67, piedini regolabili in gomma antiscivolo e bolla di livello visibile esternamente, indicatore in abs, display LCD retroilluminato h 25mm, adattatore CA e batteria interna ricaricabile.

EN INDUSTRIAL FLOOR SCALE Weight only floor scale, stainless steel pan, painted carbon steel frame, aluminum IP67 load cell, non-slip rubber leveling feet and externally visible level bubble. ABS indicator, backlit LCD display h 25mm, AC power adapter, internal rechargeable battery. All stainless steel version available.

ES BALANZA INDUSTRIAL Balanza de suelo para peso, plato de pesado en acero inoxidable, marco de acero al carbono pintado, celda de carga en aluminio con protección IP67, pies ajustables en goma antideslizante y indicador de nivel visible externamente, indicador abs, display LCD retroiluminado h 25mm, adaptador CA y batería interna recargable.

FR BASCULE INDUSTRIELLE Bascule au sol uniquement pour le poids, plateau en acier inox, corps en acier au carbone peint, capteur de pesage en aluminium avec protection IP67, pieds réglables antidérapants et bulle de niveau visible à l'extérieur, indicateur en abs, écran LCD rétro-éclairé h 25mm, adaptateur CA et batterie interne rechargeable.

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-DEFENDER3P30R	V-DEFENDER3P60L	V-DEFENDER3P150L	V-DEFENDER3P150X	V-DEFENDER3P300L
PORTATA - CAPACITY CAPACIDAD - PORTEE	30 Kg	60 Kg	150 Kg	150 Kg	300 Kg
DIVISIONE - DIVISION DIVISIÓN - DIVISION	5 gr.	10 gr.	20 gr.	20 gr.	50 gr.
DIMENSIONE PIATTO PAN SIZE DIMENSIONES DEL PLATO DIMENSIONS PLATEAU	355x305 mm	550x420 mm	550x420 mm	650x500 mm	650x500 mm
DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONES - DIMENSIONS	355x305 x572 mm	420x550 x920 mm	420x550 x920 mm	650x500 x920 mm	650x500 x920 mm
MATERIALE CONSTRUCTION MATERIAL MATÉRIEL	ACCIAIO VERNICIATO PAINTED STEEL ACERO PINTADO ACIER PEINT	ACCIAIO VERNICIATO PAINTED STEEL ACERO PINTADO ACIER PEINT	ACCIAIO VERNICIATO PAINTED STEEL ACERO PINTADO ACIER PEINT	ACCIAIO VERNICIATO PAINTED STEEL ACERO PINTADO ACIER PEINT	ACCIAIO VERNICIATO PAINTED STEEL ACERO PINTADO ACIER PEINT
PREZZO - PRICE PRECIO - PRIX	840,00 €	930,00 €	930,00 €	1140,00 €	1140,00 €



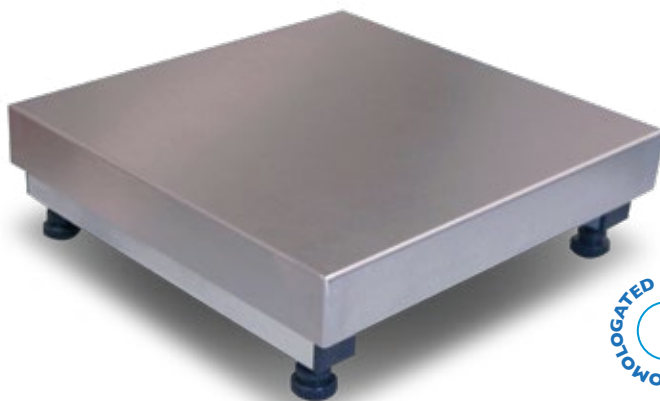
IT BILICO DA PAVIMENTO OMOLOGATO Bilico da pavimento (solo peso), economico, ideale per applicazioni di pesatura in genere nelle aree di produzione, confezionamento, magazzino, inventario. Piano carico in acciaio inox AISI 304, telaio in acciaio al carbonio verniciato, cella di carico in alluminio con protezione IP65, piedini regolabili in gomma antiscivolo e bolla di livello visibile esternamente, indicatore con tastiera a 4 tasti a membrana in rilievo, display LCD retroilluminato h 25 mm, funzionamento a batteria interna ricaricabile (autonomia 100h) e modalità di montaggio multiple. Di serie è dotato di uscita seriale RS232.

EN HOMOLOGATED FLOOR SCALE Economy line of floor scales (weight only) ideal for general weighing in production, packaging, warehouse, inventory. AISI 304 stainless steel pan, painted carbon steel frame, aluminum IP65 load cell, non-slip rubber leveling feet and externally visible level bubble. Indicator with tactile 4-button touch panel keypad, backlit LCD display h 25mm, built-in rechargeable battery operation (battery life 100h) and flexible mounting capabilities. Built-in RS232 serial port as standard.

ES BALANZA DE PISO HOMOLOGADA Balanza de piso (solo peso), económica, ideal para el pesaje utilizado generalmente en las áreas de producción, confección, almacenamiento e inventario. Superficie de carga en acero inoxidable AISI 304, chasis en acero al carbonio pintado, celda de carga en aluminio con protección IP65, patas de goma antideslizante y regulables e indicador de nivel visible externamente, indicador con teclado de membrana de 4 teclas en relieve, display LCD retroiluminado h 25 mm, funcionamiento a batería interna recargable (autonomía 100h) y modalidad de montaje múltiple. Equipada de serie con puerto serial RS232.

