

Beckers

CATALOGO

CATALOGUE

2022

12/2022



ATTREZZATURE PER LA RISTORAZIONE
HO.RE.CA EQUIPMENT

www.beckersitaly.net

BECKERS ITALY SRL

Attrezzature per la ristorazione

La Beckers Italy nasce nel 1973 come ditta individuale, nel campo della commercializzazione di **prodotti per la ristorazione professionale**.

Oggi la Beckers Italy SRL è un'ampia realtà, forte ed intraprendente che sa gestire **distributori nazionali ed internazionali** grazie ad una gamma di prodotti completa. È proprio la nostra vasta gamma di prodotti per la ristorazione che ci rende una delle aziende più conosciute nel settore; la presenza del nostro marchio nel mercato da più di 40 anni e la fedeltà dei nostri clienti è simbolo di **efficienza**, la nostra competitività è garantita dalla continua ricerca di **prodotti tecnologici** con un **rapporto qualità-prezzo concorrenziale**. I nostri tecnici sempre pronti a migliorare i prodotti sono fonte di affidabilità, il Team di lavoratori assicura disponibilità, assistenza e continuità. I nostri prodotti sono tutti certificati secondo le norme CE del contatto con cibo, forniti con libretti di istruzioni aggiornati, schede tecniche e pezzi di ricambi sempre disponibili. Beckers Italy partecipa ai principali eventi fieristici di settore direttamente o tramite i nostri rivenditori, come ad esempio l'HOST di Milano, il SIGEP di Rimini, l'HOSTELCO di Barcellona, il PIR di Mosca, il CANTON FAIR a Canton - Cina, Horeca in Belgio, e tanti altri.

Beckers Italy srl

Attrezzature per la ristorazione

Ho.Re.Ca equipment



BECKERS ITALY SRL

Ho.Re.Ca equipment

Beckers Italy started out in 1973 as a sole trader engaged in selling **professional catering products**.

Today, Beckers Italy SRL is a widespread, competitive and enterprising business activity able to manage **national and international distributors**, owing to its complete product range. And it is also thanks to this vast range of products for the catering business that it is one of the best known companies in the trade; the fact that the brand has been on the market for over 40 years and the loyalty shown by customers testify to the firm's **efficiency**, and its competitiveness is backed up by on-going research into **technological products** with a **competitive price/quality ratio**.

Customers know they can rely on the support of a technical staff that is also engaged in product improvement, and assistance is provided at all times by a helpful Customer Service team. Company products are all EC and TUV certified, and are supplied with updated instruction manuals and technical sheets. Spare parts are always available. Beckers Italy participates at the main trade fair events of the industry, either directly or represented by its retailers, such as HOST in Milan, SIGEP in Rimini, HOSTELCO in Barcelona, PIR in Moscow, CANTON FAIR in Canton - China, Horeca in Belgium, and many more.

BECKERS ITALY NEL MONDO



BECKERS ITALY NEL MONDO

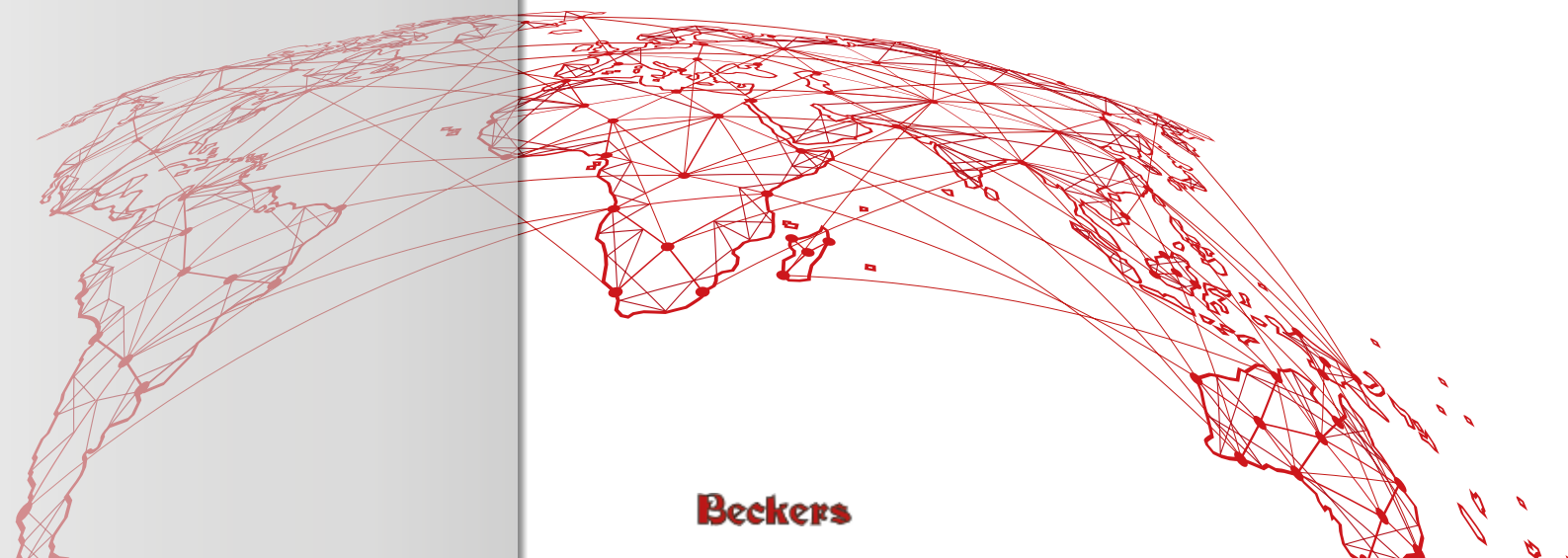
La Beckers Italy S.r.l. mantiene rapporti commerciali
in gran parte della sfera globale.

Albania, Algeria, Arabia Saudita, Armenia, Austria, Belgio, Bosnia, Bulgaria, Canada, Caraibi, Cile, Cina, Cipro, Croazia, Danimarca, Egitto, Emirati Arabi, Estonia, Etiopia, Finlandia, Francia, Georgia, Giordania, Germania, Gran Bretagna, Grecia, Hong Kong, India, Iran, Irlanda, Israele, Italia, Kazakistan, Kenia, Kuwait, Kyrgyz Republic, Lettonia, Libano, Libia, Lituania, Lussemburgo, Macedonia, Malta, Marocco, Moldavia, Nigeria, Norvegia, Peru', Polonia, Portogallo, Qatar, Regno del Bahrain, Repubblica Ceca, Romania, Russia, Serbia, Slovacchia, Slovenia, Spagna, Sud Africa, Sultanato di Oman, Svezia, Svizzera, Siria, Taiwan, Tunisia, Turchia, Ucraina, Uganda, Ungheria, Uzbekistan, Venezuela

BECKERS ITALY IN THE WORLD

Beckers Italy S.r.l. trade with much of the world.

Albania, Algeria, Armenia, Austria, Belgium, Bosnia, Bulgaria, Canada, Caraibi, China, Cile, Croatia, Czech Republic, Denmark, Egypt, Estonia, Etiopia, Finlandia, France, Jordan, Georgia, Germany, Great Britain, Greece, Hong Kong, Hungary, India, Iran, Irlanda, Israel, Italy, Kazakhstan, Kenya, Kingdom of Bahrain, Kuwait, Kyrgyz Republic, Lettonia, Libano, Libia, Lithuania, Lussemburgo, Macedonia, Malta, Morocco, Moldova, Nigeria, Norway, Peru', Poland, Portugal, Qatar, Romania, Russia, Serbia, Slovakia, Slovenia, Spain, South Africa, Sultanate of Oman, Saudi Arabia, Sweden, Switzerland, Syria, Taiwan, Tunisia, Turkey, Ukraine, UAE, Uganda, Ungheria, Uzbekistan, Venezuela.



Affettatrici a Volano	25	Griglie a gas	46
Affettatrici ad ingranaggi GTI	24	Griglie elettriche	43
Affettatrici automatiche	22	Hamburgatrice	118
Affettatrici mod. SXZ 195 LUX	11	Imbuto colatore	102
Affettatrici serie BKL	09	Impastatrice planetaria	109
Affettatrici serie BKL LUX	10	Insonorizzatore	101
Affettatrici serie E	12	Lavamani a parete	155
Affettatrici serie ES	14	Macchina per Caffè	88
Affettatrici serie ES FR CEV	15	Macchina per Crepes	63
Affettatrici serie GA	13	Macchina per Hot Dog	61
Affettatrici serie GRT	21	Macchina per Waffle	65
Affettatrici serie S	16	Macchina per zucchero filato con carrello	103
Affettatrici serie S FR CEV	17	Macchina Pop-Corn	103
Affettatrici serie VC S FR	18	Macchina pulisci scarpe	149
Affettatrici serie VRT-C	20	Mensola da parete	154
Affettatrici serie VRT-S	19	Mixer a immersione	102
Affettatrici serie VRT-S2C a colonne	23	Pelapatate	116
Affettatrici serie VS S FR	18	Percolatore	87
Bagnomaria	74	Piastra scaldavivande	57
Banco di lavoro	150	Piastra scaldavivande a infrarossi	59
Bollitore	86	Piastre ad induzione	49
Carrelli di Servizio	146	Piastre elettriche	43
Carrello Porta Vassoio	148	Piastre grill in ghisa	37
Carrello per sacco immondizia	149	Piastre in vetroceramica	41
Centrifuga	99	Piedistallo per Serie Volano	26
Cioccolatiera	105	Portapiatti	148
Contenitori Gastronomici	156	Salamandra	55
Cuoci pasta	77	Scaldapiatti	83
Cuoci riso	81	Scaldatazze	90
Cuoci uova	77	Segaossa	122
Cuoci wurstel	61	Spaccaghiaccio	103
Disidratatore essicatore	72	Spillatore birra da tavolo	93
Distributore cereali	94	Spremiagrumi	92
Distributore bevande	95	Sterilizzatore coltelli	84
Espositore Bagnomaria da Banco	75	Tavolo di lavoro	151
Fontana di cioccolato	106	Tagliaverdure	110
Forni a Convezione	70	Thermos	89
Forni a microonde	68	Tostapane	52
Forni pizza	67	Tritacarne	117
Friggitrici elettriche	28	Vetrina a Caldo	126
Friggitrice elettrica per pasticceria	34	Vetrine Neutre	124
Frullatore	100	Vetrina Refrigerata	131
Frullino	97	Zuppiera	79
Grattugia	120		

Automatic Slicers	22	Planetary Mixer	109
Bainmarie	74	Plate Warmer	83
Blender	100	Pop Corn Machine	103
Bone Saw	122	Potato Peeler	116
Cast Iron Grill	37	Refrigerated Showcase	131
Chocolate Fountain	106	Rice Cooker	81
Chocolate Dispenser	105	Salamander	55
Coffee Machine	188	Shoeshine Machine	149
Convection Oven	70	Showcase Bainmarie	75
Cotton Candy machine with trolley	103	Slicers mod. SXZ 195 LUX	11
Crepes Maker	63	Slicers BKL serie	09
Cup warmer	90	Slicers BKL LUX serie	10
Dish rack trolley	148	Slicers E serie	12
Egg Boiler	77	Slicers ES serie	14
Electric Deep Fryer	28	Slicers ES FR CEV serie	15
Electric Fry Top	43	Slicers Flywheel serie	25
Foldable work table	150	Slicers GA serie	13
Food Dehydrator	72	Slicers GTI Gear Driven serie	24
Food Warming Station Infrared	59	Slicers GRT serie	21
Gas Fry Top	46	Slicers S serie	16
Gastronorm Containers	156	Slicers S FR CEV serie	17
Grain Dispenser	94	Slicers VC S FR serie	18
Grater	120	Slicers VRT-C serie	20
Hamburger Presser	118	Slicers VRT-S serie	19
Hand Washing Basin	155	Slicers VRT-S2C column cold-cut plate	23
Hot Dog Maker	61	Slicers VS S FR serie	18
Hot Showcase	126	Sound Cover	101
Hot water dispenser	86	Soup Kettle	79
Ice Crusher	103	Stick Mixer	102
Induction Cooker	49	Table Beer Dispenser	93
Juice Dispenser	95	Thermos	89
Juice Extractor	99	Thermos Percolator	87
Knives sterilizer	84	Toaster	52
Microwave Oven	68	Tray trolley	148
Milk Shaker	97	Trolley	146
Mincer	117	Vegetable Cutter	110
Mobile Racks Tray	83	Vetroceramic Grill	41
Neutral Showcase	124	Waffle Machine	65
Orange Presser	92	Warming Tray	57
Pasta Cooker	77	Waste bag holder	149
Pastry Professional Electric Fryer	34	Work table	151
Pedestal for Flywheel serie	26	Wurstel Warmer	61
Pizza Oven	67		

AFFETTATRICI

SLICERS



Ideale per il taglio di salumi, prosciutto, arrosti, salame, mortadella, formaggi e verdure.

Realizzata con materiali di qualità; robusta e di facile utilizzo.

Linea curata che consente un'ottima pulizia dopo l'utilizzo.

Disponibili sia per uso casalingo che professionale.

Ideal to cut meat, ham, roasts, salami, mortadella, cheese and vegetables.

Made with quality materials; robust and easy to use.

Cured line providing excellent clean after use.

Available both for home use and for retail outlets.



Centralina anti blackout: in caso di blackout per riavviare l'affettatrice è necessario accendere nuovamente la macchina con l'apposito pulsante di accensione. Questa ulteriore sicurezza fa sì che la macchina non riparta in automatico al riattivarsi della corrente, evitando spiacevoli infortuni all'operatore.

Anti blackout control unit: in the event of a blackout, to restart the slicer, switch on the machine again with the special power button. This additional safety ensures that the machine does not automatically restart when the power is restored, avoiding unpleasant injuries to the operator.

Motore con sensore termico, quando si surriscalda la macchina va in blocco e si spegne, riavviare manualmente.

Motor with thermal sensor, when it overheats the machine goes into lockout and turns off, restarting manually.



LAMA di TERZA GENERAZIONE il profilo che si sviluppa su due diversi livelli e la fascia stretta, riducono al minimo la superficie di contatto della lama con il prodotto quindi: evita sprechi; permette il taglio di fette sottilissime; il sapore del prodotto rimane inalterato perché la lama non si riscalda.

THIRD-GENERATION BLADE profile that develops on two different levels and the narrow fascia, minimize the contact surface of the blade with the product therefore: avoids waste; allows the cutting of very thin slices; the flavor of the product remains unchanged because the blade does not heat up.

SU RICHIESTA:
ON REQUEST:



LAMA TEFLON: Questa finitura conferisce alla lama una particolare scorrevolezza a contatto con il prodotto ed è particolarmente indicata per il taglio di formaggi ed alimenti morbidi come la salsiccia.

TEFLON BLADE: This finish gives the blade a particular smoothness in contact with the product and is particularly suitable for cutting cheeses and soft foods such as sausage.



LAMA SEGHETTATA: Una finitura particolarmente adatta al taglio del pane ma soprattutto di carne e pesce surgelati.

SAW BLADE: A finish particularly suitable for cutting bread but above all for frozen meat and fish.

Piedino con sede filettata, anche se si smontano più volte non si spanano.
Foot with threaded seat, even if they are disassembled several times they do not peel off.



Manopola braccio pressamerce più lungo per facilitare la presa.
Longer presser knob for easier grip.



Supporto anello/affilatoio in alluminio.
Aluminum ring / sharpener support.



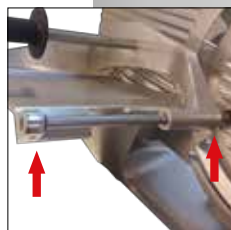
Con tirante paralama: facilita la rimozione della lama e l'operazione di pulizia.
With blade guard: facilitates the removal of the blade and the cleaning operation.



Braccio pressamerce in alluminio.
Aluminum pusher arm.



