



**DISTRIBUZIONE ESCLUSIVA**  
EXCLUSIVE DISTRIBUTION



# MINNEAPOLIS

## Bilance Minneapolis

### Minneapolis scales

#### MINNEAPOLIS 10/2 - 20/5 - 40/10 INOX

- Bilance digitali portatili da cucina o per lavori di precisione.
- Costruita in acciaio inox.
- Ampio display digitale retroilluminato.
- Alimentazione a batteria ricaricabile.
- Unità di pesata g, lb e oz.
- Porta seriale per collegamento dati.
- Trasformatore caricabatteria incluso.

#### MINNEAPOLIS 20/2-5

- divisione 2 gr. fino a 4 kg
- divisione 5 gr. da 4 kg a 20 kg.

#### MINNEAPOLIS 40/5-10

- divisione 5 gr. fino a 8 kg
- divisione 10 gr. da 8 kg a 40 kg.

#### MINNEAPOLIS 30/1

- Bilance digitali portatili da cucina o per lavori di precisione.
- Piano appoggia merce in acciaio inox.
- Ampio display digitale retroilluminato.
- Alimentazione a batteria ricaricabile.
- Funzionalità contapezzi.
- Massima pesata 30 Kg divisione 1 g.
- Trasformatore caricabatteria incluso.

**Attenzione! Bilance per solo uso di laboratorio, non sono omologate per la vendita al dettaglio.**

#### MINNEAPOLIS 10/2 - 20/5 - 40/10 INOX

- Digital portable scales for the kitchen or precision work.
- Made from stainless steel.
- Large digital back lit display.
- Powered by rechargeable batteries.
- g, lb, oz weighin unit.
- Serial port for data transfer
- Battery loading transformer included.

#### MINNEAPOLIS 20/2-5

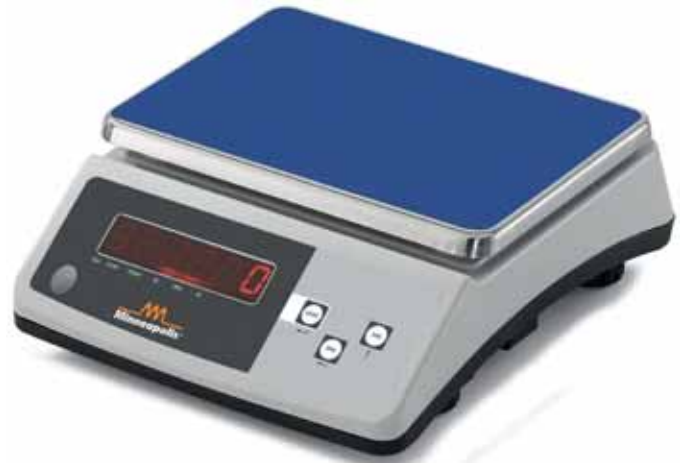
- precision 2 gr. until 4 kg
- precision 5 gr. from 4 kg to 20 kg.

#### MINNEAPOLIS 40/5-10

- precision 5 gr. until 8 kg
- precision 10 gr. from 8 kg to 40 kg.



MINNEAPOLIS 10/2 - 20/5 - 40/10 INOX

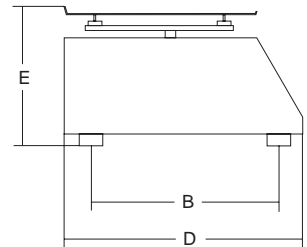
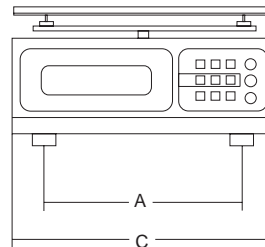


MINNEAPOLIS 30/1

#### MINNEAPOLIS 30/1

- Digital portable scales for the kitchen or precision work.
- Stainless steel tray.
- Large digital back lit display.
- Powered by rechargeable batteries.
- Piece counter option.
- Max weight 30 Kg division 1 g.
- Battery loading transformer included.

**Warning! Scales for internal use not approved for sale.**



				A	B	C	D	E			
	kg	g	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
Minneapolis 10/2 Inox	10	2	240x180	160	160	248	253	132	3.5	320x320x190	4.5
Minneapolis 20/2-5 Inox	20	2-5	240x180	160	160	248	253	132	3.5	320x320x190	4.5
Minneapolis 40/5-10 Inox	40	5-10	240x180	160	160	248	253	132	3.5	320x320x190	4.5
Minneapolis 30/1	30	1	255x185	190	172	255	300	110	3.8	310x355x145	4.5

# MINNEAPOLIS

bilance  
scales



MINNEAPOLIS 5/1 FLAT INOX



MINNEAPOLIS 5/1



MINNEAPOLIS 5/1 INOX

### MINNEAPOLIS 5/1 FLAT INOX

- Bilance portatili da cucina o per lavori di precisione.
- Piano appoggia merce in acciaio inox.
- Ampio display led retroilluminato.
- Indicatore di batteria scarica.
- Indicatore di sovra portata.
- Dopo 60 secondi di inattività passa automaticamente in modalità orologio.
- Unità di pesata g, lb e oz.

### MINNEAPOLIS 5/1 - 5/1 INOX

- Bilance portatili da cucina o per lavori di precisione.
- Corpo in acciaio inox e piano di pesata in vetro o contenitore in acciaio per il modello inox.
- Display digitale.
- Indicatore di batteria scarica.
- Indicatore di sovra-sotto portata.
- Autospegnimento dopo 20 secondi di inattività (solo con l'utilizzo delle batterie).
- Unità di pesata g, lb e oz.

**Attenzione! Bilance per solo uso di laboratorio, non sono omologate per la vendita al dettaglio.**

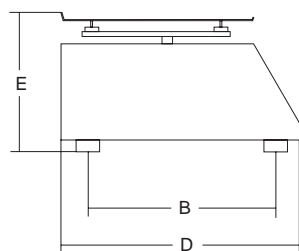
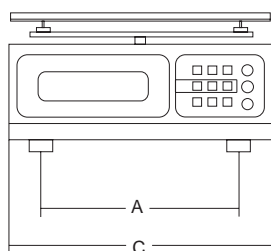
### MINNEAPOLIS 5/1 FLAT INOX

- Easy to carry scales suitable for precision work and for the kitchen.
- Stainless steel tray.
- Large digital backlight display.
- Battery low indication.
- Overload indication.
- Without operation, the scale will switch to clock mode automatically in 60 seconds.
- g, lb, oz weighin unit.

### MINNEAPOLIS 5/1 - 5/1 INOX

- Easy to carry scales suitable for precision work and for the kitchen.
- S/S body and glass top; S/S container on the model "INOX".
- Digital display.
- Battery low indication.
- Over and under weight indicator.
- Autoswitch-off after 20 seconds inactivity (only battery operated).
- g, lb, oz weighin unit.

**Warning! Scales for internal use not approved for sale.**



	kg	g	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
Minneapolis 5/1 Flat Inox	5	1	186x217	-	-	186	217	16	0.5	230x200x30	1
Minneapolis 5/1	5	1	∅150	180	220	230	190	50	1	180x270x230	1.5
Minneapolis 5/1 Inox	5	1	200xh.60	180	220	230	190	105	0.8	240x215x135	1

# pacojet

Il Pacojet 4 si distingue per le numerose novità che lo confermano strumento di lavoro per i migliori professionisti della ristorazione

- Progettato per l'utilizzo esclusivo dei bicchieri in policarbonato
- Veloce ed efficiente programma Jet® mode per pacossare un intero bicchiere in soli 90 secondi (solo ricette con alto contenuto di grassi e zuccheri)
- Lavorazione in sovrappressione fino ad 1 bar, con un ampliamento del volume del prodotto tra il 20% e il 30% per mousses più soffici e sapori più intensi
- Funzione di ripetizione automatica fino a 10 volte, per un risultato particolarmente leggero e cremoso
- Ampio ed intuitivo touch screen con guida integrata
- Salvataggio delle impostazioni delle ricette (quantità, numero di lavorazioni ed immissione d'aria) per velocizzare la fase operativa
- Risparmio energetico garantito grazie alla funzione standby durante lunghi periodi di inattività
- Facile ed efficace processo di pulizia in due fasi utilizzando le pastiglie detergenti Pacojet Cleaning Tabs®
- Sistemi di controllo che assicurano il corretto montaggio degli accessori
- Collegamento tramite Wi Fi consente al centro di assistenza Pacojet di rilevare le fonti di errore in modo rapido e semplice



PACOJET 4



## Accessori opzionali

- Supporto per bicchiere inox
- Il Pacojet Coupe Set amplia le funzionalità fino ad includere la lavorazione di alimenti non congelati
- Lama Coupe Set ideale per tritare freschi di carne, pesce, verdure, erbe aromatiche, frutta, noci, ecc.
- Disco per montare adatto per la lavorazione di alimenti liquidi come panna e albume d'uovo e per la preparazione di creme di frutta, frullati, bevande miste, ecc.
- Pacojet Cleaning Tabs sviluppate appositamente per una pulizia professionale ed efficiente:
  - eliminano fino al 99,9% dei batteri
  - sono compatte e molto facili da usare



Creatività



Un passaggio nell'abbattitore e poi...



Pronto da pacossare



Ampio ed intuitivo touch screen



Optionals



Kit di lame per alimenti freschi



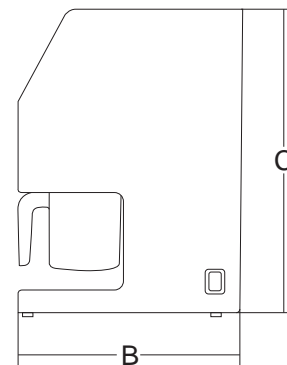
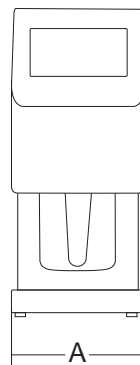
Contenitore isotermico 4 bicchieri














Supporto per bicchiere inox



Tavolette per la pulizia del Pacojet



											
	watt	ph	bar	lt	°C	mm	mm	mm	kg	mm	kg
<b>Pacojet 4</b>	1500	1	1	0.8	-20	204	365	497	22.5	260x580x430	23

191  
see page

# IH 27 - 35 - IH 35 WOK - IH BM

## piastre ad induzione induction hobs

- Facilmente installabili in qualsiasi piano liscio presente in cucina, nei ristoranti e nelle sale da pranzo come dimostrazione, o la preparazione di piatti particolari di fronte ai clienti
- Display LED ad alta visibilità
- Pratico controllo touch IP67
- Doppio controllo sia temperatura che potenza
- Estremamente facili da utilizzare e da pulire
- Superficie di cottura in vetro temperato
- Risparmio energetico grazie alla velocità di riscaldamento e all'elevata resa

- *The induction hobs are easy to install on every working surface in kitchens, restaurants or dining rooms.*
- *High visibility LED display*
- *Practical IP67 touch control display*
- *Double control of temperature and power supply*
- *Extremely easy to use and to clean*
- *Cooking surface in tempered glass*
- *Induction hobs are energy saving thanks to heating efficiency and no need to heat up*



IH 50



IH 35X2



IH 35 WOK



Wok cinese opzionale / *Optional Chinese wok*  
cod. 51GPBWOK wok  
cod. 51GPBWOKC coperchio/lid



Sonda IH 35 P  
*Probe IH 35 P*



IH 35



IH 27



IH 35 BI



IH 35 BIC



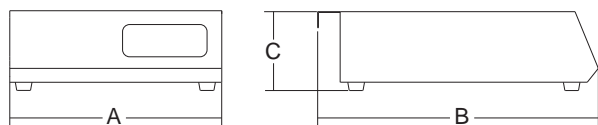
IH BM

**IH BM**

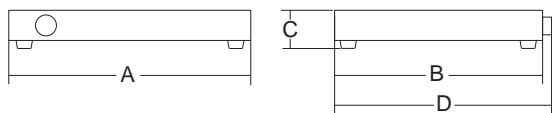
Bagnomaria per il mantenimento in temperatura di pietanze es. nei buffet