FR BASCULE AU SOL HOMOLOGUÉE Bascule au sol (uniquement poids), économique, idéale dans les domaines de la production, de l'emballage, des entrepôts et des inventaires. Plateau de pesée en acier inox AISI 304, châssis en acier au carbone peint, capteur en aluminium avec protection IP65, pieds réglables en caoutchouc antidérapants et bulle de niveau visible à l'extérieur, indicateur avec clavier à membrane à 4 touches embossées, écran LCD rétro-éclairé h 25 mm, fonctionne à batterie interne rechargeable (100 h d'autonomie) et modes de montage multiples. En dotation port série RS232.

CODICE - CODE - CÓDIGO - CODE	V-DEF3P30R	V-DEF3P60L	V-DEF3P150L	V-DEF3P150X
PORTATA - CAPACITY CAPACIDAD - PORTEE	30 Kg	60 Kg	150 Kg	150 Kg
DIVISIONE - DIVISION DIVISIÓN - DIVISION	10 g	20 g	50 g	50 g
DIMENSIONE PIATTO PAN SIZE DIMENSIONES DEL PLATO DIMENSIONS PLATEAU	355x305 mm	420x550 mm	420x550 mm	650x500 mm
DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONES - DIMENSIONS	355x305 x572 mm	420x550 x920 mm	420x550 x920 mm	650x500 x920 mm
PREZZO - PRICE PRECIO - PRIX	960,00 €	1060,00 €	1060,00 €	1280,00 €



IT PIATTAFORMA INDUSTRIALE MONOCELLA Nuova serie di piattaforme di pesatura elettroniche di piccola e media portata, con cella di carico single-point, omologate OIML R60. Interamente costruite in Italia, sono realizzate con una doppia struttura in tubolare di acciaio zincato e piano di carico in lamiera di acciaio INOX AISI304; sono collegabili a qualsiasi indicatore di peso per celle di carico. La particolare tipologia costruttiva unita alla ottimizzazione dei processi di produzione, permette di proporre un prezzo di vendita particolarmente invitante e, quindi, di rappresentare una validissima alternativa a prodotti di importazione di pari categoria.

EN SINGLE-POINT LOAD CELL WEIGHING PLATFORM New line of small/medium capacity electronic weighing platform with single-point load cell, OIML R60 approved. Fully made in Italy. Double zinc-coated tubular frame. AISI 304 stainless steel load cell. Connectable to any weight indicator for load cell. The particular construction typology along with the optimization of the production process, makes it affordable to any budget, being a valid alternative to import (products of the same level).

ES PLATAFORMA INDUSTRIAL MONOCELDA Nueva serie de plataforma de pesaje electrónico de pequeña y media capacidad, con celdas de carga de un solo punto homologada OIML R60. Totalmente fabricada en Italia, hecha con una doble estructura tabular de acero galvanizado y superficie de carga en lámina de acero inoxidable AISI304; pueden ser conectados a cualquier indicador de peso para la celda de carga. El tipo particular de construcción acoplado a la optimización de los procesos de producción, permite proponer un precio de venta atractivo y representa una alternativa válida a productos de importación de la misma categoría.

FR PLATEFORME DE PESAGE INDUSTRIELLE AU SOL À 1 CAPTEUR DE PESAGE Nouvelle série de plateformes électroniques de pesée de petite et moyenne portée, capteur à point d'appui central, homologuées OIML R60. Entièrement fabriquées en Italie. Double corps en acier tubulaire galvanisé et plateau de chargement en tôle d'acier INOX AISI304; adaptables à tous les indicateurs de poids pour capteurs de pesage. L'optimisation des processus de production ainsi qu'un mode de fabrication particulier, permettent de proposer un prix de vente particulièrement intéressant et compétitif par rapport à d'autres produits d'importation similaires.

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-MLC15/40	V-MLC30/40	V-MLC60/40	V-MLC150/40
PORTATA - CAPACITY CAPACIDAD - PORTEE	15 Kg	30 Kg	60 Kg	150 Kg
DIVISIONE - DIVISION DIVISIÓN - DIVISION	5 g	10 g	20 g	50 g
DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONES - DIMENSIONS	400x400 x100 mm	400x400 x100 mm	400x400 x100 mm	400x400 x100 mm
MULTICAMPO (solo con display SW23) MULTIFIELD (with SW23 display only) - MULTI CHAMP	2/5 g	5/10 g	10/20 g	20/50 g
PREZZO - PRICE PRECIO - PRIX	520,00 €	520,00 €	520,00 €	560,00 €
PREZZO INTERAMENTE INOX - S/STEEL VERSION PRICE PRECIO TODO ACERO INOX - PRIX ENTIEREMENT INOX	740,00 €	740,00 €	740,00	780,00 €



CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-MLC30/50	V-MLC60/50	V-MLC150/50
PORTATA - CAPACITY - CAPACIDAD - PORTEE	30 Kg	60 Kg	150 Kg
DIVISIONE - DIVISION - DIVISIÓN - DIVISION	10 g	20 g	50 g
DIMENSIONI - DIMENSIONS - DIMENSIONES - DIMENSIONS	500x500x120 mm	500x500x120 mm	500x500x120 mm
MULTICAMPO (solo con display SW23) MULTIFIELD (with SW23 display only) - MULTI CHAMP	5/10 g	10/20 g	20/50 g
PREZZO - PRICE - PRECIO - PRIX	740,00 €	740,00 €	740,00 €
PREZZO INTERAMENTE INOX - S/STEEL VERSION PRICE PRECIO TODO ACERO INOX - PRIX ENTIEREMENT INOX	1100,00 €	1100,00 €	1100,00 €