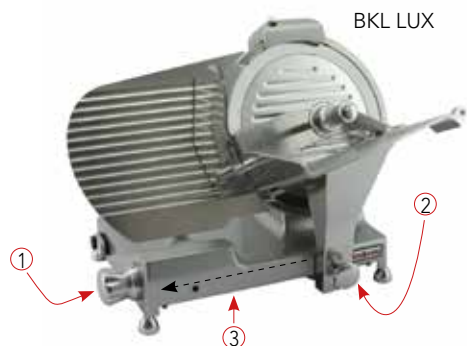
Albero pressamerce con 2 punti di attacco per una maggiore stabilità.
Food press shaft with 2 attachment points for greater stability.



Anello coprilama in alluminio.
Blade guard ring in aluminum.



BKL LUX



AFFETTATRICI BKL serie LUX

Il modello LUX ha in aggiunta le MANOPOLE ed i PIEDINI in ALLUMINIO ed il BLOCCO CARRELLO.

Il BLOCCO CARRELLO è un'ulteriore sicurezza per l'operatore. Si inserisce con molta facilità e con pochi passaggi: si porta a zero la manopola graduata (1), si svita la vite posizionata sul gambo del carrello (2), si fa scorrere completamente il carrello verso la parte dell'operatore fino a sentire un "click" (3).

A quel punto la vela è bloccata e l'operatore può pulire in sicurezza la macchina evitando spiacevoli infortuni.

LUX series BKL SLICERS

The LUX model also has the ALUMINUM GRIPS and FEET and the CART BLOCK.

The CART BLOCK is an additional safety for the operator. It fits very easily and with just a few steps: the graduated knob is brought to zero (1), unscrew the screw positioned on the stem of the trolley (2), slide the trolley completely towards the operator's side until you hear a "click" (3).

At that point the sail is blocked and the operator can clean the machine safely avoiding unpleasant accidents".



Gruppo affilatoio totalmente in alluminio.
Totally aluminum sharpener group.

Mod. BKL

CE PROFESSIONALE
Telaio in alluminio pressofuso verniciato
Spessore taglio: 0~15 mm
Affilatoio fisso
Motore ventilato
Lama RASSPE
Doppio pulsante luminoso 24 V
Centralina di sicurezza
Origine: Italy

PROFESSIONAL CE
Casted aluminium body painted
Cutting thickness: 0~15 mm
Fixed sharpener
Ventilated motor
RASSPE blade
Double illuminated on/off switch 24 V
Electronic security card
Origin: Italy



Disponibile ROSSA su richiesta
Available RED on request

BKL 220

COD. AFF01110 N. 1



POTENZA - POWER	160 W	P.N. / N.W	15 Kg
TAGLIO UTILE - CUTTING CAPACITY	145x200 mm	DIMENSIONE - DIMENSION (LxPxH)	390x480x350 mm
CORSA CARRELLO - CARRIAGE STROKE	235 mm	DIM. IMBALLO - PACKAGING	570x445x400 mm

BKL 250

COD. AFF01120 N. 2



POTENZA - POWER	160 W	P.N. / N.W	15,5 Kg
TAGLIO UTILE - CUTTING CAPACITY	160x210 mm	DIMENSIONE - DIMENSION (LxPxH)	390x510x380 mm
CORSA CARRELLO - CARRIAGE STROKE	235 mm	DIM. IMBALLO - PACKAGING	570x445x400 mm

BKL 275

COD. AFF01130 N. 3



POTENZA - POWER	180 W	P.N. / N.W	17,5 Kg
TAGLIO UTILE - CUTTING CAPACITY	160x245 mm	DIMENSIONE - DIMENSION (LxPxH)	440x540x380 mm
CORSA CARRELLO - CARRIAGE STROKE	235 mm	DIM. IMBALLO - PACKAGE	570x445x400 mm

BKL 300

COD. AFF01100 N. 4



POTENZA - POWER	230 W	P.N. / N.W	21,5 Kg
TAGLIO UTILE - CUTTING CAPACITY	210x240 mm	DIMENSIONE - DIMENSION (LxPxH)	450x595x455 mm
CORSA CARRELLO - CARRIAGE STROKE	280 mm	DIM. IMBALLO - PACKAGING	545x655x480 mm

Mod. BKL LUX

CE PROFESSIONALE
Telaio in alluminio pressofuso verniciato
Spessore taglio: 0~15 mm
Affilatoio fisso
Motore ventilato
Lama RASSPE
Doppio pulsante luminoso 24 V
Centralina di sicurezza
Origine: Italy

Blocco carrello
Manopole e piedini alluminio (Lux)

PROFESSIONAL CE
Casted aluminium body painted
Cutting thickness: 0~15 mm
Fixed sharpener
Ventilated motor
RASSPE blade
Double illuminated on/off switch 24 V
Electronic security card
Origin: Italy

Block of the carriage
Aluminium handles and feet (Lux)



Disponibile ROSSA su richiesta
Available RED on request

BKL 220 LUX

COD. AFF01145 N. 5



POTENZA - POWER	160 W	P.N. / N.W	15 Kg
TAGLIO UTILE - CUTTING CAPACITY	145x200 mm	DIMENSIONE - DIMENSION (LxPxH)	390x480x350 mm
CORSA CARRELLO - CARRIAGE STROKE	235 mm	DIM. IMBALLO - PACKAGING	570x445x400 mm

BKL 250 LUX

COD. AFF01155 N. 6



POTENZA - POWER	160 W	P.N. / N.W	15,5 Kg
TAGLIO UTILE - CUTTING CAPACITY	160x210 mm	DIMENSIONE - DIMENSION (LxPxH)	390x510x380 mm
CORSA CARRELLO - CARRIAGE STROKE	235 mm	DIM. IMBALLO - PACKAGING	570x445x400 mm

BKL 275 LUX

COD. AFF01165 N. 7



POTENZA - POWER	180 W	P.N. / N.W	17,5 Kg
TAGLIO UTILE - CUTTING CAPACITY	160x245 mm	DIMENSIONE - DIMENSION (LxPxH)	440x540x380 mm
CORSA CARRELLO - CARRIAGE STROKE	235 mm	DIM. IMBALLO - PACKAGING	570x445x400 mm

BKL 300 LUX

COD. AFF01180 N. 8



POTENZA - POWER	230 W	P.N. / N.W	21,5 Kg
TAGLIO UTILE - CUTTING CAPACITY	210x240 mm	DIMENSIONE - DIMENSION (LxPxH)	450x595x455 mm
CORSA CARRELLO - CARRIAGE STROKE	280 mm	DIM. IMBALLO - PACKAGING	545x655x480 mm

Mod. SXZ 195 LUX

CE PROFESSIONALE

Telaio in alluminio anodizzato
Spessore taglio: 0~15 mm
Lama RASSPE
Motore Ventilato
Affilatoio fisso
Doppio pulsante luminoso 24 Volt
Centralina di sicurezza
Manopole alluminio
Origine: Asia

PROFESSIONAL CE

Body in anodized aluminium
Cutting thickness: 0~15 mm
RASSPE blade
Ventilated motor
Fixed sharpener
Double illuminated on/off switch 24 Volt
Electronic security card
Aluminium handles
Origin: Asia



MODELLO - MODEL

NUMERO LISTINO - NUMBER OF PRICE LIST

CODICE - CODE

POTENZA - POWER

Ø LAMA - Ø BLADE

TAGLIO UTILE - CUTTING CAPACITY

CORSA CARRELLO - CARRIAGE STROKE

P. N. - N. W.

DIMENSIONE - DIMENSION (LxPxH)

DIM. IMBALLO - PACKAGING

SXZ 195 LUX

9

AFF01821

120 W

195 mm

140x225 mm

210 mm

12,5 Kg

400x320x400 mm

520x420x380 mm



Beckers

Mod. E

CE DOMESTICO

Telaio in alluminio pressofuso verniciato
Spessore taglio: 0~15 mm
Affilatoio amovibile
Mod. 275 e 300 con pressamerce in alluminio
Protezione plexi Glass
Origine: ITALY

DOMESTIC CE

Casted aluminum body painted
Cutting thickness: 0~15 mm
Removable sharpener
Mod. 275 e 300 with meat presser in aluminum
Plexi Glass protection
Origin: ITALY



E 195 CE



COD. AFF01712 N. 10

POTENZA - POWER	120 W	P. N. - N. W.	10 Kg
TAGLIO UTILE - CUTTING CAPACITY	165x130 mm	DIMENSIONE - DIMENSION (LxPxH)	300x430x292 mm
CORSA CARRELLO - CARRIAGE STROKE	210 mm	DIM. IMBALLO - PACKAGING	470x330x370 mm

E 220 CE



COD. AFF01713 N. 11

POTENZA - POWER	140 W	P. N. - N. W.	13 Kg
TAGLIO UTILE - CUTTING CAPACITY	230x165 mm	DIMENSIONE - DIMENSION (LxPxH)	363x448x320 mm
CORSA CARRELLO - CARRIAGE STROKE	235 mm	DIM. IMBALLO - PACKAGING	530x480x390 mm

E 250 CE



COD. AFF01714 N. 12

POTENZA - POWER	140 W	P. N. - N. W.	14 Kg
TAGLIO UTILE - CUTTING CAPACITY	230x185 mm	DIMENSIONE - DIMENSION (LxPxH)	363x480x345 mm
CORSA CARRELLO - CARRIAGE STROKE	235 mm	DIM. IMBALLO - PACKAGING	540x480x450 mm

E 275 CE



COD. AFF01715 N. 13

POTENZA - POWER	150 W	P. N. - N. W.	16,5 Kg
TAGLIO UTILE - CUTTING CAPACITY	230x190 mm	DIMENSIONE - DIMENSION (LxPxH)	410x505x375 mm
CORSA CARRELLO - CARRIAGE STROKE	255 mm	DIM. IMBALLO - PACKAGING	550x490x450 mm

E 300 CE



COD. AFF01716 N. 14

POTENZA - POWER	180 W	P. N. - N. W.	24 Kg
TAGLIO UTILE - CUTTING CAPACITY	245x195 mm	DIMENSIONE - DIMENSION (LxPxH)	480x605x420 mm
CORSA CARRELLO - CARRIAGE STROKE	270 mm	DIM. IMBALLO - PACKAGING	630x530x480 mm

Mod. GA

CE PROFESSIONALE
Telaio in alluminio pressofuso verniciato
Spessore taglio: 0~15 mm
Affilatoio amovibile
Centralina di sicurezza
Protezione Plexi Glass
Origine: ITALY

PROFESSIONAL CE
Casted aluminum body painted
Cutting thickness: 0~15 mm
Removable sharpener
Electronic security card
Plexi Glass protection
Origin: ITALY



GA 195 CEV

COD. AFF01739 N. 15



POTENZA - POWER	140 W	P. N. - N. W.	10 Kg
TAGLIO UTILE - CUTTING CAPACITY	165x130 mm	DIMENSIONE - DIMENSION (LxPxH)	300x430x292 mm
CORSA CARRELLO - CARRIAGE STROKE	210 mm	DIM. IMBALLO - PACKAGING	470x350x370 mm

GA 220 CEV

COD. AFF01740 N. 16



POTENZA - POWER	140 W	P. N. - N. W.	13 Kg
TAGLIO UTILE - CUTTING CAPACITY	230x165 mm	DIMENSIONE - DIMENSION (LxPxH)	442x530x320 mm
CORSA CARRELLO - CARRIAGE STROKE	235 mm	DIM. IMBALLO - PACKAGING	530x480x390 mm

GA 250 CEV

COD. AFF01741 N. 17



POTENZA - POWER	140 W	P. N. - N. W.	14 Kg
TAGLIO UTILE - CUTTING CAPACITY	230x185 mm	DIMENSIONE - DIMENSION (LxPxH)	442x530x345 mm
CORSA CARRELLO - CARRIAGE STROKE	235 mm	DIM. IMBALLO - PACKAGING	530x480x390 mm

GA 275 CEV

COD. AFF01742 N. 18



POTENZA - POWER	150 W	P. N. - N. W.	16,5 Kg
TAGLIO UTILE - CUTTING CAPACITY	230x190 mm	DIMENSIONE - DIMENSION (LxPxH)	450x520x375 mm
CORSA CARRELLO - CARRIAGE STROKE	255 mm	DIM. IMBALLO - PACKAGING	540x490x450 mm

GA 300 CEV

COD. AFF01743 N. 19



POTENZA - POWER	180 W	P. N. - N. W.	24 Kg
TAGLIO UTILE - CUTTING CAPACITY	245x195 mm	DIMENSIONE - DIMENSION (LxPxH)	480x605x420 mm
CORSA CARRELLO - CARRIAGE STROKE	270 mm	DIM. IMBALLO - PACKAGING	630x530x480 mm

Mod. ES

CE DOMESTICO

Telaio in alluminio pressofuso verniciato

Spessore taglio: 0~15 mm

Affilatoio fisso

Mod. 275 e 300 con pressamerce in alluminio

Protezione plexi Glass

Origine: ITALY

DOMESTIC CE

Casted aluminum body painted

Cutting thickness: 0~15 mm

Fixed sharpener

Mod. 275 and 300 with aluminum presser

Plexi Glass protection

Origin: ITALY



ES 220 CE

COD. AFF01717

N. 20



POTENZA - POWER	140 W	P. N. - N. W.	13 Kg
TAGLIO UTILE - CUTTING CAPACITY	230x165 mm	DIMENSIONE - DIMENSION (LxPxH)	363x448x355 mm
CORSA CARRELLO - CARRIAGE STROKE	255 mm	DIM. IMBALLO - PACKAGING	530x480x390 mm

ES 250 CE

COD. AFF01718

N. 21



POTENZA - POWER	140 W	P. N. - N. W.	14 Kg
TAGLIO UTILE - CUTTING CAPACITY	230x185 mm	DIMENSIONE - DIMENSION (LxPxH)	363x480x375 mm
CORSA CARRELLO - CARRIAGE STROKE	255 mm	DIM. IMBALLO - PACKAGING	530x480x390 mm

ES 275 CE

COD.E AFF01719

N. 22



POTENZA - POWER	150 W	P. N. - N. W.	16,5 Kg
TAGLIO UTILE - CUTTING CAPACITY	230x190 mm	DIMENSIONE - DIMENSION (LxPxH)	410x505x390 mm
CORSA CARRELLO - CARRIAGE STROKE	255 mm	DIM. IMBALLO - PACKAGING	540x490x450 mm

ES 300 CE

COD. AFF01720

N. 23



POTENZA - POWER	180 W	PESO NETTO - NET WEIGHT	24 Kg
TAGLIO UTILE - CUTTING CAPACITY	245x195 mm	DIMENSIONE - DIMENSION (LxPxH)	480x605x460 mm
CORSA CARRELLO - CARRIAGE STROKE	270 mm	DIM. IMBALLO - PACKAGING	630x530x480 mm

Mod. ES FR CEV

CE PROFESSIONALE
Telaio in alluminio pressofuso verniciato
Spessore taglio: 0~15 mm
Centralina di sicurezza
Affilatoio fisso
Protezione plexi Glass
Origine: ITALY

PROFESSIONAL CE
Casted aluminum body painted
Cutting thickness: 0~15 mm
Electronic security card
Fixed sharpener
Plexi Glass protection
Origin: ITALY



AFFETTATRICE / SLICER Mod. ES

ES 220 FR CEV

COD. AFF01744 N. 24



POTENZA - POWER	140 W	P. N. - N. W.	13 Kg
TAGLIO UTILE - CUTTING CAPACITY	230x165 mm	DIMENSIONE - DIMENSION (LxPxH)	442x530x355 mm
CORSA CARRELLO - CARRIAGE STROKE	255 mm	DIM. IMBALLO - PACKAGING	530x480x390 mm

ES 250 FR CEV

COD. AFF01745 N. 25



POTENZA - POWER	140 W	P. N. - N. W.	14 Kg
TAGLIO UTILE - CUTTING CAPACITY	230x185 mm	DIMENSIONE - DIMENSION (LxPxH)	442x530x375 mm
CORSA CARRELLO - CARRIAGE STROKE	255 mm	DIM. IMBALLO - PACKAGING	530x480x390 mm

ES 275 FR CEV

COD. AFF01746 N. 26



POTENZA - POWER	150 W	P. N. - N. W.	16.5 Kg
TAGLIO UTILE - CUTTING CAPACITY	230x190 mm	DIMENSIONE - DIMENSION (LxPxH)	450x520x390 mm
CORSA CARRELLO - CARRIAGE STROKE	255 mm	DIM. IMBALLO - PACKAGING	540x480x450 mm

