



SNACK E PIZZA

SNACK AND PIZZA



PS

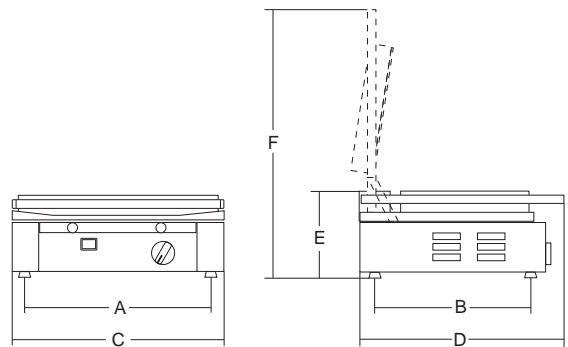
piastre sandwich grills













- Facile da maneggiare e da posizionare, grazie alle sue piccole dimensioni, offre in poco spazio una ottimale superficie di lavoro.
- Disponibile con piastre sia lisce che rigate
- Struttura in acciaio inox.
- Piastre in ghisa con trattamento di vetroceramicatura:
 - massima robustezza e durata
 - ottima conducibilità termica
 - estrema facilità di pulizia
- Piastre superiori con durezza regolabile ad esigenza dell'operatore.
- Piastra superiore autobilanciata.
- Resistenze corazzate aderenti alle piastre per una ottimale conducibilità termica.
- Termostato regolabile fino a 300 °C.
- Timer meccanico opzionale.

- *Thanks to its small size, it is easy to handle and to position, offering as well a large cooking surface.*
- *Ribbed and smooth surfaces available.*
- *Structure in stainless steel.*
- *Cast iron plates with ceramic coating treatment:*
 - *highest sturdiness and life time;*
 - *perfect thermal conductivity;*
 - *very easy to clean.*
- *Adjustable upper plates.*
- *Self balancing upper plate.*
- *Shock-proof coated heating elements, adherent to the plates for a perfect thermal conductivity.*
- *Adjustable thermostat up to 300° C.*
- *Mechanical timer available.*



PS RR



												
	watt	1ph	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
PS	1.550	1ph	250x255	215	275	260	435	235	500	16	490x320x330	17



PS LR TIMER



Legenda modelli
Models key
PG LR-RR

PM

piastre sandwich grills



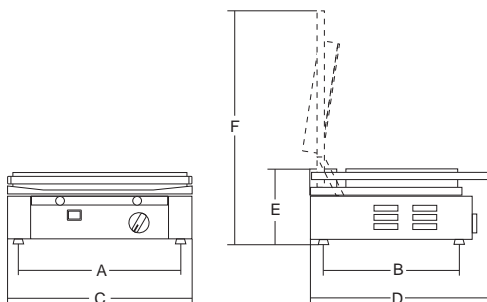
PM RR PS TIMER



PM LR TIMER

- Facile da maneggiare e da posizionare, grazie alle sue piccole dimensioni, offre in poco spazio una ottimale superficie di lavoro.
- Disponibile con piastre sia lisce che rigate
- Struttura in acciaio inox.
- Piastre in ghisa con trattamento di vetroceramicatura:
 - massima robustezza e durata
 - ottima conducibilità termica
 - estrema facilità di pulizia
- Piastre superiori con durezza regolabile ad esigenza dell'operatore.
- Piastra superiore autobilanciata.
- Resistenze corazzate aderenti alle piastre per una ottimale conducibilità termica.
- Termostato regolabile fino a 300 °C.
- Timer meccanico opzionale.
- Solo i modelli PS hanno le piastre smontabili per la pulizia.

- *Thanks to its small size, it is easy to handle and to position, offering as well a large cooking surface.*
- *Ribbed and smooth surfaces available.*
- *Structure in stainless steel.*
- *Cast iron plates with ceramic coating treatment:*
 - *highest sturdiness and life time;*
 - *perfect thermal conductivity;*
 - *very easy to clean.*
- *Adjustable upper plates.*
- *Self balancing upper plate.*
- *Shock-proof coated heating elements, adherent to the plates for a perfect thermal conductivity.*
- *Adjustable thermostat up to 300° C.*
- *Mechanical timer available.*
- *Only PS models: cast iron plates removable for cleaning.*



	watt	1ph	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
PM	2.100	1ph	355x255	340	275	380	435	235	500	22	430x420x270	23
PM PS	2.100	1ph	355x255	340	275	380	420	155	540	22	430x420x270	23



Piastre in ghisa smontabili
Cast iron plates removable

PM RR PS TIMER



PM RR

PG

piastre sandwich grills

- Piastre resistenti nel tempo create in ghisa trattata con smalto alimentare vetrificato, per garantire igienicità e inattaccabilità da acidi e sali oltre ad una assoluta resistenza all'ossidazione.
- Disponibile con piastre in ghisa lisce, rigate o miste o con piastre inox lisce.
- Struttura in acciaio inox.
- Piastre in ghisa con trattamento di vetroceramicatura:
 - Massima robustezza e durata.
 - Ottima conducibilità termica.
 - Estrema facilità di pulizia.
- Piastre superiori autobilanciate con durezza regolabile ad esigenza dell'operatore
- Resistenze corazzate aderenti alle piastre per una ottimale conducibilità termica.
- Due termostati regolabili fino a 300 °C permettono di gestire separatamente le due metà della piastra.
- Ideali per grossi carichi di lavoro e uso continuo.
- Timer meccanico opzionale.
- Solo i modelli PS hanno le piastre smontabili per la pulizia.

- *MAXI life cast iron plates, which ensure hygiene, acid and salt proofness and resistance to oxidation.*
- *Ribbed, smooth or mixed ribbed/smooth cast iron or smooth stainless steel surfaces available.*
- *Structure in stainless steel.*
- *Cast iron plates with ceramic coating treatment:*
 - *Highest sturdiness and life time.*
 - *Perfect thermal conductivity.*
 - *Very easy to clean.*
- *Self balancing adjustable upper plates*
- *Shock-proof coated heating elements, adherent to the plates for a perfect thermal conductivity.*
- *Two adjustable thermostats up to 300° C, which enable to use the plates sepa-rately.*
- *Heavy-duty machine.*
- *Mechanical timer available.*
- *Only PS models: cast iron plates removable for cleaning.*



PG LR-LR TIMER

PG RR-RR PS

Piastre in ghisa smontabili
Cast iron plates removable



Legenda modelli
Models key
PG LR-RR

	watt	ph	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
PG	3.000	1ph	500x255	475	275	515	435	235	500	28	560x430x270	30
PG PS	3.000	1ph	500x255	475	275	526	435	235	540	28	560x430x270	30
PGC	3.000	1ph	500x255	475	275	515	435	235	500	26	560x430x270	27
PGW	3.000	1ph	ø 170	475	275	515	435	235	500	34	560x430x270	36



PG LR-RR

PGC

PG RR-RR TIMER

PG XX LL-LL

PG WAFER

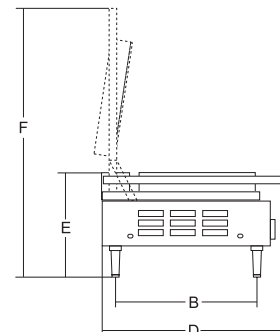
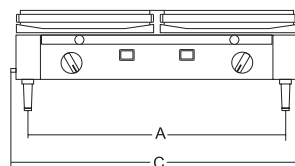
PG POWER













piastre sandwich grills



PG POWER RR-RR TIMER

- Piastra superiore autobilanciata.
 - Resistenze corazzate aderenti alle piastre per una ottimale conducibilità termica.
 - Termostato regolabile fino a 300 °C.
 - Ideali per grossi carichi di lavoro e uso continuo.
 - Protezione termica sulle 4 resistenze.
 - 2 timer di serie.
 - Piedini rialzati per facilitare la pulizia anche sotto la piastra.
 - Vaschetta capiente raccogli briciole.
 - Coperchio molle con maniglia facilmente estraibile.
 - Distanziali laterali di serie.
-
- *Self balancing upper plate.*
 - *Shock-proof coated heating elements, adherent to the plates for a perfect thermal conductivity.*
 - *Adjustable thermostat up to 300° C.*
 - *Heavy-duty machine.*
 - *Thermally protected heating elements.*
 - *Comes with 2 timers.*
 - *Higher legs to keep your counter under the unit clean.*
 - *Detachable front drip tray.*
 - *Removable hinges cover.*
 - *Comes with side spacers.*



												
	watt	3ph	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
PG Power	4.500	3ph	500x255	475	275	545	435	300	660	33	560x540x300	35



PG POWER LR-RR TIMER



PG POWER LR-LR TIMER



Legenda modelli
Models key
PG LR-RR

TOP

piastre sandwich grills

- Piastre resistenti nel tempo create in ghisa trattata con smalto alimentare vetrificato, per garantire igienicità e inattaccabilità da acidi e sali oltre ad una assoluta resistenza all'ossidazione.
- Disponibile con piastre in ghisa lisce, rigate o miste o con piastre inox lisce.
- Struttura in acciaio inox.
- Piastre in ghisa con trattamento di vetroceramicatura:
 - Massima robustezza e durata.
 - Ottima conducibilità termica.
 - Estrema facilità di pulizia.
- Resistenze corazzate aderenti alle piastre per una ottimale conducibilità termica e rapido riscaldamento.
- Due termostati regolabili fino a 300 °C permettono di gestire separatamente le due metà della piastra.
- Ideali per grossi carichi di lavoro e uso continuo.
- Timer meccanico opzionale.

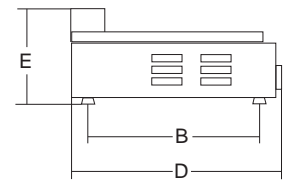
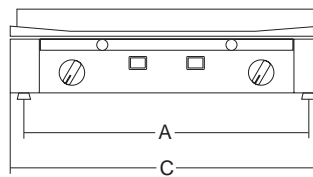
- *MAXI life cast iron plates, which ensure hygiene, acid and salt proofness and resistance to oxidation.*
- *Ribbed, smooth or mixed ribbed/smooth cast iron or smooth stainless steel surfaces available.*
- *Structure in stainless steel.*
- *Cast iron plates with ceramic coating treatment:*
 - *Highest sturdiness and life time.*
 - *Perfect thermal conductivity.*
 - *Very easy to clean.*
- *Shock-proof coated heating elements, adherent to the plates for a perfect thermal conductivity.*
- *Two adjustable thermostats up to 300° C, which enable to use the plates separately.*
- *Heavy-duty machine.*
- *Mechanical timer available.*



TOP RR TIMER



Legenda modelli
Models key
PG LR-RR



	watt	1ph	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
Top	1.800	1ph	500x255	475	275	515	435	170	18	560x430x270	20



TOP LL TIMER



TOP X LL TIMER



P-DIG M TIMER

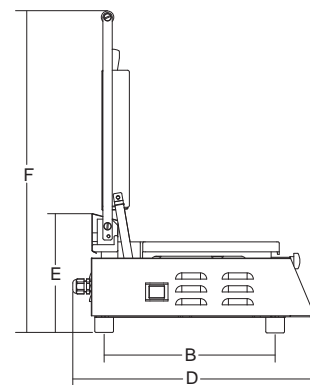
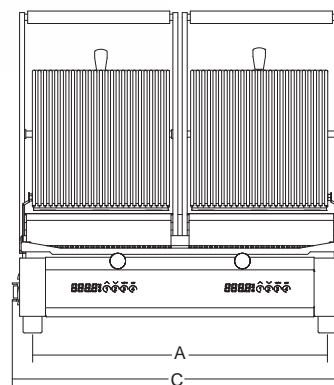


DIG L TIMER

P-DIG piastre sandwich grills

- Piastre resistenti nel tempo create in ghisa trattata con smalto alimentare vetrificato, per garantire igienicità e inattaccabilità da acidi e sali oltre ad una assoluta resistenza all'ossidazione.
- Il processo di cottura è reso più efficiente grazie ai nuovi comandi digitali e ai 4 pulsanti che permettono di impostare la temperatura di cottura e il timer sonoro.
- Il termostato è gestibile sia in °C che in °F ed è regolabile fino a 300°C a passi di 5 °C a volta.
- Una volta impostato il timer, inizia il conto alla rovescia, visibile sul display. Al termine, un cicalino regolabile, avviserà che il prodotto è pronto.
- La presenza di due termostati permette di gestire separatamente le due metà della piastra più grande (L).