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-MLC60/60	V-MLC150/60	V-MLC300/60
PORTATA - CAPACITY - CAPACIDAD - PORTEE	60 Kg	150 Kg	300 Kg
DIVISIONE - DIVISION - DIVISIÓN - DIVISION	20 g	50 g	50 g
DIMENSIONI - DIMENSIONS - DIMENSIONES - DIMENSIONS	600x600x120 mm	600x600x120 mm	600x600x120 mm
MULTICAMPO (solo con display SW23) MULTIFIELD (with SW23 display only) - MULTI CHAMP	10/20 g	20/50 g	50/100 g
PREZZO - PRICE - PRECIO - PRIX	760,00 €	760,00 €	760,00 €
PREZZO INTERAMENTE INOX - S/STEEL VERSION PRICE PRECIO TODO ACERO INOX - PRIX ENTIEREMENT INOX	1180,00 €	1180,00 €	1180,00 €

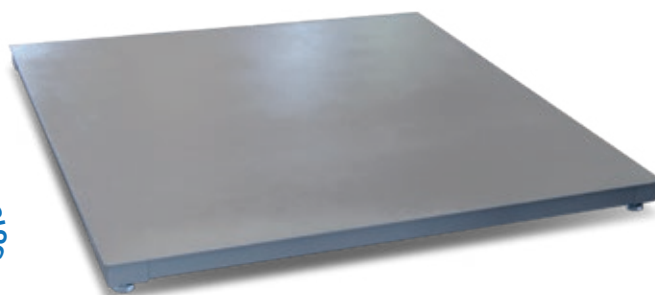
CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-MLC60/70	V-MLC150/70	V-MLC300/70
PORTATA - CAPACITY - CAPACIDAD - PORTEE	60 Kg	150 Kg	300 Kg
DIVISIONE - DIVISION - DIVISIÓN - DIVISION	20 g	50 g	100 g
DIMENSIONI - DIMENSIONS - DIMENSIONES - DIMENSIONS	700x700x120 mm	700x700x120 mm	700x700x120 mm
MULTICAMPO (solo con display SW23) MULTIFIELD (with SW23 display only) - MULTI CHAMP	10/20 g	20/50 g	50/100 g
PREZZO - PRICE - PRECIO - PRIX	990,00 €	990,00 €	990,00 €
PREZZO INTERAMENTE INOX - S/STEEL VERSION PRICE PRECIO TODO ACERO INOX - PRIX ENTIEREMENT INOX	1380,00 €	1380,00 €	1380,00 €

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-MLC60/80	V-MLC150/80	V-MLC300/80
PORTATA - CAPACITY - CAPACIDAD - PORTEE	60 Kg	150 Kg	300 Kg
DIVISIONE - DIVISION - DIVISIÓN - DIVISION	20 g	50 g	100 g
DIMENSIONI - DIMENSIONS - DIMENSIONES - DIMENSIONS	800x800x120 mm	800x800x120 mm	800x800x120 mm
MULTICAMPO (solo con display SW23) MULTIFIELD (with SW23 display only) - MULTI CHAMP	10/20 g	20/50 g	50/100 g
PREZZO - PRICE - PRECIO - PRIX	1220,00 €	1220,00 €	1220,00 €
PREZZO INTERAMENTE INOX - S/STEEL VERSION PRICE PRECIO TODO ACERO INOX - PRIX ENTIEREMENT INOX	1600,00 €	1600,00 €	1600,00 €

OPTIONAL

COLONNA VERNICIATA 600 mm - PAINTED COLUMN 600 mm - COLUMNA PINTADA 600 mm - COLONNE EN ACIER PEINT 600 mm	130,00 €
COLONNA VERNICIATA 1000 mm - PAINTED COLUMN 1000 mm - COLUMNA PINTADA 1000 mm - COLONNE EN ACIER PEINT 1000 mm	220,00 €
COLONNA INOX 600 mm - S/STEEL COLUMN 600mm - COLUMNA INOX 600 mm - COLONNE INOX 600 mm	270,00 €
COLONNA INOX 1000 mm - S/STEEL COLUMN 1000mm - COLUMNA INOX 1000 mm - COLONNE INOX 1000 mm	370,00 €
CELLA DI CARICO IN ACCIAIO INOX IP 68 FIN AL PIANO 400X400 - IP68 S/STEEL LOAD CELL UP TO SIZE 400X400 CELDA CARGA EN ACERO INOX IP68 FIN AL PLANO 400X400 - CAPTEUR DE CHARGEMENT EN ACIER INOX IP 68 JUSQU'AU PLATEAU 400X400	370,00 €
CELLA DI CARICO IN ACCIAIO INOX IP68 DAL PIANO 500X500 - IP68 S/STEEL LOAD CELL FROM SIZE 500X500 AND UP CELDA CARGA EN ACERO INOX IP 68 FIN AL PLANO 400X400 - CAPTEUR DE CHARGEMENT EN ACIER INOX IP68 À PARTIR DU PLATEAU 500X500	450,00 €

DISPLAY ESCLUSO VEDI PAG 81 PER GLI ABBINAMENTI
OPTIONAL DISPLAY, SEE PAGES 81
DISPLAY EXCLUIDO VER PAG 81 PARA LAS COMBINACIONES
ÉCRAN NON FOURNI VOIR PAG 81 POUR LES COMBINAISONS



IT PIATTAFORME INDUSTRIALI A 4 CELLE DI CARICO Piattaforma a 4 celle di carico omologate OIML R60, in acciaio inox IP68. Struttura in tubolare di acciaio verniciato e piano di carico in lamiera di acciaio verniciato da 4 mm. Piedini cella in acciaio nichelato con snodo a sfera autocentrante. Scatola derivazione celle in ABS con cavo di collegamento ad indicatore da mt. 5. Disponibile nella versione da pavimento e da interrare, quest'ultima con apposita cornice (optional). Da accoppiare con display mod. V-LA715.