ES 300 FR CEV

COD. AFF01747 N. 27



POTENZA - POWER	180 W	P. N. - N. W.	24 Kg
TAGLIO UTILE - CUTTING CAPACITY	245x195 mm	DIMENSIONE - DIMENSION (LxPxH)	480x605x460 mm
CORSA CARRELLO - CARRIAGE STROKE	270 mm	DIM. IMBALLO - PACKAGING	630x530x480 mm

Mod. S

CE DOMESTICO
Telaio in alluminio anodizzato
Spessore taglio: 0~15 mm
Affilatoio fisso
Protezione Plexi Glass
Origine: ITALY

DOMESTIC CE
Anodized aluminum body
Cutting thickness: 0~15 mm
Fixed sharpener
Plexi Glass protection
Origin: ITALY



S 220 CE

COD. AFF01721 N. 28



POTENZA - POWER	140 W	P. N. - N. W.	15 Kg
TAGLIO UTILE - CUTTING CAPACITY	215x130 mm	DIMENSIONE - DIMENSION (LxPxH)	442x530x355 mm
CORSA CARRELLO - CARRIAGE STROKE	245 mm	DIM. IMBALLO - PACKAGING	530x480x390 mm

S 250 CE

COD. AFF01722 N. 29



POTENZA - POWER	140 W	PESO NETTO - NET WEIGHT	15.5 Kg
TAGLIO UTILE - CUTTING CAPACITY	195x150 mm	DIMENSIONE - DIMENSION (LxPxH)	442x530x375 mm
CORSA CARRELLO - CARRIAGE STROKE	245 mm	DIM. IMBALLO - PACKAGING	530x480x390 mm

S 300 CE

COD. AFF01723 N. 30



POTENZA - POWER	180 W	P. N. - N. W.	24 Kg
TAGLIO UTILE - CUTTING CAPACITY	245x195 mm	DIMENSIONE - DIMENSION (LxPxH)	480x570x420 mm
CORSA CARRELLO - CARRIAGE STROKE	270 mm	DIM. IMBALLO - PACKAGING	540x480x450 mm

Mod. S FR CEV

CE PROFESSIONALE
Telaio in alluminio anodizzato
Spessore taglio: 0~15 mm
Affilatoio fisso
Centralina di sicurezza
Protezione Plexi Glass
Origine: ITALY

PROFESSIONAL CE
Anodized aluminum body
Cutting thickness: 0~15 mm
Fixed sharpener
Electronic security card
Plexi Glass protection
Origin: ITALY



S 220 FR CEV

COD. AFF01748 N. 31



POTENZA - POWER	140 W	P. N. - N. W.	15 Kg
TAGLIO UTILE - CUTTING CAPACITY	215x130 mm	DIMENSIONE - DIMENSION (LxPxH)	400x425x355 mm
CORSA CARRELLO - CARRIAGE STROKE	245 mm	DIM. IMBALLO - PACKAGING	530x480x390 mm

S 250 FR CEV

COD. AFF01749 N. 32



POTENZA - POWER	140 W	P. N. - N. W.	15.5 Kg
TAGLIO UTILE - CUTTING CAPACITY	195x150 mm	DIMENSIONE - DIMENSION (LxPxH)	410x475x365 mm
CORSA CARRELLO - CARRIAGE STROKE	245 mm	DIM. IMBALLO - PACKAGING	530x480x390 mm

S 300 FR CEV

COD. AFF01750 N. 33



POTENZA - POWER	180 W	P. N. - N. W.	24 Kg
TAGLIO UTILE - CUTTING CAPACITY	245x195 mm	DIMENSIONE - DIMENSION (LxPxH)	480x570x420 mm
CORSA CARRELLO - CARRIAGE STROKE	270 mm	DIM. IMBALLO - PACKAGING	630x530x480 mm

S 350 M BLC CEP

COD. AFF01777 N. 34



POTENZA - POWER	300 W	P. N. - N. W.	36 Kg
TAGLIO UTILE - CUTTING CAPACITY	290x220 mm	DIMENSIONE - DIMENSION (LxPxH)	515x680x470 mm
CORSA CARRELLO - CARRIAGE STROKE	310 mm	DIM. IMBALLO - PACKAGING	740x570x515 mm

affettatrici Verticali / Vertical slicers

CE PROFESSIONALE
Telaio in alluminio anodizzato
Spessore taglio: 0~15 mm
Affilatoio fisso
Blocco carrello
Interruttore luminoso a doppio pulsante
Centralina di sicurezza
Origine: ITALY

PROFESSIONAL CE
Anodized aluminum body
Cutting thickness: 0~15 mm
Fixed sharpener
Block of the carriage
Double button with led switch
Electronic security card
Origin: ITALY

piatto Salumi / with Salami plate Braccio a cigno / Meat holding arm



VS S 300 FR BLC CEP

COD. AFF01753 N. 35



POTENZA - POWER	230 W	P. N. - N. W.	42 Kg
TAGLIO UTILE - CUTTING CAPACITY	280x195 mm	DIMENSIONE - DIMENSION (LxPxH)	550x720x530 mm
CORSA CARRELLO - CARRIAGE STROKE	310 mm	DIM. IMBALLO - PACKAGING	660x755x620 mm

VS S 350 FR BLC CEP

COD. AFF01755 N. 36



POTENZA - POWER	300 W	P. N. - N. W.	46 Kg
TAGLIO UTILE - CUTTING CAPACITY	280x220 mm	DIMENSIONE - DIMENSION (LxPxH)	550x720x545 mm
CORSA CARRELLO - CARRIAGE STROKE	310 mm	DIM. IMBALLO - PACKAGING	660x755x620 mm

piatto Carne / with Meat plate



VC S 300 FR BLC CEP

COD. AFF01752 N. 37



POTENZA - POWER	230 W	P. N. - N. W.	42 Kg
TAGLIO UTILE - CUTTING CAPACITY	265x195 mm	DIMENSIONE - DIMENSION (LxPxH)	600x680x530 mm
CORSA CARRELLO - CARRIAGE STROKE	310 mm	DIM. IMBALLO - PACKAGING	660x755x620 mm

VC S 350 FR BLC CEP

COD. AFF01754 N. 38



POTENZA - POWER	300 W	P. N. - N. W.	46 Kg
TAGLIO UTILE - CUTTING CAPACITY	265x220 mm	DIMENSIONE - DIMENSION (LxPxH)	600x720x560 mm
CORSA CARRELLO - CARRIAGE STROKE	310 mm	DIM. IMBALLO - PACKAGING	660x755x620 mm

Mod. VRT S

CE PROFESSIONALE
BRACCIO A CIGNO
Telaio in alluminio anodizzato
Affilatoio fisso
Blocco carrello
Motore ventilato
Interruttore luminoso a doppio pulsante
Centralina di sicurezza
Origine: ITALY

Piatto salumi

PROFESSIONAL CE
MEAT HOLDING ARM
Anodized aluminum body
Fixed sharpener
Block of the carriage
Ventilated motor
Double button with led switch
Electronic security card
Origin: ITALY

Carriage for sausage



VRT S 300 BLC CEP

COD. AFF03466 N. 39



POTENZA - POWER	230 W	P. N. - N. W.	26 Kg
TAGLIO UTILE - CUTTING CAPACITY	250x205 mm	DIMENSIONE - DIMENSION (LxPxH)	650x492x485 mm
CORSA CARRELLO - CARRIAGE STROKE	265 mm	DIM. IMBALLO - PACKAGING	670x510x495 mm
SPESSORE TAGLIO - CUTTING THICKNESS	0 ~ 15 mm		

VRT S 350 BLC CEP

COD. AFF03462 N. 40



POTENZA - POWER	300 W	P. N. - N. W.	53 Kg
TAGLIO UTILE - CUTTING CAPACITY	330x250 mm	DIMENSIONE - DIMENSION (LxPxH)	800x620x600 mm
CORSA CARRELLO - CARRIAGE STROKE	370 mm	DIM. IMBALLO - PACKAGING	820x820x750 mm
SPESSORE TAGLIO - CUTTING THICKNESS	0 ~ 22 mm		

VRT S 370 BLC CEP

COD. AFF03463 N. 41



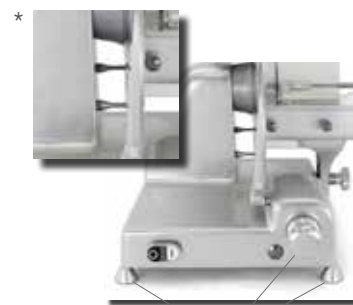
POTENZA - POWER	400 W	P. N. - N. W.	55 Kg
TAGLIO UTILE - CUTTING CAPACITY	350x265 mm	DIMENSIONE - DIMENSION (LxPxH)	810x620x610 mm
CORSA CARRELLO - CARRIAGE STROKE	370 mm	DIM. IMBALLO - PACKAGING	820x820x750 mm
SPESSORE TAGLIO - CUTTING THICKNESS	0 ~ 22 mm		

Mod. VRT-C

CE PROFESSIONALE
Telaio in alluminio anodizzato
Affilatoio fisso
Blocco carrello
Interruttore luminoso a doppio pulsante
Centralina di sicurezza
Protezione Plexi Glass
Ampi spazi tra lama e basamento per una maggiore pulizia*

Origine: ITALY
Piatto carne

PROFESSIONAL CE
Anodized aluminum body
Fixed sharpener
Block of the carriage
Double button with led switch
Security exchange
Plexi Glass protection
Big spaces between the blade and base for clean*
Origin: ITALY
Carriage for meat



In ALU optional

VRT C 250 BLC CEP

COD. AFF03471 N. 42



POTENZA - POWER	140 W	P. N. - N. W.	19.5 Kg
TAGLIO UTILE - CUTTING CAPACITY	230x175 mm	DIMENSIONE - DIMENSION (LxPxH)	510x570x430 mm
CORSA CARRELLO - CARRIAGE STROKE	265 mm	DIM. IMBALLO - PACKAGING	530x630x480 mm
SPESSORE TAGLIO - CUTTING THICKNESS	0 ~ 15 mm		

VRT C 300 BLC CEP

COD. AFF03472 N. 43



POTENZA - POWER	230 W	P. N. - N. W.	21.5 Kg
TAGLIO UTILE - CUTTING CAPACITY	230x210 mm	DIMENSIONE - DIMENSION (LxPxH)	625x535x485 mm
CORSA CARRELLO - CARRIAGE STROKE	265 mm	DIM. IMBALLO - PACKAGING	820x820x750 mm
SPESSORE TAGLIO - CUTTING THICKNESS	0 ~ 15 mm		

VRT C 350 BLC CEP

COD. AFF03464 N. 44



POTENZA - POWER	300 W	P. N. - N. W.	53 Kg
TAGLIO UTILE - CUTTING CAPACITY	330x250 mm	DIMENSIONE - DIMENSION (LxPxH)	620x800x600 mm
CORSA CARRELLO - CARRIAGE STROKE	370 mm	DIM. IMBALLO - PACKAGING	820x820x750 mm
SPESSORE TAGLIO - CUTTING THICKNESS	0 ~ 22 mm		

VRT C 370 BLC CEP

COD. AFF03465 N. 45



POTENZA - POWER	400 W	P. N. - N. W.	55 Kg
TAGLIO UTILE - CUTTING CAPACITY	350x265 mm	DIMENSIONE - DIMENSION (LxPxH)	620x810x610 mm
CORSA CARRELLO - CARRIAGE STROKE	370 mm	DIM. IMBALLO - PACKAGING	820x820x750 mm
SPESSORE TAGLIO - CUTTING THICKNESS	0 ~ 22 mm		

Mod. GRT

CE PROFESSIONALE
Telaio in alluminio anodizzato
Affilatoio fisso
Blocco carrello
Interruttore luminoso a doppio pulsante
Centralina di sicurezza
Protezione Plexi Glass
Origine: ITALY

PROFESSIONAL CE
Anodized aluminum body
Fixed sharpener
Block of the carriage
Double button with led switch
Electronic security card
Plexi Glass protection
Origin: ITALY



GRT 250 BLC CEP

COD. AFF03467 N. 46



POTENZA - POWER	140 W	P. N. - N. W.	15 Kg
TAGLIO UTILE - CUTTING CAPACITY	235x160 mm	DIMENSIONE - DIMENSION (LxPxH)	455x535x395 mm
CORSA CARRELLO - CARRIAGE STROKE	265 mm	DIM. IMBALLO - PACKAGING	530x630x480 mm
SPESSORE TAGLIO - CUTTING THICKNESS	0 ~ 15 mm		

GRT 275 BLC CEP

COD. AFF03468 N. 47



POTENZA - POWER	150 W	P. N. - N. W.	16 Kg
TAGLIO UTILE - CUTTING CAPACITY	225x190 mm	DIMENSIONE - DIMENSION (LxPxH)	465x555x407 mm
CORSA CARRELLO - CARRIAGE STROKE	265 mm	DIM. IMBALLO - PACKAGING	530x630x480 mm
SPESSORE TAGLIO - CUTTING THICKNESS	0 ~ 15 mm		

GRT 300 BLC CEP

COD. AFF03469 N. 48



POTENZA - POWER	180 W	P. N. - N. W.	17.5 Kg
TAGLIO UTILE - CUTTING CAPACITY	230x210 mm	DIMENSIONE - DIMENSION (LxPxH)	495x610x425 mm
CORSA CARRELLO - CARRIAGE STROKE	265 mm	DIM. IMBALLO - PACKAGING	530x630x480 mm
SPESSORE TAGLIO - CUTTING THICKNESS	0 ~ 15 mm		

GRT 350 BLC CEP

COD. AFF03460 N. 49



POTENZA - POWER	300 W	P. N. - N. W.	43 Kg
TAGLIO UTILE - CUTTING CAPACITY	320x225 mm	DIMENSIONE - DIMENSION (LxPxH)	594x800x583 mm
CORSA CARRELLO - CARRIAGE STROKE	370 mm	DIM. IMBALLO - PACKAGING	820x820x750 mm
SPESSORE TAGLIO - CUTTING THICKNESS	0 ~ 18 mm		

GRT 370 BLC CEP

COD. AFF03461 N. 50



POTENZA - POWER	400 W	P. N. - N. W.	45 Kg
TAGLIO UTILE - CUTTING CAPACITY	330x265 mm	DIMENSIONE - DIMENSION (LxPxH)	594x800x615 mm
CORSA CARRELLO - CARRIAGE STROKE	370 mm	DIM. IMBALLO - PACKAGING	820x820x750 mm
SPESSORE TAGLIO - CUTTING THICKNESS	0 ~ 18 mm		

serie AUTOMATICHE / AUTOMATICS serie

CE PROFESSIONALE
Affettatrice automatica
Telaio in alluminio anodizzato
Spessore taglio: 0~15 mm
Affilatoio fisso
Potenza motore automatismo: 350 W
Taglio al minuto: 60 fette
Possibilità uso manuale o automatico
Origine: ITALY

CE PROFESSIONAL
Automatic slicer
Anodized aluminum body
Cutting thickness: 0~15 mm
Fixed sharpener
Motor power automatism: 350 W
Cutting slices pro minute: 60 slices
Possibility to use manual or automatic
Origin: ITALY



AU S 300 FR BLC CEP

COD. AFF01774 N. 51



POTENZA - POWER	230 W
TAGLIO UTILE - CUTTING CAPACITY	245x220 mm
CORSA CARRELLO - CARRIAGE STROKE	270 mm
P. N. - N. W.	49 Kg
DIMENSIONE - DIMENSION (LxPxH)	480x620x590 mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	630x520x620 mm