Bain - marie for maintaining the temperature of trays in the buffets

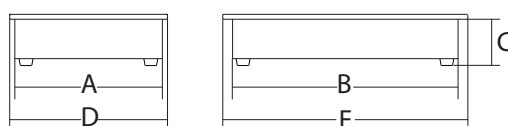
**IH 27 - 35 - 50**



**IH BM**



**IH 35 BI/BIC**



	watt	ph	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
<b>IH 27</b>	2.700	1ph	280x280	323	370	105	-	-	-	-	-	-	4	360x425x130	4.5
<b>IH 35</b>	3.500	1ph	280x280	330	425	105	-	-	-	-	-	-	5	385x475x145	5.5
<b>IH 35 P</b>	3.500	1ph	280x280	330	425	105	-	-	-	-	-	-	5	385x475x145	5.5
<b>IH 35 Wok</b>	3.500	1ph	ø280	340	445	110	-	-	-	-	-	-	7.3	410x505x160	8
<b>IH 35X2</b>	3.500 x 2	3ph	308x558	390	720	130	-	-	-	-	-	-	10.9	520x800x320	13
<b>IH 35 BI</b>	3.500	1ph	380x360	338	358	116	360	380	370	350	187	80	4.2	350x395x130	5.2
<b>IH 35 BIC</b>	3.500	1ph	308x329	316	335	115	370	390	345	325	187	80	6.6	350x395x130	7.6
<b>IH 50</b>	5.000	3ph	327x327	405	523	180	-	-	-	-	-	-	9.8	360x425x220	11
<b>IH BM</b>	2.000	1ph	455x310	460	315	61	332	-	-	-	-	-	5.3	520x400x85	6.3







# IH FRY TOP 70 - 90

induzione da pavimento  
induction hobs floor stading



- Piastra da cottura, con sistema di riscaldamento ad induzione da 10 Kw
- La piastra in acciaio a forte spessore, liscia e in parte rigata è dotata di un pratico cassetto raccogli grasso a scomparsa
- Dotata di un pratico display led, intuitivi e comodi comandi touch, che consentono un facile settaggio della temperatura e del tempo di utilizzo
- Pratico ed ampio spazio inferiore per il posizionamento di tutti gli accessori di cucina.
- Dispone inoltre di un controllo per lo spegnimento automatico dopo 2 ore di inutilizzo
- Larga 80 cm è integrabile con altri moduli da cucina di profondità 90 cm

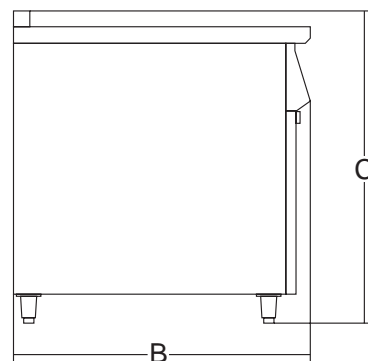
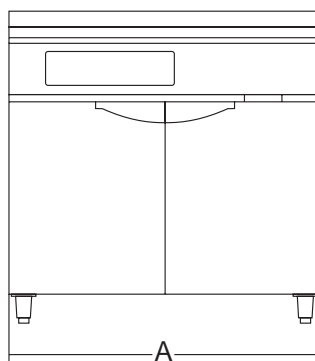
- This grill plate features a 10 kW induction heating system
- The smooth and ribbed thick s/steel cooking surface provides a practical built-in drip tray
- The unit comes with a practical LED display and intuitive, conveniently located touch controls for setting temperatures and cooking times
- The generous bottom compartment is large enough to hold all your accessories
- The IH FRY TOP 90 switches off automatically after 2 hours without use
- The IH FRY TOP 90 is 80 cm wide and integrates fully with other kitchen equipment of 90 cm in width



Piano cottura inox liscio e rigato  
Smooth and ribbed s/steel cooking surface



Spazioso vano interno  
Spacious internal compartment



	watt	3ph	min.	°C	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
IH FRY TOP 70	10.000	3ph	0 ÷ 180	80 ÷ 300	720x460	800	700	980	54.5	860x780x1000	62.5
IH FRY TOP 90	10.000	3ph	0 ÷ 180	80 ÷ 300	720x600	800	900	980	133	860x950x1000	148

# IH 30 LT 70 - 90

friggitrice e cuocipasta a induzione da pavimento  
*floor standing induction fryer and pasta cooker*



- Innovativa soluzione ad induzione che si presta a molteplici utilizzi: la vasca può essere gestita, sia come friggitrice che come cuoci pasta.
- La mancanza della resistenza sul fondo vasca, la struttura completamente in acciaio inox e il comodo e pratico rubinetto per lo svuotamento dei liquidi usati, la rendono estremamente facile da pulire
- Controllo digitale della temperatura e del tempo di lavoro con pulsanti touch a prova di liquidi
- Dotata di dispositivo di sicurezza contro l'utilizzo accidentale a vuoto e di termostato di sicurezza con taglio dell'alimentazione alla soglia dei 260°C
- Larga 40 cm è integrabile con altri moduli da cucina di profondità 70 o 90 cm

**Opzionale:**

- **Fryer kit 1** comprende cestello e coperchio dedicato per un carico fino a 20 Kg di prodotto
- **Pasta kit 6** completo di 6 cestelli 1/6 GN e coperchio dedicato.
- **Pasta kit 4 + 1** completo di 4 cestelli da 1/6 GN e 1 da 1/3 con coperchio dedicato.



IH 30 LT 90

- *This innovative induction hob is particularly versatile: its tank can be used for both frying and pasta cooking*
- *The absence of a heating element in the bottom of the tank combined with an all s/steel structure and a practical drain tap make this model extremely easy to clean*
- *Sealed touch buttons allow the digital setting of cooking temperatures and cooking times*
- *A safety system prevents accidental operation when empty and a safety thermostat disconnects power if temperature exceeds 260°C*
- *40 cm large and integrates fully with other kitchen equipment of 70 or 90 cm width*

**Optional:**

- **Fryer kit 1** that includes basket and a dedicated lid for up 20 kg product loading
- **Pasta kit 6** that includes six 1/6 GN baskets and a dedicated lid
- **Pasta kit 4 + 1** that includes four 1/6 GN and one 1/3 GN baskets and a dedicated lid

IH 30 LT 90  
 + Fryer kit1



Posizione di sgocciolo  
*Position of drip*



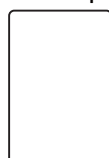
Particolare cestello Fryer kit 1  
*Fryer kit 1 basket*



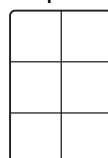
Pratico rubinetto di scarico  
*Practical drain tap*



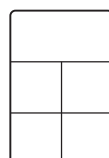
**Cestelli opzionali / Optional baskets**



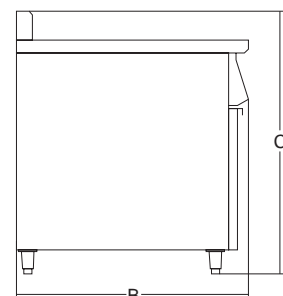
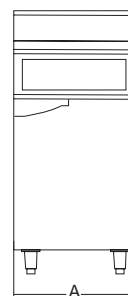
Fryer Kit 1



Pasta Kit 6



Pasta Kit 4 + 1



	watt	3ph	min.	°C	lt	mm	mm	mm	kg	mm	kg
<b>IH 30 LT 70</b>	10.000	3ph	0 ÷ 180	80 ÷ 190	30	400	700	980	51.5	500x760x1000	59
<b>IH 30 LT 90</b>	10.000	3ph	0 ÷ 180	80 ÷ 190	30	400	900	980	60	480x970x1000	72



# IH 35X2 70 - IH 5X2 90

induzione da pavimento  
induction hobs floor stading



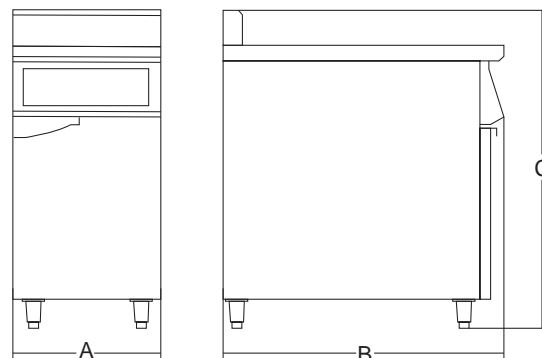
IH 5X2 90

- Comode e pratiche versioni salvaspazio, le piastre doppie dispongono di 2 induttori con un pratico display led, intuitivi e comodi comandi touch, separati per ognuna delle piastre, che garantiscono ottima visibilità
- Facile settaggio della temperatura e del tempo di utilizzo
- Dotate di controllo per lo spegnimento automatico dopo 2 ore di inutilizzo
- Ampio spazio inferiore per il posizionamento di tutti gli accessori di cucina chiuso da sportello
- Larghe 40 cm sono integrabili con altri moduli da cucina di profondità 70 o 90 cm

- This convenient, practical and space-saving hob features a double heating plate with two induction units, a practical LED display, and separate, intuitive touch controls for both hobs, conveniently located for excellent visibility
- The temperature and cooking times can be easily set
- The unit switches off automatically after 2 hours if not used
- The generous bottom compartment with door is large enough to hold all your accessories
- The induction plates are 40 cm large and integrates fully with other kitchen equipment of 70 or 90 cm width



Spazioso vano interno  
Spacious internal compartment



	watt	3ph	min.	°C	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
IH 35X2 70	3.500 (x2)	3ph	0 ÷ 180	60 ÷ 240	320x460	400	700	980	38	500x760x1000	55
IH 5X2 90	5.000 (x2)	3ph	0 ÷ 180	60 ÷ 240	320x670	400	900	980	47	480x970x1000	59

# PB 1/1 - 2/1 LP

piastre buffet  
buffet plates



- Ottimo sostituto del Bagnomaria per il mantenimento in temperatura di teglie e pirofile in metallo, vetro e porcellana.
- Pratica piastra riscaldante da buffet.
- Robusta struttura in acciaio inox satinato.
- Pratiche maniglie inox per una facile movimentazione anche quando calda.
- Vetro di appoggio temperato.
- Dimensioni vetro compatibili con GN 1/1 e 2/1.

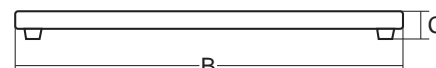
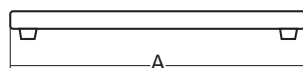
- *Bain - marie alternative for maintaining the temperature of trays and casserole dishes made of metal, glass and porcelain.*
- *Hot Plate conveniently designed for buffet and table service.*
- *Sturdy polished stainless steel frame.*
- *Convenient handles to easily carry it.*
- *Tempered glass.*
- *Glass dimensions Gastronorm 1/1 and 2/1.*



PB 1/1 LP



PB 2/1 LP



	watt	1ph	°C	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
PB 1/1 LP	230	1ph	65 ÷ 105	324x400	380	550	30	3,5	460x640x70	4,2
PB 2/1 LP	500	1ph	65 ÷ 105	605x485	650	530	30	7,6	710x620x70	8,7

# RMS 510 DS2 - RMS 510 TS2

forni a microonde  
*microwave oven*

**MENUMASTER®**



RMS 510 DS2



RMS 510 TS2

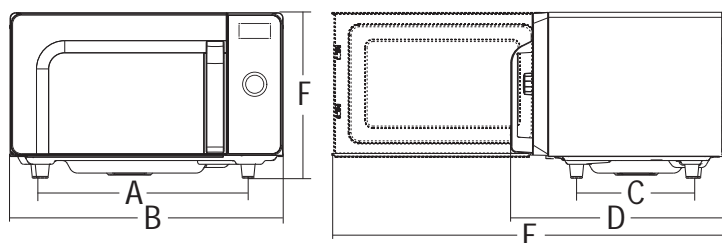
Compatto e performante il forno RMS offre affidabilità e durata nel professionale anche a budget di spesa ridotti. Studiato per carichi di lavoro medio bassi, è caratterizzato da:

- completa rispondenza alle norme prodotto per uso commerciale e professionale
- carcassa inox e interno inox sul modello RMS510TS
- carcassa inox e interno smaltato per i modelli RMS510D e RMS510T
- 1000 Watt di potenza resa con ottima distribuzione
- piatto fisso con distribuzione microonde a mezzo antenna rotante
- pratica e robusta maniglia apertura porta
- segnale cottura con volume regolabile
- versione manuale con timer e funzionamento sempre a piena potenza
- - versione digitale con:
  - pratico display a led
  - 5 livelli di potenza
  - 20 memorie per programmi di cottura con 3 differenti stadi
  - funzione x2
  - pulsanti con alfabeto Braille

*The compact and high performance oven RMS offers reliability and long-life, even in the professional field at low budget*

*Studied for medium/low loading, it is fitted with:*

- in compliance with the European Standard for professional and commercial use
- s/s housing and cavity in the RMS510TS model
- s/s housing and glazed cavity in the RMS510T and RMS510T models
- 1000 Watt output power, excellent distribution
- fixed tray and microwave distribution system by rotating antenna
- practical and sturdy door opening
- cooking signal with volume control
- digital version with:
  - LED display
  - 5 power levels
  - 20 programme keys with 3 different levels
  - X 2 push-button (for more than one dish)
  - Braille push-buttons



								A	B	C	D	E	F		
	watt	watt	Mhz	n.	lt	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	kg
RMS 510 DS2	1ph	1.500	1.000	2.450	1	23	330x330 h.197	394	512	221	403	738	310	13.6	16.8
RMS 510 TS2	1ph	1.500	1.000	2.450	5	23	330x330 h.197	394	512	221	403	738	310	13.6	16.8