EN INDUSTRIAL WEIGHING PLATFORM WITH 4 LOAD CELLS Weighing platform with 4 load cells, OIML R60 approved, painted steel tubular frame base. 4mm Painted steel plate pan. Nickel plated feet with sphere joint for auto-leveling. ABS load cells box with 5mt cable to connect indicator. Versions available: on floor or floor level installation (with optional frame). Recommended display: V-LA715.

ES PLATAFORMAS INDUSTRIALES A 4 CELDAS DE CARGA Plataformas Industriales a 4 celdas de carga homologada OIML R60. Estructura tabular de acero pintado y plano de carga en lámina de acero pintado de 4mm. Pie celda en acero niquelado con conjunto a esfera autocentrado. Caja de conexión celdas en ABS con enlace de cables a visor mt.5. Disponible en la versión de suelo y a incrustar, esta última con un marco especial (opcional). Display recomendado: V-LA715.

FR PLATEFORMES INDUSTRIELLES À 4 CAPTEURS DE PESAGE Plateforme à 4 capteurs de pesage homologuées OIML R60. Corps en acier tubulaire peint et plateau de chargement en tôle d'acier peint de 4 mm. Pieds articulés en acier nickelé à centrage autoatique. Boîtier de dérivation capteurs en ABS avec câble alimentation/indicateur 5 mt. Disponible dans la version au sol ou encastrable avec cadre en option. Ecran recommandé: V-LA715.

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-PEC150/80	V-PEC300/80	V-PEC600/80	V-PEC300/100	V-PEC600/100	V-PEC1500/100
PORTATA - CAPACITY CAPACIDAD - PORTEE	150 Kg	300 Kg	600 Kg	300 Kg	600 Kg	1500 Kg
DIVISIONE - DIVISION DIVISION - DIVISION	50 g	100 g	200 g	100 g	200 g	500 g
MULTICAMPO (solo con display SW23) MULTIFIELD (with SW23 display only) - MULTI CHAMP	20/50 g	50/100 g	100/200 g	50/100 g	100/200 g	200/500 g
DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONES - DIMENSIONS	800x800 x100 mm	800x800 x100 mm	800x800 x100 mm	1000x1000 x100h mm	1000x1000 x100h mm	1000x1000 x100h mm
DIMENSIONI PIANO - PAN SIZE DIMENSIONES ENCIMERA - DIMENSIONS PLATEAU	800x800 mm	800x800 mm	800x800 mm	1000x1000 mm	1000x1000 mm	1000x1000 mm
PREZZO - PRICE PRECIO - PRIX	1400,00 €	1400,00 €	1400,00 €	1440,00 €	1440,00 €	1440,00 €
PREZZO INTERAMENTE INOX - S/STEEL VERSION PRICE PRECIO TODO ACERO INOX - PRIX ENTIEREMENT INOX	2890,00 €	2890,00 €	2890,00 €	3160,00 €	3160,00 €	3160,00 €



CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-PEC600/100L	V-PEC1500/100	V-PEC3000/100	V-PEC600/125	V-PEC1500/125	V-PEC3000/125
PORTATA - CAPACITY CAPACIDAD - PORTEE	600 Kg	1500 Kg	3000 Kg	600 Kg	1500 Kg	3000 Kg
DIVISIONE - DIVISION DIVISION - DIVISION	200 g	500 g	1000 g	200 g	500 g	1000 g
MULTICAMPO (solo con display SW23) MULTIFIELD (with SW23 display only) - MULTI CHAMP	100/200 g	200/500 g	500/1000 g	100/200 g	200/500 g	500/1000 g
DIMENSIONI PIANO - PAN SIZE DIMENSIONES ENCIMERA - DIMENSIONS PLATEAU	1000x1250 mm	1000x1250 mm	1000x1250 mm	1250x1250 mm	1250x1250 mm	1250x1250 mm
DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONES - DIMENSIONS	1000x1250 x90h mm	1000x1250 x90h mm	1000x1250 x90h mm	1250x1250 x90h mm	1250x1250 x90h mm	1250x1250 x90h mm
PREZZO - PRICE PRECIO - PRIX	1460,00 €	1460,00 €	1600,00 €	1540,00 €	1540,00 €	1660,00 €
PREZZO INTERAMENTE INOX - S/STEEL VERSION PRICE PRECIO TODO ACERO INOX - PRIX ENTIEREMENT INOX	3360,00 €	3360,00 €	3470,00 €	3570,00 €	3570,00 €	3700,00 €