- *Long life cast iron plates, which ensure hygiene, acid and salt proofness and resistance to oxidation.*
- *The digital display and the 4 controls (with multiple functions) make the cooking process more efficient. The new controls allow you to set the cooking temperature and the audible timer.*
- *The thermostat can be managed in both °C and °F and is adjustable up to 300°C in a range of 5 °C each time.*
- *Once the Timer is set, the countdown begins and it's visible on the display. An adjustable buzzer will warn you that the product is ready.*
- *You can manage the two halves of the larger grill (L) separately thanks to the two thermostats*



	watt	1ph	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
P-DIG M Timer	2.100	1ph	355x255	340	275	396	389	185	508	23	430x420x270	25
P-DIG L Timer	3.000	1ph	500x255	475	275	530	389	185	508	29	430x420x270	32

CREPES

crepiere
crepe maker

- Forma semplice e compatta
- Struttura in acciaio inox
- Nessun ingombro oltre alla superficie di lavoro
- Controllo a mezzo termostato
- Resistenze corazzate
- Piedini regolabili in altezza per una sicura e stabile collocazione
- Piano di cottura in ghisa ceramicata per una distribuzione termica ottimale
- Disponibile sia con piano liscio che con bordo rialzato

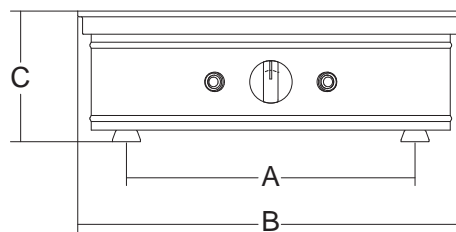











CREPES 1B

- *Simple and compact shape*
- *Structure in stainless steel*
- *Overall dimensions is the work surface*
- *Thermostats control*
- *Shock-proof coated heating elements*
- *Adjustable feet for a safe and steady placing*
- *Ceramic cast iron cooking surface for a perfect thermal distribution*
- *With smooth surface or with mould available*



CREPES 1



									
	watt	1ph	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
Crepes 1 / 1B	2.500	1ph	ø 350	234	ø 350	135	9.5	425x425x225	10.5
Crepes 1 / 1B	3.000	1ph	ø 400	234	ø 400	135	11.5	425x425x225	12.5

CREPES 1B

PM VT - PG VT - TOP VT

piastre vetroceramica
ceramic glass sandwich grills



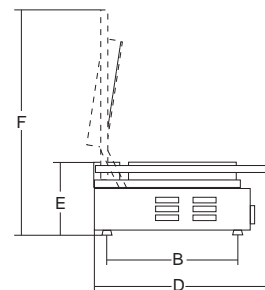
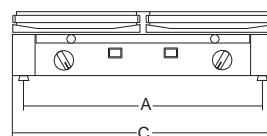
PG V LL-LL

- Struttura in acciaio inox.
- Piani di cottura in vetroceramica Ceran®.
- Controllo a mezzo termostato.
- Piano di cottura raccordato al corpo macchina facile da pulire.
- Pratico cassetto raccogli liquidi e residui di cottura.
- Piastre superiori autobilancianti e regolabili a piacere dell'operatore.
- Piedini regolabili in altezza per un maggior adeguamento piano di lavoro.
- Ideali quando la messa in temperatura da freddo diventa prioritaria.

- Structure in stainless steel.
- Ceran® ceramic-glass cooking surfaces.
- Thermostat control.
- Easy to clean.
- Useful drip tray for liquids and other cooking leavings.
- Self balancing adjustable upper plates.
- Adjustable feet for a safe and steady placing.
- Ideal for a fast achievement of working temperature.



PG VU LL-LL



				A	B	C	D	E	F			
	watt		mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
PM VT	3.000	1ph	340x290	375	340	435	490	170	550	14	430x560x270	16
Top PM VT	1.500	1ph	340x290	375	340	435	455	170	-	6.5	430x560x270	8.5
PG VT	3.000	1ph	260x290 x2	645	365	700	490	170	550	22	760x560x280	24.5
Top PG VT	1.500	1ph	260x290x2	645	365	700	490	170	-	9	760x560x280	11



TOP PM VT

PM VT LL

PM VT LR

PM VT RR

TOP PG VT

PG VC

piastre vetroceramica
ceramic glass sandwich grills

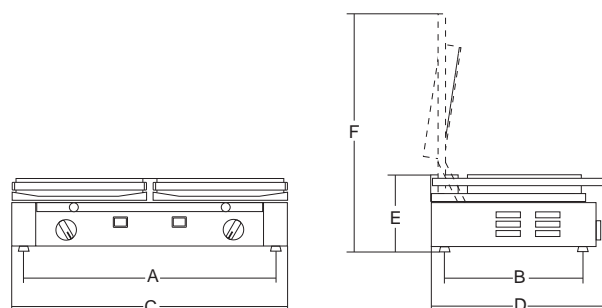


- Struttura in acciaio inox.
- Piani di cottura in vetroceramica Ceran®.
- Controllo a mezzo termostato.
- Piano di cottura raccordato al corpo macchina facile da pulire.
- Pratico cassetto raccogli liquidi e residui di cottura.
- Piastre superiori autobilancianti e regolabili a piacere dell'operatore.
- Piedini regolabili in altezza per un maggior adeguamento piano di lavoro.
- Ideali quando la messa in temperatura da freddo diventa prioritaria.

- *Structure in stainless steel.*
- *Ceran® ceramic-glass cooking surfaces.*
- *Thermostat control.*
- *Easy to clean.*
- *Useful drip tray for liquids and other cooking leavings.*
- *Self balancing adjustable upper plates.*
- *Adjustable feet for a safe and steady placing.*
- *Ideal for a fast achievement of working temperature.*



PG VC RR-RR



	watt	ph	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
PG VC	3.200	1ph	530x255	542	330	592	441	166	565	30	760x560x280	33



PG VC LR-LR



Cassetto raccolta liquidi e residui di cottura
Useful drip tray for liquids and other cooking leavings

2T - 3T - 6T

tostiere sandwich toasters



2T
1. pinze di serie
1. Standard tongs

- Ideali per riscaldare pizze, panini e cibi precotti; cucinare hamburger, würstel, toast farciti e piadine.
- Costruite interamente in acciaio inox.
- Griglie facilmente smontabili per la pulizia.
- Cassetto raccoglibriciole asportabile.
- Pinze in acciaio cromato in dotazione.
- Disponibili sia con resistenze e tubi al quarzo che con resistenze corazzate.
- Timer da 1 a 15 minuti.

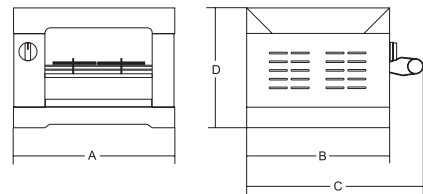
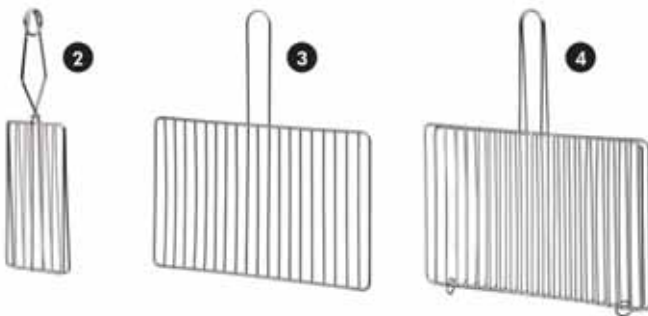
Opzionali:

- deviatore per esclusione resistenza inferiore
- 2. Pinza lunga / 3. griglia intera / 4. griglia doppia

- *Ideal for heating up pizzas, sandwiches and ready-cooked foods, for cooking hamburgers, wüstels and rolls.*
- *Stainless steel construction.*
- *Easy to clean grills.*
- *Removable drip tray.*
- *Chromium-plated steel pincers.*
- *Elements with quartz tubes or shock-proof coated heating elements available.*
- *15 minutes timer.*

Options:

- selector to switch off the lower heating elements
- 2. Extra MAXI sandwich tongs / 3. Full-size grate / 4. Double grate



							A	B	C	D			
	watt	n.	n.	yes	no	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
2T	1.600	1ph	4	yes	no	235x240	360	265	410	240	6	550x320x300	7
3T	2.400	1ph	6	yes	no	355x240	475	265	410	240	7.5	550x320x300	8.5
3T P	2.800	1ph	6	yes	no	355x240	475	265	410	240	7.5	550x320x300	8.5
6C	2.900	1ph	6	no	yes	355x240	475	265	410	240	7.5	550x320x300	8.5
6T	3.000	1ph	12	yes	no	355x240	475	265	410	365	9	570x320x420	11
6T P	3.600	1ph	12	yes	no	355x240	475	265	410	365	9	570x320x420	11
12C	4.350	1ph	12	no	yes	355x240	475	265	410	365	9	570x320x420	11



6T



3T

Resistenze corazzate
Shock-proof, coated heating elements

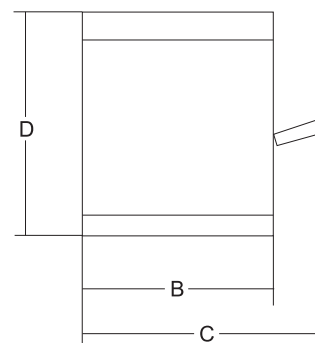
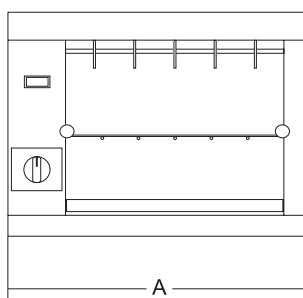














QWIDE

tostiera *sandwich toaster*

- Costruito interamente in acciaio inox.
- Griglie facilmente smontabili per la pulizia.
- Cassetto raccoglibriciole asportabile.
- In dotazione 2 griglie in acciaio cromato.
- Tubi al quarzo efficienti e veloci
- Ideale per riscaldare pizze, panini e cibi precotti; cuocere bruschette, hamburger, würstel, toast farciti e piadine, come pure gamberoni, sardine, verdure e qualsiasi prodotto che necessiti di una veloce e marcata grigliatura.

- *Entirely built out of stainless steel.*
- *Easy to clean grills.*
- *Removable drip tray.*
- *2 grills in chrome steel are included.*
- *Fast and efficient quartz heaters.*
- *Perfect to heat up pizza, sandwiches and pre-cooked foodstuffs; to toast bruschetta bread, hamburgers, hot dogs, stuffed toasts and piadina bread, and also king shrimps, sardines, vegetables and any product you need to toast fast and with marked grill lines.*



												
	watt	1ph	n.	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
QWIDE	3.600	1ph	3	400x350 h.290	400x330 x2	525	380	392	365	12	670x450x480	16

ROLLER TST 18

roller toast
conveyor toasters



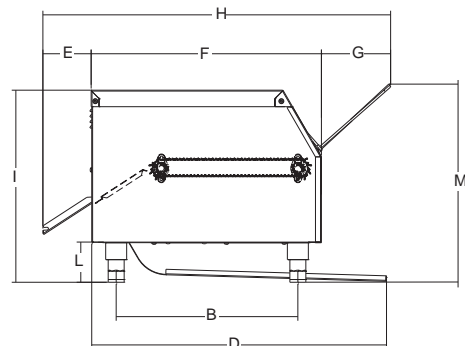
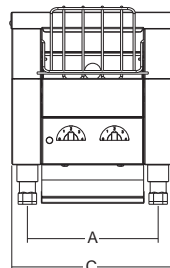
TST 18 VV



















- Costruito interamente in acciaio inox AISI 304.
- Tappeto per la tostatura in acciaio AISI 304.
- Motore auto-ventilato.
- Ventilatore tangenziale per raffreddare il mantello esterno per evitare le scottature.
- Resistenze corazzate per una lunga durata.
- Riflettente su resistenze per una maggiore resa.
- Possibilità di selezionare il funzionamento delle resistenze.
- Scivoli di carico e scarico prodotto.
- Chiusura posteriore ribaltabile per consentire lo scarico frontale o posteriore.
- Motore con velocità variabile.
- Protezione comandi.

- *AISI 304 stainless steel construction.*
- *AISI 304 stainless steel conveyor.*
- *Fan-cooled motor.*
- *Built-in cooling-fan to prevent overheating and burns.*
- *Reinforced heating elements against burnout and breakage.*
- *Reflecting heating elements for upper and lower heat ensure that the product is quickly and evenly heated.*
- *Upper and lower elements can be selected for perfect golden toasting every time.*
- *Easy-to-load rack with rear or front discharge.*
- *Variable speed motor.*
- *Controls protection.*



Protezione comandi di serie
Standard controls protection



																		
	watt	ph	n.	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
TST 18 VV	1.300	1ph	min. 65 max 360	185x500	238	330	294	535	88	418	126	632	349	73	360	12	670x450x480	14

ROLLER BABY - MAXI

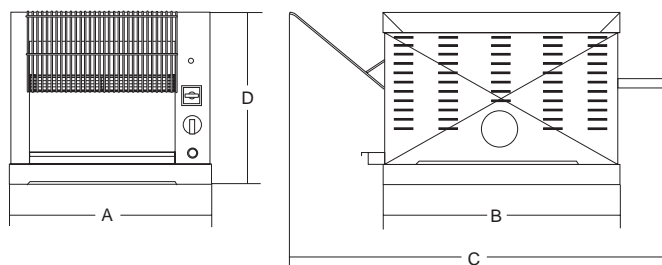
roller toast
conveyor toasters












- Facili e pratici da usare sono adatti per tostare e riscaldare crostini, bruschette, pizzette, patate, brioches e stuzzichini vari.
- Costruiti interamente in acciaio inox AISI 304 e tappeto per la tostatura in acciaio AISI 304.
- Camera di cottura con isolamento termico.
- Motore auto-ventilato.
- Vano comandi con ventola di raffreddamento per i componenti elettrici.
- Tubi al quarzo, con funzionamento modulare.
- Variatore di velocità nelle versioni VV.
- Scivoli di carico e scarico prodotto.
- Cassetto di raccolta briciole facilmente estraibile.
- Chiusura posteriore ribaltabile per consentire lo scarico frontale o posteriore del prodotto (no per il Roller BABY).