AU S 350 M FR BLC CEP

COD. AFF01776 N. 52



POTENZA - POWER	300 W
TAGLIO UTILE - CUTTING CAPACITY	290x255 mm
CORSA CARRELLO - CARRIAGE STROKE	310 mm
P. N. - N. W.	63 Kg
DIMENSIONE - DIMENSION (LxPxH)	515x680x660 mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	750x680x800 mm



serie AUTOMATICHE / AUTOMATICS serie CON CONTAFETTE / WITH SLICE COUNTER

Affilatoio fisso con doppio smeriglio per affilare ed eliminare la bava tornata in fase d'affilatura
Spessore taglio: fino a 15 mm
Avanzamento del prodotto a gravità
Motore potente, ventilato
Basamento in lega titolata di alluminio protetto da ossidazione anodica
Struttura in acciaio inox
Leva di sgancio carrello per utilizzo in modalità manuale
Lama 3G concava professionale ad alta resistenza
Scorrimenti su cuscinetti a sfera stagni e su bronzine autolubrificanti

Fixed sharper with double emery to sharpen and to remove the burr made during sharpening
Slicing thickness up to 15 mm
Blade cover watertight closure of the case/pulley unit
Gravity feed of the product
Powerful, ventilated motor
Anodized aluminium alloy construction
S.S structure
Lever to start the manual advance
High resistance hollow knife blade 3G
Slipping on water tight ball-bearings or self-lubricating bushings



Affilatoio fisso
Fixed sharpener

Versione con sistema a CINGHIE (3 velocità e 3 corse)
Version with BELTS system (3 speeds and 3 strokes)

AU S 300 FR CF BLC CEP

COD. AFF01950

N. 53



POTENZA - POWER	230 W
TAGLIO UTILE - CUTTING CAPACITY	280x200 mm
CORSA CARRELLO - CARRIAGE STROKE	325 mm
P. N. - N. W.	49 Kg
DIMENSIONE - DIMENSION (LxPxH)	540x685x545 mm
ORIGINE - ORIGIN	ITALY



BLC- sistema blocco carro, facilita lo smontaggio del carrello per una facile pulizia.
BLC- carriage block system, facilitates the disassembly of the carriage for easy cleaning



Pannello digitale con possibilità di 3 velocità e 3 corse (versione cinghia)
Digital control panel with 3 speeds and 3 strokes (version of belt)

AU S 350 FR CF BLC CEP

COD. AFF01955

N. 54



POTENZA - POWER	300 W
TAGLIO UTILE - CUTTING CAPACITY	290x220 mm
CORSA CARRELLO - CARRIAGE STROKE	325 mm
P. N. - N. W.	49 Kg
DIMENSIONE - DIMENSION (LxPxH)	555x715x585 mm
ORIGINE - ORIGIN	ITALY



Leva di sgancio carrello per utilizzo in manuale
Lever to start the manual advance



Leva posizionata a SINISTRA: lavora in MANUALE
Lever positioned on the LEFT: works in MANUAL

Leva posizionata a DESTRA: lavora in AUTOMATICO
Lever positioned on the RIGHT: works in AUTOMATIC

Beckers

serie INGRANAGGI / GEAR DRIVEN serie

CE PROFESSIONALE

Telaio in alluminio anodizzato

Spessore taglio: 0~15 mm

Affilatoio fisso

Blocco carrello

Motore ventilato

Interruttore luminoso a doppio pulsante

Centralina di sicurezza

Trasmissione ad ingranaggi

Origine: ITALY

PROFESSIONAL CE

Anodized aluminum body

Cutting thickness: 0~15 mm

Fixed sharpener

Block of the carriage

Ventilated motor

Double button with led switch

Electronic security card

Gear driven

Origin: ITALY

GTI 300

COD. AFF07004

N. 55



POTENZA - POWER	260 W
TAGLIO UTILE - CUTTING CAPACITY	245x210 mm
CORSA CARRELLO - CARRIAGE STROKE	310 mm
P. N. - N. W.	40 Kg
DIMENSIONE - DIMENSION (LxPxH)	780x550x520 mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	650x800x610 mm



GTI 350

COD. AFF07005

N. 56



POTENZA - POWER	370 W
TAGLIO UTILE - CUTTING CAPACITY	300x260 mm
CORSA CARRELLO - CARRIAGE STROKE	350 mm
P. N. - N. W.	45 Kg
DIMENSIONE - DIMENSION (LxPxH)	880x450x640 mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	1020x550x720 mm



serie VOLANO / FLYWHEEL serie

Design elegante e raffinato, basate su una produzione di tipo artigianale, sono particolarmente indicate per il taglio di prosciutti crudi. Struttura in alluminio verniciata a fuoco, parti a contatto con il cibo in acciaio inox, anello di protezione lama.

Facilità di smontaggio per la pulizia e funzionamento completamente manuale.

Affilatoio incorporato.

Origine: ITALY

OPTIONAL:

- Verniciatura colori RAL

- Piedistallo

Sleek and elegant design, based on an handcrafted production, these slicers are particularly suitable for cutting hams. Enamelled aluminum structure, and the parts in contact with foods are made in stainless steel.

Protection ring blade, easy disassembly for cleaning, fully manual operation, built-in sharpener.

Origin: ITALY

OPTIONAL:

- Paint RAL colors

- Pedestal



serie VOLANO / FLYWHEEL serie

SAF 250

COD. AFF03175

N. 57



TAGLIO UTILE - CUTTING CAPACITY	185x150 mm	P. N. - N. W.	33 Kg
SPESSORE TAGLIO - CUTTING THICKNESS	0 ~2 mm 8 posizioni	DIMENSIONE - DIMENSION (LxPxH)	520x680x510 mm
CORSO CARRELLO - CARRIAGE STROKE	480 mm		

SAF 300

COD. AFF01700

N. 58



TAGLIO UTILE - CUTTING CAPACITY	230x190 mm	P. N. - N. W.	46 Kg
SPESSORE TAGLIO - CUTTING THICKNESS	0 ~2 mm 9 posizioni	DIMENSIONE - DIMENSION (LxPxH)	600x720x580 mm
CORSO CARRELLO - CARRIAGE STROKE	560 mm		

SAF 350

COD. AFF01701

N. 59



TAGLIO UTILE - CUTTING CAPACITY	270x240 mm	P. N. - N. W.	81 Kg
SPESSORE TAGLIO - CUTTING THICKNESS	0 ~2,5 mm 9 posizioni	DIMENSIONE - DIMENSION (LxPxH)	710x870x800 mm
CORSO CARRELLO - CARRIAGE STROKE	650 mm		

Beckers

AFETTATRICI / SLICERS

250/300

COD. PIE03176 N. 60



P. N. - N. W.

72 KG

DIMENSIONE PIATTO - PLATE SIZE

500x400 mm

DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)

500x520x790 mm

ORIGINE - ORIGIN

ITALY



350

COD. PIE03177 N. 61



P. N. - N. W.

75 KG

DIMENSIONE PIATTO - PLATE SIZE

700x450 mm

DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)

700x540x790 mm

ORIGINE - ORIGIN

ITALY

FRIGGITRICI

FRYERS



Costruzione in acciaio inox . Il cestello per patatine può essere rimosso per una migliore pulizia. Il pannello di controllo delle temperature e la luce di controllo si trovano in cima alla friggitrice. Un termostato di sicurezza salva la friggitrice dal surriscaldamento e può essere reinserito col tasto "reset" posto sulla sezione di controllo. Il cestello per friggere con il manico estraibile rende il modello particolarmente adatto ad un uso intensivo e professionale. Tutte le friggitrici vengono fornite con cestelli e coperchi.

Construction in stainless steel. The basket for chips can be removed easily for cleaning. The temperature control panel and the control light are located on top of the fryer. A safety thermostat saves the fryer from overheating and can be reinserted with the "reset" button, located on the control section. A frying basket with removable handle is particularly suitable for an intensive and professional use. All fryers are equipped with baskets and covers.

Mod. FR

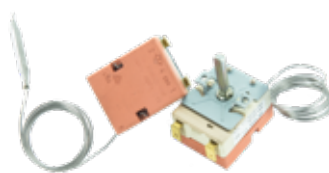
Friggitrice elettrica
Fornita di coperchio e cestello
Telaio e vasca in acciaio inox

Electric deep fryer
Cover and basket included
Stainless steel body and bowl



Termostato di sicurezza
Security thermostat

Termostato Ego
Ego Thermostat



FR 6

COD. FRI01572

N. 62



POTENZA - POWER	3000 W / 220~240 V	DIM. CESTELLO - BASKET	210x210x150 mm
CAPACITA' OLIO - OIL CAPACITY	6 Lt	DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	260x410x330 mm
P. N. - N. W.	6 Kg	DIM. IMBALLO - PACKAGING	290x460x390 mm
TEMPERATURA - TEMPERATURE	50-190 °C	ORIGINE - ORIGIN	ITALY
TERMOSTATO DI SICUREZZA SECURITY THERMOSTAT	240 °C		

FR 8

COD. FRI01573

N. 63



POTENZA - POWER	3000 W / 220~240 V	DIM. CESTELLO - BASKET	215x240x135 mm
CAPACITA' OLIO - OIL CAPACITY	8 Lt	DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	265x450x360 mm
P. N. - N. W.	7 Kg	DIM. IMBALLO - PACKAGING	290x460x390 mm
TEMPERATURA - TEMPERATURE	50-190 °C	ORIGINE - ORIGIN	ITALY
TERMOSTATO DI SICUREZZA SECURITY THERMOSTAT	240 °C		

ZONA FREDDA
COLD ZONE

RUBINETTO SCARICO OLIO
OIL DRAIN TAP

FR 10

COD. FRI01574

N.64



POTENZA - POWER	3000 W / 220~240 V	DIM. CESTELLO - BASKET	215x270x135 mm
CAPACITA' OLIO - OIL CAPACITY	10 Lt	DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	265x490x360 mm
P. N. - N. W.	8 Kg	DIM. IMBALLO - PACKAGING	290x510x400 mm
TEMPERATURA - TEMPERATURE	50-190 °C	ORIGINE - ORIGIN	ITALY
TERMOSTATO DI SICUREZZA SECURITY THERMOSTAT	240 °C		

ZONA FREDDA
COLD ZONE

RUBINETTO SCARICO OLIO
OIL DRAIN TAP



Rubinetto per scarico olio
Oil drain tap



Rubinetto per scarico olio
Oil drain tap



Zona Fredda: evita che i residui possano bruciarsi
Cold zone: prevents any residues from burning

FR 6 + 6

COD. FRI01575

N. 65



POTENZA - POWER

3000 W (x2)
220~240 V

CAPACITA' OLIO - OIL CAPACITY

6 (x2) Lt

P. N. - N. W.

12 Kg

TEMPERATURA - TEMPERATURE

50-190 °C

TERMOSTATO DI SICUREZZA
SECURITY THERMOSTAT

240 °C

DIM. CESTELLO - BASKET

210x210x150 mm

DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)

530x410x330 mm

DIM. IMBALLO - PACKAGING

560x460x380 mm

ORIGINE - ORIGIN

ITALY

FR 8 + 8

COD. FRI01576

N. 66



POTENZA - POWER

3000 W (x2)
220~240 V

CAPACITA' OLIO - OIL CAPACITY

8 (x2) Lt

P. N. - N. W.

13 Kg

TEMPERATURA - TEMPERATURE

50-190 °C

TERMOSTATO DI SICUREZZA
SECURITY THERMOSTAT

240 °C

DIM. CESTELLO - BASKET

215x240x135 mm

DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)

530x450x360 mm

DIM. IMBALLO - PACKAGING

560x460x380 mm

ORIGINE - ORIGIN

ITALY

ZONA FREDDA
COLD ZONE

RUBINETTO SCARICO OLIO
OIL DRAIN TAP

FR 10 + 10

COD. FRI01577

N. 67



POTENZA - POWER

3000 W (x2)
220~240 V

CAPACITA' OLIO - OIL CAPACITY

10 (x2) Lt

P. N. - N. W.

14 Kg

TEMPERATURA - TEMPERATURE

50-190 °C

TERMOSTATO DI SICUREZZA
SECURITY THERMOSTAT

240 °C

DIM. CESTELLO - BASKET

215x270x135 mm

DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)

530x490x360 mm

DIM. IMBALLO - PACKAGING

550x510x400 mm

ORIGINE - ORIGIN

ITALY

ZONA FREDDA
COLD ZONE

RUBINETTO SCARICO OLIO
OIL DRAIN TAP

Termostato Ego
Ego Thermostat



Termostato di sicurezza
Security thermostat

FB 4

COD. FRI01875 N. 68



POTENZA - POWER	2000 W /220~240 V	DIMENSIONI - DIMENSIONS	195x430x275 mm
CAPACITA' OLIO - OIL CAPACITY	4 Lt	DIM. IMBALLO - PACKAGING	240x500x310 mm
P. N. - N. W.	4.5 Kg	ORIGINE - ORIGIN	ASIA
TEMPERATURA - TEMPERATURE	50-190 °C		
TERMOSTATO DI SICUREZZA SECURITY THERMOSTAT	240 °C		

Vasca estraibile
Removable tank



Sostegno testata per una facile pulizia
Head support for easy cleaning

FB 6

COD. FRI01877 N. 69



POTENZA - POWER	3000 W /220~240 V	DIMENSIONI - DIMENSIONS	295x430x290 mm
CAPACITA' OLIO - OIL CAPACITY	6 Lt	DIM. IMBALLO - PACKAGING	510x350x340 mm
P. N. - N. W.	6 Kg	ORIGINE - ORIGIN	ASIA
TEMPERATURA - TEMPERATURE	50-190 °C		
TERMOSTATO DI SICUREZZA SECURITY THERMOSTAT	240 °C		

Vasca estraibile con maniglia (FB6)
Removable tank with handle (FB 6)



FBR 7

COD. FRI01879 N. 70



POTENZA - POWER	3250 W /220~240 V	DIMENSIONI - DIMENSIONS	280x465x345 mm
CAPACITA' OLIO - OIL CAPACITY	7 Lt	DIM. IMBALLO - PACKAGING	570x340x415 mm
P. N. - N. W.	10.4 Kg	ORIGINE - ORIGIN	ASIA
TEMPERATURA - TEMPERATURE	50-190 °C		
TERMOSTATO DI SICUREZZA SECURITY THERMOSTAT	240 °C		

RUBINETTO SCARICO OLIO
OIL DRAIN TAP

Termostato Ego per FBR
Ego Thermostat for FBR

FBR 9

COD. FRI01881 N. 71



POTENZA - POWER	3500 W /220~240 V	DIMENSIONI - DIMENSIONS	315x480x350 mm
CAPACITA' OLIO - OIL CAPACITY	9 Lt	DIM. IMBALLO - PACKAGING	570x370x415 mm
P. N. - N. W.	11.2 Kg	ORIGINE - ORIGIN	ASIA
TEMPERATURA - TEMPERATURE	50-190 °C		
TERMOSTATO DI SICUREZZA SECURITY THERMOSTAT	240 °C		

RUBINETTO SCARICO OLIO
OIL DRAIN TAP

Termostato Ego per FBR
Ego Thermostat for FBR

FBR 13

COD. FRI01883 N. 72



POTENZA - POWER	5000 W / 220~240 V	DIMENSIONI - DIMENSIONS	340x525x375 mm
CAPACITA' OLIO - OIL CAPACITY	13 Lt	DIM. IMBALLO - PACKAGING	630x400x435 mm
P. N. - N. W.	13.2 Kg	ORIGINE - ORIGIN	ASIA
TEMPERATURA - TEMPERATURE	50-190 °C		
TERMOSTATO DI SICUREZZA SECURITY THERMOSTAT	240 °C		

RUBINETTO SCARICO OLIO
OIL DRAIN TAP

Termostato Ego per FBR
Ego Thermostat for FBR

FB 4 + 4

COD. FRI01876

N. 73



POTENZA - POWER	2000 W (x2) 220~240 V
CAPACITA' OLIO - OIL CAPACITY	4 (x2) Lt
P. N. - N. W.	7 Kg
TEMPERATURA - TEMPERATURE	50-190 °C
TERMOSTATO DI SICUREZZA SECURITY THERMOSTAT	240 °C

Vasca estraibile
Removable tab

DIMENSIONI - DIMENSIONS	390x430x275 mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	510x450x340 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA



Sostegno testata per una facile pulizia
Head support for easy cleaning

FB 6 + 6

COD. FRI01878

N. 74



POTENZA - POWER	3000 W (x2) 220~240 V
CAPACITA' OLIO - OIL CAPACITY	6 (x2) Lt
P. N. - N. W.	9.5 Kg
TEMPERATURA - TEMPERATURE	50-190 °C
TERMOSTATO DI SICUREZZA SECURITY THERMOSTAT	240 °C