# RCS 511 DSE - RCS 511 TS **MENUMASTER®**

## forni a microonde *microwave oven*

Pratici e potenti, il forni RCS si distinguono per un ottimo rapporto qualità prezzo, grande capienza ed affidabilità  
Ideali per medi carichi di lavoro sono caratterizzati da:

- interno, esterno e porta inox
- pratica e robusta maniglia apertura porta
- vetro porta temperato
- piatto fisso con distribuzione microonde a mezzo antenna rotante
- 1100 Watt di potenza resa
- grande capienza della camera di cottura
- versione manuale con timer e regolazione potenza
- versione digitale con:
  - pratico display a led
  - 5 livelli di potenza
  - 100 memorie per programmi di cottura con 4 differenti stadi
  - funzione x2
  - pulsanti con alfabeto Braille



RCS 511 DSE

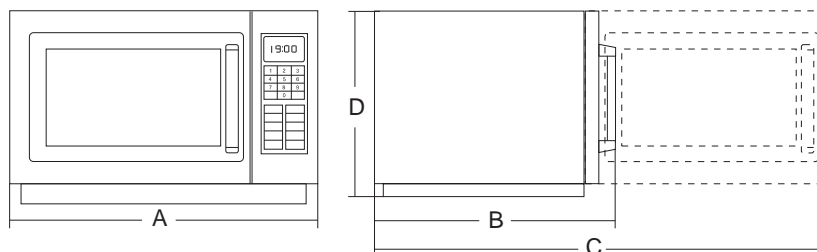
*The practical powerful oven RCS have a good quality-price*

*ratio, wide capacity and reliability. Ideal for medium loading, it is fitted with:*

- s/s cavity, housing and door
- practical and sturdy door opening
- tempered door glass
- fixed tray and distribution system by rotating antenna
- 1100 Watt output power
- wide cavity volume
- manual version with timer and power control
- digital version with:
  - LED display
  - 5 power levels
  - 100 programme keys with 4 different levels
  - X2 push-button (for more than one dish)
  - Braille push-buttons



RCS 511 TS



	watt	watt	Mhz	n.	min.	lt	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	kg
RCS 511 DSE	1ph	1.550	1.100	2.450	4	-	34	368x381 h.216	559	483	832	352	18.6	21.3
RCS 511 TS	1ph	1.550	1.100	2.450	5	60'	34	368x381 h.216	559	483	832	349	18.6	21.3

# RFS 518 TS / DEC 18 E - 21 E2

forni a microonde  
*microwave oven*

**MENUMASTER®**



RFS 518TS



DEC 18 E  
DEC 21 E2

**RFS 518 TS**

- Acciaio inox interno ed esterno
- 1800 Watt di potenza resa
- Distribuzione con antenna d'onda e piatto fisso
- 2 magnetron con distribuzione sopra e sotto
- Permette l'utilizzo del doppio ripiano
- 5 livelli di potenza
- 100 memorie programmabili
- 4 livelli di cottura impostabili sia manualmente che sulle memorie programma
- Tasto per porzioni multiple: ottimizza i tempi per più porzioni
- Filtro aria asportabile frontalmente per pulizia
- Tastiera con alfabeto Braille
- Impilabile con altre unità
- Doppio piano opzionale

**DEC 18 E - 21 E2**

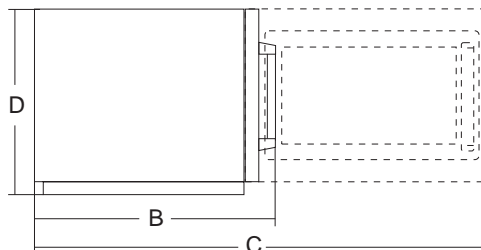
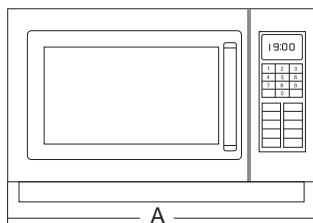
- Forno digitale in acciaio inox
- Pratico e versatile, con piano in vetroceramica sigillato
- 20 memorie programmabili e 10 livelli di cottura
- Timer da 60 min.
- Sistema di distribuzione delle microonde ad antenna rotante, doppio magnetron

**RFS 518 TS**

- *Stainless steel covering and cavity*
- *1800 Watt watt output power*
- *Wave antenna propagation and fixed tray*
- *2 magnetron with upward and below propagation*
- *5 power levels*
- *100 programmable memories*
- *4 cooking levels*
- *Key for more than one portion: optimizes the cooking time*
- *Frontally removable air filter for easy cleaning*
- *Braille push-buttons*
- *Suitable for stacking*
- *Optional shelf for second plate*

**DEC 18 E - 21 E2**

- *Stainless steel digital ovens*
- *Versatil and practical with seal ed ceramic tray*
- *n 20 programme keys and 10 power levels*
- *60 min. timer*
- *Distribution system by rotating antenna, two magnetrons*



	watt	watt	Mhz	watt	n.	min.	lt	mm	mm	mm	mm	kg	kg		
RFS 518 TS	1ph	2.700	1.800	2.450	-	5	-	34	362x416 h.226	552	514	864	362	29	32
DEC 18 E	1ph	2.900	1.800	2.450	2x900	10	60'	17	330x305 h.175	425	559	940	343	33	34
DEC 21 E2	1ph	3.100	2.100	2.450	-	10	-	17	330x305 h.175	425	559	940	343	33	34



# MSO 5211 - MSO 5353

**MENUMASTER®**

forni a microonde  
*microwave oven*

**MSO 5211 - 5353**

- 11 livelli di potenza per risultati costanti e ottimi
- Metodo esclusivo di distribuzione dell'energia assicura un riscaldamento superiore e uniforme all'interno della camera.
- L'ampia camera può contenere due grandi teglie standard.
- Si possono usare fino a 100 menu programmabili per semplificare la cottura e assicurare sempre ottimi risultati.
- La porta USB compatibile con flash drive standard, aggiorna la programmazione in pochi secondi.
- Opzioni di quattro stadi di cottura con programmazione onetouch. Riduce il tempo di preparazione, il lavoro e lo spreco di alimenti, assicurando al tempo stesso costantemente ottimi risultati.
- Riduce il tempo di preparazione, il lavoro e lo spreco di alimenti, assicurando al tempo stesso costantemente ottimi risultati.
- I comandi sono facili da usare e richiedono un addestramento minimo.
- Il pulsante Quantità regola automaticamente il tempo richiesto per due porzioni.
- La porta trasparente e la luce interna consentono il monitoraggio senza dover aprire la porta.
- La mensola di ceramica interna è incassata per ridurre l'impatto del bordo piastra - mensola e contenere i versamenti.
- Interno ed esterno in acciaio inossidabile per una facile pulizia e un aspetto professionale.
- Prodotto per resistere in un ambiente di ristorazione professionale
- Filtro dell'aria magnetico anteriore per una facile rimozione e pulizia
- Promemoria di pulizia del filtro per proteggere le componenti del forno.

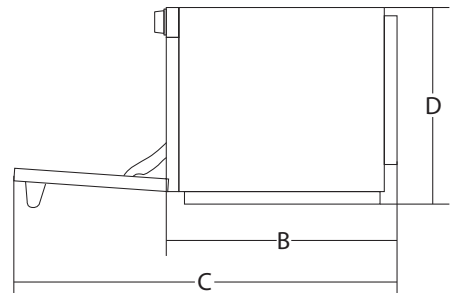
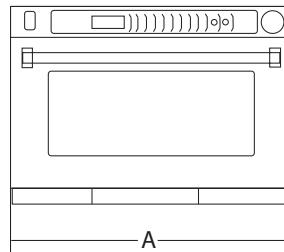
**MSO 5211 - 5353**

- 11 power levels for consistent, delicious results.
- Unique method of energy distribution provides superior and even heating throughout the cavity.
- Ample cavity accommodates two deep full size pans.
- Up to 100 programmable menu items can be used to simplify cooking and ensures consistent results.
- USB port compatible with standard flash drives, updates programming in seconds.



MSO 5211 - 5353

- Four stage cooking options with one-touch programming.
- Reduces prep time, labor and food waste while providing consistent results.
- Controls are user friendly and require minimal training.
- Quantity pad calculates the proper cook times for two servings.
- Transparent door and lit interior allows monitoring without opening the door.
- Interior ceramic shelf is recessed to reduce plate-to-shelf edge impact and keep spills contained.
- Stainless steel exterior and interior for easy cleaning and a professional look.
- Constructed to withstand the foodservice environment.
- Magnetic front air filter for easy removal and cleaning.
- Clean filter reminder to protect oven components.



										A	B	C	D		
	watt	watt	Mhz	n.	n.	min.	lt	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	kg
MSO 5211	1ph	3.300	2.100	2.450	4	11	60'	45	535x330 h.251	650	464	851	472	65	71
MSO 5353	3ph	5.200	3.500	2.450	4	11	60'	45	535x330 h.251	650	464	851	472	65	71

# MENUMASTER®

## JET 514 - JET 519 combinato combi



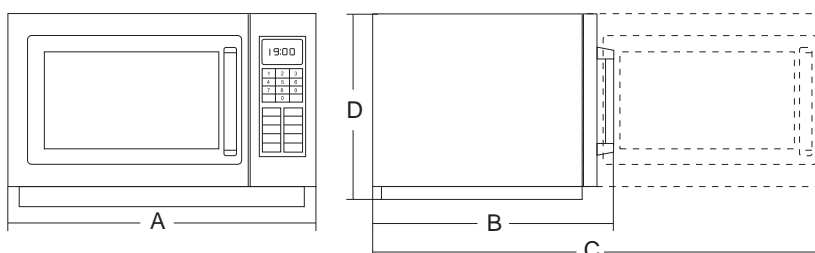
JET 514 - 519

### JET 514 - 519

- Forno trivalente (microonde, convezione, grill e combinato)
- 250°C di aria calda
- Raffreddamento automatico dei componenti elettrici
- Sistema di distribuzione delle microonde ad antenna rotante
- Su richiesta: griglia per la cottura di bistecche, hamburger e patatine fritte.

### JET 514 - 519

- *Combination oven (microwave, convection, grill and combi)*
- *Convection temperature up to 250°C*
- *Electrical parts self-cooling*
- *Distribution system by rotating antenna*
- *On request: grill rack for cooking steaks, hamburgers and chips.*



		watt	watt	Mhz	n.	n.	lit	mm	A	B	C	D	kg	mm	kg
JET 514	1ph	1.400 M.O. 2.700 conv.	2.900 max	2.450	2	11	34	330x381 h.267	502	660	994	460	43	553x546x718	46
JET 514 V	1ph	1.400 M.O. 2.700 conv.	2.900 max	2.450	2	11	34	330x381 h.267	502	660	994	460	43	553x546x718	46
JET 519	1ph	1.900 M.O. 2.700 conv.	3.100 max	2.450	2	11	34	330x381 h.267	502	660	994	460	43	553x546x718	46
JET 519 V	1ph	1.900 M.O. 2.700 conv.	3.100 max	2.450	2	11	34	330x381 h.267	502	660	994	460	43	553x546x718	46

# MRX 523 BK - HIGH SPEED

# MENUMASTER®

forni a microonde  
microwave oven

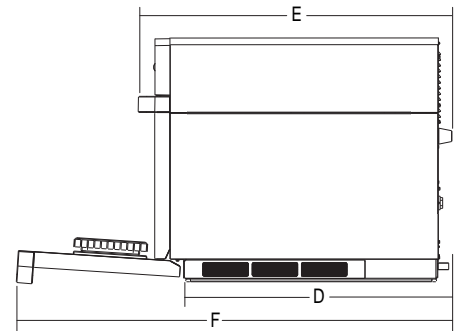
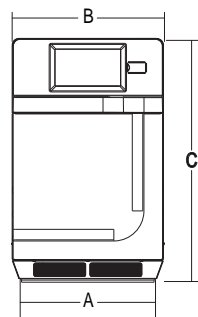
### Forno ad alta velocità

- Flusso d'aria del vano cottura potenziato per una doratura e tostatura perfette
- L'impingement a 3000 W migliora la tostatura e doratura
- Velocità della ventola 0-100% facilmente regolabile
- Intervallo di cottura 95° - 270°C (200° - 520°F)
- Cuoce un'ampia gamma di alimenti
- Il sistema a microonde ad alimentazione con antenna superiore da 1000 o 2000 W si riscalda velocemente e riduce il tempo di cottura
- Ingombro minimo, vano cottura massimizzato
- Può contenere una pizza di 30 cm (12")
- Funzionamento universale multi-lingua, con flessibilità di programmazione
- Il touchscreen e il software di programmazione supportano 25 lingue
- La selezione del menu basata su immagini elimina le barriere linguistiche
- Standard di connettività: WiFi, Ethernet e Smart USB standard
- Adatto all'esposizione nelle aree visibili al pubblico
- Stile elegante e contemporaneo
- Touchscreen True-Touch™ HD.
- Display in stile smartphone da 178 mm (7") completamente personalizzabile
- Convertitore catalitico integrato per il funzionamento senza ventola
- Funzionamento silenzioso: la velocità della ventola si regola automaticamente in base alla modalità di funzionamento
- Funzionamento sicuro e pulizia semplice



### High speed oven

- Enhanced cavity airflow for perfect browning & crisping
- 3000W impingement enhances toasting and browning
- Easily adjustable 0-100% fan speed
- 95° - 270°C (200° - 520°F) temperature range
- Cooks a variety of items
- 1000 or 2000W top antenna feed microwave system heats quickly, reduces cooking time. Minimized footprint, maximized cavity design
- Easily accommodates a 30cm (12") pizza
- Multi-language universal operation, with programming flexibility
- Touchscreen and programming software supports 25 languages
- Image-based menu selection eliminates language and literary barriers
- Connectivity Standard: WiFi, Ethernet, and Smart USB standard
- Appropriate for front-of-house display
- Sleek, contemporary styling
- True-Touch™ HD Touchscreen.
- Fully customizable 178 mm (7") smartphone-like display
- Catalytic converter built-in for ventless operation.
- Quiet operation: fan speeds auto-adjust based on operation mode
- Safe operation and simple cleaning



	watt	watt	Mhz	min.	n.	lt	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
MRX 523 BK	3ph	5.950	2.000	2.450	99-99	11	17.2	312x312 h.178	321	358	578	633	743	1032	61	457x902x635	69

# MENUMASTER®

# MXP 520 - HIGH SPEED combinato combi



### MXP 520 un forno fantastico dalle prestazioni superiori

Adatto per i fuoriorario nelle cucine di Hotel ma anche per chi vuol fare del prodotto espresso e della velocità di servizio il proprio punto fermo.