ROLLER MAXI VV

- *Easy to use and suitable for toasting or heating up bread, bruschetta, pizza, croissants, french fries and many other snacks.*
- *Made from AISI 304 S/S with AISI 304 S/S conveyor belt.*
- *Thermal insulation of the chamber.*
- *Fan-cooled motor.*
- *Fan cooled controls compartment.*
- *The heating elements covered by quartz tubes can be switched on independently.*
- *Variable speed drive. (VV versions)*
- *Easy-to-load rack with rear or front discharge.*
- *Easy to remove crumb pan.*
- *Tilting back closing plate allows rear delivery of the product (not on Roller BABY).*



											
	watt	1ph	n.	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
Roller BABY VV	2.660	1ph	80÷360	220x330	370	480	630	340	16	450x660x440	18.5
Roller MAXI VV	3.000	1ph	n.132÷420 toast 9x9 cm n.165÷525 toast 8x8 cm	305x410	430	530	870	360	22	720x540x480	27.5

VST

vetrinette brioche pastry display cabinets



VST P2 HOT

- Vetrinette per l'esposizione ed il mantenimento di alimenti come brioche, dolci e stuzzichini
- Disponibile in 1 o 2 piani
- Piani d'appoggio estraibili in acciaio inox
- Basamento in alluminio perfettamente liscio per una facile pulizia
- Struttura in plexiglas trasparente e profili di alluminio anodizzato
- 2 porte apribili verticalmente

VST BRIOCHE

- Versione calda con termostato regolabile
- Riscaldamento a bassa temperatura per evitare di seccare il prodotto

VST HOT

- con regolazione temperatura
- Vaschetta d'acqua per il mantenimento dell'umidità.

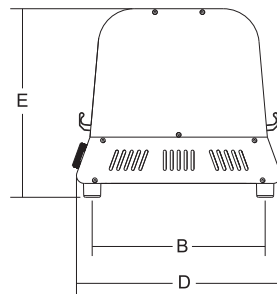
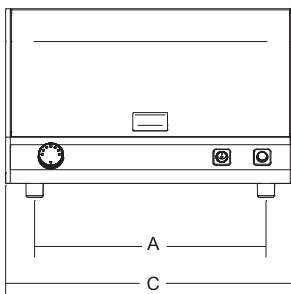
- Case for displaying and storing croissants, cakes and other snacks.
- Available with 1 or 2 levels.
- S/S extractable product holding surfaces.
- Aluminium, perfectly smooth base easy to clean.
- Transparent plexiglas structure and anodised aluminium profiles.
- 2 vertically openable doors.

VST BRIOCHE

- Hot version with adjustable thermostat.
- Heating at low temperatures to avoid drying the product.

VST HOT

- Hot version with adjustable thermostat
- Water tank to maintain humidity



	watt		°C	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
VST P1N	-	-	-	480x290	-	400	300	500	355	325	7	620x430x350	11
VST P1 Brioche	300	1ph	max 40	480x290	-	400	300	500	355	325	8	620x430x350	12
VST P1 Hot	450	1ph	max 70 lower level	480x290	-	400	300	500	355	325	8	620x430x350	12
VST P2N	-	-	-	480x290	480x265	400	300	500	355	405	9	620x430x450	13
VST P2 Brioche	300	1ph	max 40	480x290	480x265	400	300	500	355	405	10	620x430x450	14
VST P2 Hot	450	1ph	max 70 lower level	480x290	480x265	400	300	500	355	405	10	620x430x450	14



VST P1 BRIOCHE



VST P1N



VST P2N

VST BOLD

vetrinette brioche

pastry display cabinets

- Vetrinette per l'esposizione ed il mantenimento di alimenti come brioche, dolci e stuzzichini
- Piani d'appoggio estraibili in acciaio inox
- Struttura in plexiglas trasparente e profili di alluminio anodizzato
- 2 porte apribili verticalmente

Opzioni:

- Led di illuminazione da 20 watt per i modelli a 3 piani d'appoggio (esclusi tutti i modelli Hot)

VST BOLD BRIOCHE

- Versione calda con termostato regolabile
- Riscaldamento a bassa temperatura per evitare di seccare il prodotto

VST BOLD HOT

- Versione calda con regolazione temperatura
- Vaschetta d'acqua per il mantenimento dell'umidità.

- Case for displaying and storing croissants, cakes and other snacks
- S/S extractable product holding surfaces
- Transparent plexiglas structure and anodised aluminium profiles
- 2 vertically openable doors

Optionals:

- Optional lighting LED, 20 watt for models with 3 levels (not for Hot versions)

VST BOLD BRIOCHE

- Hot version with adjustable thermostat
- Heating at low temperatures to avoid drying the product

VST BOLD HOT

- Hot version with adjustable thermostat
- Water tank to maintain humidity

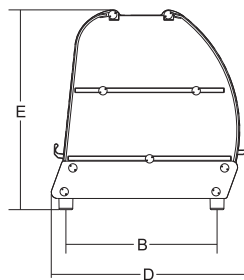
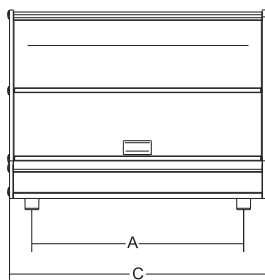
















VST P2 BOLD

VST P3 BOLD



VST P3 BOLD BRIOCHE



														
	watt		°C	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
VST P2 Bold	-	-	-	530x356	530x320	-	450	325	550	405	425	13	660x500x470	17
VST P2 Bold Brioche	300	1ph	max 40	530x356	530x320	-	450	325	550	405	425	15	660x500x470	19
VST P2 Bold Hot	450	1ph	max 70 lower level	530x356	530x320	-	450	325	550	405	425	15	660x500x470	19
VST P3 Bold	-	-	-	530x356	530x350	530x300	450	325	550	405	565	14	660x500x610	18
VST P3 Bold Brioche	300	1ph	max 40	530x356	530x350	530x300	450	325	550	405	565	16	660x500x610	20
VST P3 Bold Hot	450	1ph	max 70 lower level	530x356	530x350	530x300	450	325	550	405	565	16	660x500x610	20

VST TOWER

vetrinette brioche
pastry display cabinets



VST TOWER HOT



VST TOWER

- Vetrinette per l'esposizione ed il mantenimento di alimenti come brioche, dolci e stuzzichini
- Piani d'appoggio estraibili in acciaio inox
- Struttura in plexiglas trasparente e profili di alluminio anodizzato

Opzioni:

- Led di illuminazione da 20 watt, escluso il modello Hot

VST TOWER HOT

- Versione calda con regolazione temperatura
- Vaschetta d'acqua per il mantenimento dell'umidità

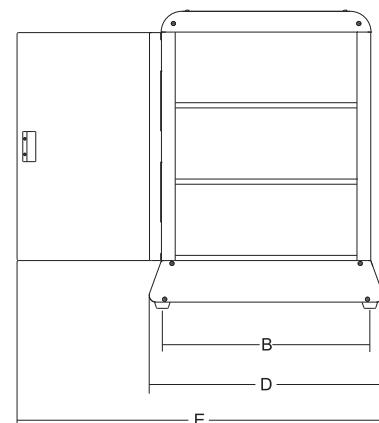
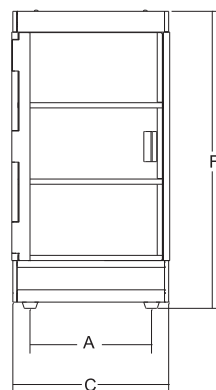
- Case for displaying and storing croissants, cakes and other snacks
- S/S extractable product holding surfaces
- Transparent plexiglas structure and anodised aluminium profiles

Optionals:

- Optional lighting LED, 20 watt (not for Hot version)

VST TOWER HOT

- Hot version with adjustable thermostat
- Water tank to maintain humidity



	watt		°C	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
VST Tower	-	-	-	280x380	280x380	280x380	234	400	300	450	705	570	13	380x510x625	15
VST Tower Hot	450	1ph	max 70 lower level	280x380	280x380	280x380	234	400	300	450	705	570	14	380x510x625	16

LINEAR

vetrinette brioche *pastry display cabinets*

- Vetrinette per l'esposizione ed il mantenimento di alimenti come brioche, dolci e stuzzichini
- Struttura in plexiglass trasparente e colonne in alluminio estruso anodizzato
- Piani d'appoggio estraibili in acciaio inox AISI 304
- 2 porte apribili verticalmente con maniglie in alluminio estruso anodizzato, solo in un lato

LINEAR HOT

- Termostato regolabile
- Vaschetta per l'acqua ideale per il mantenimento dell'umidità
- Riscaldamento a bassa temperatura per evitare che il prodotto si secchi
- Protezione inferiore in acciaio inox AISI 304

- *Case for displaying and storing croissants, cakes and other snacks.*
- *Structure in transparent plexiglass and columns in anodised extruded aluminium*
- *Extractable shelves in AISI 304 stainless steel*
- *2 vertically openable doors with handles in anodised extruded aluminium, in one side*

LINEAR HOT

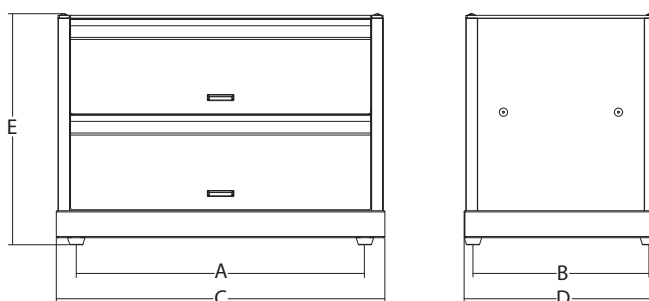
- *Adjustable thermostat*
- *Small water tank, perfect for maintaining humidity*
- *Low temperature heating to avoid drying the products*
- *AISI 304 stainless steel bottom protection*
















LINEAR P2 HOT



LINEAR P2 N



													
	watt		°C	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
LINEAR P2 N	-	-	-	512x295	512x295	492	300	560	332	395	9,6	660x500x610	13
LINEAR P2 Hot	450	1ph	max 70 lower level	512x295	512x295	492	300	560	347	395	11,8	660x500x610	16

VST EASYCOLD

vetrinette refrigerate
refrigerated display cabinets



- Struttura in alluminio anodizzato con inserti in acciaio inox.
- Ante in plexiglass trasparente antiurto con apertura su entrambi i lati.
- Vasca stagna refrigerata in acciaio inox.
- Temperatura min. 3° C.
- Termostato digitale con visualizzatore temperatura.
- Gas R134A.
- Vaschette non comprese.
- Led di illuminazione da 20 watt.