Vasca estraibile con maniglia (FB6+6)
Removable tank with handle (FB 6+6)

DIMENSIONI - DIMENSIONS	590x430x290 mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	640x500x325 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA



FBR 7 + 7

COD. FRI01880

N. 75



POTENZA - POWER	3250 W (x2) 220~240 V
CAPACITA' OLIO - OIL CAPACITY	7 (x2) Lt
P. N. - N. W.	18.8 Kg
TEMPERATURA - TEMPERATURE	50-190 °C
TERMOSTATO DI SICUREZZA SECURITY THERMOSTAT	240 °C

DIMENSIONI - DIMENSIONS	560x465x345 mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	630x570x415 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

RUBINETTO SCARICO OLIO
OIL DRAIN TAP

Termostato Ego per FBR
Ego Thermostat for FBR

FBR 9 + 9

COD. FRI01882

N. 76



POTENZA - POWER	3500 W (x2) 220~240 V
CAPACITA' OLIO - OIL CAPACITY	9 (x2) Lt
P. N. - N. W.	20.4 Kg
TEMPERATURA - TEMPERATURE	50-190 °C
TERMOSTATO DI SICUREZZA SECURITY THERMOSTAT	240 °C

DIMENSIONI - DIMENSIONS	630x480x350 mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	690x570x415 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

RUBINETTO SCARICO OLIO
OIL DRAIN TAP

Termostato Ego per FBR
Ego Thermostat for FBR

FBR 13 + 13

COD. FRI01884

N. 77



POTENZA - POWER	5000 W (x2) 220~240 V
CAPACITA' OLIO - OIL CAPACITY	13 (x2) Lt
P. N. - N. W.	23.6 Kg
TEMPERATURA - TEMPERATURE	50-190 °C
TERMOSTATO DI SICUREZZA SECURITY THERMOSTAT	240 °C

DIMENSIONI - DIMENSIONS	690x525x375 mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	755x630x435 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

RUBINETTO SCARICO OLIO
OIL DRAIN TAP

Termostato Ego per FBR
Ego Thermostat for FBR

Fornita di coperchio e cestello
Telaio, vasca e cestello in acciaio inox

Cover and basket included
Stainless steel body, tank and basket



Vasca estraibile con maniglia
Removable tank with handle



MODELLO - MODEL

NUMERO LISTINO - NUMBER OF PRICE LIST

CODICE - CODE

POTENZA - POWER

CAPACITA' OLIO - OIL CAPACITY

P. N. - N.W.

TEMPERATURA - TEMPERATURE

TEMPERATURA DI SICUREZZA
SECURITY THERMOSTAT

DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)

DIMENSIONI VASCA - BASIN DIMENSIONS

ORIGINE - ORIGIN

FS 8 LT

78

FRI03002

3500 W / 230 V

8 Lt

7,2 Kg

50-190 °C

240 °C

265x410x350 mm

290x460x380 mm

ASIA



Termostato Ego
Ego Thermostat

FRIGGITRICE A INDUZIONE / INDUCTION DEEP FRYER

La tecnologia INDUZIONE assicura alte performance
ed una temperatura ideale
Mantiene temperatura permanente
Elemento riscaldante in rame

High-performance induction
Technology ensures ideal temperature
Setting on a permanent basis
Heating element made of copper

FRI 8 LT

COD. FRI01900

N. 79



POTENZA - POWER

3,5 Kw / 220-240 V
50/60 Hz

CAPACITA' OLIO - OIL CAPACITY

8 Lt

P. N. - N. W.

12.2 Kg

TEMPERATURA - TEMPERATURE

60-190 °C

DIM. CESTELLO - BASKET

195x220x145 mm

DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)

288x478x410 mm

DIM. VASCA - BASIN

238x300x205 mm

ORIGINE - ORIGIN

ASIA

Doppia ventola di raffreddamento
Double cooling fan



Vasca pulita
Cleaned tank



Cestello e griglia raccogli residui
Basket and grill to collect food residues



FRIGGITRICE ELETTRICA su mobile / STANDING FRYER

DF 10+10 LT

COD. FRI02000

N. 80

Termostato EGO
EGO Thermostat



POTENZA - POWER

6000 WATT (X2) /
380 V

CAPACITA' OLIO - OIL CAPACITY

10 Lt (X2)

P. N. - N. W.

56 Kg

TEMPERATURA - TEMPERATURE

50-190 °C

DIM. CESTELLO - BASKET

335x165x153 mm

DIMENSIONI - DIMENSIONS

400x800x1100 mm

ORIGINE - ORIGIN

ASIA



2 vasche separate in acciaio inox con indicatore livello olio
2 separate stainless steel tanks with oil level indicator

Con griglia protezione resistenza per proteggere la frittura
dalle briciole che potrebbero bruciarsi
With resistance protection grid to protect the frying
from crumbs that could burn



Asta di sollevamento resistenza per
rendere la pulizia facile e confortevole
Heater lifting mechanism to make an
easy and comfortable cleaning

Beckers

serie per PASTICCERIA / PASTRY PROFESSIONAL serie

Friggitrice elettrica
Fornita di coperchio e cestello
Con rubinetto di scarico olio
Telaio, vasca e cestello in acciaio inox

Electric deep fryer
Cover and basket included
With oil drain tap
Stainless steel body, tank and basket

FDF 11

COD. FRI01560

N. 81



POTENZA - POWER

3000 W / 220~240 V
50-60 Hz

CAPACITA' OLIO - OIL CAPACITY

11 Lt

P. N. - N. W.

17 Kg

TEMPERATURA - TEMPERATURE

30-200 °C

TERMOSTATO DI SICUREZZA
SECURITY THERMOSTAT

230 °C

DIM. CESTELLO - BASKET

379x355 mm

DIMENSIONI VASCA - TANK DIMENSIONS

400x400x160 mm

DIMENSIONI - DIMENSIONS

545x460x355 mm

DIM. IMBALLO - PACKAGING

740x620x550 mm

ORIGINE - ORIGIN

ASIA



2 cestelli inclusi
2 baskets included



1 griglia inclusa
1 grid included

FPR 16

COD. FRI01552

N. 82



POTENZA - POWER

9000 W / 380 V

CAPACITA' OLIO - OIL CAPACITY

16 Lt

P. N. - N. W.

15.8 Kg

TEMPERATURA - TEMPERATURE

50-190 °C

TERMOSTATO DI SICUREZZA
SECURITY THERMOSTAT

240 °C

DIM. CESTELLO - DIM. BASKET

455x245x90 mm

DIMENSIONI VASCA - TANK DIMENSIONS

505x295x200 mm

DIMENSIONI - DIMENSIONS

535x435x395 mm

DIM. IMBALLO - PACKAGING

530x600x480 mm

ORIGINE - ORIGIN

U.E.

FPR 30

COD. FRI01553

N. 83



POTENZA - POWER

15 Kw/ 380~400 V

CAPACITA' OLIO - OIL CAPACITY

30 Lt

P. N. - N. W.

25 Kg

TEMPERATURA - TEMPERATURE

50-190 °C

TERMOSTATO DI SICUREZZA
SECURITY THERMOSTAT

240 °C

DIM. CESTELLO - DIM. BASKET

570x440x80 mm

DIMENSIONI VASCA - TANK DIMENSIONS

620x500x195 mm

DIMENSIONI - DIMENSIONS

670x650x370 mm

DIM. IMBALLO - PACKAGING

700x700x450 mm

ORIGINE - ORIGIN

U.E.

FRIGGITRICE PER PASTICCERIA A GAS / PASTRY GAS FRYER

Accensione piezoelettrica alimentata da batteria
Cestello cromato completo di manici in bachelite
Filtro cromato
Predisposta per gas metano G20 come standard
produzione
Compreso kit ugelli: bruciatori, fiamma pilota per
gas GPL G30
Vasca in acciaio AISI 304
Ampia zona fredda
Bruciatori ad alto rendimento termico

*Piezo-electric ignition supply by battery
Chromed basket with handles in bakelite
Chromed filter
Prepared for natural gas G20 as standard pro-
duction
Including nozzle kit: burners, pilot flame for GPL
G30 gas
AISI 304 stainless steel tank
Ample cold zone
High-performance burners*



Bruciatori in vasca
Burners in the tank

MODELLO - MODEL	FPG21
NUMERO LISTINO - NUMBER OF PRICE LIST	84
CODICE - CODE	FRI01554
POTENZA - POWER	18 Kw
CAPACITA' OLIO - OIL CAPACITY	21 Lt
PESO NETTO - NET WEIGHT	39 Kg
VALVOLA TERMOSTATICA - THERMOSTATIC VALVE	190 °C
TERMOSTATO DI SICUREZZA SECURITY THERMOSTAT	230 °C
RUBINETTO SCARICO OLI COMPLETO DI PROLUNGA OIL DRAIN PIPE WITH EXTENSION	✓
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	700x650x430 mm
DIMENSIONI CESTELLO - BASKET SIZES	575x302x70 mm
DIMENSIONI VASCA - TANKS DIMENSIONS	610x343 mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	750x700x480 mm
ORIGINE - ORIGIN	ITALY



PIASTRE GRILL IN GHISA

CAST IRON GRILLS



I grill sono attrezzature indispensabili in ogni attività di ristorazione.

La vasta gamma e le combinazioni tra piastre rigate e lisce, singole, medie e doppie, fanno sì che questo sia uno dei nostri articoli di punta.

La regolazione del termostato consente la rapida ed efficace cottura di svariati alimenti come carne, pesce, toast farciti, panini imbottiti, uova, verdure, formaggi.

Grills are essential equipment for all restaurant business.

The wide range and combinations of plates ribbed and flat, single, middle and double, are one of our flagship products.

The thermostat allows rapid and efficient cooking of various foods such as meat, fish, toast, sandwiches, eggs, vegetables, cheese.

PIASTRA GRILL IN GHISA / CAST IRON GRILL

Telaio in acciaio inox
Piastra in ghisa

Stainless steel body
Cast iron plate

PIASTRA GRILL IN GHISA / CAST IRON GRILL

Single

R1

COD. PIA01599

N. 85



POTENZA WATT - POWER WATT	1800 W / 220~240V / 50-60 Hz
TEMPERATURA - TEMPERATURE	+50°C ~ +300°C
PIANO COTTURA - COOKING SURFACE	225x230 mm
SUPERFICIE - SURFACE	RIGATA SOPRA E SOTTO - TOP AND BOTTOM RIBBED
P. N. - N. W.	13 Kg
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	310x310x220 mm (h520 aperta/open)
DIM. IMBALLO - PACKAGING	370x440x270 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

L1

COD. PIA01600

N. 86



POTENZA WATT - POWER WATT	1800 W / 220~240V / 50-60 Hz
TEMPERATURA - TEMPERATURE	+50°C ~ +300°C
PIANO COTTURA - COOKING SURFACE	225x230 mm
SUPERFICIE - SURFACE	LISCIA SOPRA E SOTTO - TOP AND BOTTOM FLAT
P. N. - N. W.	13 Kg
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	310x310x220 mm (h520 aperta/open)
DIM. IMBALLO - PACKAGING	370x440x270 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

Medium

RM1

COD. PIA01602

N. 87



POTENZA WATT - POWER WATT	1800 W / 220~240V / 50-60 Hz
TEMPERATURA - TEMPERATURE	+50°C ~ +300°C
PIANO COTTURA - COOKING SURFACE	335x230 mm
SUPERFICIE - SURFACE	RIGATA SOPRA E SOTTO - TOP AND BOTTOM RIBBED
P. N. - N. W.	16 Kg
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	430x310x220 mm (h520 aperta/open)
DIM. IMBALLO - PACKAGING	500x440x270 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

LM1

COD. PIA01603

N. 88



POTENZA WATT - POWER WATT	1800 W / 220~240V / 50-60 Hz
TEMPERATURA - TEMPERATURE	+50°C ~ +300°C
PIANO COTTURA - COOKING SURFACE	335x230 mm
SUPERFICIE - SURFACE	LISCIA SOPRA E SOTTO - TOP AND BOTTOM FLAT
P. N. - N. W.	16 Kg
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	430x310x220 mm (h520 aperta/open)
DIM. IMBALLO - PACKAGING	500x440x270 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

Beckers

PIASTRA GRILL IN GHISA DOPPIA / DOUBLE CAST IRON GRILL

Telaio in acciaio inox
Piastre in ghisa
Doppio termostato separato

Stainless steel body
Cast iron plate
Double separate thermostat

R2

COD. PIA01886

N. 89



POTENZA WATT - POWER WATT 1800 W (x2)
220~240V / 50-60 Hz
TEMPERATURA - TEMPERATURE +50°C ~ +300°C
PIANO COTTURA - COOKING SURFACE 480x240 mm

P. N. - N. W. 27 Kg
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH) 565x310x220 mm
(h520 aperta/open)
DIM. IMBALLO - PACKAGING 630x440x270 mm
ORIGINE - ORIGIN ASIA

SUPERFICIE - SURFACE: RIGATA SOPRA E SOTTO
TOP AND BOTTOM RIBBED

L2

COD. PIA01601

N. 90



POTENZA WATT - POWER WATT 1800 W (x2)
220~240V / 50-60 Hz
TEMPERATURA - TEMPERATURE +50°C ~ +300°C
PIANO COTTURA - COOKING SURFACE 480x240 mm

P. N. - N. W. 27 Kg
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH) 565x310x220 mm
(h520 aperta/open)
DIM. IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS 630x440x270 mm
ORIGINE - ORIGIN ASIA

SUPERFICIE - SURFACE: LISCIA SOPRA E SOTTO
TOP AND BOTTOM FLAT

R2L2

COD. PIA01607

N. 91



POTENZA WATT - POWER WATT 1800 W (x2)
220~240V / 50-60 Hz
TEMPERATURA - TEMPERATURE +50°C ~ +300°C
PIANO COTTURA - COOKING SURFACE 480x240 mm

P. N. - N. W. 27 Kg
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH) 565x310x220 mm
(h520 aperta/open)
DIM. IMBALLO - PACKAGING 630x440x270 mm
ORIGINE - ORIGIN ASIA

SUPERFICIE - SURFACE: RIGATA SINISTRA E LISCIA A DESTRA
LEFT PLATE RIBBED AND RIGHT PLATE FLAT

RL2

COD. PIA01606

N. 92



POTENZA WATT - POWER WATT 1800 W (x2)
220~240V / 50-60 Hz
TEMPERATURA - TEMPERATURE +50°C ~ +300°C
PIANO COTTURA - COOKING SURFACE 480x240 mm

P. N. - N. W. 27 Kg
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH) 565x310x220 mm
(h520 aperta/open)
DIM. IMBALLO - PACKAGING 630x440x270 mm
ORIGINE - ORIGIN ASIA

SUPERFICIE - SURFACE: RIGATA SOPRA E LISCIA SOTTO
TOP PLATE RIBBED AND BOTTOM PLATE FLAT

Beckers

PIASTRA GRILL IN GHISA MEDIA DOPPIA DOUBLE MEDIUM CAST IRON GRILL

Telaio in acciaio inox
Piastre in ghisa
Doppio termostato separato

*Stainless steel body
Cast iron plate
Double separate thermostat*

RM2

COD. PIA01604 N. 93



POTENZA WATT - POWER WATT

2200 W (x2) / 220~240V / 50-60 Hz

TEMPERATURA - TEMPERATURE

+50°C ~ +300°C

PIANO COTTURA - COOKING SURFACE

335x230 mm

TELAIO - BODY

ACCIAIO INOX - STAINLESS STEEL

PIASTRA - PLATE

GHISA - CAST IRON

SUPERFICIE - SURFACE

RIGATA SOPRA E SOTTO
TOP AND BOTTOM RIBBED

P. N. - N. W.

38 Kg

DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)

840x310x220 mm
(h520 aperta/open)

DIM. IMBALLO - PACKAGING

910x440x270 mm

ORIGINE - ORIGIN

ASIA

LM2

COD. PIA01605 N. 94



POTENZA WATT - POWER WATT

2200 W (x2) / 220~240V / 50-60 Hz

TEMPERATURA - TEMPERATURE

+50°C ~ +300°C

PIANO COTTURA - COOKING SURFACE

335x230 mm

TELAIO - BODY

ACCIAIO INOX - STAINLESS STEEL

PIASTRA - PLATE

GHISA - CAST IRON

SUPERFICIE - SURFACE

LISCIA SOPRA E SOTTO
TOP AND BOTTOM FLAT

P. N. - N. W.

38 Kg

DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)

840x310x220 mm
(h520 aperta/open)

DIM. IMBALLO - PACKAGING

910x440x270 mm

ORIGINE - ORIGIN

ASIA

Beckers

PIASTRE VETROCERAMICA

VETROCERAMIC GRILL



Piastra in vetroceramica per ristorazione, disponibili in vari modelli, lisci o rigati.