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-PEC600/150	V-PEC1500/150	V-PEC3000/150	V-PEC600/150 L	V-PEC1500/150 L	V-PEC3000/150 L
PORTATA - CAPACITY CAPACIDAD - PORTEE	600 Kg	1500 Kg	3000 Kg	600 Kg	1500 Kg	3000 Kg
DIVISIONE - DIVISION DIVISION - DIVISION	200 g	500 g	1000 g	200 g	500 g	1000 g
MULTICAMPO (solo con display SW23) MULTIFIELD (with SW23 display only) - MULTI CHAMP	100/200 g	200/500 g	500/1000 g	100/200 g	200/500 g	500/1000 g
DIMENSIONI PIANO - PAN SIZE DIMENSIONES ENCIMERA - DIMENSIONS PLATEAU	1500x1250 mm	1500x1250 mm	1500x1250 mm	1500x1500 mm	1500x1500 mm	1500x1500 mm
DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONES - DIMENSIONS	1500x1250 x90h mm	1500x1250 x90h mm	1500x1250 x90h mm	1500x1500 x90h mm	1500x1500 x90h mm	1500x1500 x90h mm
PREZZO - PRICE PRECIO - PRIX	1600,00 €	1600,00 €	1710,00 €	1710,00 €	1710,00 €	1870,00 €
PREZZO INTERAMENTE INOX - S/STEEL VERSION PRICE PRECIO TODO ACERO INOX - PRIX ENTIEREMENT INOX	3890,00 €	3890,00 €	3990,00 €	4240,00 €	4240,00 €	4460,00 €

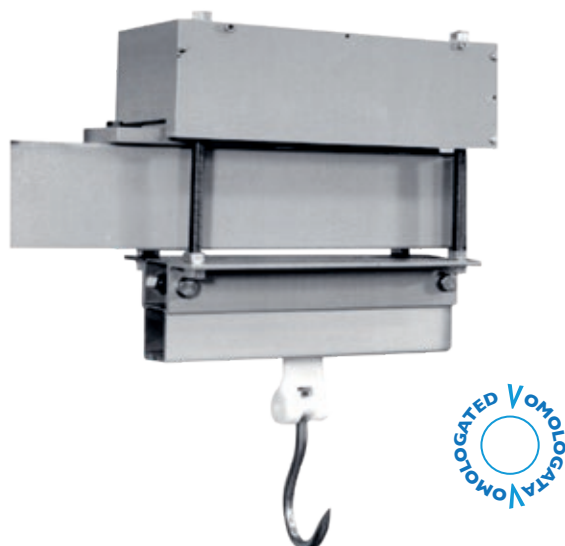
CORNICE PER BUCA DI FONDAZIONE OPCIONAL MARCO PARA INSTALACIÓN EN EL SUELO
FRAME FOR FLOOR LEVEL INSTALLATION CADRE DE FOSSE

DIMENSIONI - DIMENSIONS - DIMENSIONES - DIMENSIONS	800X800	1000X1000	1000X1250	1250X1250	1500X1250	1500X1500
PREZZO VERNICIATO - PRICE (PAINTED STEEL) - PRECIO PINTADO - PRIX PEINT	240,00 €	260,00 €	280,00 €	280,00 €	300,00 €	320,00 €
PREZZO INOX - PRICE (S/STEEL) - PRECIO TODO ACERO INOX - PRIX INOX	620,00 €	680,00 €	700,00 €	740,00 €	760,00 €	800,00 €

RAMPA DI ACCESSO RAMPA DE ACCESO
ACCESS RAMP RAMPE D'ACCÈS

LUNGHEZZA - LENGHT - LONGITUD - LONGEUR	900X800	900X1000	900X1250	900X1500
PREZZO VERNICIATO - PRICE (PAINTED STEEL) - PRECIO PINTADO - PRIX PEINT	420,00 €	440,00 €	480,00 €	560,00 €
PREZZO INOX - PRICE (S/STEEL) - PRECIO TODO ACERO INOX - PRIX INOX	960,00 €	1060,00 €	1140,00 €	1320,00 €

CODICE - CODE - CODICIO - CODE	DESCRIZIONE - DESCRIPTION - DESCRIPCIÓN	PREZZO - PRICE - PRECIO - PRIX
V-G-CV	GUAINA DI PROTEZIONE PER CAVI CELLA - CELL CABLE PROTECTION COVER - BOLSILLOS DE PROTECCIÓN PARA LOS CABLES DE LA CELDA - GAINÉ DE PROTECTION POUR CÂBLES CAPTEUR	290,00 €
V-SCIP68	SCATOLA DI DERIVAZIONE IN ACCIAIO INOX CON PROT. IP68 - IP68 STAINLESS STEEL LOAD CELL BOX - CAJA DE CONEXIONES DE ACERO INOXIDABLE CON PROT. IP68 - BOÎTIER DE DÉRIVATION EN ACIER INOX AVEC PROT. IP68	200,00 €
V-GEL	SIGILLATURA CON GEL DELLA SCATOLA DI DERIVAZIONE - LOAD CELL BOX SEALING SELLADO CON GEL DE LA CAJA DE CONEXIONE - FERMETURE ÉTANCHE AVEC GEL DE BOÎTIER DE DÉRIVATION	150,00 €



IT PESA AEREA A UNA CELLA DI CARICO (GUIDOVIA LUNGA mm 300) Struttura da applicare a qualsiasi tipo di guidovia e di sostegno. Grado di protezione di IP67 contro polvere e umidità. Cavo di collegamento a indicatore da m. 5 schermato antifiamma a sei poli. Collegabile a qualsiasi indicatore peso per celle di carico (non incluso). Optional: display - staffa di ancoraggio.

EN HANGING SCALE WITH ONE LOAD CELL (Weighing rail 300mm) Suitable to any kind of weighing rail. IP67 dust and damp protection. 5m fire-proof six pole connecting cable for indicator. Connectable to any weight indicator for load cell (not included). Optional: display - anchor clamp.