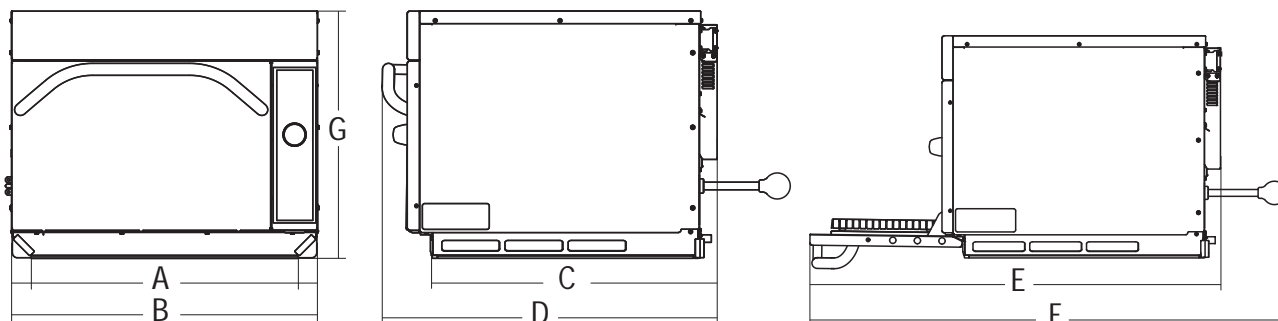
- 2200 Watt potenza resa a microonde
- 2000 Watt di potenza radiante proveniente dal fondo
- 3000 Watt di potenza a convezione diffusa regolabile da 93° a 270°
- Gestibile con la massima flessibilità grazie ad una programmazione combinata a piacere
- Non sono richiesti vassoi specifici e si possono utilizzare contenitori metallici anche nell'uso a microonde
- Ricette memorizzabili su scheda di memoria
- Non necessita di cappa aspirante grazie al filtro catalitico antigrasso integrato
- Costruito totalmente in acciaio inox



### MXP 520 a wonderful microwave oven of high performances

Suitable for kitchen and ideal for hotels that want to give an express and fast service to the client.

- 2200 Watt output power microwave oven
- 2000 Watt radiant heating
- 3000 Watt convection heating adjustable from 93 °C to 270 °C
- Great adaptability thanks to the combination programs
- Particular trays are not required and metallic pan can be used also in the microwave system.
- Programmable recipes on memory card
- Extractor fan not requested thanks to the integrated grease catalytic filter
- Totally stainless steel construction



		watt	watt	Mhz	n.	n.	min.	lt	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg	
MXP 520 MN	1ph	5.700	2.200	2.450	2	11	60'	39	406x381 h.254	559	638	559	699	956	1600	524	52	883x826x717	56
MXP 520 TF	3ph	5.700	2.200	2.450	2	11	60'	39	406x381 h.254	559	638	559	699	956	1600	524	52	883x826x717	56

# SEF 650 D SELF - TOPWAVE 1800

forni a microonde  
microwave oven

## SEF 650 D SELF

- Forno piccolo, compatto dalla linea arrotondata per una migliore pulizia
- Pulsante start pre-regolabile da 6 a 135 sec
- Piano in vetroceramica sigillato
- Ideale per snack-bar, paninoteche e piccoli ristoranti
- *Small compact oven with round-edged design for easier cleaning*
- *Adjustable start button from 6 to 135 seconds*
- *Sealed ceramic tray*
- *Ideal for snack-bars, pubs and small restaurants*

**MENUMASTER®**



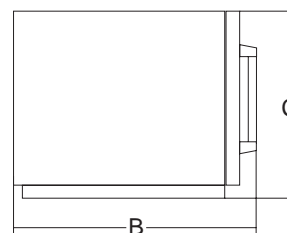
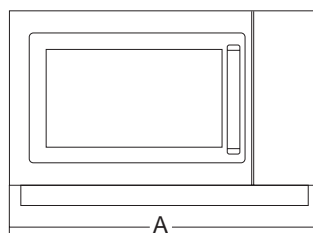
## TOPWAVE 1800

- Struttura interna ed esterna in acciaio inox
- Piatto fisso sigillato
- Piano intermedio removibile
- Possibilità di impostare la cottura a più livelli
- 20 programmi memorizzabili
- Capacità teglie da 2/3 Gastronorm
- *Stainless steel covering and cavity*
- *Sealed cooking plate*
- *Removable intermediate shelf*
- *Possibility to set multi-level cooking*
- *20 storable programs*
- *Capacity tray 2/3 Gastronorm*

**TOP WAVE**



Piano intermedio estraibile  
*Removable intermediate shelf*



								A	B	C		
	watt	watt	min.	n.	lt	mm	mm	mm	mm	mm	kg	kg
<b>SEF 650 D SELF</b>	1ph	1.450	750	-	1	21.5	394x279 h.197	552	330	292	18	19
<b>Topwave 1800</b>	1ph	2.800	1.800	99:99	3	30	374x378 h.224	490	637	405	34.5	38

# WDB 900 COMBI - WP 1000PF - MD 1000



forni a microonde  
microwave oven



WDB 900 COMBI

- Struttura esterna smaltata grigia
- Piatto rotante in vetro temperato
- Timer 30 min
- Selettore a 6 livelli di potenza microonde
- 2 combinazioni grill-microonde
- Programma automatico scongelamento a peso
- Ideale per la piccola ristorazione, bar e snack

- *Gray glazed external structure*
- *Tempered glass rotating plate*
- *Timer 30 min.*
- *Microwave: 6 different power levels*
- *2 grill-microwave combination*
- *Weight-based automatic defrost*
- *Ideal for small restaurants and bars*



WP 1000 PF M



MD 1000

- Potenza resa microonde 1000 Watt.
- Interno ed esterno in acciaio inox.
- Piatto fisso in vetroceramica.
- Apertura con pratica maniglia ed ampio vetro per controllo livello di cottura.

### WP 1000 PF M

- 5 livelli di potenza per una massima versatilità.
- Comandi manuali per potenza e timer.

### MD 1000

- Comandi digitali

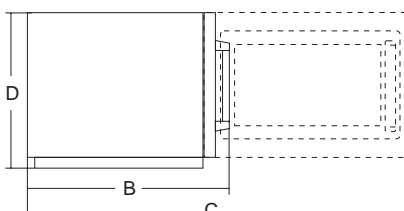
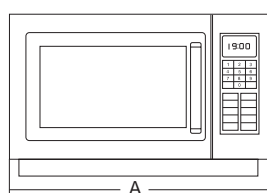
- *1000 Watt output induction power*
- *Stainless steel cabinet and cavity finish*
- *Ceramic glass cooking plate*
- *See-through opening door with practical handle*

### WP 1000 PF M

- *High versatility with 5 power levels*
- *Manual controls for power and timer*

### MD 1000

- *Digital controls*



	1ph	watt	watt	Mhz	n.	lt	mm	mm	mm	mm	mm	kg	kg
<b>WDB 900 Combi</b>	1ph	1.400 microw. 1.000 grill	900	2.450	5	25	340x344 h.220	483	422	735	281	14.5	16.7
<b>WP 1000 PF M</b>	1ph	1.500	1000	2.450	6	25	330x360 h.200	520	442	790	312	17.7	19.3
<b>MD 1000</b>	1ph	1.500	1000	2.450	-	25	330x360 h.200	520	442	790	312	17.7	19.3

188  
see page

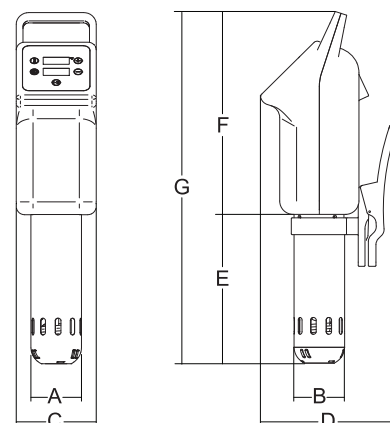
# SOFTCOOKER LIGHT






cottura a bassa temperatura  
*low temperature cooking*

- Semplice e intuitivo, ideale per un primo approccio alla cottura in sottovuoto
  - Display a Led di facile lettura
  - Impostazione veloce di tempo e temperatura
  - Circolatore a mezzo ventola motorizzata
  - Ideale fino a 20 lt acqua
- 
- *Simple and intuitive, ideal for initial approach to vacuum cooking*
  - *Easy-to-read LED display*
  - *Fast setting of time and temperature*
  - *Circulator via motorised fan*
  - *Ideal up to 20 l of water*



Vasca inox 1/1 GN opzionale  
*Optional s/steel container 1/1 GN*



					A	B	C	D	E	F	G	
	watt	1ph	°C	lt	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg
<b>SCK Light</b>	1.200	1ph	90	20	60	60	95	154	183	236	419	1.2



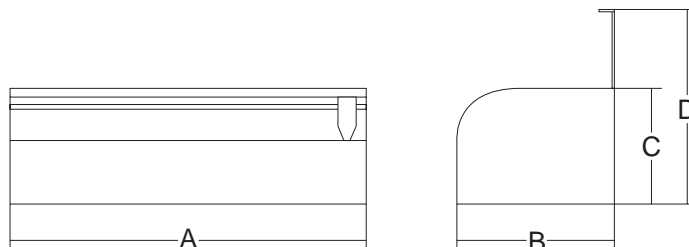
# HW 45

srotolatore vitafilm  
*hand wrapper*



- Pratico srotolatore di vitafilm per un facile e veloce confezionamento.
- Costruzione struttura in acciaio inox.
- Rulli di supporto vitafilm in alluminio.
- Possibilità di taglio in entrambi i versi.
- Massima larghezza del rotolo vitafilm mm 450.
- Massimo diametro del rotolo vitafilm mm 110.
- Privo di collegamento elettrico rende lo srotolatore facile da maneggiare e da spostare.
- Facile sostituzione del film.

- *Practical handwrapper for a easy and fast packaging.*
- *Stainless steel frame.*
- *Aluminium support rollers.*
- *Cutting system on both sides.*
- *Maximum width of film is mm 450.*
- *Maximum diameter of film is mm 110.*
- *No electrical connection therefore can be easily positioned in different places.*
- *The film can be easily replaced.*



		<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>	<b>D</b>			
	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
<b>HW 45</b>	ø110x450	560	210	173	310	2.8	540x240x210	4



172  
see page

# 45K

dispenser  
shrink wrappers

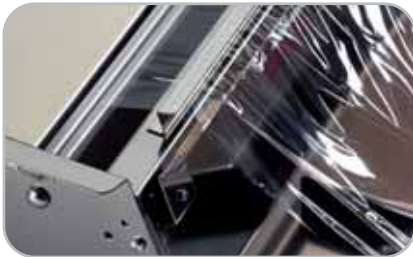


Ideati per il confezionamento di alimenti come carne, formaggio, pasta, frutta e verdura freschi; i dispenser offrono un servizio veloce e igienico nei supermercati, macellerie e gastronomie in genere, dove il commercio di prodotti freschi richiede un confezionamento giornaliero veloce e sicuro.