Sono perfetti per la cottura di pesci, carni, hamburger, verdure, molluschi, crostacei, panini, pizze ecc.

La piastra vetroceramica consente una cottura ottimale con la massima igiene e facilità di pulizia, grazie alla caratteristica di non assorbire grassi e oli derivanti dalla cottura degli alimenti.

Ceramic grill for catering are available in several models, flat or ribbed.

They are perfect to cook fish, meats, hamburgers, vegetables, shellfish, seafood, sandwiches and pizza.

The ceramic grill allows a perfect cooking with maximum hygiene and easily cleaning, due to the characteristic of not absorbing fats and oils that food produce.

PIASTRA VETROCERAMICA / VETROCERAMIC GRILL

Telaio in acciaio inox
Piastrine in vetroceramica

Stainless steel body
Cast iron plate

PIASTRA VETROCERAMICA / VETROCERAMIC GRILL

VTR-ML

COD. PIA01525 N. 95



POTENZA WATT - POWER WATT	2000 W 220~240V / 50-60 Hz	P. N. - N. W.	23 Kg
TEMPERATURA - TEMPERATURE	300°C	DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	490x460x190 mm (h590 aperta/open)
PIANO COTTURA SUPERIORE UPPER COOKING SURFACE	370x300 mm	ORIGINE - ORIGIN	ITALY
PIANO COTTURA SUPERIORE UPPER COOKING SURFACE	400x300 mm		
SUPERFICIE - SURFACE:	LISCIA SOPRA E SOTTO TOP AND BOTTOM FLAT		

VTR-MLR

COD. PIA01530 N. 96



POTENZA WATT - POWER WATT	2000 W 220~240V / 50-60 Hz	P. N. - N. W.	23 Kg
TEMPERATURA - TEMPERATURE	300°C	DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	490x460x190 mm (h590 aperta/open)
PIANO COTTURA SUPERIORE UPPER COOKING SURFACE	370x300 mm	ORIGINE - ORIGIN	ITALY
PIANO COTTURA SUPERIORE UPPER COOKING SURFACE	400x300 mm		
SUPERFICIE - SURFACE:	LISCIA SOTTO RIGATA SOPRA BOTTOM PLATE FLAT TOP PLATE RIBBED		

VTR-MR

COD. PIA01535 N. 97



POTENZA WATT - POWER WATT	2000 W 220~240V / 50-60 Hz	P. N. - N. W.	23 Kg
TEMPERATURA - TEMPERATURE	300°C	DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	490x460x190 mm (h590 aperta/open)
PIANO COTTURA SUPERIORE UPPER COOKING SURFACE	370x300 mm	ORIGINE - ORIGIN	ITALY
PIANO COTTURA SUPERIORE UPPER COOKING SURFACE	400x300 mm		
SUPERFICIE - SURFACE:	RIGATA SOPRA E SOTTO TOP AND BOTTOM RIBBED		

VTR-MRL

COD. PIA01540 N. 98



POTENZA WATT - POWER WATT	2000 W 220~240V / 50-60 Hz	P. N. - N. W.	23 Kg
TEMPERATURA - TEMPERATURE	300°C	DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	490x460x190 mm (h590 aperta/open)
PIANO COTTURA SUPERIORE UPPER COOKING SURFACE	370x300 mm	ORIGINE - ORIGIN	ITALY
PIANO COTTURA SUPERIORE UPPER COOKING SURFACE	400x300 mm		
SUPERFICIE - SURFACE:	RIGATA SOTTO LISCIA SOPRA BOTTOM PLATE RIBBED TOP PLATE FLAT		

Beckers

GRIGLIE ELETTRICHE

ELECTRIC FRY TOP



Fry top elettrici lisci e rigati.
Costruzione in acciaio inox.
Piastra in ghisa sabbiata o cromata.
Termostato con regolazione della temperatura.
Cassetto raccolta grassi. Interruttore generale di linea.
Spie di inserimento resistenze.

*Electric fry tops with flat and grooved plate.
Structure in stainless steel.
Cast iron plate or chromed plate.
Thermostat with temperature regulator.
Collect fats drawer.
Main switch and indicator lamps of insertion of resistance.*

GRIGLIA ELETTRICA / ELECTRIC FRY TOP

Telaio in acciaio inox
Piastra in acciaio sabbiato

Stainless steel body
Sandblasted steel



LES 30

COD. GRL01611 N. 99



POTENZA WATT - POWER WATT	3 Kw / 220~240 V	P. N. - N. W.	28 Kg
TEMPERATURA - TEMPERATURE	+50°C ~ +300°C	DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	330x540x300 mm
PIANO COTTURA - COOKING SURFACE	325x480 mm	DIM. IMBALLO - PACKAGING	390x640x370 mm
SUPERFICIE - SURFACE	LISCIO - FLAT	ORIGINE - ORIGIN	U.E.

RES 30

COD. GRL01612 N. 100



POTENZA WATT - POWER WATT	3 Kw / 220~240 V	P. N. - N. W.	28 Kg
TEMPERATURA - TEMPERATURE	+50°C ~ +300°C	DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	330x540x300 mm
PIANO COTTURA - COOKING SURFACE	325x480 mm	DIM. IMBALLO - PACKAGING	390x640x370 mm
SUPERFICIE - SURFACE	RIGATO - RIBBED	ORIGINE - ORIGIN	U.E.

LED 60

COD. GRL01613 N. 101



POTENZA WATT - POWER WATT	3 Kw (x2) / 400 V	P. N. - N. W.	50 Kg
TEMPERATURA - TEMPERATURE	+50°C ~ +300°C	DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	660x540x300 mm
PIANO COTTURA - COOKING SURFACE	650x480 mm	DIM. IMBALLO - PACKAGING	710x650x420 mm
SUPERFICIE - SURFACE	LISCIO - FLAT	ORIGINE - ORIGIN	U.E.

LRED 60

COD. GRL01614 N. 102



POTENZA WATT - POWER WATT	3 Kw (x2) / 400 V	P. N. - N. W.	50 Kg
TEMPERATURA - TEMPERATURE	+50°C ~ +300°C	DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	660x540x300 mm
PIANO COTTURA - COOKING SURFACE	650x480 mm	DIM. IMBALLO - PACKAGING	710x650x420 mm
SUPERFICIE - SURFACE	1/2 LISCIA 1/2 RIGATA 1/2 FLAT 1/2 RIBBED	ORIGINE - ORIGIN	U.E.

GRIGLIA ELETTRICA / ELECTRIC FRY TOP

Telaio in acciaio inox
Piastra cromata

Stainless steel body
Chrome plate



GHN 55 R

COD. GRI01833 N. 103



POTENZA WATT - POWER WATT	3 Kw / 220~240 V / 50-60 Hz
TEMPERATURA - TEMPERATURE	+50°C ~ +270°C
PIANO COTTURA - COOKING SURFACE	550x350 mm
TELAIO - BODY	ACCIAIO INOX - STAINLESS STEEL
SUPERFICIE - SURFACE	RIGATA - RIBBED
P. N. - N. W.	28 Kg
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	550x495x245 mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	590x530x260 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

GHN 55 L

COD. GRI01900 N. 104



POTENZA WATT - POWER WATT	3 Kw / 220~240 V / 50-60 Hz
TEMPERATURA - TEMPERATURE	+50°C ~ +270°C
PIANO COTTURA - COOKING SURFACE	550x350 mm
TELAIO - BODY	ACCIAIO INOX - STAINLESS STEEL
SUPERFICIE - SURFACE	LISCIA - FLAT
P. N. - N. W.	28 Kg
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	550x495x245 mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	590x530x260 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

GRIGLIA ELETTRICA / ELECTRIC FRY TOP

Telaio in acciaio inox
Piastra cromata

Stainless steel body
Chrome plate

GHN 75 R

COD. **GRI01834** N. 105



POTENZA WATT - POWER WATT	4,4 Kw / 220~240 V / 50-60 Hz
TEMPERATURA - TEMPERATURE	+50°C ~ +270°C
PIANO COTTURA - COOKING SURFACE	725X400 mm
SUPERFICIE - SURFACE	RIGATO - RIBBED
P. N. - N. W.	31 Kg
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	735X530X245 mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	770X560X260 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

GHN 75 L

COD. **GRI01901** N. 106



POTENZA WATT - POWER WATT	4,4 Kw / 220~240 V / 50-60 Hz
TEMPERATURA - TEMPERATURE	+50°C ~ +270°C
PIANO COTTURA - COOKING SURFACE	725X400 mm
SUPERFICIE - SURFACE	LISCIA - FLAT
P. N. - N. W.	31 Kg
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	735X530X245 mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	770X560X260 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

GHN 75 RL

COD. **GRI01841** N. 107



POTENZA WATT - POWER WATT	4,4 Kw / 220~240 V / 50-60 Hz
TEMPERATURA - TEMPERATURE	+50°C ~ +270°C
PIANO COTTURA - COOKING SURFACE	725X400 mm
SUPERFICIE - SURFACE	2/3 LISCIA 1/3 RIGATA 2/3 FLAT 1/3 RIBBED
P. N. - N. W.	31 Kg
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	735X530X245 mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	770X560X260 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

GRIGLIA A GAS / GAS FRY TOP

Telaio in acciaio inox
Piastra in acciaio sabbiato
Montati ugelli GPL
Kit ugelli metano nell'imballo

*Stainless steel body
Sandblasted steel
Installed nozzles GPL
Nozzle kit methane into the packaging*



LGS 30

COD. GRL01615 N. 108



POTENZA WATT - POWER WATT	4 Kw / 3440 Kcal/h 13656 BTU/h	P. N. - N. W.	30 Kg
TEMPERATURA - TEMPERATURE	+50°C ~ +300°C	DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	330x590x300 mm
PIANO COTTURA - COOKING SURFACE	325x480 mm	DIM. IMBALLO - PACKAGING	390x640x370 mm
SUPERFICIE - SURFACE	LISCIO - FLAT	ORIGINE - ORIGIN	U.E.

RGS 30

COD. GRL01616 N. 109



POTENZA WATT - POWER WATT	4 Kw / 3440 Kcal/h 13656 BTU/h	P. N. - N. W.	30 Kg
TEMPERATURA - TEMPERATURE	+50°C ~ +300°C	DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	330x590x300 mm
PIANO COTTURA - COOKING SURFACE	325x480 mm	DIM. IMBALLO - PACKAGING	390x640x370 mm
SUPERFICIE - SURFACE	RIGATA - RIBBED	ORIGINE - ORIGIN	U.E.

LGD 60

COD. GRL01617 N. 110



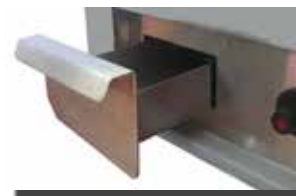
POTENZA WATT - POWER WATT	8 Kw / 6880 Kcal/h 27312 BTU/h	P. N. - N. W.	55 Kg
TEMPERATURA - TEMPERATURE	+50°C ~ +300°C	DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	660x590x300 mm
PIANO COTTURA - COOKING SURFACE	650x480 mm	DIM. IMBALLO - PACKAGING	710x650x420 mm
SUPERFICIE - SURFACE	LISCIO - FLAT	ORIGINE - ORIGIN	U.E.

LRGD 60

COD. GRL01618 N. 111



POTENZA WATT - POWER WATT	8 Kw / 6880 Kcal/h 27312 BTU/h	P. N. - N. W.	55 Kg
TEMPERATURA - TEMPERATURE	+50°C ~ +300°C	DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	660x590x300 mm
PIANO COTTURA - COOKING SURFACE	650x480 mm	DIM. IMBALLO - PACKAGING	710x650x420 mm
SUPERFICIE - SURFACE	1/2 LISCIA 1/2 RIGATA 1/2 FLAT 1/2 RIBBED	ORIGINE - ORIGIN	U.E.



PCE 22

COD. PIA02200

N. 112



Selettore di temperatura
Indicatore accensione luminoso

Temperature selector
Light accession indicator



POTENZA - POWER

2000 W / 220~240 V / 50-60HZ

TEMPERATURA - TEMPERATURE

+50°C ~ +300°C

PIANO COTTURA - COOKING SURFACE

GHISA / CAST IRON Ø 230 mm

P.N. - N.W.

6,5 Kg

DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)

380x350x190 mm

DIM. IMBALLO - PACKAGING

460x430x230 mm

ORIGINE - ORIGIN

ASIA

PIASTRE A INDUZIONE

INDUCTION COOKER



La gamma di piastre ad induzione facilitano e velocizzano i tempi di cottura.
L'utilizzo e la pulizia semplice permettono l'utilizzo di questo prodotto a tutti gli operatori.

*The range of induction plates are suitable for a fast cooking.
Use and easy cleaning of this product allow the use to all operators.*

PIASTRA A INDUZIONE / INDUCTION COOKER

Timer, Display LED (0-180 min)
1-10 Set di temperatura
Dotata di ventole protezione surriscaldamento
Telaio in acciaio inox

Timer, Display LED (0-180 min)
1-10 temperature set
Provided with overheating protection fan
Stainless steel frame

IND 200 F

COD. PIA01650 N. 113



POTENZA - POWER	2 Kw / 230 V 50-60 Hz	DIMENSIONI PIANO DIMENSIONS SURFACE	290x299 mm
LIVELLI DI POTENZA POWER LEVELS	1-8 LIV/LEV 0,5 - 2 Kw	PENTOLE - POTS	Ø 12 - 22 cm
TEMPERATURA - TEMPERATURE	+60°C ~ +240°C	P.N. - P.W.	3.5 Kg
PIANO COTTURA COOKING SURFACE	VETROCERAMICA VETROCERAMIC	DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	294X374X56 mm
		ORIGINE - ORIGIN	ASIA

Con blocco sicurezza bambini
Child lock for security

IND 270 B

COD. PIA01615 N. 114



POTENZA - POWER	2,7 Kw / 220~240 V 50-60 Hz	DIMENSIONI PIANO DIMENSIONS SURFACE	280x280 mm
LIVELLI DI POTENZA POWER LEVELS	1-10 LIV/LEV 0,5 - 2,7 Kw	PENTOLE - POTS	Ø 12 - 26 cm
TEMPERATURA - TEMPERATURE	+35°C ~ +240°C	P.N. - P.W.	8 Kg
PIANO COTTURA COOKING SURFACE	VETROCERAMICA VETROCERAMIC	DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	320x368x106 mm
		ORIGINE - ORIGIN	ASIA

Retro: doppia ventola
Back: double fan

IND 350 B

COD. PIA01612 N. 115



POTENZA - POWER	3,5 Kw / 220~240 V 50-60 Hz	DIMENSIONI PIANO DIMENSIONS SURFACE	280x280 mm
LIVELLI DI POTENZA POWER LEVELS	1-10 LIV/LEV 0,5 - 3,5 Kw	PENTOLE - POTS	Ø 12 - 26 cm
TEMPERATURA - TEMPERATURE	+60°C ~ +240°C	P.N. - P.W.	5,2 Kg
PIANO COTTURA COOKING SURFACE	VETROCERAMICA VETROCERAMIC	DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	330x425x105 mm
		ORIGINE - ORIGIN	ASIA