EASYCOLD 100 CAPACITÀ:

- 2 vaschette 1/2 gastronorm h. 40 mm
- 4 vaschette 1/4 gastronorm h. 40 mm

EASYCOLD 130 CAPACITÀ:

- 3 vaschette 1/2 gastronorm h. 40 mm
- 6 vaschette 1/4 gastronorm h. 40 mm

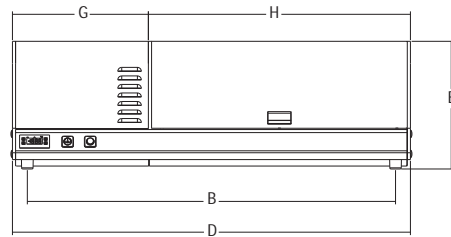
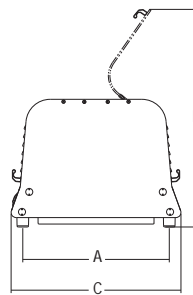
- *Structure in anodized aluminum with inserts in stainless steel.*
- *Doors in transparent collision-proof Plexiglas that open on both sides.*
- *Airtight tank in stainless steel.*
- *Min. temperature 3° C.*
- *Digital thermal switch with temperature display.*
- *Gas R134A.*
- *Trays not included.*
- *Lighting Led, 20 watt.*















EASYCOLD 100 CAPACITY:

- 2 trays 1/2 gastronorm h. 40 mm
- 4 trays 1/4 gastronorm h. 40 mm

EASYCOLD 130 CAPACITY:

- 3 trays 1/2 gastronorm h. 40 mm
- 6 trays 1/4 gastronorm h. 40 mm



														
	watt	1ph	°C	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
VST Easycold 100	150	1ph	min. 3	374	870	434	950	220	395	280	670	28	500x1200x600	30
VST Easycold 130	150	1ph	min. 3	374	1200	434	1280	220	395	280	1000	33	500x1400x600	35



VST EASYCOLD 100



VST EASYCOLD 130

GW

girawürstel

hot dog warmer

- Girawürstel a rulli, ideale per paninoteche, snack-bars, fast-foods. Cuoce in modo rapido e uniforme, würstel e salsicce che acquistano così il sapore e la colorazione tipici della cottura alla griglia senza che sia necessario rigirarli manualmente.
- Realizzato in lamiera di acciaio inox.
- Motore asincrono con riduttore di velocità ad ingranaggi.
- Spalle laterali che sostengono i rulli in acciaio inox contenenti delle resistenze corazzate.

Opzioni:

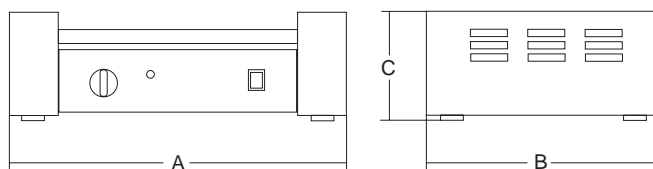
- Rulli teflonati.
- *The roller-type wurstel heater is ideal in fast-food retailers, bars and pubs. It allows a fast and even cooking of wurstels and sausages which will get the taste and the browning of grilled meat without having to turn them over manually.*
- *Made from stainless steel body.*
- *Asynchronous motor with gear-box reducer.*
- *S/S rolls with shock-proof heating elements.*











Optionals:

- *Teflon-coated rolls.*



GW 5



										
	watt	n.	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg	
GW 5	850	1ph	5	ø25x350	450	230	170	7.5	550x400x260	8.5
GW 7	1.400	1ph	7	ø25x460	560	300	170	11	700x480x240	12
GW 9	1.650	1ph	9	ø25x460	560	375	180	13	700x480x240	14.5



GW 7



GW 9

HOT DOG - RBR

scaldawürstel e scaldapane
hot dog warmers and bread warmers



HOT DOG 3

HOT DOG

- Contenitore in pirex per la cottura del wurstel.
- Cesto di contenimento wurstel in acciaio inox.
- Regolazione della potenza con simostato.
- Componenti elettrici auto-protetti da eventuali perdite di liquidi.
- Riscaldatori pane in alluminio anodizzato.

RBR

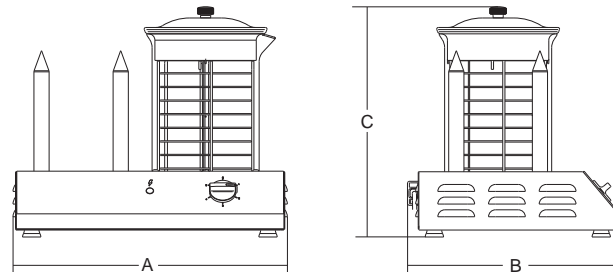
- Regolazione della potenza tramite simostato.
- Componenti elettrici auto-protetti da eventuali perdite di liquidi.
- Riscaldatori pane in alluminio anodizzato.












HOT DOG

- Pyrex container for steaming hot dogs.
- Stainless steel basket for hot dogs.
- Heating up controlled by a symostat.
- Sealed electric components protected against leaks.
- Anodized aluminium bun warmers.

RBR

- Heating up controlled by a symostat.
- Sealed electric components protected against leaks.
- Anodized aluminium bun warmers.



											
	watt	1ph	n.	mm	n.	mm	mm	mm	kg	mm	kg
Hot Dog 3	600	1ph	3	ø152 x h.194	30	450	320	365	9.5	500x370x500	11
Hot Dog 4	600	1ph	4	ø152 x h.194	30	450	320	365	10	500x370x500	11.5
RBR	875	1ph	6	-	-	450	320	294	8	500x370x500	9.5



HOT DOG 4



RBR

TW

tagliawürstel würstelcutter

- Tagliawürstel manuale in acciaio inox, semplice da usare e da pulire.
- Taglia con facilità würstel, uova, pomodori, peperoni; basta infatti appoggiare il prodotto sulle lame e abbassare il coperchio fino alla sua completa chiusura, e le fettine cadranno automaticamente nella vaschetta sottostante, già pronte per essere utilizzate.
- *Manual stainless steel würstelcutter, easy to use and to clean.*
- *It cuts easily wurstels, eggs, tomatoes, peppers: you just need to put the product on the blades, then to pull down the lid to its complete closure and the slices will fall down into the container below, ready to be used.*

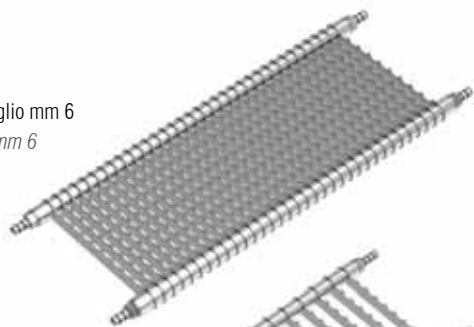


TW 6

TW 6

Spessore di taglio mm 6

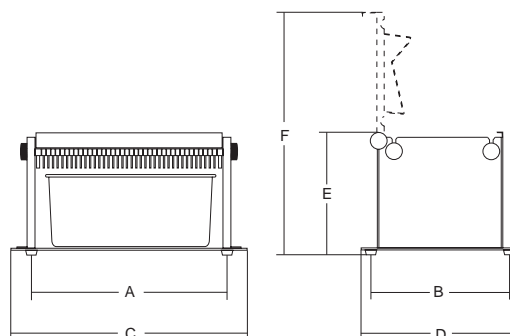
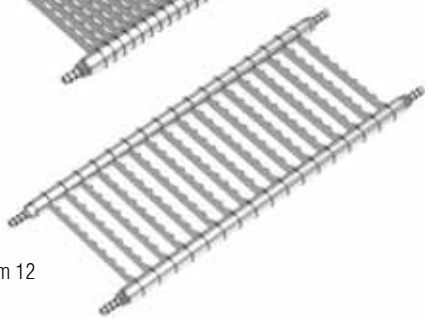
Cut thickness mm 6














TW 12

Spessore di taglio mm 12

Cut thickness mm 12



											
	mm	n.	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
TW 6	6	34	240	160	280	170	170	270	2.5	320x210x220	3
TW 12	12	17	240	160	280	170	170	270	2.5	320x210x220	3

IP PIZZA 5-10-15

impastatrici pizza *pizza dough mixers*



IP PIZZA 15

- Struttura in acciaio a grosso spessore.
- Verniciatura antigraffio a polveri epossidiche alimentare.
- Vasca con bordo rinforzato e asta rompi pasta in acciaio AISI 304.
- Spirale forgiata.
- Coperchio vasca conforme alle normative.
- Motore potente e ventilato.
- Trasmissione moto interno con catena rinforzata.
- Comandi a bassa tensione resistenti IP 67.

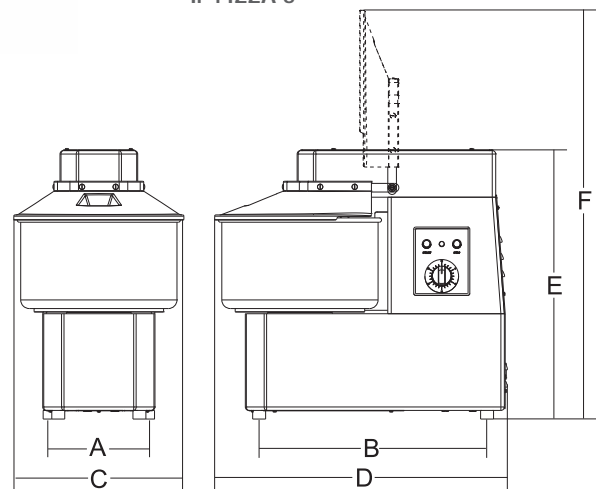
- *Made from large thickness steel.*
- *Scratch resistant powder coating.*
- *Bowl with reinforced edge and AISI 304 S/S shaft.*
- *Forged spiral tool.*
- *Container lid conforms to regulations.*
- *Powerful and ventilated motor.*
- *Reinforced chain drive.*
- *Low voltage IP67 protection rated controls.*



IP PIZZA 10



IP PIZZA 5



	watt/HP	r.p.m.	r.p.m.	lt	kg	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg	
IP PIZZA 5	370/0.50	1ph	13	83	7	4	∅ 265x140	220	410	280	505	440	670	36	500x630x650	42
IP PIZZA 10	370/0.50	1ph/3ph	13	83	12	8	∅ 280x190	250	490	305	580	560	825	44	570x720x700	54
IP PIZZA 15	550/0.75	1ph/3ph	13	83	16	12	∅ 320x200	250	500	340	590	560	850	48	570x720x700	58

IP PIZZA 20-30-40-50

impastatrici pizza *pizza dough mixers*

- Struttura in acciaio C40 a grosso spessore.
- Verniciatura antigraffio a polveri epossidiche alimentare.
- Vasca con bordo rinforzato e asta rompi pasta in acciaio AISI 304.
- Spirale forgiata.
- Coperchio vasca conforme alle normative con foro per aggiunta prodotto in lavorazione.
- Motore potente e ventilato con riduttore a vite senza fine a bagno d'olio.
- Protezione termica motore.
- Trasmissione moto interno con catena rinforzata.
- Comandi a bassa tensione resistenti IP 67.

VERSIONE TA

- Testa sollevabile.
- Vasca asportabile.

Opzioni:

- Ruote e timer.
- 2 velocità.
- Coperchio griglia, solo per mercati no CE.
- RCS Scheda di controllo remoto

- *Made from large thickness C40 steel.*
- *Scratch resistant powder coating.*
- *Bowl with reinforced edge and AISI 304 S/S shaft.*
- *Forged spiral tool.*
- *Lid with opening to add ingredients during operation.*
- *High efficiency ventilated motor with oil-bath gear box.*
- *Thermal overload protection circuit breaker.*
- *Reinforced chain drive.*
- *Low voltage IP67 protection rated controls.*

TA VERSION

- *Liftable head for tank removal and easy clearing.*
- *Removable container.*

Optionals:

- *Wheels and timer.*
- *2 speed version.*
- *Grill cover, no CE markets only.*
- *RCS wifi control board*