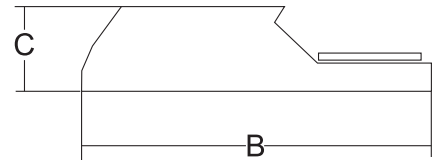
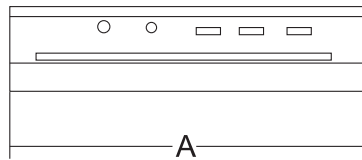
- Struttura in acciaio inox.
- Rulli e astine in alluminio anodizzato.
- Piano riscaldante regolabile tramite termostato.
- Profilo teflonato (non provoca fumo).

*Designed for packing meat, cheese, pasta, fruits and vegetables; our wrapping machines offer a fast hygienic service for supermarkets, butcher's, delicatessens and wherever fresh products retail needs a quick and safe daily packaging.*

- Structure in stainless steel.
- Reels and rods made of anodized aluminum.
- Heating surface temperature adjustable by thermostat.
- Teflon coated section (do not smoke).



Profilo teflonato  
Teflon-coated section



	watt	ph	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
45K	120	1ph	450	385x125	485	600	140	5	510x610x160	6

# S 300/2 - S 400/2 - S 400/2T

## sigillatrici sealers



S 400/2T

Sigillatrici dal veloce e facile utilizzo sono indispensabili nella gestione degli alimenti. Possono saldare 2 mm di spessore per una lunghezza di 300 o 400 mm tutti i tipi di sacchetti in plastica per alimenti. Il temporizzatore posto frontalmente permette la sigillatura di sacchetti con spessori diversi, mentre il modello S400/2T dotato di taglierina permette di eliminare la parte residua del sacchetto. Materiale sigillabile: PE, PP, LDPE, PVC.

*Fast and easy-to-use sealers are indispensable devices for food management. These can seal all types of plastic bags for food, with thicknesses of up to 2mm and across a length of 300 or 400mm. The timer fitted at the front is used to seal bags of different thicknesses, while model S400/2T, fitted with a cutter, eliminates the remaining parts of the bags. Sealable materials: PE, PP, LDPE, PVC.*



S 300/2



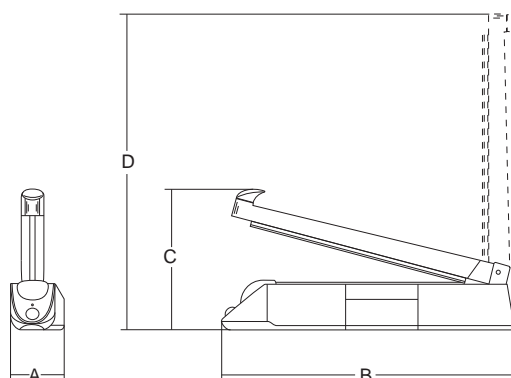
S 400/2



Timer tempo sigillatura  
Timer for sealing time



Taglierina su modello S 400/2T  
Cutter on model S 400/2T



	watt	°C	sec.	sec.	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg
S 300/2	510	150 max	min. 0,5/max 2,5	1.5	200+300	0.5	75	455	260	520	3.5
S 400/2	700	150 max	min. 0,5/max 2,5	1.5	200+400	0.5	75	555	260	620	4
S 400/2T	700	150 max	min. 0,5/max 2,5	1.5	200+400	0.5	75	555	260	620	4

# MARTE 20

planetaria  
planetary mixer

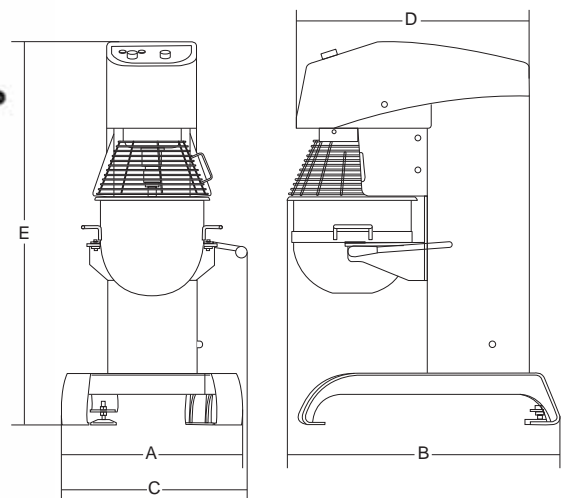


- Potente, robusta e flessibile grazie al controllo di velocità progressivo gestito da inverter
- Macchina adatta agli impieghi più gravosi e ideale per tutti coloro che vogliono qualcosa in più
- Dedicata al mondo della pasticceria è lo strumento ideale per chi vuole una macchina performante, affidabile, senza compromessi sulla quale poter contare sempre
- Il sistema ad inverter permette una regolazione precisa del numero di giri e sa adattarsi ad ogni lavorazione sia essa con frusta, spatola o uncino
- Solida struttura in carpenteria smaltata
- Pulsanti inox IP 67
- Timer 0-30 minuti e ∞
- 3 accessori di lavorazione inox facilmente sostituibili: spatola e gancio e frusta.

- *Powerful, sturdy and flexible thanks to the progressive speed control managed through an inverter*
- *A machine suited to heavy-duty activities, ideal if you are looking for extra performance*
- *Designed for the pastry sector, it is the ideal instrument for people who desire a high-performance, reliable and uncompromising machine offering guaranteed results*
- *The inverter-based system allows for finely tuning the number of revolutions and adapts to any processing method – with whisk, spatula or hook*
- *Solid enamelled body*
- *IP 67 stainless steel buttons*
- *0–30 minutes and ∞ timer*
- *3 s/steel tools easy to remove spatula, hook and whisk.*



Comandi inox IP 67  
Stainless steel IP 67 protected controls



	watt	r.p.m.	lit	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg	
<b>Marte 20</b>	1500	1ph	120 - 400	20	564	748	576	638	1189	130	824x675x1360	175

# PLUTONE 7

planetarie  
planetary mixers



PLUTONE 7



PLUTONE 7 EL



Accessori inox Plutone 7 Plus / EL  
Plutone 7 Plus / EL standard s/s accessory



- Impastatrice planetaria interamente in metallo
- Testa alzabile per smontaggio vasca, sostituzione utensile e pulizia generale
- Vasca smontabile inox da litri 7
- Motore in CC con variatore di velocità
- Trasmissione ad ingranaggi lubrificati a grasso
- Microinterruttori su alzata testa
- Dispositivo NVR
- La macchina è indicata per impasti morbidi, per impasti di media consistenza (es. pane) si consiglia max 1 kg di farina
- NON è adatta per impasti molto duri (es. taralli)

**Plutone 7**

- Manopola fissaggio rapido testa
- 3 utensili in metallo

**Plutone 7 Plus / EL**

- Sistema di trasmissione ad ingranaggi ingrandito e potenziato
- Leva fissaggio rapido testa
- 3 utensili in acciaio inox
- Timer da 0 ÷ ∞ per il mod. EL

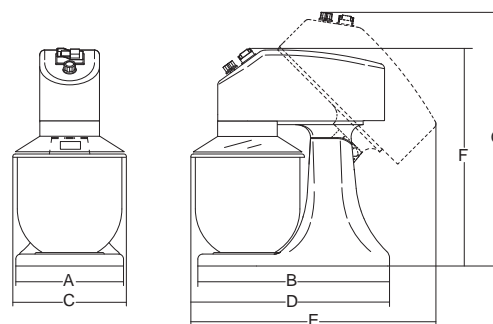
- Metal cast planetary mixer
- Lifiable head for bowl and tools removal and easy cleaning
- Removable, S/S, 7L bowl
- D.C. motor with speed control
- Gear drive and grease lubrication
- Safety microswitch on the head
- NVR device
- Suitable for soft dough, for medium dough (for ex. Bread) it is advisable max 1 kg of flour
- NOT suitable for tough mix. (for ex. taralli)

**Plutone 7**

- Head fast fixing knob
- 3 metal tools

**Plutone 7 Plus / EL**

- Upgraded gear system size
- Head fast fixing handle
- 3 s/steel tools
- Timer 0 ÷ ∞ for EL model



	watt	1ph	r.p.m.	lt	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
<b>Plutone 7</b>	280	1ph	75 ÷ 660	7	ø 220x220	220	285	240	410	450	437	510	14,7	470x320x500	16,9
<b>Plutone 7 Plus</b>	350	1ph	75 ÷ 660	7	ø 220x220	220	285	240	410	450	437	510	15	470x320x500	17,4
<b>Plutone 7 EL</b>	350	1ph	75 ÷ 660	7	ø 220x220	220	285	240	410	450	437	510	15	470x320x500	17,4

# PLUTONE 10-20

## planetarie

### planetary mixers

- Solida struttura in fusione verniciata
- Protezione della vasca in filo metallico
- Vasca in acciaio inox 304 facilmente smontabile
- Dispositivo di sicurezza all'apertura della protezione e abbassando la vasca
- 3 accessori di lavorazione facilmente sostituibili: spatola e gancio in fusione di alluminio / frusta in fusione di alluminio e acciaio
- Cambio meccanico a 3 velocità
- Sistema di riduzione con ingranaggi in acciaio
- Motore ventilato
- Micro su vasca
- **Versione T:** comandi touch e timer

**Opzioni:**

- Gancio e spatola in acciaio inox

- *Sturdy frame from large thickness*
- *Bowl protection made from metal wire*
- *Easy to remove bowl made from stainless steel 304*
- *Safety microswitches for the lid and the bowl*
- *3 easy to remove metal tools: aluminium spatula and hook, / steel and aluminium whisk*
- *3 speed gear*
- *Steel gear box*
- *Ventilated motor*
- *Micro-switch on bowl*
- **T version:** touch control and timer

**Optional:**

- *S/steel spatula and hook*



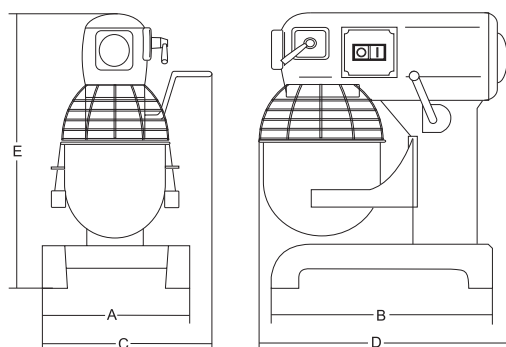
PLUTONE 10 T



PLUTONE 20 T



PLUTONE 10 - 20



	watt	ph	r.p.m.	lt	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
<b>Plutone 10</b>	450	1ph	1 = 108 2 = 195 3 = 355	10	ø 250x230	360	345	440	500	630	40	470x550x750	56
<b>Plutone 20</b>	1.100	1ph	1 = 97 2 = 220 3 = 316	20	ø 320x300	420	440	515	560	770	83	570x630x920	105

59  
see page

# PLUTONE 30 - 40

planetarie  
planetary mixers



PLUTONE 40

PLUTONE 30

- Solida struttura in carpenteria smaltata
- Protezione della vasca in filo metallico
- Vasca in acciaio inox 304 facilmente smontabile
- Dispositivo di sicurezza all'apertura della protezione e abbassando la vasca
- 3 accessori di lavorazione facilmente sostituibili: spatola e gancio in fusione di alluminio / frusta in fusione di alluminio e acciaio
- Cambio meccanico a 3 velocità
- Sistema di riduzione con ingranaggi in acciaio
- Comandi con timer
- Presa di forza
- Motore ventilato
- Micro su vasca

**Opzionale:**

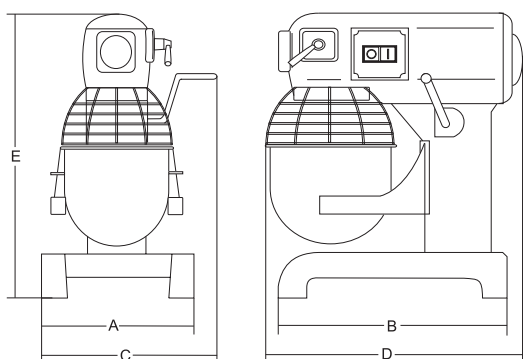
- i2Pasta
- Enamelled metal sturdy frame
- Bowl protection made from metal wire
- Easy to remove bowl made from stainless steel 304
- Safety microswitches for the lid and the bowl
- 3 easy to remove metal tools: aluminium spatula and hook, / steel and aluminium whisk
- 3 speed gear
- Steel gear box
- Controls with timer
- PTO
- Ventilated motor
- Micro-switch on bowl



i2Pasta opzionale  
Optional i2Pasta



Tramoggia aggiunta ingredienti di serie  
Standard feed tray for add ingredients



**Optional:**

- i2Pasta

	watt	r.p.m.	lt	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg	
<b>Plutone 30</b>	1.500	1ph	1 = 93 2 = 167 3 = 285	30	ø 360x380	580	660	630	650	1230	169	730x730x1300	210
<b>Plutone 40</b>	2.200	3ph	1 = 99 2 = 221 3 = 307	40	ø 400x380	670	784	707	698	1316	223	860x790x1500	267

PLUTONE 30

# ELDORADO

friggitrici  
*fryers*



ELDORADO 8X2R

- Costruita in acciaio inox.
- Cestello rinforzato.
- Termostato e sonda cut-off di sicurezza e pulsante di ripristino.
- Resistenze corazzate.
- Corpo riscaldante rimovibile e micro di sicurezza.
- Protezione antiurto su resistenze facilmente smontabile.
- Posizione di sgocciolo per cestello.
- Coperchio in dotazione.
- Rubinetto su versioni "R".