ES PESA AEREA A UNA CELDA DE CARGA (Carril 300mm de largo) Estructura que se puede aplicar a cualquier tipo de carril-guía y de apoyo. Grado de protección IP67 contra polvo y humedad. Cable de conexión con indicador de m.5 contra incendios a seis polos. Se pueden colear a cualquier indicador de peso para celdas de carga (no incluido). Opcional: soporte para colgar.

FR BALANCE AÉRIENNE À UN CAPTEUR (LONGUEUR RAIL 300 mm) Peut être montée dans n'importe quel système de rail et de support. Protection IP67 contre poussières et humidité. Câble alimentation/indicateur 5 mt, ignifuge à 6 pôles. Compatible avec tous les indicateurs de poids par capteurs de pesage (non fourni). Options: écran - support de fixation.

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-951/1C-A150	V-951/1C-A300	V-951/1C-I150	V-951/1C-I300
PORTATA - CAPACITY CAPACIDAD - PORTEE	150 Kg	300 Kg	150 Kg	300 Kg
DIVISIONE - DIVISION DIVISIÓN - DIVISION	50 g	100 g	50 g	100 g
DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONES - DIMENSIONS	300 mm	300 mm	300 mm	300 mm
MATERIALE - CONSTRUCTION MATERIAL - MATÉRIEL	ACCIAIO ZINCATO ZINC PLATED STEEL ACERO GALVANIZADO ACIER GALVANISÉ	ACCIAIO ZINCATO ZINC PLATED STEEL ACERO GALVANIZADO ACIER GALVANISÉ	ACCIAIO INOX STAINLESS STEEL ACERO INOXIDABLE ACIER INOX	ACCIAIO INOX STAINLESS STEEL ACERO INOXIDABLE ACIER INOX
PREZZO - PRICE PRECIO - PRIX	1110,00 €	1110,00 €	1460,00 €	1460,00 €



IT PESA AEREA A DUE CELLE DI CARICO (GUIDOVIA LUNGA mm 600) Struttura da applicare a qualsiasi tipo di guidovia e di sostegno. Grado di protezione di IP67 contro polvere e umidità. Cavo di collegamento indicatore da m. 5 schermato antifiama a sei poli. Collegabile a qualsiasi indicatore peso per celle di carico.

EN HANGING SCALE WITH TWO LOAD CELLS (Weighing rail 600mm) Suitable to any kind of weighing rail. IP67 dust and damp protection. 5mt fire-proof six pole connecting cable for indicator. Connectable to any weight indicator for load cell.

ES PESA AEREA A DOS CELDA DE CARGA (Carril 600mm de largo) Estructura que se puede aplicar a cualquier tipo de carril-guía y de apoyo. Grado de protección IP67 contra polvo y humedad. Cable de conexión con indicador de m.5 contra incendios a seis polos. Se pueden colegar a cualquier indicador de peso para celdas de carga.

FR BALANCE AÉRIENNE À DEUX CAPTEURS (LONGUEUR RAIL 600 mm) Peut être montée dans n'importe quel système de rail et de support. Protection IP67 contre poussières et humidité. Câble alimentation/indicateur 5 mt, ignifuge à 6 pôles. Compatible avec tous les indicateurs de poids par capteurs de pesage.

CODICE - CODE - CÓDIGO - CODE	V-951/2C-A300	V-951/2C-A600	V-951/2C-I 300	V-951/2C-I 600
PORTATA - CAPACITY - CAPACIDAD - PORTEE	300 Kg	600 Kg	300 Kg	600 Kg
DIVISIONE - DIVISION - DIVISIÓN - DIVISION	100 g	200 g	100 g	200 g
DIMENSIONI - DIMENSIONS - DIMENSIONES - DIMENSIONS	600 mm	600 mm	600 mm	600 mm
MATERIALE - CONSTRUCTION - MATERIAL - MATÉRIEL	ACCIAIO ZINCATO ZINC PLATED STEEL ACERO GALVANIZADO ACIER GALVANISE	ACCIAIO ZINCATO ZINC PLATED STEEL ACERO GALVANIZADO ACIER GALVANISE	ACCIAIO INOX STAINLESS STEEL ACERO INOXIDABLE ACIER INOX	ACCIAIO INOX STAINLESS STEEL ACERO INOXIDABLE ACIER INOX
PREZZO - PRICE - PRECIO - PRIX	1530,00 €	1530,00 €	2000,00 €	2000,00 €

DISPLAY ESCLUSO VEDI PAG 81 PER GLI ABBINAMENTI
OPTIONAL DISPLAY, SEE PAGES 81
DISPLAY EXCLUIDO VER PAG 81 PARA LAS COMBINACIONES
ÉCRAN NON FOURNI VOIR PAG 81 POUR LES COMBINAISONS



IT BILICO MURALE MONOCELLA CON PIANO RIBALTABILE E GANCERA

INOX Struttura da applicare a parete. Grado di protezione di IP67 contro polvere e umidità. Piano ribaltabile in acciaio INOX AISI304 (mm 580x460). Struttura in acciaio verniciato o inox AISI304. Braccio portamerce con gancio in acciaio inox AISI304. Collegabile a qualsiasi indicatore peso per celle di carico (non incluso).

EN WALL SCALE WITH ONE LOAD CELL, FOLDING PLATE AND STAINLESS

STEEL HOOK Wall application. IP67 dust and damp protection. AISI304 stainless steel folding plate (580x460mm). Weighing arm with s/steel hook. Connectable to any weight indicator for load cell (not included).