IP PIZZA 50
Timer opzionale
Optional timer



IP PIZZA 40 TA





Testa sollevabile
Liftable head



Asta rompipasta
Shaft



Comandi con timer opzionale
Controls with optional timer



Comandi 2V
2V controls

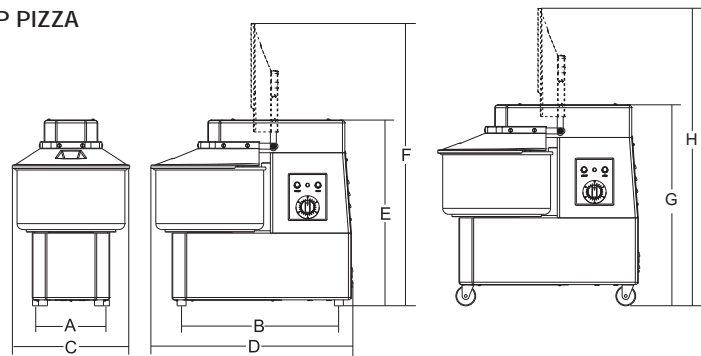


Coperchio con foro per aggiunta prodotto
Lid with opening to add ingredients

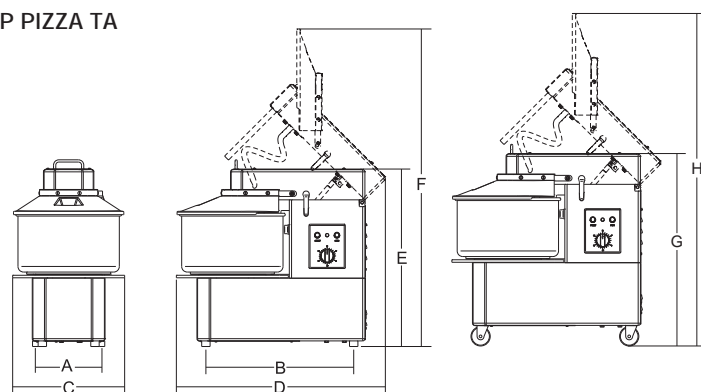


Coperchio griglia opzionale
Optional grill cover

IP PIZZA



IP PIZZA TA



	watt/Hp		r.p.m.	r.p.m.	lt	kg	mm	A	B	C	D	E	F	G	H	kg	mm	kg	
IP PIZZA 20B	750/1	1ph/3ph	10	85	21	17	ø 360x210	230	530	390	680	625	950	705	1030	66	530x830x1020	76	
IP PIZZA 20	750/1	1ph/3ph	10	85	21	17	ø 360x210	230	530	390	680	625	950	705	1030	72	530x830x1020	84	
IP PIZZA 30	1.100/1.5	1ph/3ph	10	85	32	25	ø 400x260	270	590	440	740	700	1050	780	1130	118,5	530x830x1020	133,5	
IP PIZZA 40	1.500/2	1ph/3ph	10	85	41	32	ø 452x260	310	660	480	825	730	1135	810	1215	123,5	630x970x1070	138,5	
IP PIZZA 50	1.500/2	1ph/3ph	10	85	52	44	ø 500x270	310	680	540	880	750	1205	830	1285	149	630x970x1070	168	
IP PIZZA 20 2V	750-1.100/ 1-1.5	1ph/3ph	1V= 10 2V= 20	1V= 85 2V= 170	21	17	ø 360x210	230	530	390	680	625	950	705	1030	72	530x830x1020	84	
IP PIZZA 30 2V	1.000-1.400/ 1.36-1.9	1ph/3ph	1V= 10 2V= 20	1V= 85 2V= 170	32	25	ø 400x260	270	590	440	740	700	1050	780	1130	118,5	530x830x1020	133,5	
IP PIZZA 40 2V	1.500-2.200/ 2-3	1ph/3ph	1V= 10 2V= 20	1V= 85 2V= 170	41	32	ø 452x260	310	660	480	825	730	1135	810	1215	123,5	630x970x1070	138,5	
IP PIZZA 50 2V	1.500-2.200/ 2-3	1ph/3ph	1V= 10 2V= 20	1V= 85 2V= 170	52	44	ø 500x270	310	680	540	880	750	1205	830	1285	149	630x970x1070	168	
IP PIZZA 20 TA	750/1	1ph/3ph	10	85	21	17	ø 360x210	230	530	400	751	635	1125	715	1205	88	530x830x1020	98	
IP PIZZA 30 TA	1.100/1.5	1ph/3ph	10	85	32	25	ø 400x260	270	590	440	823	710	1260	790	1340	133	530x830x1020	148	
IP PIZZA 40 TA	1.500/2	1ph/3ph	10	85	41	32	ø 452x260	310	660	490	910	740	1360	820	1440	138	630x970x1070	153	
IP PIZZA 50 TA	1.500/2	1ph/3ph	10	85	52	44	ø 500x270	310	680	540	970	795	1415	875	1495	164	630x970x1070	183	

IP PIZZA BIGA 40-50

impastatrici pizza
pizza dough mixers

- Struttura in acciaio C40 a grosso spessore
- Verniciatura antigraffio a polveri epossidiche alimentare
- Vasca con bordo rinforzato e asta rompi pasta in acciaio AISI 304
- Spirale forgiata
- Coperchio vasca conforme alle normative con foro per aggiunta prodotto in lavorazione
- 2 motori potenti e ventilati con riduttore a vite senza fine a bagno d'olio
- Trasmissioni moto interno con catena rinforzata
- Comandi con display digitale
- 2 velocità di lavorazione più inversione di marcia della vasca

Opzioni:

- Ruote
- RCS scheda controllo remoto

- *Made from large thickness C40 steel*
- *Scratch resistant powder coating*
- *Bowl with reinforced edge and AISI 304 S/S shaft*
- *Forged spiral tool*
- *Lid with opening to add ingredients during operation*
- *Two high efficiency ventilated motors with oil-bath gear box*
- *Reinforced chain drive*
- *Digital display controls*
- *Two speed version and tank reverse*

Optionals:

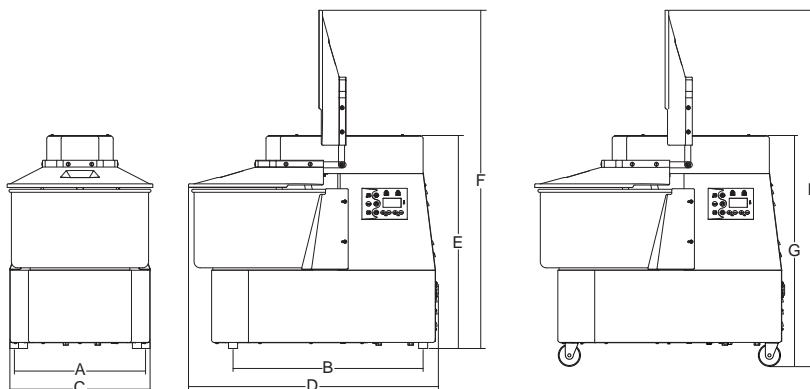
- *Wheels*
- *RCS wifi control board*



Display digitale
Digital display



Ruote opzionali
Optional wheels



							A	B	C	D	E	F	G	H			
	watt		r.p.m.	r.p.m.	lit	kg	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm		
IP PIZZA Biga 40 2V	750 vasca 1.500/2.200 spirale		3ph	10	82/165	41	32	∅ 452x260	377	630	434	823	705	1115	785	1195	135
IP PIZZA Biga 50 2V	750 vasca 1.500/2.200 spirale		3ph	10	82/165	52	44	∅ 500x270	413	654	470	875	723	1180	809	1266	155



P-LINE 320 - 420

stendipizza

pizza rolling machine

- Stendipizza ideali per spianare pizze, focacce, pane, piadine ecc.
- La lavorazione si svolge a freddo per non alterare le proprietà dell'impasto
- Lo spessore e il diametro della pasta si possono facilmente regolare in base alle singole esigenze dell'utilizzatore
- Costruzione in acciaio inox AISI 304
- Perni di trascinamento in acciaio inox AISI 304
- Protezione salvamano in acciaio inox AISI 304 con bordo arrotondato per agevolare la seconda e terza passata
- Manopole regolazione spessore rulli in plastica
- Resistente sistema di trasmissione ad ingranaggi in acciaio temperato a lunga durata
- Sistema di fissaggio motore ammortizzato per ridurre rumorosità e vibrazioni
- Ventilazione forzata aggiuntiva per un uso intenso e prolungato
- Riduttori ermetici a bagno d'olio
- Raschiatori rullo inferiore in alluminio anodizzato facilmente smontabili per una efficiente pulizia

Versione Plus

- Raschiatori rullo superiore in alluminio anodizzato facilmente smontabili per una efficiente pulizia
- Protezione rulli superiori ed inferiori smontabile con manopoline asservite da microinterruttore
- Scivolo CERAMICATO facilmente rimovibile per una veloce e perfetta pulizia anche sul retro
- Pulsanti inox IP67 con NVR

Opzioni:

- Pedaliera per versioni Plus
- SRCS scheda controllo remoto

- *Rolling machine perfect for rolling pizzas, focacce (flat bread), bread, piadina etc.*
- *Rolling is done cold so as not to alter the properties of the dough*
- *The thickness and diameter of the dough can be easily adjusted according to the user's specific needs.*
- *AISI 304 stainless steel body*
- *Drive shafts in AISI 304 stainless steel*
- *Hand guards in AISI 304 stainless steel with rounded edge for easy reintroduction*
- *Easy adjustable thickness by plastic knobs*
- *Heavy - duty Stainless steel gears transmission*
- *Cushioned engine fixing system to reduce noise and vibrations*

- *Additional forced ventilation for intense and prolonged use*
- *Hermetic reducers in oil bath*
- *Easy removable lower roller scrapers for cleaning made of anodised aluminum*

Plus version

- *Easy removable upper aluminium rollers scraper for cleaning*

- *Easy detachable upper and lower rollers protections, provided with micro switch*
- *Easy detachable ceramic slide for efficient and fast cleanability*
- *Stainless steel IP 67 controls with NVR*

Optional:

- *Pedal arrangement for Plus versions*
- *SRCS wifi control board*



P-LINE 420/2 PLUS
con pedaliera opzionale
with optional pedal controls



P-LINE 320/1 PLUS



P-LINE 420 RP PLUS



P-LINE 420 RP



Comandi IP 54 per versioni standard
Standard versions with IP 54 controls



Comandi in acciaio inox IP 67 per versioni Plus
Plus versions with IP 67 stainless steel controls



Manopole regolazione spessore rulli in plastica
Adjustable thickness by plastic knobs



Pedaliera opzionale per versioni Plus
Optional pedal controls for Plus versions



Sistema di trasmissione ad ingranaggi metallici
Metal gears transmission



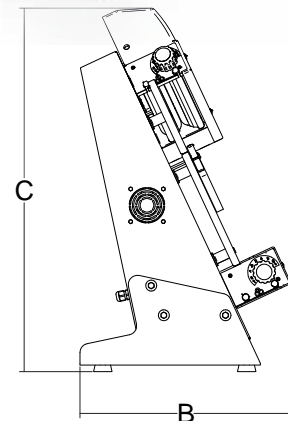
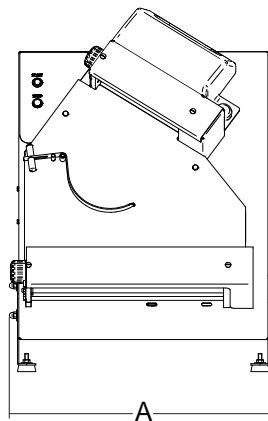
Protezione salvamano con bordo arrotondato
Hand guards with rounded edges



P-LINE 320/2 PLUS



P-LINE 420/1 PLUS



				A	B	C	D	E			
	watt/HP	ph	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
P-LINE 320/1	240/0.33	1ph	320	410	315	470	460	390	29	750x400x510	32
P-LINE 320/2	240/0.33	1ph	220/320	410	315	470	460	715	40.5	750x580x1005	52.5
P-LINE 420/1	240/0.33	1ph	420	510	315	610	460	390	29	750x400x510	32
P-LINE 420/2	240/0.33	1ph	220/420	510	315	570	460	800	47.5	750x580x1005	59.5
P-LINE 420 RP	240/0.33	1ph	320/420	510	315	570	460	690	48.5	750x580x1005	60.5

SMB

forni pizza
pizza ovens

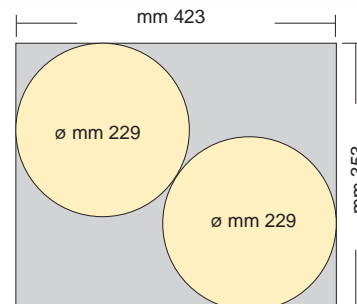
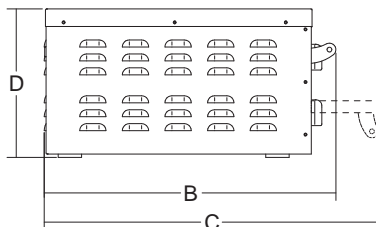
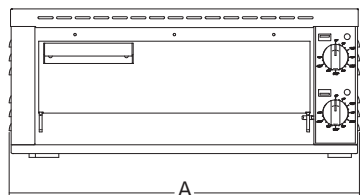
- Struttura in acciaio inox
 - Mantello esterno in lamiera nera preverniciata a polvere
 - Piani di cottura in pietra refrattaria
 - Resistenze corazzate
 - Sfiato per i vapori di cottura
 - Isolamento in fibra di vetro
 - 2 camere di cottura indipendenti isolate termicamente per lo SMB 2
 - 2 termostati per ogni camera che regolano la zona inferiore e superiore
-
- *Structure in stainless steel*
 - *External body in black oven prepainted steel*
 - *Refractory brick decks*
 - *Shock-proof coated heating elements*
 - *Shock-proof heating elements*
 - *Glass fiber lining*
 - *2 separate backing chambers thermal insulated for SMB 2*
 - *2 thermostats for each chamber which select the lower and upper zone*















SMB 2



SMB 1
Piano di cottura in pietra refrattaria
Refractory brick deck



												
	watt	1ph	min.	°C	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
SMB 1	1.600	1ph	30	50 + 350	423x353 h.81	600	490	575	254	23	890x800x650	33
SMB 2	3.200	1ph	30	50 + 350	423x353 h.81 (x2)	600	490	575	460	38	890x800x650	48