- *Made from stainless steel.*
- *Reinforced basket.*
- *Thermostat and safety cut-off probe and reset button.*
- *Shock-proof coated heating elements.*
- *Removable heating body and safety switch.*
- *Shockproof protection on resistances easily disassembled.*
- *Position of basket drip.*
- *Lid supplied.*
- *Tap on "R" versions.*



ELDORADO 5

ELDORADO 5X2

ELDORADO 8R

ELDORADO 8X2



Protezione antiurto resistenze  
Shockproof protection for resistances



Posizione di sgocciolo  
Position of drip



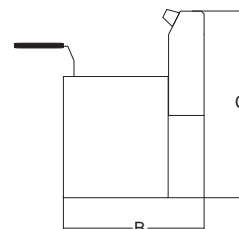
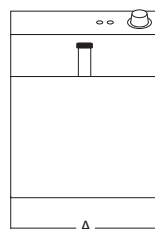
Pratico cestello da maneggiare  
Easy to handle basket



(A) Bulbo termostato  
(B) Pulsante di ripristino cut-off  
(A) Thermostat bulb  
(B) Cut-off reset button



Facile da smontare e pulire  
Easy to disassemble and clean



	watt		lt	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
<b>ELDORADO 5</b>	2.700	1ph	min. 1,8 - max 3,2	220x120 h.100	180	420	360	6	260x590x450	7
<b>ELDORADO 5x2</b>	2.700+2.700	1ph	min. 1,8 - max 3,2 (x2)	220x120 h.100 (x2)	360	420	360	12	720x540x480	13
<b>ELDORADO 5+8</b>	2.700+3.300	1ph	5 - min. 1,8 - max 3,2 8 - min. 3 - max 5	220x120 h.100 230x205 h.100	450	420	360	13	720x540x480	14
<b>ELDORADO 8</b>	3.300	1ph	min. 3 - max 5	230x205 h.100	270	420	360	7	570x320x420	8
<b>ELDORADO 8x2</b>	3.300+3.300	1ph/3ph	min. 3 - max 5 (x2)	230x205 h.100 (x2)	530	420	360	14	720x540x480	15
<b>ELDORADO 8R</b>	3.400	1ph	min. 3 - max 5	230x205 h.100	270	420	360	7,5	570x320x420	8,5
<b>ELDORADO 8x2R</b>	3.400+3.400	1ph/3ph	min. 3 - max 5 (x2)	230x205 h.100 (x2)	530	420	360	15	570x540x480	16
<b>ELDORADO 10R</b>	6.000	3ph	min. 3,8 - max 6	250x240 h.100	270	460	360	9	720x540x480	10
<b>ELDORADO 10x2R</b>	6.000+6.000	3ph	min. 3,8 - max 6 (x2)	250x240 h.100 (x2)	520	460	360	18	720x540x480	20



ELDORADO 10x2R



ELDORADO 10R



ELDORADO 5+8



# KLONDIKE

friggitrice ad induzione  
*induction deep fryer*



- Struttura totalmente in acciaio inox.
- Pratico rubinetto per scarico dell'olio.
- Veloce, semplice ed estremamente facile da pulire.
- Comandi touch a prova di liquidi.
- Temperatura settabile fino a 190°, (range di temperatura 60°-190°).
- Funzione timer, fino ad un massimo di 120 minuti.
- Pratico visore digitale della temperatura.
- Pratico richiamo controllo olio all'accensione.
- Protezione termica di sovrariscaldamento.
- Arresto automatico dopo 2 ore.

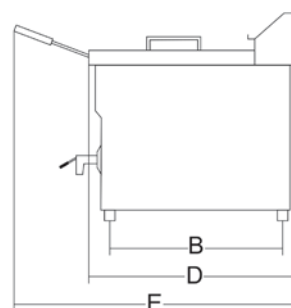
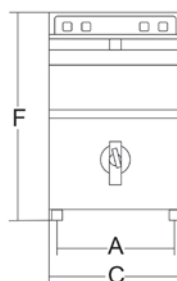
- *Stainless steel structure.*
- *Handy tap for oil removal.*
- *Quickly heating and extremely easy to clean.*
- *Splash-proof touch controls.*
- *Temperature regulation up to 190° (range is from 60° to 190°).*
- *Easy setting timer to 120 minutes.*
- *Extremely visible digital display.*
- *Buzzer alarm to remind oil level check.*
- *Oil overheat protection.*
- *Automatically shut down after 2 hours.*



Pratico cestello da maneggiare  
*Easy to handle basket*



Griglia ferma residui opzionale  
*Optional grid stops residues*



							A	B	C	D	E	F			
	watt	ph	min.	°C	lt	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
<b>Klondike 8R</b>	3.500	1ph	120	0 ÷ 190	7	180x218 h.135	247	345	290	440	590	407	12.2	565x350x478	13.9

# PASTII

## cuocipasta pasta cookers

- Struttura e vasca in acciaio inox
- Cestelli microforati in acciaio inox con pratica impugnatura
- Speciali resistenze corazzate antiruggine
- Termostato di controllo
- Protezione termica di sicurezza
- Rubinetto scarico acqua di serie
- mod. 8: 4 cestelli di serie
- mod. 10: 3 cestelli di serie

- Structure and tank in stainless steel
- Micro-drilled basket in stainless steel with handy grip
- Special armored rust-proof heaters
- Control thermal switch
- Safety heat guard
- Standard feature: outlet water faucet
- mod. 8: 4 standard baskets
- mod. 10: 3 standard baskets

PASTI' 10



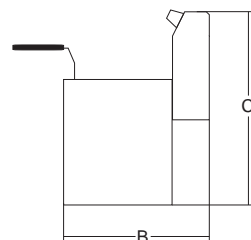
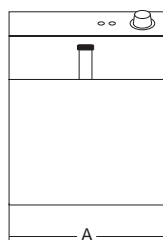
PASTI' 8













Cestello per cottura a vapore opzionale  
Optional steam cooking basket  
mm 200x220 h.60



Cestello maxi:  
di serie per mod. 10 / opzionale per mod. 8  
Maxi basket:  
standard for mod. 10 / optional for mod. 8



										
	watt	1ph	lit	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
Pasti 8	3.300	1ph	6	100x120 h.130 (x4)	270	420	360	8.5	670x450x480	10
Pasti 10	4.000	3ph	8	95x220 h.130 (x3)	270	525	360	9.5	670x450x480	11



# EKTOR

## estrattore slow Juicer

Estrattore a bassa velocità per l'estrazione di succhi a freddo da frutta e verdura.

- Struttura esterna in acciaio inox
- Speciale tramoggia di introduzione che agevola il carico dei pezzi più grossi
- Coclea ad alta efficienza
- Tappo salvagoccia
- Pratico e veloce smontaggio delle parti interessate alla lavorazione
- Pestello per agevolare l'avanzamento dell'alimento inserito
- Spazzola per la pulizia
- Vaschetta per gli scarti e una per il succo
- Dotato di 3 cestelli con diversa foratura, anche per sorbetti
- Potente motore asincrono ventilato con riduzione ad ingranaggi

### Opzioni:

- Filtro vaschetta succo

*Low-speed juicer extractor for fruits and vegetables.*

- *S/steel construction*
- *Special introduction hopper for easy loading of larger pieces*
- *High efficiency screw propeller*
- *Drip cap*
- *Quick and easy disassembly of the parts used for processing*
- *Pestle for easy introduction of the products.*
- *Cleaning brush*
- *Equipped with 2 trays: one for juice and one for waste*
- *Equipped with 3 different drilling strainers*
- *High efficiency asynchronous ventilated motor*

### Optionals:

- *Filter*



Tappo salvagoccia.  
Drip cap



Vaschetta per gli scarti  
Tray for waste

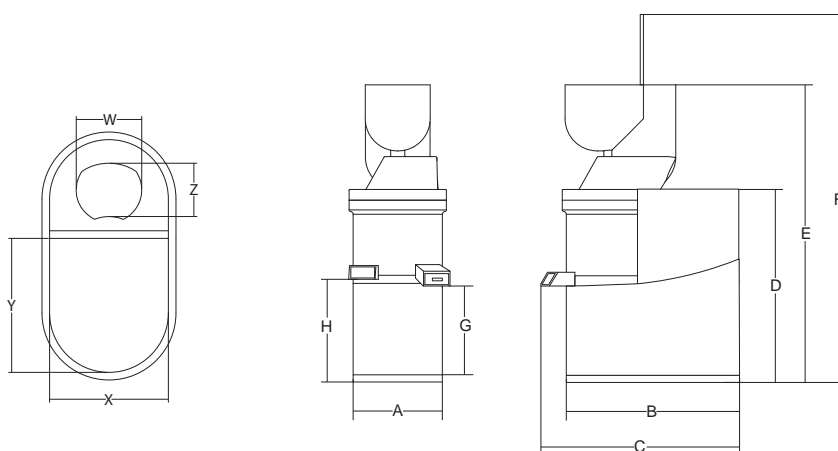


Speciale tramoggia di introduzione che agevola il carico dei pezzi più grossi  
*Special introduction hopper for easy loading of larger pieces*





Filtro opzionale  
Optional filter



	watt	r.p.m.	mm		mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
Ektor 37	400	1ph	37	X=78 / Y=88 W=43 / Z=35	150	228	240	290	450	530	157	163	6.7	370x290x340	8



# MINICOOKER - MYCOOK

frullatore termico  
thermal blender

- Pratico ed irrinunciabile aiuto in cucina
- Potente motore separato dalla zona cottura
- Riscaldamento ad induzione che dimezza i tempi di messa in temperatura
- Minicooker dotato di bilancia da 5 Kg con tara
- Variatore velocità con 10 livelli
- Potenziometro per cotture fino a 120°
- Pratica vasca in acciaio inox da 2 lt
- Mozzo coltelli a smontaggio rapido per una facile pulizia
- Coperchio con chiusura di sicurezza
- Dotato di spatola, farfalla mescolatrice e cestello forato
- Tappo aggiunta ingredienti con dosatore
- Programma soffritti

**Opzioni:**

- Set per cottura a vapore con Minicooker

- *Practical, must-have kitchen aid*
- *Powerful motor separated from the cooking zone*
- *Induction heating which halves the time required to reach desired temperature*
- *Minicooker supplied with 5 kg scales with tare*
- *Speed changer*
- *Potentiometer for cooking to 120°*
- *Practical 2 lt stainless steel bowl*
- *Knife hub quick to dismantle for easy cleaning.*
- *Lid with safety closure*
- *Spatula, butterfly mixer and perforated basket supplied*
- *Add ingredients cap with measuring device*
- *Sautéed vegetable program*

**Optionals:**

- *Steam cooking set for Minicooker*

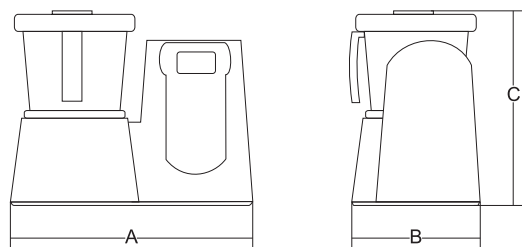














MINICOOKER

Applicazione opzionale Steamer  
Steamer cooking set optional



MYCOOK



													
	watt	ph	watt	n.	rpm	°C	lt	mm	mm	mm	kg	mm	kg
Minicooker	600	1ph	1.000	10	100÷8.500	120	2	360	300	290	10	400x370x540	11
Mycook	800	1ph	1.000	10	100÷11.500	120	2	360	300	290	9	400x370x540	10

# CONERO

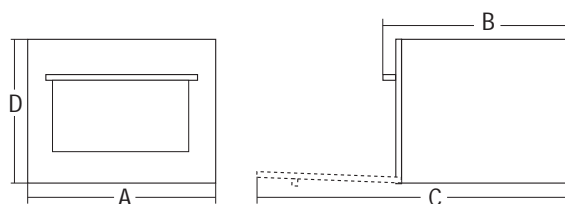
cantinetta  
wine cooler



- Modello a incasso
- Dimensioni foro incasso: LxPxA 565x540x450 mm
- Porta con vetro temperato doppio provvisto di protezione UV
- Ripiani estraibili in legno
- Comandi digital touch
- Regolazione termostato in °C o °F
- Display e luce interna a led
- Gas R600a
- Autosbrinamento
- Filtro attivo al carbone
- Ventilazione interna
- Grado di rumorosità 40 dB.