ES BALANZA MURAL DE UNA SOLA CELDA CON GANCHO PLEGADO DE

ACERO INOXIDABLE Estructura de instalar a la pared. Grado de protección IP67 contra polvo y humedad. Plano basculante en acero inoxidable AISI304 (580x460 mm). Estructura en acero pintado o inoxidable AISI304. Brazo y gancho en acero inoxidable AISI304. Se Pueden colgar a cualquier indicador de peso para celdas de carga. (no incluido).

FR BASCULE MURALE À UN CAPTEUR AVEC PLATEAU RABATTABLE ET CROCHETS

INOX À APPLIQUER À LA PAROI. Protection IP67 contre poussières et humidité. Plateau rabattable en acier INOX AISI304 (mm 580x460). Corps en acier peint ou inox AISI304. Bras de pesage (non fourni).

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-953/A150	V-953/A300	V-953/I 150	V-953/I 300
PORTATA - CAPACITY CAPACIDAD - PORTEE	150 Kg	300 Kg	150 Kg	300 Kg
DIVISIONE - DIVISION DIVISIÓN - DIVISION	50 g	100 g	50 g	100 g
MATERIALE - CONSTRUCTION MATERIAL - MATÉRIEL	ACCIAIO VERN. PAINTED STEEL ACERO PINTADO ACIER VERNI	ACCIAIO VERN. PAINTED STEEL ACERO PINTADO ACIER VERNI	ACCIAIO INOX STAINLESS STEEL ACERO INOXIDABLE ACIER INOX	ACCIAIO INOX STAINLESS STEEL ACERO INOXIDABLE ACIER INOX
PREZZO - PRICE PRECIO - PRIX	2100,00 €	2100,00 €	2630,00 €	2630,00 €



IT DISPLAY Indicatore digitale di peso omologato, display LCD h 25 mm retroilluminato, involucro in ABS, funzione: contapezzi, controllo peso, sommatoria pesate, risoluzione massima 15.000 div., alimentazione V. 220 e batteria ricaricabile (autonomia 70h).
OMOLOGATO (3000 dd)

EN DISPLAY Digital weight indicator, backlit LCD display, ABS housing, functions: piece counting, checkweighing, weight accumulation, max resolution 15,000 div, 220V power supply and rechargeable battery (70hrs battery life).
HOMOLOGATED (3000 dd)

ES DISPLAY Visor digital de peso homologado, display LCD h 25mm retroiluminado, carcasa ABS, función: cuenta las piezas, control de peso, totalizador de lo pesado, resolución máxima 15.000 div, alimentación V. 220 y batería recargable (70h de autonomía).
HOMOLOGADO (3000 dd)

FR ÉCRAN Indicateur digital du poids homologué, écran LCD h 25 mm rétro-éclairé, boîtier in ABS, fonction: comptage, contrôle du poids, somme des pesées, résolution maximum 15.000 div., alimentation V. 220 et batterie rechargeable (autonomie 70h).
HOMOLOGUE (3.000 dd)

IT DISPLAY Indicatore digitale di peso OMOLOGATO, display LCD h 52 mm retroilluminato, involucro in ACCIAIO INOX IP65, funzione: controllo peso, sommatoria pesate, risoluzione massima 30.000 div., alimentazione V. 220 e batteria ricaricabile (autonomia 50h), staffa inclusa.
OMOLOGATO (3000 dd)

EN DISPLAY Digital weight indicator homologated, h52 mm backlit LCD display, IP65 S/STEEL housing, functions: checkweighing, weight accumulation, max resolution 30,000 div, 220V power supply and rechargeable battery (50hrs battery life), anchor clamp included.
HOMOLOGATED (3000 dd)

ES DISPLAY Visor digital de peso Homologado, display LCD h 52mm retroiluminado, cubierta en acero inoxidable IP65, función: control de peso, totalizador de lo pesado, resolución máxima 30.000 div, alimentación V. 220 y batería recargable (50h de autonomía). Soporte incluido.
HOMOLOGADO (3000 dd)

FR ÉCRAN Indicateur digital du poids homologué, écran LCD h 52 mm rétro-éclairé, boîtier en ACIER INOX IP65, fonction: contrôle du poids, somme des pesées, résolution maximum 30.000 div., alimentation V. 220 et batterie rechargeable (autonomie 50h), support de fixation fourni.
HOMOLOGUE (3.000 dd)

IT DISPLAY Contenitore in acciaio inox AISI 304, Display a LED rossi (h. 10 mm), Tastiera a membrana numerica a 12 tasti, N° 2 porte seriali RS232C, Alimentazione 7,5 V con alimentatore esterno.
OMOLOGATO (3000 dd - 6000 dd e multicampo)

EN DISPLAY Aisi 304 stainless steel housing, h 10 mm red LED display, 12 keys touch panel keypad, 2 serial ports RS232C, 7.5V power supply and external battery pack.
HOMOLOGATED (3000 dd - 6000 dd e multifield)

ES DISPLAY Contenedor en acero inoxidable AISI 304, Display LED rojo (h.10mm), Teclado de membrana a 12 teclas, N°2 puertas serie RS232C, alimentación 7,5 V con alimentador externo.
HOMOLOGADO (3000 dd - 6000 dd y multicamp)

FR ÉCRAN Boîte en acier inox AISI304, écran LED rouges (h 10 mm), clavier touchscreen avec 12 touches, 2 ports série RS232C, alimentation 7.5V avec boîtier d'alimentation externe.
HOMOLOGUE (3.000 dd - 6000 dd et multichamp)

V-BS600CE

PREZZO - PRICE - PRECIO - PRIX

400,00 €

V-BS602CE

PREZZO - PRICE - PRECIO - PRIX

560,00 €

V-LA715

PREZZO - PRICE - PRECIO - PRIX

580,00 €



Condizioni generali di vendita

CONSEGNA

A mezzo corriere in porto franco con addebito in fattura. Spedizione giornaliera per macchine disponibili in magazzino. Per macchine da produrre 15 gg a partire dalla data d'ordine salvo imprevisti. Nel caso di materiale danneggiato, ritirarlo con riserva e di inviarci immediatamente comunicazione scritta.