VCN

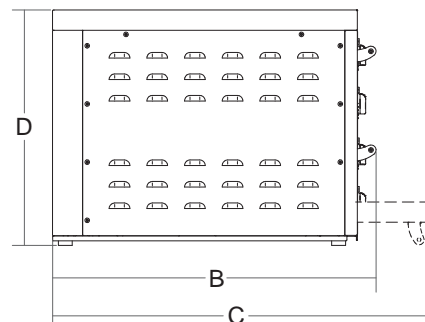
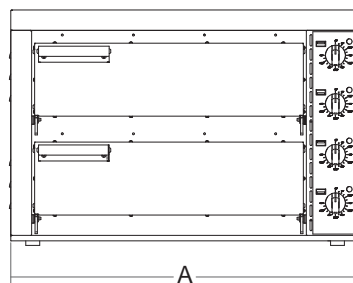
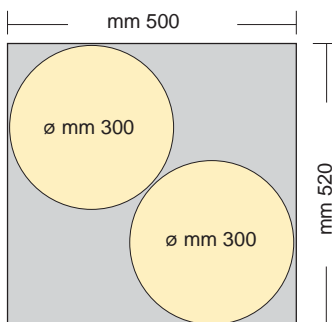
forno pizza
pizza oven












- Struttura in acciaio inox
- Mantello esterno in lamiera nera preverniciata a polvere
- Piani di cottura in pietra refrattaria
- Resistenze corazzate
- Sfiato per i vapori di cottura
- Isolamento in fibra di vetro
- 2 camere di cottura indipendenti isolate termicamente
- 2 termostati per ogni camera che regolano la zona inferiore e superiore

- *Structure in stainless steel*
- *External body in black oven prepainted steel*
- *Refractory brick decks*
- *Shock-proof coated heating elements*
- *Shock-proof heating elements*
- *Glass fiber lining*
- *2 separate backing chambers thermal insulated*
- *2 thermostats for each chamber which select the lower and upper zone*



Piano di cottura in pietra refrattaria
Refractory brick deck



											
	watt	1ph/3ph	°C	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
VCN 2	6.400	1ph/3ph	50 ÷ 450	500x520 h.115	780	720	810	530	70	850x840x830	83

LRI

forno pizza *pizza oven*

- Struttura esterna in acciaio inox e mantello esterno in lamiera nera preverniciata a polvere
- Porta in acciaio inox con finestra a doppio vetro
- 2 termostati per controllo separato delle resistenze inferiori e superiori
- Doppia illuminazione interna
- Piano cottura in pietra refrattaria
- Camino per il convogliamento di fumi e vapori

Opzioni:

- Cappa aspirazione con luci a Led
- Cavalletto in alluminio con porta cassette pizza

- *S/steel construction and external body in black oven prepainted steel*
- *Stainless steel door with double glass window*
- *Heating of the upper and lower elements is adjustable by means of 2 separate symostats*
- *Double interior lighting*
- *Refractory brick deck*
- *Fumes and vapour chimney*

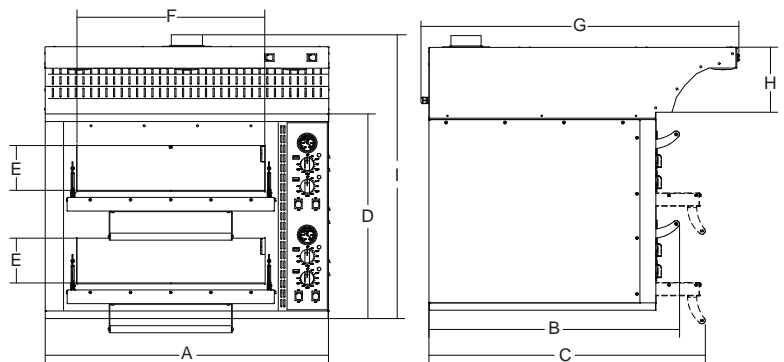
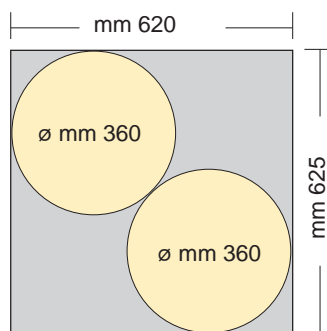
Optional:

- *Fume hood with led lights*
- *Aluminium stand with trays holder*



Piano di cottura in pietra refrattaria
Refractory brick deck

LRI
con cappa aspirante e cavalletto (mm 930x770 h.950) opzionali
with optional fume hood and stand (mm 930x770 h.950)



	watt	3ph	°C	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
LRI	9.200	3ph	50÷450	620x625 h.147 (x2)	930	850	940	672	147	618	1080	220	932	110	950x1050x900	135

VSV

forni pizza
pizza ovens

Cappa aspirante opzionale
Fume hood optional



VSV 105X105 2C
Cavalletto in alluminio con porta cassette pizza opzionale
Aluminium stand with pizza trays holder optional

- Struttura esterna in acciaio inox e mantello esterno in lamiera nera preverniciata
- Porta in acciaio inox con finestra a doppio vetro
- Comandi elettronici e 2 display digitali per i mod. Vesuvio
- Comandi manuali per i mod. Vesuvio M
- Controllo separato delle resistenze inferiori e superiori
- Doppia illuminazione interna
- Piano cottura in pietra refrattaria
- Camino per il convogliamento di fumi e vapori
- I forni 85x70, 105x70 e 105x105 possono contenere 2 teglie da cm 60x40

Opzioni:

- Cappa aspirazione con Luci a Led (230V/50Hz - watt 100)
- Cappa aspirazione potenziata (380 m³/h)
- Cavalletto in alluminio con porta cassette pizza

- S/Steel construction and external body in black oven prepainted steel
- Stainless steel door with double glass window
- Digital controls panels and 2 digitals display for mod. Vesuvio
- Manual controls for mod. Vesuvio M
- Heating of the upper and lower elements is adjustable by means of 2 separate symostats
- Double interior lighting
- Refractory brick deck
- Fumes and vapour chimney
- Fits 2x 60x40 cm trays for Vesuvio 85x70, 105x70 and 105x105

Optional:

- Fume hood with Led lights (230V/50Hz)
- Fume hood powerful (380m³/h)
- Aluminium stand with trays holder



Piano di cottura in pietra refrattaria
Refractory brick deck

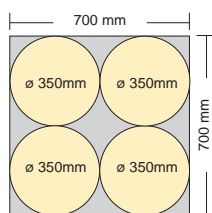
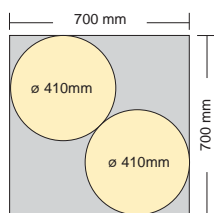


Cavalletto alluminio opzionale
Optional aluminium stand

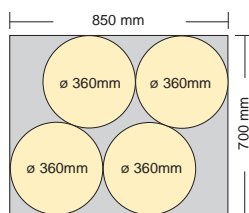
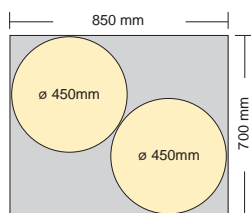


Cavalletto in alluminio con porta cassetta pizza opzionale
Aluminium stand with pizza trays holder optional

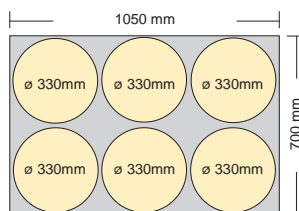
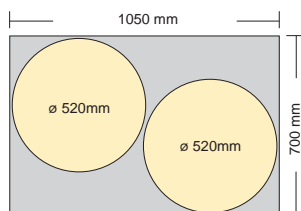
VSV 70x70



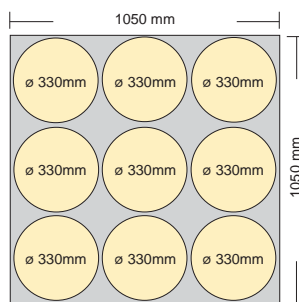
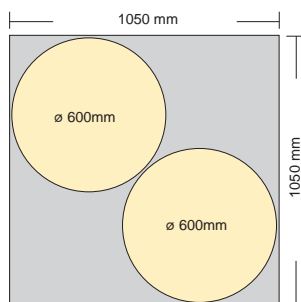
VSV 85x70



VSV 105x70



VSV 105x105

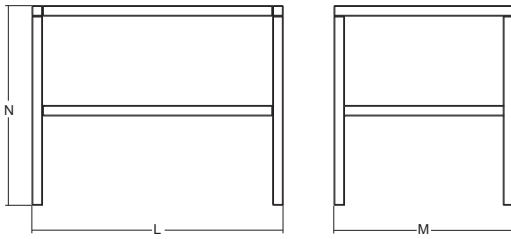


VSV 70X70

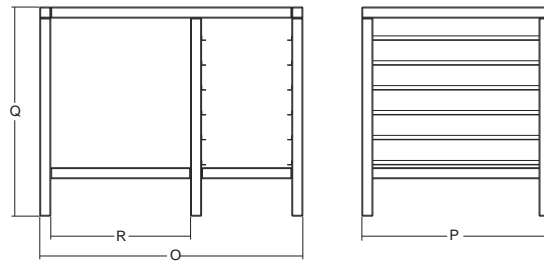


VSV 105X70

Cavalletto alluminio opzionale
Optional aluminium stand

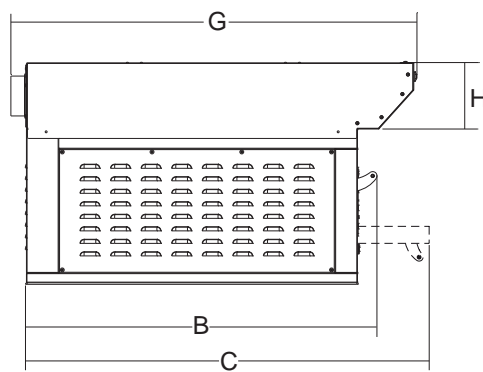
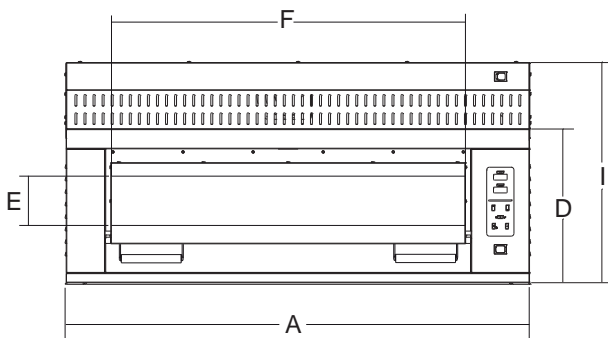


Cavalletto alluminio con porta cassette pizza opzionale
Aluminium stand with pizza trays holder optional



	L	M	N	
	mm	mm	mm	n.
VSV 70x70 / M	995	855	950	
	995	855	1150	
VSV 85x70 / M	1195	855	950	
	1195	855	1150	
VSV 85x70 2C	1195	855	950	
	1195	855	1150	
VSV 105x70	1395	855	950	
	1395	855	1150	
VSV 105x70 2C	1395	855	950	
	1395	855	1150	
VSV 105x105	1395	1242	950	
	1395	1242	1150	

	O	P	Q	R	cm	
	mm	mm	mm	mm	n.	n.
VSV 70x70 / M	995	855	950	435	6	
	995	855	1150	435	7	
VSV 85x70 / M	1195	855	950	635	6	
	1195	855	1150	635	7	
VSV 85x70 2C	1195	855	950	635	6	
	1195	855	1150	635	7	
VSV 105x70	1395	855	950	635	6+6	
	1395	855	1150	635	7+7	
VSV 105x70 2C	1395	855	950	635	6+6	
	1395	855	1150	635	7+7	
VSV 105x105	1395	1242	950	635	6+6	
	1395	1242	1150	635	7+7	



					A	B	C	D	E	F	G	H	I	kg		
	watt		°C	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
VSV 70x70 M	5.850	3ph+N	0÷350	700x700 h.160	1040	920	1015	365	119	700	1038	171	566	71	1140x1240x600	101
VSV 85x70 M	7.200	3ph+N	0÷350	850x700 h.160	1190	920	1015	395	119	850	1038	171	566	83	1240x1320x600	117
VSV 70x70	5.850	3ph+N	0÷350	700x700 h.160	1040	920	1015	365	119	700	1038	171	566	71	1140x1240x600	101
VSV 70x70 2C	5.850 (x2)	3ph+N	0÷350	700x700 h.160 (x2)	1040	920	1015	675	119	700	1038	171	891	129	1240x1320x1200	159
VSV 85x70	7.200	3ph+N	0÷350	850x700 h.160	1190	920	1015	395	119	850	1038	171	566	83	1240x1320x600	117
VSV 85x70 2C	7.200 (x2)	3ph+N	0÷350	850x700 h.160 (x2)	1190	920	1015	675	119	850	1038	171	891	142	1240x1320x1200	176
VSV 105x70	9.000	3ph+N	0÷350	1050x700 h.160	1395	920	1030	365	119	1050	1112	221	586	96	1290x1520x600	134
VSV 105x70 2C	9.000 (x2)	3ph+N	0÷350	1050x700 h.160 (x2)	1395	920	1030	675	119	1050	1112	221	881	174	1290x1520x1200	212
VSV 105x105	13.500	3ph+N	0÷350	1050x1050 h.160	1395	1280	1030	365	119	1050	1445	260	625	160	1540x1520x600	201
VSV 105x105 2C	13.500 (x2)	3ph+N	0÷350	1050x1050 h.160 (x2)	1395	1280	1030	675	119	1050	1445	260	881	273	1540x1520x1200	314