IND 350 E XL

COD. PIA01613 N. 116



POTENZA - POWER	3,5 W / 220~240 V 50-60 Hz	DIMENSIONI PIANO DIMENSIONS SURFACE	360x360 mm
LIVELLI DI POTENZA POWER LEVELS	1-10 LIV/LEV 0,5 - 3,5 Kw	PENTOLE - POTS	Ø 14-40 cm
TEMPERATURA - TEMPERATURE	+60°C ~ +240°C	P.N. - P.W.	10 Kg
PIANO COTTURA COOKING SURFACE	VETROCERAMICA VETROCERAMIC	DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	440x540x130 mm
		ORIGINE - ORIGIN	ASIA

PIASTRA A INDUZIONE / INDUCTION COOKER

1-10 Set di temperatura
Dotata di ventole protezione surriscaldamento
Telaio in acciaio inox

1-10 temperature set
Provided with overheating protection fan
Stainless steel frame

INDW 350 K

COD. PIA01620

N. 117

Per pentole WOK / For WOK pots



POTENZA - POWER	3,5 Kw / 220~240 V 50-60 Hz	DIMENSIONI PIANO DIMENSIONS SURFACE	Ø 290 mm
LIVELLI DI POTENZA POWER LEVELS	1-10 LIV/LEV 0,5 - 3,5 Kw	PENTOLE - POTS	Ø 27 cm
TEMPERATURA - TEMPERATURE	+60°C ~ +240°C	PESO - WEIGHT	8 Kg
PIANO COTTURA COOKING SURFACE	VETROCERAMICA VETROCERAMIC	DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	340x440x115 mm
		ORIGINE - ORIGIN	ASIA

Timer, Display LED (0-180 min)

PADELLA / PAN WOK

COD. PAN03600

N. 118



In materiale a tre strati
Con manico in acciaio inox
Coperchio compreso in acciaio inox
Dimensioni: Ø 360x180h mm
Dimensioni imballo: 547x473x337 mm
Origine: Asia
ADATTO PER PIASTRE A INDUZIONE

Made of three layer
With stainless steel handle
Lid in stainless steel included
Dimensions: Ø 360x180h mm
Packaging dimensions: 547x473x337 mm
Origin: Asia
SUITABLE FOR INDUCTION PLATES

IND 500 S

COD. PIA01625

N. 119



POTENZA - POWER	5 Kw / 220~240 V 50-60 Hz	DIMENSIONI PIANO DIMENSIONS SURFACE	325x325 mm
LIVELLI DI POTENZA POWER LEVELS	1-10 LIV/LEV 0,5 - 5 Kw	PENTOLE - POTS	Ø 12 - 26 cm
TEMPERATURA - TEMPERATURE	+60°C ~ +240°C	P.N. - P.W.	8 Kg
PIANO COTTURA COOKING SURFACE	VETROCERAMICA VETROCERAMIC	DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	380x515x152 mm
		ORIGINE - ORIGIN	ASIA

Timer, Display LED (0-180 min)

IND 700 D

COD. PIA01645

N. 120



POTENZA - POWER	7 Kw / 380 V 50-60 Hz	PENTOLE - POTS	Ø 14 - 26 cm
PIANO COTTURA COOKING SURFACE	VETROCERAMICA VETROCERAMIC	P.N. - P.W.	16.3 Kg
DIMENSIONI PIANO DIMENSIONS SURFACE	338x568 mm	DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	407x701x143 mm
		ORIGINE - ORIGIN	ASIA

Regolazione potenza tramite la manopola
Piastra riscaldante anteriore: 11 livelli di potenza da 800W a 5000W
Piastra riscaldante posteriore: 10 livelli di potenza da 800W a 3500W
Power adjustment with knob
Front heating plate: 11 power levels from 800W to 5000W
Rear heating plate: 10 power levels from 800W to 3500W

Beckers

TOSTAPANE TOASTER



Ideale per sandwiches e fette di pane.
Struttura in acciaio inossidabile che
garantisce la durata nel tempo.

*Ideal for sandwiches and bread slices.
Stainless steel structure,
warranty the life of the machine at all times.*

SV4

COD. TOA01598 N. 121



POTENZA - POWER	2060 W / 220~240 V / 50 Hz	CAPACITÀ - CAPACITY	4 FETTE / SLICES
P.N - N.W.	5 Kg	DIMENSIONI - DIMENSIONS	300x210x225h mm
TIMER	5 MIN.	ORIGINE - ORIGIN	ASIA

Interruttore di selezione per la messa in servizio di 2 o 4 fessure
1 leva di comando per 4 fessure (espulsione manuale)
Cassetto briciole, può essere rimosso

*Selection switch for commissioning 2 or 4 slots
1 control lever for 4 slots (manual ejection)
Crumb drawer, can be removed*



SV6

COD. TOA01599 N. 122



POTENZA - POWER	2940 W / 220~240 V / 50 Hz	CAPACITÀ - CAPACITY	6 FETTE / SLICES
P.N - N.W.	7 Kg	DIMENSIONI - DIMENSIONS	406x210x225h mm
TIMER	5 MIN.	ORIGINE - ORIGIN	ASIA

Interruttore di selezione per la messa in servizio di 2/4/6 fessure
1 leva di comando per 6 fessure (espulsione manuale)
Cassetto briciole, può essere rimosso

*Selection switch for commissioning 2/4/6 slots
1 control lever for 6 slots (manual ejection)
Crumb drawer, can be removed*

TOASTER A3

COD. TOA01589 N. 123



POTENZA - POWER	1,7 Kw / 220~240 V 50 - 60 Hz
PESO - WEIGHT	7 Kg
RESISTENZE AL QUARZO - QUARTZ HEATING ELEMENTS	3
PINZE INCLUSE - CLIPS INCLUDED	3
DIMENSIONI INTERNE - INTERNAL DIMENSIONS	330x215x170 mm
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	475x230x250 mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	520x320x370 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA



GRIGLIA PORTAVIVANDE
HOLDER OF FOOD

Optional
cod. TOA01190
N. List 124

TOASTER A6

COD. TOA01590 N. 125



POTENZA - POWER	2,55 Kw / 220~240 V 50 - 60 Hz
PESO - WEIGHT	9 Kg
RESISTENZE AL QUARZO - QUARTZ HEATING ELEMENTS	6
PINZE INCLUSE - CLIPS INCLUDED	6
DIMENSIONI INTERNE - INTERNAL DIMENSIONS	330x220x250 mm
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	475x230x365 mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	520x360x460 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA



Incluse
Included
cod. TOA01179

TOSTAPANE / TOASTER

Telaio in acciaio inox
Velocità regolabile
Cassetto raccogli-briciole
Carica anteriore

Stainless steel body
Variable speed
Crumb tray
Loading up front



TOSTAPANE / TOASTER

CV1

COD. TOA01591 N. 126



POTENZA - POWER	1,3 Kw / 220~240 V 50-60 Hz
PRODUZIONE ORARIA (FETTE) HOURLY PRODUCTION (SLICES)	150-180
P.N. - N.W.	14 Kg
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	290x430x430 mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	360x510x380 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

CV2

COD. TOA01592 N. 127



POTENZA - POWER	1,9 Kw / 220~240 V 50-60 Hz
PRODUZIONE ORARIA (FETTE) HOURLY PRODUCTION (SLICES)	300-350
P.N. - N.W.	16 Kg
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	365x430x430 mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	440x510x380 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

CV3

COD. TOA01593 N. 128



POTENZA - POWER	2,6 Kw / 220~240 V 50-60 Hz
PRODUZIONE ORARIA (FETTE) HOURLY PRODUCTION (SLICES)	400-500
P.N. - N.W.	24 Kg
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	465x430x430 mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	440x510x380 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

SALAMANDRA

SALAMANDER



La salamandra è utilizzata soprattutto per la sua ottima capacità di gratinare. Grazie alla diffusione del calore dall'alto verso il basso, alla regolazione dell'altezza della griglia o della testa riscaldante e alla scelta della potenza calorifera si ottengono perfette dorature degli alimenti. Il loro utilizzo trova impiego anche per tostare, riscaldare, grigliare.

The salamander is used primarily for its excellent ability to gratin. Thanks to the heat diffusion from the top to bottom and the adjustment of the height of the grid or the heating head and to the choice of heating capacity can obtain perfect cooking of foods. The salamander can be used also for toasting, heat, grill.

Salamandra Mobile / Moving Salamander

SA 450

COD. SAL01596 N. 129



POTENZA - POWER	2,8 Kw / 220~240 V / 50-60 Hz
TEMPERATURA - TEMPERATURE	+50°C - +300°C
PESO - WEIGHT	37 Kg
PIANO COTTURA - COOKING SURFACE	440x320 mm
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	450x450x530 mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	590x570x580 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

Telaio in acciaio inox
Stainless steel body

SA 600

COD. SAL01597 N. 130



Doppio termostato
Double thermostat

POTENZA - POWER	4 Kw / 220~240 V / 50-60 Hz
TEMPERATURA - TEMPERATURE	+50°C - +300°C
PESO - WEIGHT	49 Kg
PIANO COTTURA - COOKING SURFACE	590x320 mm
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	600x520x530 mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	720x590x580 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

Telaio in acciaio inox
Stainless steel body

Salamandra Fissa / Fixed Salamander

SA 936

COD. SAL01598 N. 131



Telaio in acciaio
3 livelli di cottura

Stainless steel body
3 cooking levels

POTENZA - POWER	2 Kw / 220~240 V / 50-60 Hz
TEMPERATURA - TEMPERATURE	+50°C - +300°C
P.N. - N.W.	17 Kg
PIANO COTTURA - COOKING SURFACE	450x250 mm
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	620x330x280 mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	690x380x330 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

PIASTRE SCALDAVIVANDE

WARMING TRAY



Progettato per mantenere caldo il cibo durante il servizio.
Di facile e pratico utilizzo.
Pulitura rapida.

*Designed to keep food warm during the service.
Easy to use and practical.
Quick cleaning.*

PIASTRA SCALDAVIVANDE / WARMING TRAY

Piano in vetro temperato
Corpo in acciaio inossidabile
Indicatore LED

*Tempered glass top
Body in stainless steel
LED indicator*

RDS 600

COD. PIA01840 N. 132



POTENZA - POWER	230 W / 220~240 V / 50-60 Hz
P.N. - N.W.	5.35 Kg
TEMPERATURA - TEMPERATURE	60°C ~ 105°C
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	610x363x52 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA



Piastra scaldavivande A INDUZIONE / INDUCTION warming tray

PS 100

COD. PIA01890 N. 133



POTENZA - POWER	1000 W / 220~240 V / 50-60 Hz
P.N. - N.W.	5,4 Kg
TEMPERATURA - TEMPERATURE	40°C ~ 100°C
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	462x335x61 mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	545x400x100 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA



Piano di cottura in vitroceramica
Telaio in acciaio inox
Manopola per regolazione temperatura
Fusibile di protezione surriscaldamento
Temperatura visibile nell'angolo destro del piano in vitroceramica

*Glass ceramic hob
Stainless steel body
Knob for temperature adjustment
Overheating protection fuse
Temperature display on the right corner of the glassplate*

PIASTRA SCALDAVIVANDE A INFRAROSSI / FOOD WARMING STATION INFRARED

Base riscaldante regolabile da 30~80 °C
Funzionamento lampade indipendente
Schermo paraluce
Lampadine 250 W incluse

Base temperature controlled from 30~80 °C
Lamps with separate function
Lampshade screen
Lamps 250 W included

LH 2

COD. PIA01900 N. 134



POTENZA - POWER	1000 W / 220 V / 50 Hz
P.N. - N.W.	10,3 Kg
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	780x520x700 mm
DIM. PIANO IN ACCIAIO S.S. HOT SURFACE	730X490 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

LH 3

COD. PIA01905 N. 135



POTENZA - POWER	1400 W / 220 V / 50 Hz
P.N. - N.W.	13,6 Kg
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	1050x500x680 mm
DIM. PIANO IN ACCIAIO S.S. HOT SURFACE	1000X490 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA



BW-1

COD. PIA01950 N. 136



POTENZA - POWER	400 W / 220 V / 50-60 Hz
TEMPERATURA - TEMPERATURE	30° C - 85° C
P.N. - N.W.	10 Kg
DIMENSIONI PIANO VETROCERAMICA DIMENSIONS GLASS SURFACE	325x530 mm
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	330x580x570 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

BW-2

COD. PIA01955 N. 137



POTENZA - POWER	800 W / 220 V / 50-60 Hz
TEMPERATURA - TEMPERATURE	30° C - 85° C
P.N. - N.W.	14 Kg
DIMENSIONI PIANO VETROCERAMICA DIMENSIONS GLASS SURFACE	325x530 mm (x2)
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	740x565x570 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

SV 275

COD. PIA01895

N. 138



POTENZA - POWER

275 W / 220~240 V
50 Hz

P.N. - N.W.

2 Kg

DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)

350x340x560 mm

DIM. IMBALLO - PACKAGING

400x360x280 mm

ORIGINE - ORIGIN

ASIA

Struttura in alluminio

Interruttore on/off

Altezza regolabile tra 32,5 cm e 47,5 cm

Fornito con lampadina da 250 W

Incluso vassoio G/N 1/2: 265x325x65 mm

Aluminum structure

On/off switch

Adjustable height 32,5 cm and 47,5 cm

Supplied with bulb 250 W

Included tray G/N 1/2: 265x325x65 mm

PS-310 N a infrarossi/infrared

COD. PIA01960

N. 139



POTENZA - POWER

1000 W / 220~240 V
50 Hz

P.N. - N.W.

7 Kg

DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)

330x560x510 mm

DIM. IMBALLO - PACKAGING

400x670x570 mm

ORIGINE - ORIGIN

ASIA

Struttura in acciaio inox

Resistenza in acciaio inox sulla testata

Interruttore on/off per lampada e resistenza separati

Piedino in gomma antiscivolo

Fornito con lampadina 40 watt

Inclusa vasca GN 1/1, profondità 60 mm

Stainless Steel structure

Resistance in stainless steel on the head

Separate on/off switch for lamp and resistance

Anti-slippery rubber foot

Supplied with a 40 watt bulb

Including GN 1/1 tank, 60 mm depth

A033 Silver a infrarossi/infrared

COD. LAM01505

N. 140

A034 Black a infrarossi/infrared

COD. LAM01510

N. 141



POTENZA - POWER

250 W / 220~240 V
50 Hz

P.N. - N.W.

1 Kg

DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)

Ø 175 x 220h mm

ORIGINE - ORIGIN

ASIA

Altezza regolabile da 0,8 a 1,5 m

In ferro verniciato

Con interruttore ON/Off

Fornito con lampada da 250 W

Adjustable height from 0,8 to 1,5 m

In painted iron

With ON/Off switch

Supplied with bulb 250 W

TW01

COD. LAM01550

N. 142



POTENZA - POWER

250 W / 230 V / 50 Hz

P.N. - N.W.

6.8 Kg

DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)

190x250x930mm

ORIGINE - ORIGIN

ASIA

Struttura in acciaio inox

Interruttore on/off

Braccio flessibile da 40 cm

Piedino in gomma antiscivolo

Fornito con lampadina 250 watt

Stainless Steel structure

On/off switch

Flexible arm of 40 cm

Anti-slippery rubber foot

Supplied with a 250 watt bulb

CUOCI WURSTEL

WURSTEL WARMER



Macchine progettate per facilitare e velocizzare la preparazione di gustosi panini hot dog da gustare sempre caldi permettendoci di preparare hot dog per tutta la famiglia in pochissimo tempo.

Cuocendo prima il wurstel sul CUOCI WURSTEL per poi mantenerlo in caldo nel cestello della macchina HOT DOG mentre nel frattempo grazie ai punzoni, grande vantaggio della macchina, il pane viene bucato e mantenuto in caldo.

Machines designed to facilitate and expedite the preparation of tasty hot dog buns have always enjoyed warm allowing us to prepare hot dogs for all the family in few minutes.

Cooking before the sausages on WURSTEL COOKER then keep it warm in the basket of the HOT-DOG machine while in the meantime, thanks to the punches, a great advantage of the machine, the bread is pierced and maintained warm.