- Built-in model
- Hole size: LxDxH 565x540x450 mm
- Door with double tempered glass UV protected
- Removable wood shelves
- Digital touch controls
- Thermostat adjustment in °C or °F
- LED display and interior light
- Gas R600a
- Auto-defrost
- Active carbon filter
- Interior fan
- Noise level 40 dB



	watt	1ph	°C	n.	n.	lt	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
Conero	75	1ph	5-19	1	24	53	595	600	985	455	28.5	-	-

# PANTELLERIA - SALENTO - SOAVE

cantinette  
*wine cooler*

- Porta con vetro temperato doppio provvisto di protezione UV, compresa di serratura con chiave.
- Kit porta reversibile incluso
- Ripiani estraibili in legno
- Comandi digital touch
- Regolazione termostato in °C o °F
- Display e luce interna a led
- Gas R600a
- Autosbrinamento
- Filtro attivo al carbone
- Ventilazione interna
- Grado di rumorosità 40 dB.
- I modelli da 49-150 lt sono predisposti da semincasso



- *Door with double tempered glass UV protected, key lock system.*
- *Reversible door hinge kit included*
- *Removable wood shelves*
- *Digital touch controls*
- *Thermostat adjustment in °C or °F*
- *LED display and interior light*
- *Gas R600a*
- *Auto-defrost*
- *Active carbon filter*
- *Interior fan*
- *Noise level 40 dB*
- *49-150 lt models can be semi built-in*



PANTELLERIA



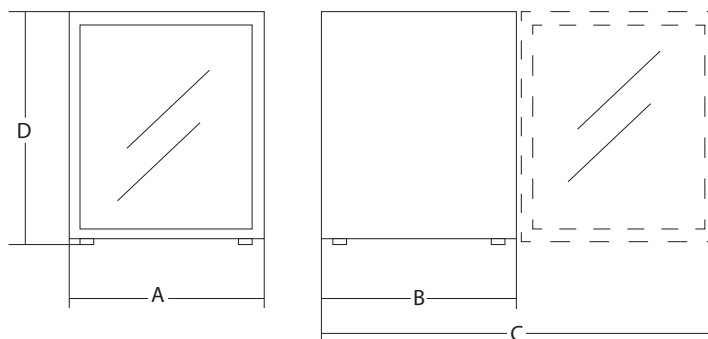
SALENTO



SOAVE



SOAVE / SALENTO



	watt	1ph	°C	n.	n.	lt	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
<b>Pantelleria</b>	70	1ph	5-18	1	16	49	398	410	800	565	27	455x530x635	38
<b>Salento</b>	120	1ph	5-18	1	51	150	595	575	1145	850	42	840x840x1200	57.5
<b>Soave</b>	120	1ph	5-12/12-18	2	51	150	595	575	1145	850	42	655x675x865	57.5



# COLLI ORIENTALI - MONFERRATO - LISON

## cantinette wine cooler

- Porta con vetro temperato doppio provvisto di protezione UV, compresa di serratura con chiave.
- Kit porta reversibile incluso
- Ripiani estraibili in legno
- Comandi digital touch
- Regolazione termostato in °C o °F
- Display e luce interna a led
- Gas R600a
- Autosbrinamento
- Filtro attivo al carbone
- Ventilazione interna
- Grado di rumorosità 40 dB.

- *Door with double tempered glass UV protected, key lock system.*
- *Reversible door hinge kit included*
- *Removable wood shelves*
- *Digital touch controls*
- *Thermostat adjustment in °C or °F*
- *LED display and interior light*
- *Gas R600a*
- *Auto-defrost*
- *Active carbon filter*
- *Interior fan*
- *Noise level 40 dB*



MONFERRATO



LISON



COLLI ORIENTALI



MONFERRATO



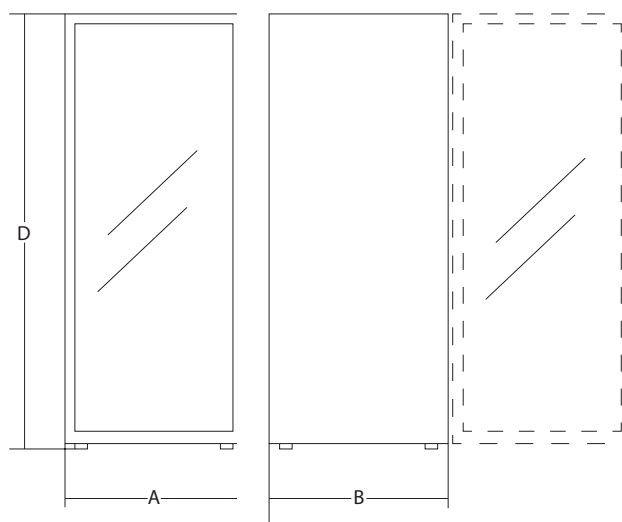
MONFERRATO



Porte ad ampia apertura  
Wide opening doors



COLLI ORIENTALI



	watt	ph	°C	n.	n.	lt	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
<b>Colli Orientali</b>	150	1ph	5-12 / 12-18	2	96	270	595	590	1130	1640	76.4	840x840x1750	91.8
<b>Monferrato</b>	160	1ph	5-12 / 12-18	2	182	450	595	760	1380	1800	92.3	840x840x1980	110.7
<b>Lison</b>	160	1ph	5-22 / 5-22	2	250	710	1000	600	1065	1900	140	1055x680x2020	160

# BBQ X3 - BBQ X4

barbecue  
*barbecue*

- BBQ a gas da esterni con coperchio e termometro
- Griglia di cottura suddivisa in 3 o 4 zone con comandi separati
- Coperchio, plancia comandi e portine in acciaio inox
- Struttura in acciaio laccato
- Griglie in ghisa (BBQ3: n.1 da 220 mm + n.1 da 350 mm - BBQ4: n.3 da 220 mm)
- Griglie inox facilmente smontabili per la pulizia
- Utile ripiano rialzato per il mantenimento in temperatura
- Pratico raccogli liquidi di colatura sotto ai bruciatori con vaschetta asportabile
- Fornello laterale integrato con coperchio
- 4 ruote con freno
- Viene spedito smontato

## Opzioni:

- Girarrosto elettrico
- Forchettone e paletta mm 600
- Telo copertura BBQ

- *Outdoor BBQ with lid and thermometer*
- *Cooking grille divided into 3 or 4 areas with separate controls*
- *Lid, control panel and doors all in stainless steel*
- *Frame in lacquered steel*
- *Cast iron grillers (BBQ3: n.1 from 220 mm + n.1 from 350 mm - BBQ4: n.3 from 220 mm)*
- *Stainless steel grilles, easily removable for cleaning*
- *Useful raised shelf to keep food warm*
- *Practical, removable tray under the burners for collecting cooking juices*
- *Integral side gas ring with lid*
- *4 wheels and a brake*
- *The product is sent ready to assemble*

## Optionals:

- *Electric rotisserie*
- *Caving fork and slice mm 600*
- *BBQ cover*



BBQ X3

BBQ X4



Forchettone e paletta mm 600 opzionali  
*Optionals caving fork and slice mm 600*



BBQ X3



BBQ X4



Termometro sul coperchio  
*Thermometer on lid*



Fornello laterale integrato con coperchio  
*Integral side gas ring with lid*



Griglie in ghisa  
*Cast iron grilles*



Vaschetta raccogli liquidi asportabile  
*Tray for collecting cooking juices*



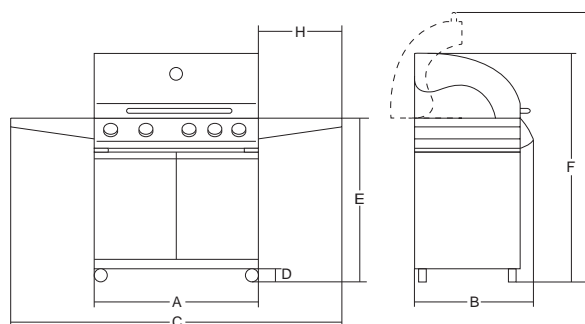
Girarrosto elettrico opzionale  
*Optional electric rotisserie*



BBQ X4



Telo copertura opzionale  
*Optional cover*



	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)	(F)	(G)	(H)	(KG)
	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg
BBQ X3	600	515	1224	90	867	1140	1470	310	31
BBQ X4	707	515	1330	90	867	1140	1470	310	34.5

# TEGI / DI-TER / SPA-TER

termometri digitali  
digital thermometers

## DI-TER

- Resistente all'acqua IP65
- Divisione 0.1°C / 0.1 °F
- Batterie: watt 1 x LR44 1.5V
- Unità di misura °C o °F
- Temperatura rilevata dall'ago:  
max: + 300 °C / + 572 °F  
min: - 50 °C/ - 58 °F
- *Water proof IP65*
- *Division 0.1°C / 0.1 °F*
- *Battery: watt 1 x LR44 1.5V*
- *Unit of measure °C o °F*
- *Temperature from stem:  
max: + 300 °C / + 572 °F  
min: - 50 °C/ - 58 °F*



DI-TER

## SPA-TER L

- Termometro digitale con spatola
- Divisione 0.1 °C / 0.1 °F
- Batterie: watt 1 x LR44 1.5V
- Unità di misura °C o °F
- Temperatura rilevata dall'ago:  
max: + 300 °C / + 572 °F  
min: - 50 °C/ - 58 °F
- Autospegnimento dopo 40 min
- *Digital thermometer with spatula*
- *Division 0.1°C / 0.1 F*
- *Battery: watt 1 x LR44 1.5V*
- *Unit of measure °C o °F*
- *Temperature from stem:  
max: + 300 °C / + 572 °F  
min: - 50 °C/ - 58 °F*
- *Autoswich-off after 40 min*



SPA-TER L

## SPA-TER M

- Termometro digitale con spatola
- Divisione 0.1 °C / 0.1 °F
- Batterie: watt 1 x LR44 1.5V
- Unità di misura °C o °F
- Temperatura rilevata dall'ago:  
max: + 300 °C / + 572 °F  
min: - 50 °C/ - 58 °F
- *Digital thermometer with spatula*
- *Division 0.1 °C / 0.1 °F*
- *Battery: watt 1 x LR44 1.5V*
- *Unit of measure °C o °F*
- *Temperature from stem:  
max: + 300 °C / + 572 °F  
min: - 50 °C / - 58 °F*



SPA-TER M



	°C / °F	°C	°F	watt 1 x LR44 1.5V	mm	mm
DI-TER	0.1°C / 0.1°F	-50 ÷ +300	-58 ÷ +572	watt 1 x LR44 1.5V	115	20x200
SPA-TER M	0.1°C / 0.1°F	-50 ÷ +300	-58 ÷ +572	watt 1 x LR44 1.5V	70	45x250
SPA-TER L	0.1°C / 0.1°F	-50 ÷ +300	-58 ÷ +572	watt 1 x LR44 1.5V	235	64x320

# PRO-TER / GUN-TER / HU-TER

termometri digitali  
digital thermometers

PRO-TER



## PRO-TER

- Intervallo di misurazione:  
da -40°F ÷ 572°F  
da -40°C ÷ 300°C
- Precisione:  
±0,5°C (da -20°C a 100°C)  
±1°C (da +100°C a +230°C)  
±2°C (da 230°C a 300°C)
- Risoluzione: 0,1°C
- Display retroilluminato
- Misure display: 32 mm X 20 mm
- Sonda in acciaio: 150 x ø4 mm
- Batteria: CR 2032 3V a bottone
- Spegnimento automatico: 1 ora
- Resistenza all'acqua: IP68
- Corpo: materiale ABS
- Supporto a staffa e magnetico

- *Measuring Range:*  
-40°F to 572°F  
-40°C to 300°C
- *Accuracy:*  
±0.5°C (-20°C to 100°C),  
±1°C (+100°C to +230°C)  
±2°C (230°C to 300°C)
- *Resolution: 0.1°C*
- *Backlight display*
- *Display Size: 32 mm x 20 mm*
- *S/steel probe: 150 x ø4 mm*
- *Battery: CR 2032 3V Button*
- *Auto-off: 1 hour*
- *Waterproof: IP68*
- *Body: ABS material*
- *Bracket and magnetic support*

GUN-TER



- Termometro a infrarossi (2 laser)
- Divisione 0.1°C / 0.1 °F
- Unità di misura °C o °F
- Temperatura rilevata:  
max: + 580 °C / + 1076 °F  
min: - 50 °C / - 58 °F
- Precisione ± 2% max 2°C
- Allarme per alta / bassa temperatura
- Misurazione temperatura max / min / differenza / media
- Schermo LCD