TNA

forno pizza
pizza oven

ÆTNA possiede tutte le caratteristiche di un moderno forno pizza elettrico professionale

- Display comando digitale Touch screen di utilizzo facile ed intuitivo
- Grande potenza di riscaldamento, temperatura max 450°C
- Ottimo isolamento ed inerzia termica a beneficio del risparmio energetico
- Veloce reattività al ripristino della temperatura di cottura programmata infornata dopo infornata
- Cottura omogenea su tutta la piastra, evita bruciature
- Flessibilità totale di programmazione per adattarsi alle diverse ricette e tipologie di prodotto.
- Possibilità di caricamento ricette tramite USB e possibilità di programmazione in remoto
- Struttura solida robusta e durevole nel tempo.
- Possibilità di modulazione fino a tre camere cottura sovrapposte

Opzioni:

- Cappa forno con aspirazione potenziata e luci a Led
- Lievitatore con ruote
- Supporto pala

ÆTNA offers all the features of a modern commercial oven

- *Easy-to-use intuitive touch control panel*
- *High heating power, max temperature 450°C*
- *Full insulation and thermal inertia to save energy*
- *Quick temperature recovering after repeated batches*
- *Even baking on the whole deck, avoid any burning*
- *Extremely flexible programming to adapt to any recipe and type of dough*
- *Recipe uploading via USB and remote programming*
- *Strong durable construction*
- *Modular oven allows for stacking 3 baking chambers*

Optional:

- *Fume hood powerful with Led lights*
- *Leavening cabinet with wheels*
- *Pizza peel hanger*



TNA 105X70

con cappa aspirante e lievitarore opzionali
with fume hood and leavening cabinet optional



TNA 105X70 2C

con cappa aspirante e lievitarore opzionali
with fume hood and leavening cabinet optional



Cappa con aspirazione potenziata e luci a Led
Fume hood powerful with Led lights



Piano di cottura in pietra refrattaria
Refractory brick deck



Comandi touch
Touch controls



Spazioso lievitarore opzionale
Optional spacious leavening cabinet

Caratteristiche costruttive

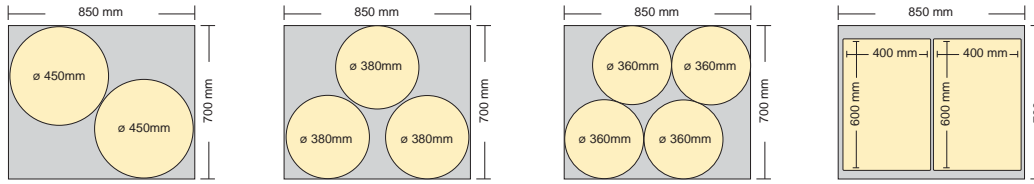
- Struttura camera cottura in acciaio alluminato anticorrosione
- Intelaiatura di sostegno interna in acciaio zincato
- Rivestimento esterno in acciaio aisi 304
- Doppio isolamento termico su tutti i lati in lana di roccia
- Doppia luce interna bianca led
- Sportello bocca cottura ruotante su perni corazzati

Construction features

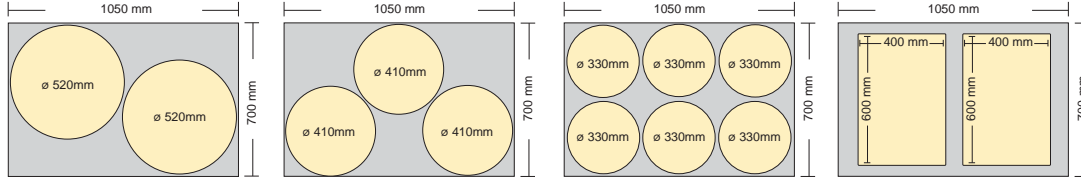
- Corrosion-resistant aluminized steel interiors
- Inner holding casing made from galvanized steel
- AISI 304 stainless steel exteriors
- Double insulation on all sides
- Double interior lighting
- Door mounted on hardened shafts



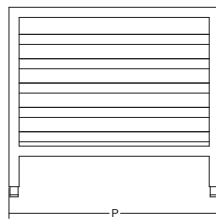
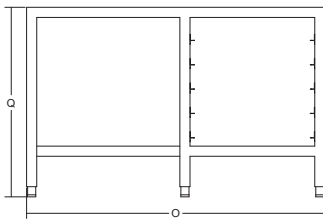
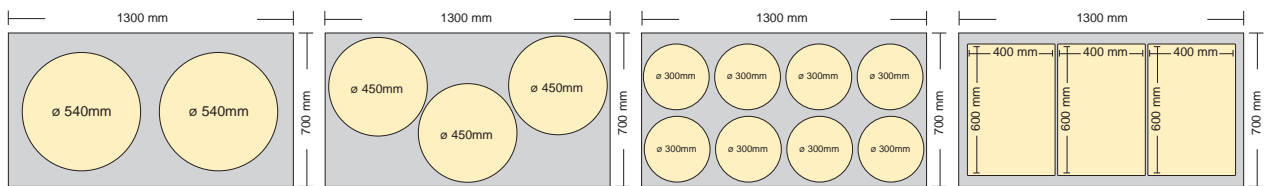
TNA 85x70



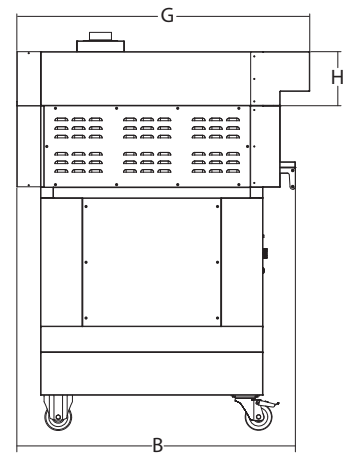
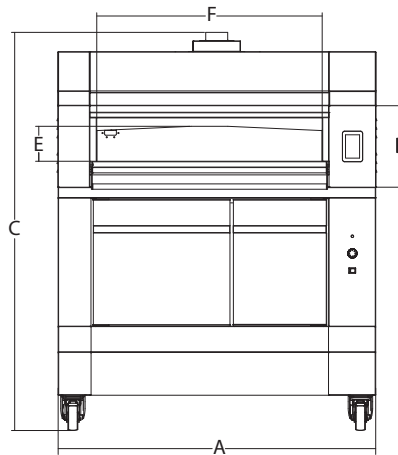
TNA 105x70



TNA 130x70

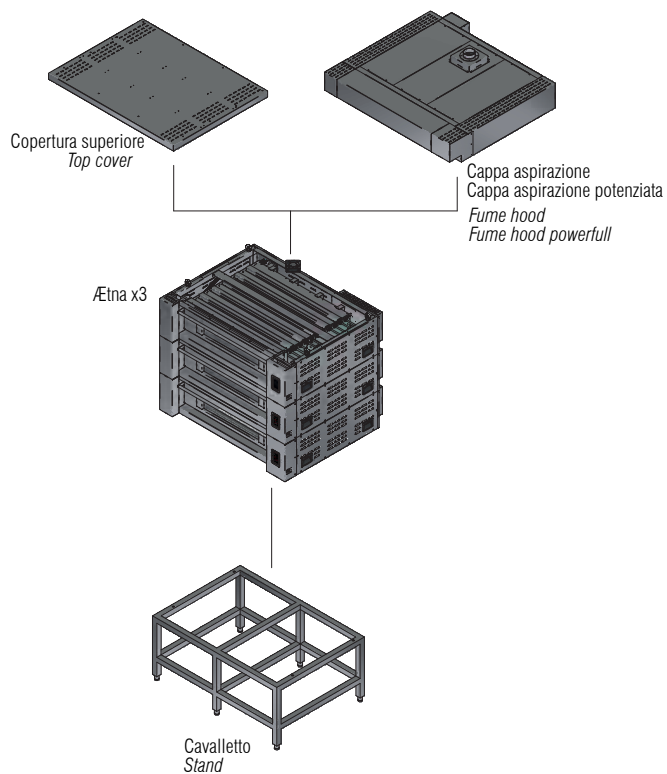
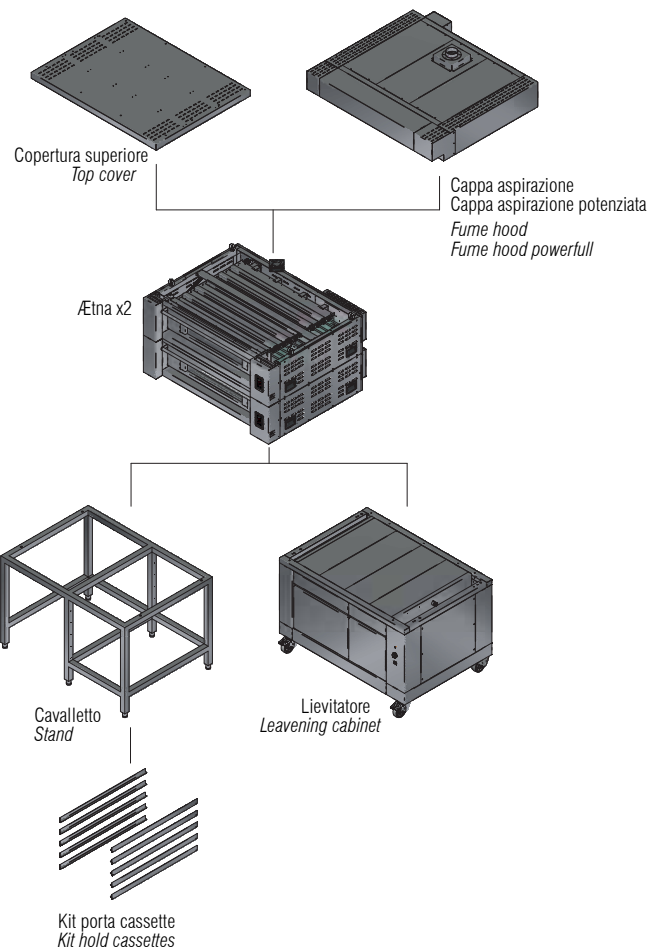
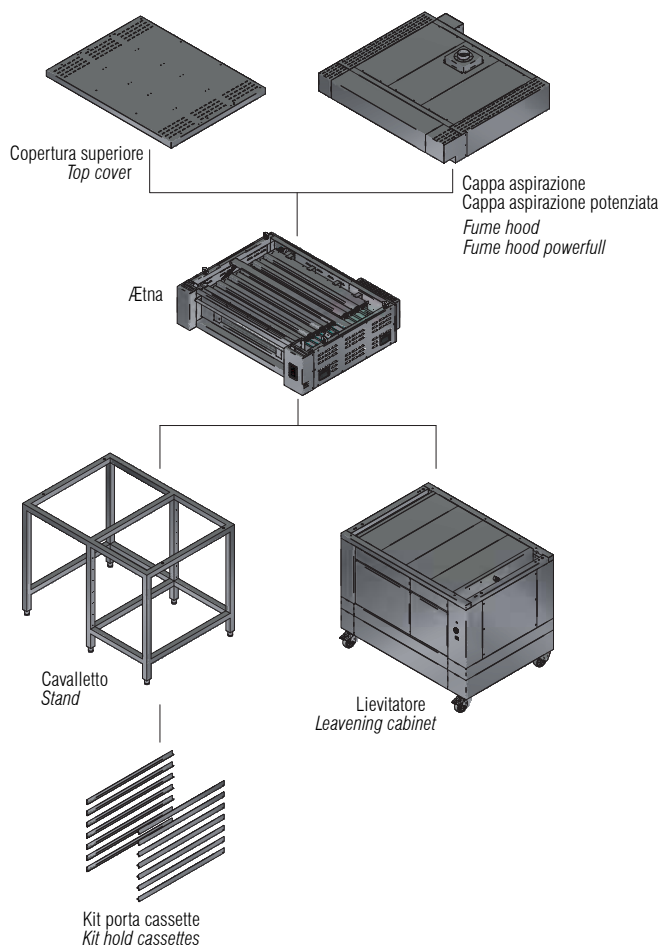


	O	P	Q
	mm	mm	mm
TNA 85x70	1270	1037	1135
TNA 85x70 (x2)	1270	1037	935
TNA 85x70 (x3)	1270	1037	650
TNA 105x70	1480	1037	1135
TNA 105x70 (x2)	1480	1037	935
TNA 105x70 (x3)	1480	1037	650
TNA 130x70	1730	1037	1135
TNA 130x70 (x2)	1730	1037	935
TNA 130x70 (x3)	1730	1037	650