PAGAMENTO

Dilazioni di pagamento da definirsi.

Si richiede pagamento in contanti o in contrassegno:

- prime forniture;
- al superamento del fido concesso;
- per l'invio di ricambi.

IMBALLO

Poliuretano Espanso.

ASSISTENZA TECNICA

a carico del rivenditore per tutta la durata della garanzia.

GARANZIA 1 ANNO

escluse le parti elettriche.

La merce deve essere resa franco nostro stabilimento. Tutti i prezzi si intendono IVA ESCLUSA.

La ditta si riserva la possibilità di cambiamenti tecnici ed estetici senza obbligo di preavviso

Condiciones generales de venta

ENTREGA

La entrega se hace trámite mensajero, donde los gastos de envío son pagados por el vendedor y cargados en la factura. Envío diario de máquinas disponibles en stock. Las máquinas a producir tardan 15 días desde la fecha del pedido, salvo circunstancias imprevistas. En el caso de material dañado, retirarlo con reserva e inmediatamente enviar una notificación por escrito.

PAGO

Términos de pagos a determinar.

Se requiere el pago en efectivo o contra reembolso:

- *al primer suministro
- *al superar el crédito concedido;
- *al envío de piezas de repuesto.

EMBALAJE

Espuma de poliuretano

ASISTENCIA TÉCNICA

a cargo del distribuidor por toda la duración de la garantía

GARANTÍA 1 AÑOS

excluyendo las partes eléctricas. Las mercancías deben ser entregadas en fábrica. Todos los precios son sin IVA. La empresa se reserva el derecho de cambios técnicos y est ticos sin previo aviso.

La ditta si riserva la possibilit  di cambiamenti tecnici ed estetici senza obbligo di preavviso.

The manufacturer reserves the right to make technical and aesthetic improvements without prior notice.

Le constructeur se reserve le droit d'apporter des améliorations techniques et esth tiques sans avis pr alable.

Der hersteller beh lt sich das recht auf technische und  sthetische  nderungen ohne vorherige ank ndigung vorzunehmen.

General sales conditions

DELIVERY

Via courier, carriage paid, delivery fees charged on invoice. Same day delivery for in-stock items. Production lead time 15 days from order date, if no complications arise. In case of damaged goods, accept with reservation and contact the manufacturer immediately in writing.

PAYMENT TERMS

Deferred payments to define, when applicable.

Cash payments or cash on delivery required on:

- first orders;
- exceeding the credit line;
- spare parts orders.

PACKING

Polyurethane foam.

SERVICE

The reseller is responsible for service throughout the warranty period.

1 YEAR WARRANTY

Except for electrical parts. Goods must be returned to manufacturer carriage paid. Prices DO NOT INCLUDE VAT. The manufacturer reserves the right to make technical and aesthetic improvements without prior notice

Conditions G n rales

LIVRAISON

Par transporteur en port pay  /frais de livraison r cup r s à la facturation . Livraison quotidienne pour machines disponibles en entrepôt. Pour machines à réaliser ,15 jours à partir de la date de la commande, sauf imprévus. En cas de défectuosité, accepter la marchandise avec réserve et envoyer immédiatement un courrier écrit.

MODALITÉS DE PAIEMENT

Paielement différé   définir.

Règlement en liquide ou contre remboursement pour:

- *premières fournitures
- *dépassement de la ligne de crédit accordée
- *envoi de pièces détachées

EMBALLAGE

Polyuréthane expansé.

ASSISTANCE TECHNIQUE

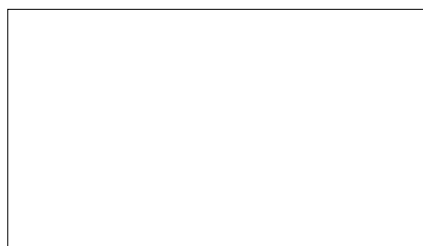
A la charge du revendeur pendant toute la durée de la garantie.

GARANTIE 1 AN

Hors parties el ctriques.

La marchandise doit être restituée franco notre usine. Les prix s'entendent hors TVA

La société s'accorde le droit d'apporter, sans préavis, des améliorations techniques et de design sur ses produits.



TIMBRO RIVENDITORE
DEALER STAMP
TIMBRE REVENEUR
SELLO DISTRIBUIDOR
VERKÄUFER STEMPEL



Via E. Berlinguer, 5 - 63844 Grottazzolina (FM) - Italy
Tel. +39 0734 631346 - Fax +39 0734 632560

Via Puccini, 11/C - 21012 Cassano Magnago (VA) - Italy
Tel. +39 392 9122736

www.vittoriaitaly.it / info@vittoriaitaly.it
mail@vittoriaitaly.it