- *Infrared thermometer (2 laser)*
- *Division 0.1 °C / 0.1 °F*
- *Unit of measure °C o °F*
- *Temperature detected:*  
*max: + 580 °C / + 1076 °F*  
*min: - 50 °C / - 58 °F*
- *Accuracy: ± 2% max 2°C*
- *High and low temperature alarm*
- *Temperature measurement max / min / difference / average*
- *LCD display*

HU-TER



## HU-TER

- Termometro e Igrometro
- Batterie: 1.5V (AAA)
- Unità di misura °C o °F
- Precisione 0.1 °C / 0.1 °F
- Temperatura rilevata:  
max: + 300 °C / + 572 °F  
min: - 50 °C / - 58 °F
- Precisione ± 1 °C / ± 1.8 °F
- Umidità rilevata: 10% - 99% RH
- Divisione umidità 1%
- Precisione umidità ± 5%
- Visualizzazione orologio 12/24h
- Funzione orologio e calendario (mese e data)
- Da tavolo o da parete

- *Thermometer and hygrometer*
- *Battery: 1.5V (AAA)*
- *Unit of measure °C o °F*
- *Divisione temperatura 0.1 °C / 0.1 °F*
- *Temperature detected:*  
*max: + 300 °C / + 572 °F*  
*min: - 50 °C / - 58 °F*
- *Precision ± 1 °C / ± 1.8 °F*
- *Detected humidity: 10% - 99% RH*
- *Humidity division 1%*
- *Precision ± 5%*
- *Clock 12/24h*
- *Clock and calendar function (month and data)*
- *Table-top or wall-mounted*

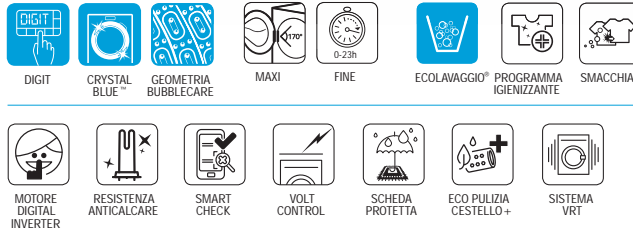
		°C / °F	RH	°C	°F		mm
PRO-TER	±0.5°C / ±2°C	0.1°C / 0.1°F	-	-40 ÷ +300	-40 ÷ +572	CR 2032 3V	53x105
GUN-TER	± 2% max 2°C	0.1°C / 0.1°F	-	-50 ÷ +580	-58 ÷ +1076	9V	130x170
HU-TER	±1°C / ±1.8°F	0.1°C / 0.1°F	10% ~ 99%	-50 ÷ +300	-58 ÷ +572	1.5V (AA size)	94x103

# LAV 18

## lavatrice washing machine



- Capacità Max: 18 Kg
- Classe efficienza energetica: C
- Accensione differita fino a 23h
- Selezione tra 10 programmi di lavaggio
- Programmi speciali:
  - Programma Igienizzante Ecolavaggio®: bucato perfetto anche a basse temperature.
  - Speed Spray consente un ciclo Cotone completo in soli 30 minuti.
  - Funzione Pianificazione Lavaggio per programmare la fine dei lavaggi
  - Programma Ottimale: consiglia il programma ottimale in base al tipo di carico e al livello di sporco
  - SmartThings (Wi-fi) App per monitorare e controllare il bucato
  - Funzione Diagnostica rileva eventuali problemi e fornisce consigli utili per la manutenzione ordinaria.
- Classe di efficienza centrifuga B
- Velocità centrifuga max 1100 giri/min
- Durata del programma:
  - pieno carico 240 min.
  - metà carico 180 min.
  - un quarto di carico 180 min.
- Rumorosità centrifuga 72 dB(A)
- Classe di rumorosità A
- Smart Link: lavatrice e asciugatrice sempre connesse
- Smart Check: monitoraggio dei problemi, rilevazione e diagnostica guasti ed errori, soluzioni semplici e rapide.
- VRT Plus™: innovativa tecnologia che riduce il rumore e le vibrazioni del motore durante il lavaggio.
- Ecopulizia Cestello +: rimuove il 99% dello sporco e il 99,9% dei batteri causa di cattivi odori da cestello, guarnizione e oblò senza l'uso di detersivi.



- Max capacity: 18 Kg
- Energy efficiency class C
- Delayed ignition up to 23h
- Selection from 10 washing programs
- Special programs:
  - Sanitizing program
  - Ecolavaggio®: perfect laundry even at low temperatures.
  - Speed Spray allows a complete Cotton cycle in just 30 minutes.
  - Washing Schedule function to program the end of washing
  - Optimal Program: Recommend the optimal program according to the type of load and the level of soiling
  - SmartThings (Wi-fi) App to monitor and control laundry
  - Diagnostic function detects any problems and provides useful tips for routine maintenance.

- Centrifugal efficiency class B
- Max spin speed rpm 1100
- Duration of the program:
  - full load 240 min.
  - half load 180 min.
  - a quarter load 180 min.
- Centrifugal noise 72 dB (A)
- Noise class A
- Smart Link: washing machine and dryer always connected
- Smart Check: problem monitoring, detection and fault and error diagnostics, simple and quick solutions.
- VRT Plus™: innovative technology that reduces noise and engine vibrations during washing.
- Eco-cleaning Basket +: removes 99% of dirt and 99.9% of bacteria cause bad odors from the drum, gasket and porthole without the use of detergents.



Geometria cestello BubbleCARE  
BubbleCARE Drum



LAV 18	2.200	1ph	50-780	1.100	18	686x796 h.984	104	746x898x1076	107

SAMSUNG

# ASC 16

asciugatrice  
dryer



A+++

MAX  
35  
CYCLES  
PER WEEK











- 14 differenti programmi automatici
- 4 opzioni di temperatura
- 4 livelli di asciugatura
- Cestello in acciaio inox
- Capienza 16 kg
- Illuminazione cestello
- Indicatore controllo/pulizia filtro
- Indicazione tempo rimanente
- Cestello lana / scarpe in dotazione
- Sicurezza bambini
- Filtro 2 in 1
- Base e kit per sovrapposizione disponibili come optional
- Programma Igienizzante +: per l'igienizzazione di indumenti bagnati e asciutti e tessuti in lino al fine di eliminare i batteri
- Sensor Dry: un sensore rileva il grado di umidità nel carico e regola il tempo di asciugatura per risparmiare tempo e denaro
- Funzione stiro facile: alla fine del ciclo rigira gli indumenti a intermittenza per prevenire le pieghe
- Mixed Load Bell: segnala che l'articolo è stato asciugato in modo idoneo per la stiratura
- Ecopulizia del cestello: utilizzare questo ciclo per mantenere freschi sia il tamburo che lo scambiatore di calore
- Smart control: una volta attivata la funzione Smart Control, è possibile controllare l'asciugatrice da remoto usando l'app Smart Things sul proprio smartphone

- 14 different automatic programs
- 4 temperature options
- 4 drying levels
- Stainless steel basket
- Capacity 16 kg
- Basket lighting
- Filter check / cleaning indicator
- Remaining time indication
- Wool / shoe basket supplied
- Child safety
- 2 in 1 filter
- Stacking kit available as optional
- Sanitizing + program: for the sanitation of wet and dry clothing and linen fabrics in order to eliminate bacteria
- Sensor Dry: a sensor detects the degree of humidity in the load and adjust the drying time to save time and money
- Easy ironing function: at the end of the cycle, turn them over intermittent clothing to prevent creasing
- Mixed Load Bell: indicates that the article has been dried in a manner suitable for ironing
- Drum Eco-Cleaning: use this cycle for keep both the drum and the exchanger cool heat
- Smart Control: once the Smart function is activated it is possible to control the dryer remotely using the Smart Things app on your smartphone



Cestello in acciaio inox Diamond  
Stainless steel Diamond



								
	watt	watt	ph	kg	mm	kg	mm	kg
ASC 16	900	min. load 1.330 max load 2.610	1ph	16	686x844 h.984	74	800x1200x1220	100



# CARRELLI E TAVOLI INOX

*trolley and s/steel working table*



## TROL 1 HD

- mm 900x600 h.900
- capacity kg 300
- Peso netto/Net weight kg 16
- Imballo/Shipping mm 900x600x190
- Peso lordo/Gross weight kg 18
- cod.75010000



## TROL DW

- mm 520x620 h.920
- capacity kg 200
- Peso netto/Net weight kg 9
- Imballo/Shipping mm 780x530x190
- Peso lordo/Gross weight kg 11
- cod.75012000



## TROL D

- mm 980x515 h.830
- Peso netto/Net weight kg 23
- Imballo/Shipping mm 1.000x530x160
- Peso lordo/Gross weight kg 27
- cod.75057000



## TROL 2 D

- mm 855x535 h.940
- capacity kg 40 per piano/layer
- Peso netto/Net weight kg 10
- Imballo/Shipping mm 850x550x180
- Peso lordo/Gross weight kg 13
- cod.75000210



## TROL 2

- mm 855x535 h.930
- capacity kg 40 per piano/layer
- Peso netto/Net weight kg 9
- Imballo/Shipping mm 860x540x90
- Peso lordo/Gross weight kg 11
- cod.75000200



## TROL 3

- mm 855x535 h.930
- capacity kg 40 per piano/layer
- Peso netto/Net weight kg 12,5
- Imballo/Shipping mm 860x540x90
- Peso lordo/Gross weight kg 14,5
- cod.75000300



## TROL CNT

- mm 750x470 h.740
- Peso netto/Net weight kg 24
- Imballo/Shipping mm 760x480x620
- Peso lordo/Gross weight kg 26,5
- cod.75011000



## VAN 7 BP

- mm 470x620 h.915
- n.7 teglie/trays - cm 60x40
- capacity kg 10 per piano/layer
- Peso netto/Net weight kg 12
- Imballo/Shipping mm 850x110x660
- Peso lordo/Gross weight kg 14,5
- cod.75056407



## VAN 7 GN

- mm 385x550 h.870
- n.7 teglie/trays - 1/1 GN
- capacity kg 10 per piano/layer
- Peso netto/Net weight kg 9
- Imballo/Shipping mm 590x90x830
- Peso lordo/Gross weight kg 11
- cod.75050700



**VAN 15 BP**

- n.15 teglie/trays cm 60x40
- capacity kg 15 per piano/layer
- Peso netto/Net weight kg 22,5
- Imballo/Shipping mm 1.610x660x110
- Peso lordo/Gross weight kg 24
- cod.75056415



**VAN 15 GN**

- mm 385x550 h.1735
- n.15 teglie/trays - 1/1 GN
- capacity kg 15 per piano/layer
- Peso netto/Net weight kg 21
- Imballo/Shipping mm 1.620x660x110
- Peso lordo/Gross weight kg 23,5
- cod.75001500



**VAN 18 BP**

- n.18 teglie/trays cm 60x40
- capacity kg 15 per piano/layer
- Peso netto/Net weight kg 23
- Imballo/Shipping mm 1.700x660x110
- Peso lordo/Gross weight kg 25,5
- cod.75056418



**VAN 30 GN**

- mm 740x550 h.1735
- n.15x2 teglie/trays - 1/1 GN
- capacity kg 15 per piano/layer
- Peso netto/Net weight kg 26
- Imballo/Shipping mm 1.630x620x120
- Peso lordo/Gross weight kg 28,5
- cod.75003000



**TAB 167**

- mm 1.600x700 h.860
- capacity kg 300
- Peso netto/Net weight kg 28
- Imballo/Shipping mm 1.640x760x130
- Peso lordo/Gross weight kg 30
- cod.75061672



**TAB 167A**

- mm 1.600x700 h.950
- capacity kg 300
- Peso netto/Net weight kg 30
- Imballo/Shipping mm 1.630x750x150
- Peso lordo/Gross weight kg 32
- cod.75061670



**SHEL 410**

- mm 1.000x500 h.1550
- capacity kg 400
- Peso netto/Net weight kg 22
- Imballo mm 1.040x510x160
- Peso lordo/Gross weight kg 25
- cod.75010410

**SHEL 412**

- mm 1.200x500 h.1550
- capacity kg 400
- cod.75010400

**SHEL 414**

- mm 1.400x500 h.1550
- capacity kg 400
- Peso netto/Net weight kg 33
- Imballo/Shipping mm 1.430x510x160
- Peso lordo/Gross weight kg 33
- cod.75010420



**SHEL P12**

- mm 1.200x300x220
- Peso netto/Net weight kg 4
- Imballo/Shipping mm 1.210x230x320
- Peso lordo/Gross kg 6
- cod.75010500

**SHEL P15**

- mm 1.500x300x220
- Peso netto/Net weight kg 5
- Imballo/Shipping mm 1.210x230x320
- Peso lordo/Gross kg 7
- cod.75010510