					A	B	C	D	E	F	G	H
	watt	3ph+N	°C	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm
TNA 85x70	9.270	3ph+N	450	850x700 h.165	1280	1300	1857	380	165	850	1366	252
TNA 85x70 (x2)	9.270 (x2)	3ph+N	450	850x700 h.165 (x2)	1280	1300	2036	380	165	850	1366	252
TNA 85x70 (x3)	9.270 (x3)	3ph+N	450	850x700 h.165 (x3)	1280	1300	2132	380	165	850	1366	252
TNA 105x70	11.400	3ph+N	450	1050x700 h.165	1480	1300	1857	380	165	1050	1366	252
TNA 105x70 (x2)	11.400 (x2)	3ph+N	450	1050x700 h.165 (x2)	1480	1300	2036	380	165	1050	1366	252
TNA 105x70 (x3)	11.400 (x3)	3ph+N	450	1050x700 h.165 (x3)	1480	1300	2132	380	165	1050	1366	252
TNA 130x70	14.200	3ph+N	450	1300x700 h.165	1730	1300	1857	380	165	1300	1366	252
TNA 130x70 (x2)	14.200 (x2)	3ph+N	450	1300x700 h.165 (x2)	1730	1300	2036	380	165	1300	1366	252
TNA 130x70 (x3)	14.200 (x3)	3ph+N	450	1300x700 h.165 (x3)	1730	1300	2132	380	165	1300	1366	252

Combinations TNA



Possible combinations

Overall dimensions

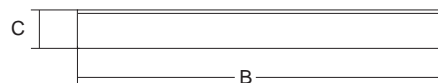
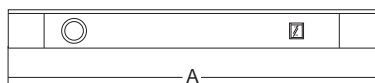
		mm
TNA 85x70		1280x1300 h.380
TNA 85x70 + copertura superiore		1280x1300 h.440
TNA 85x70 + cappa		1280x1366 h.722
Lievitatore con ruote	1 TNA 85x70	h.1135
Lievitatore con ruote	2 TNA 85x70	h.1314
Cavalletto	1 TNA 85x70	h.1135
Cavalletto	2 TNA 85x70	h.935
Cavalletto	3 TNA 85x70	h.650
<hr/>		
TNA 105x70		1480x1300 h.380
TNA 105x70 + copertura superiore		1480x1300 h.440
TNA 105x70 + cappa		1480x1366 h.722
Lievitatore con ruote	1 TNA 105x70	h.1135
Lievitatore con ruote	2 TNAa 105x70	h.1314
Cavalletto	1 TNA 105x70	h.1135
Cavalletto	2 TNA 105x70	h.935
Cavalletto	3 TNA 105x70	h.650
<hr/>		
TNA 130x70		1730x1300 h.380
TNA 130x70 + copertura superiore		1730x1300 h.440
TNA 130x70 + cappa		1730x1366 h.722
Lievitatore con ruote	1 TNA 130x70	h.1135
Lievitatore con ruote	2 TNA 130x70	h.1314
Cavalletto	1 TNA 130x70	h.1135
Cavalletto	2 TNA 130x70	h.935
Cavalletto	3 TNA 130x70	h.650










PIASTRA SCALDAPIZZA

piastra scaldapizza
pizza warmers

- Struttura robusta e compatta.
- Costruita interamente in acciaio inox AISI 340.
- Resistenze corazzate protette contro gli impatti accidentali.
- Temperatura regolabile con termostato da 0 a 60 °C
- Spia luminosa per segnalazione rete.

- *Sturdy and compact structure.*
- *Made from AISI 340 stainless steel.*
- *Shock-proof heating elements.*
- *Temperature adjustable by means of a thermostat from 0 to 60°C*
- *Pilot light.*



									
	watt	1ph	°C	mm	mm	mm	kg	mm	kg
Piastra Scaldapizza Inox	430	1ph	0÷60	500	500	90	13.4	550x550x150	15

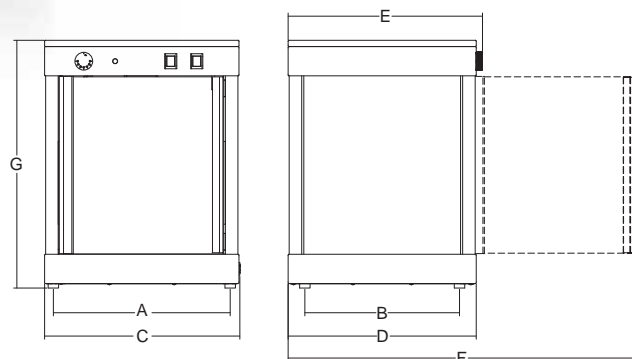
VETRINETTE PIZZA














vetrinette pizza e brioche
pastry and pizza display cabinets



- Vetrinetta per l'esposizione di pizze, brioche, torte, sfoglie e stuzzichini vari, che mantiene costante la temperatura e conserva a lungo il sapore e la morbidezza dei cibi.
- Costruita interamente in acciaio AISI 430 con vetri sui quattro lati.
- Porta con chiusura soft calamitata.
- Termostato di regolazione temperatura.
- Cassetto acqua per l'umidificazione dei prodotti.
- Ripiani girevoli che favoriscono una omogenea circolazione del calore e una migliore visione dei prodotti.

- *Display unit suitable to keep warm and fragrant for many hours pizza, pastries, savoury pies and many other snacks.*
- *Made from stainless steel AISI 430 and glass sides.*
- *Door with magnetic closure.*
- *Temperature adjustable by means of a thermostat.*
- *Small water basin for humidification of the product.*
- *Swivelling racks help a uniform heat diffusion and a better product view.*

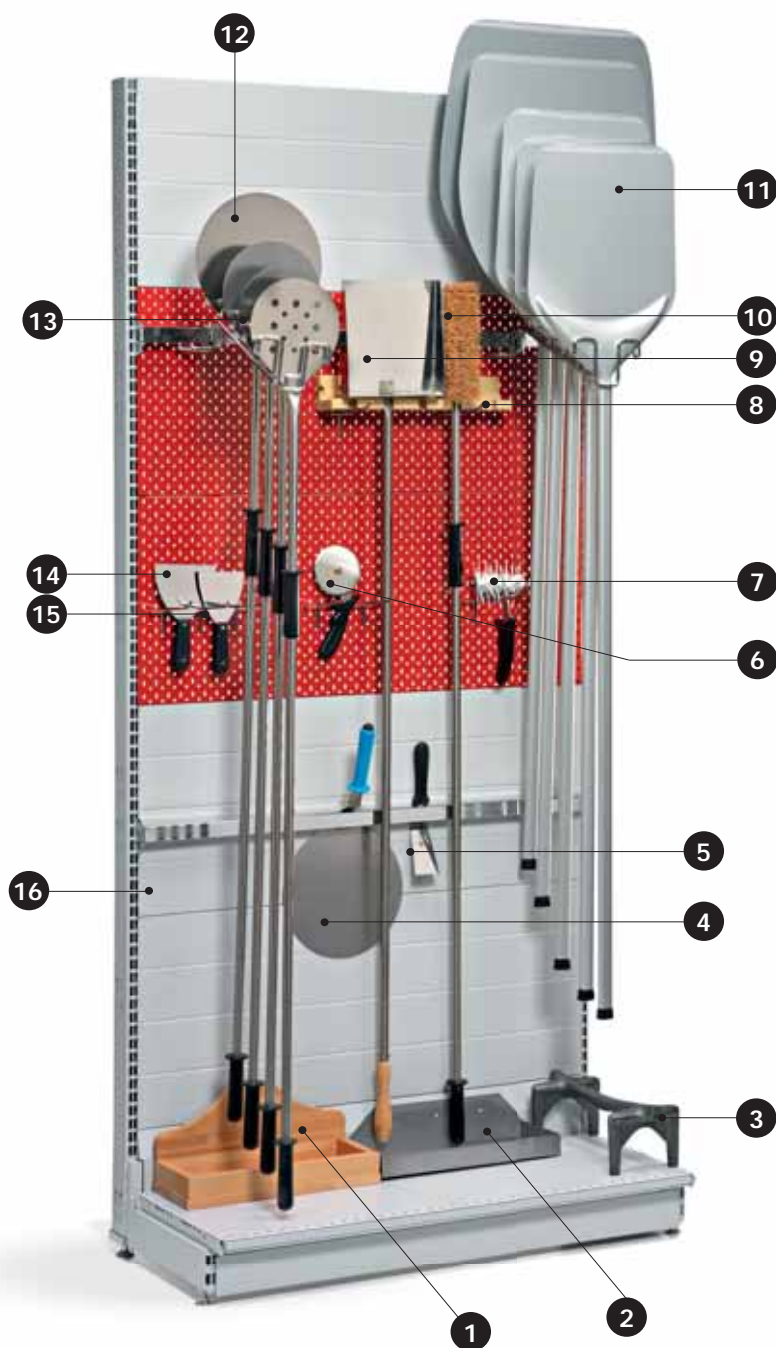


													
	watt		°C	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
Vetrinetta ø 38	700	1ph	0÷90	423	370	467	450	465	830	593	23	600x600x800	30
Vetrinetta ø 42	700	1ph	0÷90	463	410	507	490	505	910	593	25	600x600x800	32

PIZZA

accessori per la pizza *pizza accessories*

- Pale in alluminio leggere e maneggevoli (11):
 - cm 30x33 h.170
 - cm 33x33 h.170
 - cm 36x36 h.170
 - cm 45x45 h.170
 - cm 50x50 h.170
- Palini in acciaio inox con impugnatura anatomica antiscottatura, disponibili in due modelli:
 - Normali (12):
 - cm ø 16 h.170
 - cm ø 18 h.170
 - cm ø 20 h.170
 - cm ø 26 h.170
 - Forati (13):
 - cm ø 16 h.170
 - cm ø 18 h.170
 - cm ø 20 h.170
- Paletta per raccolta cenere h.170 (9)
- Spazzolone in fibra naturale (10)
- Supporto a muro per appendere 3 palini e 2 pale (8)
- Supporto a muro per appendere palini (14)
- Supporto a colonna per appendere le pale (18)
- Supporto a muro per appoggiare le pale (17)
- Cassetta in legno per appoggiare le pale (1)
- Cassetta in acciaio per appoggiare le pale (2)
- Alare per appoggio legna (3)
- Bucasfoglia in lega di alluminio (7)
- Cacciapizza in acciaio (4)
- Rotella taglia pizza d. 90 mm (6)
- Spatole in acciaio inox cm 10 (15)
- Spatole in acciaio inox cm 12 (14)
- Paletta servi pizza cm 5x13 (5)
- Tagliere in polietilene per pizza, ø cm 33
- Tagliere in polietilene per pizza, ø cm 40 (21)
- Tagliere in polietilene per pizza, ø cm 50
- Espositore accessori per la pizza (16)
- Pale in alluminio forate (19):
 - cm 30x33 h.170
 - cm 33x33 h.170
 - cm 36x36 h.170
 - cm 45x45 h.170
 - cm 50x50 h.170
- Pale rettangolari in alluminio forate (20):
 - cm 32x66
 - cm 40x66





- Aluminium shovels, light and handy (11):

- cm 30x33 h.170
- cm 33x33 h.170
- cm 36x36 h.170
- cm 45x45 h.170
- cm 50x50 h.170

- Stainless steel little shovels with anti-burn anatomical hilt, available in two versions:

- Normal (12):

- cm ø 16 h.170
- cm ø 18 h.170
- cm ø 20 h.170
- cm ø 26 h.170

- Punched (13):

- cm ø 16 h.170
- cm ø 18 h.170
- cm ø 20 h.170

- Dustpan ash collecting h.170 (9)
- Natural fibre long-hoedled scrubbing-brush (10)
- Wall support to hanger 3 little shovels and 2 shovels (8)
- Wall support to hang little shovels
- Column support to hang shovels pizza (18)
- Wall support to stand shovels (17)
- Wooden case to stand shovels (1)
- Stainless steel case to stand shovels (2)
- Firedog for firewood (3)
- Aluminium alloy puff-pierce (7)
- "Cacciapizza" pizza server shovel (4)
- Pizza cutter roller d. 90 mm (6)
- Stainless steel spatula cm 10 (15)
- Stainless steel spatula cm 12 (14)
- "Paletta Servipizza" pizza server, stainless steel cm 5x13 (5)
- Polyethylene cutting board ø cm 33
- Polyethylene cutting board ø cm 40 (21)
- Polyethylene cutting board ø cm 50
- Pizza accessories exhibitor (16)
- Pizza peels aluminum with holes (19):
 - cm 30x33 h.170
 - cm 33x33 h.170
 - cm 36x36 h.170
 - cm 45x45 h.170
 - cm 50x50 h.170
- Rectangular pizza peels aluminum with holes (20):
 - cm 32x66
 - cm 40x66