R5

COD. ROL01643 N. 143



POTENZA - POWER	430 W / 220~240 V / 50-60 Hz
TEMPERATURA - TEMPERATURE	+50°C - +250°C
P.N. - N.W.	7 Kg
RULLI IN ACCIAIO INOX - STAINLESS STEEL ROLLS	5
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	580x225x230 mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	655x290x285 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

R7

COD. ROL01644 N. 144



POTENZA - POWER	590 W / 220~240 V / 50-60 Hz
TEMPERATURA - TEMPERATURE	+50°C - +250°C
P.N. - N.W.	9 Kg
RULLI IN ACCIAIO INOX - STAINLESS STEEL ROLLS	7
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	580x305x230 mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	655x370x285 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

MACCHINA PER HOT DOG / HOT DOG MAKER

HD-01

COD. HOT01510 N. 145



Corpo in acciaio inox
Vasca per l'acqua in alluminio
4 punzoni in alluminio
Ogni punzone ha una resistenza da 75W ciascuno
Cilindro in vetro con coperchio in acciaio inox

Body in stainless steel
Bowl for water in aluminum
4 aluminum punches
Each punches has a heating element of 75W each
Glass cylinder with top cover in stainless steel

POTENZA - POWER	1100 Watt / 220~240 V / 50Hz
P.N. - N.W.	9,70 Kg
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	528x337x400 mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	585x350x450 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

MACCHINA PER CREPES

ELECTRIC CREPES MACHINE



Macchine crepes con piastra in ghisa smaltata.
Robusta e di facile utilizzo.
Non richiede molta preparazione. È pronta all'uso.
Per iniziare la cottura è sufficiente ingrassare
un po' la piastra e la tua crepes verrà via facilmente.
Passa il grasso solo quando necessario.
Il rivestimento smaltato non è da pulire con pietre
abrasive e/o detergenti aggressivi.

*Crepes machines with enamelled cast iron plate.
Solid and easy to use.
It does not require much preparation.
It is ready for use.
To begin cooking is enough fatten a little bit the pla-
te and your crepes will come off easily.
Fatten the flat only when necessary.
The enamel coating is not to be cleaned with abra-
sive stones and or detergents.*

MACCHINA PER CREPES / ELECTRIC CREPES MACHINE

Telaio in acciaio
Piastra teflonata

Stainless steel body
Teflon plate

MACCHINA PER CREPES / ELECTRIC CREPES MACHINE

DE 1A

COD. PIA03187 N. 146



POTENZA - POWER	3 Kw / 220~240 V
P.N. - N.W.	18 Kg
Ø PIANO COTTURA - Ø COOKING SURFACE	400 mm
SPATOLE LEGNO COMPRESSE - WOODENRAKE INCLUDED	1
TEMPERATURA - TEMPERATURE	+30°C - +300°C
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	Ø 400x200 h mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	510x450x300 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

DE 1

COD. PIA03185 N. 147



POTENZA - POWER	3 Kw / 220~240 V
P.N. - N.W.	23 Kg
Ø PIANO COTTURA - Ø COOKING SURFACE	400 mm
SPATOLE LEGNO COMPRESSE - WOODENRAKE INCLUDED	1
TEMPERATURA - TEMPERATURE	+30°C - +300°C
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	450x485x240 mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	520x620x340 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

DE 2

COD. PIA03186 N. 148



POTENZA - POWER	3 Kw (x2) / 220~240 V
P.N. - N.W.	42 Kg
Ø PIANO COTTURA - Ø COOKING SURFACE	400 mm (x2)
SPATOLE LEGNO COMPRESSE - WOODENRAKE INCLUDED	2
TEMPERATURA - TEMPERATURE	+30°C - +300°C
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	860x510x240 mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	980x610x320 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

Beckers

MACCHINA PER WAFFLE

WAFFLE MACHINE



La piastra waffle permette di cucinare una dolce cialda. Croccante fuori e morbido internamente, cotto su doppie piastre roventi che gli conferisce il caratteristico aspetto goffrato ovvero una superficie a grata.

The waffle machine allows you to cook a sweet waffle. Crispy outside and soft inside, cooked on double hot plates which gives the characteristic embossed or a rather surface grating.

MACCHINA PER WAFFLE / WAFFLE MACHINE

• Funzione timer:
quando il timer scatta la macchina si spegne

• Function of timer:
when goes off, the machine turns off



WF-E1

COD. WAF01002 N. 149



POTENZA - POWER	1,5 Kw / 220~240 V / 50-60 Hz
P.N. - N.W.	10,80 Kg
PIASTRA - PLATE	ANTIADERENTE NONSTICK
TEMPERATURA - TEMPERATURE	+50°C - +300°C
PIANO DI LAVORO - WORKING ZONE	250x250 mm
DIMENSIONI WAFFLE - WAFFLE DIMENSION	165x100x32 mm Formato belga / Belgium format
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	340x370x260 mm (h 550 aperta/open)
DIM. IMBALLO - PACKAGING	380x440x320 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

WF 1

COD. WAF01000 N. 150



POTENZA - POWER	2 Kw / 220~240 V / 50-60 Hz
P.N. - N.W.	18 Kg
PIASTRA - PLATE	GHISA ANTIADERENTE CAST IRON NONSTICK
TEMPERATURA - TEMPERATURE	+50°C - +300°C
PIANO DI LAVORO - WORKING ZONE	255x255 mm
DIMENSIONI WAFFLE - WAFFLE DIMENSION	160x100x32 mm
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	300x400x250 mm (h 530 aperta/open)
DIM. IMBALLO - PACKAGING	500x440x260 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

WF 2

COD. WAF01005 N. 151



POTENZA - POWER	1,5 Kw / 220~240 V / 50-60 Hz
P.N. - N.W.	10 Kg
PIASTRA - PLATE	GHISA ANTIADERENTE CAST IRON NONSTICK
TEMPERATURA - TEMPERATURE	+50°C - +300°C
PIANO DI LAVORO - WORKING ZONE	275x185 mm
DIMENSIONI WAFFLE - WAFFLE DIMENSION	140x40x20 mm
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	340x370x240 mm (h 530 aperta/open)
DIM. IMBALLO - PACKAGING	390x430x320 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

FORNI

OVEN



I Forni sono progettati per garantire una cottura ottimale e vengono costruiti pensando ad un uso intensivo e continuo.

Grazie alla loro semplicità d'uso i nostri forni sono ideali per l'utilizzo anche in Snack-Bar, Pub o Cafè, e possono essere utilizzati anche come forni da banco.

The Ovens are designed to ensure optimal cooking and built for intensive and continuous use .

Due to their easily use our ovens are ideal for use even in the Snack-Bar, Pub and Cafe, and can also be used as a benchtop ovens.

FORNO PIZZA / PIZZA OVEN

Telaio in acciaio inox
Piano di cottura con pietra refrattaria
Funzione Timer

Stainless steel body
Cooking surface with refractory stone
Timer function



FORNO PIZZA / PIZZA OVEN

EP 1

COD. FOR01500 N. 152



2 termostati separati
2 separated thermostats

POTENZA - POWER	2 Kw / 220~240 V / 50 Hz
P.N - N.W.	19,8 Kg
TEMPERATURA - TEMPERATURE	+350°C
CAPACITA' PIZZE - CAPACITY	1 (Ø 300 mm)
DIMENSIONI CAMERA - CHAMBER SIZE	425x330x120 mm
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	560x475x270 mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	610x570x320 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

EP 1+1

COD. FOR01505 N. 153



3 termostati separati
3 separated thermostats

POTENZA - POWER	3 Kw / 220~240 V / 50 Hz
P.N - N.W.	31,8 Kg
TEMPERATURA - TEMPERATURE	+350°C
CAPACITA' PIZZE - CAPACITY	2 (Ø 300 mm)
DIMENSIONI CAMERA - CHAMBER SIZE	410x395x125 mm
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	560x475x430 mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	640x588x500 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

EP 2+2

COD. FOR01510 N. 154



POTENZA - POWER	3 Kw / 220~240 V / 50 Hz
P.N - N.W.	55 Kg
TEMPERATURA - TEMPERATURE	+350°C
CAPACITA' PIZZE - CAPACITY	2 (Ø 300 mm) (x2)
DIMENSIONI CAMERA - CHAMBER SIZE	605x605x125 mm
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	770x720x430 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

Beckers

FORNO A MICROONDE / MICROWAVE OVEN

I microonde sono di facile utilizzo, la potenza e la capienza fa sì che sia un forno adatto a tutte le esigenze. Ideali per la ristorazione veloce in snack bar, tavole calde, fast food, catering e mense.

The microwave oven are easy to use, the power and capacity makes it an oven suitable for all needs. Ideal for fast food in snack bar, hot tables, fast food, catering and canteens.



MWO A3

COD. MWO01700 N. 155



POTENZA - POWER	900 W / 220~240 V / 50-60 Hz
CAPACITA' - CAPACITY	23 Lt
P.N. - N.W.	13,6 Kg
Ø PIATTO - Ø TRAY	270 mm
DIMENSIONI INTERNE - INTERNAL DIMENSIONS	320x320x200 mm
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	481x400x280 mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	547x430x339 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

MWO A5 GR

COD. MWO01725 N. 156



POTENZA - POWER	900 - 1400 Watt / 220~240 V / 50 - 60Hz
CAPACITA' - CAPACITY	25 Lt
P.N. - N.W.	14,5 Kg
Ø PIATTO - Ø TRAY	270 mm
DIMENSIONI INTERNE - INTERNAL DIMENSIONS	344x340x220 mm
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	483x437x281 mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	547x473x337 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

Con funzione grill

Grill function

MWO D1 PRO

COD. MWO01715 N. 157



Il microonde può memorizzare fino a 20 programmi diversi di cui 10 a 3 fasi
The microwave can store up to 20 different programs with 10 to 3 phases

Doppio magnetron Double magnetron
Capacità: 30 Lt Capacity: 30 Lt

POTENZA - POWER	900-1800 W / 220~240 V / 50 Hz 3 LIVELLI (alto/medio/defrost) 3 LEVELS (high/medium/defrost)
P.N. - N.W.	34,5 Kg
DIMENSIONI INTERNE - INTERNAL DIMENSIONS	370x370x190 mm
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	490x640x400 mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	580x690x470 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

Realizzato interamente in acciaio inossidabile
Porta con maniglia e vetro trasparente
Blocco di sicurezza per bambini
Display digitale
Funzione Defrost (scongellare)
Funzione segnale di cottura pronta
Funzione cottura veloce
2 piatti fissi in ceramica

Made entirely of stainless steel
Door with handle and transparent glass
Children safety lock
Digital display
Defrost function
Cooking signal function ready
Fast cooking function
2 ceramic fixed plates

Beckers

FORNI A CONVEZIONE

CONVECTION OVEN



Ideali per cuocere ogni tipo di alimento, così come per gratinare e grigliare verdure, carne e pesce.

I forni a convezione sono indispensabili presso le cucine di ristoranti, pasticcerie e forni sono ottimi per ottenere tempi di cottura minori e quindi minor consumi.

Ideal for cooking all kinds of food, as well as for browning and grilling vegetables, meat and fish.

Convection ovens are indispensable in the kitchens of restaurants, from bakeries and bakers are great for cooking in smaller times and therefore less consumption.

S5



COD. FOR01935 N. 158

POTENZA - POWER	6400 W / 220~240 V
P.N. - N.W.	73 Kg
TEMPERATURA - TEMPERATURE	+50°C - +300°C
DIMENSIONI INTERNE INTERNAL DIMENSIONS	700x465x360 mm
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	840x660x572 mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	940x840x660 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

Telaio in acciaio inox
Interno in acciaio inox
4 teglie in alluminio incluse 600x400 mm
Timer: 0 ~ 120 minuti
2 Resistenze
2 Ventole reversibili (1,5 min giro orario ed 1,5 min giro antiorario)
Funzione vaporizzatore
Funzione grill

*Stainless steel body
Inside stainless steel
4 pans in aluminum included 600x400 mm
Timer: 0 ~ 120 minutes
2 heating elements
2 reversible fans (1.5 min around clockwise and 1.5 min around counterclockwise)
Steamer function
Grill function*

S2



COD. FOR01910 N. 159

POTENZA - POWER	2500 W / 220~240 V
P.N. - N.W.	18 Kg
CAPACITÀ - CAPACITY	30 Lt
TEMPERATURA - TEMPERATURE	+50°C - +250°C
TIMER	0-120 minuti / minutes
DIMENSIONI INTERNE INTERNAL DIMENSIONS	405x300x255 mm
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	527x450x315 mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	600x540x400 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

1 griglia in acciaio inox inclusa 400x290 mm
Alloggi per 3 griglie
Distanza teglie: 60 mm
Vassoio raccogli briciole in alluminio: 419x299 mm
Apertura sportello di 90° per facilitare la pulizia
Sportello con vetro temperato per una migliore visione del processo di cottura
La resistenza rotonda e la maggiore velocità del motore uniforma il calore nella camera
Angoli camera arrotondati per una facile pulizia

*Included 1 stainless steel grid 400x290 mm
Support for 3 grids
Distance of trays: 60 mm
Crumb tray in aluminum: 419x299 mm
90° door opening to facilitate cleaning
Door with tempered glass for a better view of the cooking process
The round resistance and the higher speed of the motor uniform the heat in the chamber
Rounded corners of chamber for easy cleaning*



S3



COD. FOR01905 N. 160

POTENZA - POWER	2600 W / 220~240 V
P.N. - N.W.	27 Kg
CAPACITÀ - CAPACITY	28 Lt
TEMPERATURA - TEMPERATURE	+80°C - +300°C
TIMER	0-120 minuti / minutes
DIMENSIONI INTERNE INTERNAL DIMENSIONS	350x290x275 mm
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	460x556x460 mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	500x600x500 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

3 griglie GN 1/2 in alluminio incluse 325x265 mm
Distanza teglie: 75 mm
Termostato di sicurezza 340°
Apertura sportello di 90° per facilitare la pulizia
Resistenza rotonda e maggiore velocità del motore uniforma il calore nella camera
Angoli camera arrotondati per una facile pulizia

*3 grids GN 1/2 in aluminum included 325x265 mm
Distance of trays: 75 mm
Safety thermostat 340°
90° door opening to facilitate cleaning
The round resistance and the higher speed of the motor uniform the heat in the chamber
Rounded corners of chamber for easy cleaning*

GRIGLIE / GRIDS
GN 1/2 325x265 mm

FORNO A CONVEZIONE / CONVECTION OVEN

4 teglie in alluminio incluse 440x315 mm
Timer: 0 ~ 120 minuti
2 Resistenze posteriori

4 pans in aluminum included: 440x315 mm
Timer: 0 ~ 120 minutes
2 Posterior heating element

FORNO A CONVEZIONE / CONVECTION OVEN

S1

COD. FOR01608 N. 161



POTENZA - POWER	2670 W / 220~240 V
P.N. - N.W.	40 Kg
TELAIO - BODY	ACCIAIO INOX / S.S.
INTERNO - INSIDE	ACCIAIO INOX / S.S.
TEMPERATURA - TEMPERATURE	+50°C - +300°C
DIMENSIONI INTERNE - INTERNAL DIMENSIONS	460x370x350 mm
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	595x570x570 mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	660x640x640 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA



S1 ECO

COD. FOR01911 N. 162



POTENZA - POWER	2670 W / 220~240 V
P.N. - N.W.	40 Kg
TELAIO - BODY	ACCIAIO INOX / S.S.
INTERNO - INSIDE	LAMIERA GALVANIZZATA / GALVANIZED
TEMPERATURA - TEMPERATURE	+50°C - +300°C
DIMENSIONI INTERNE - INTERNAL DIMENSIONS	460x370x350 mm
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	595x570x570 mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	660x640x640 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

S4

COD. FOR01609 N. 163



POTENZA - POWER	2670 W / 220~240 V
POTENZA GRIL - GRILL POWER	2000 W / 220~240 V
P.N. - N.W.	40 Kg
TELAIO - BODY	ACCIAIO INOX / S.S.
INTERNO - INSIDE	ACCIAIO INOX / S.S.
TEMPERATURA - TEMPERATURE	+50°C - +300°C
DIMENSIONI INTERNE - INTERNAL DIMENSIONS	460x370x350 mm
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	595x570x570 mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	660x640x640 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

Funzione grill
Funzione umidificatore

Grill function
Umidifier function

S4 ECO

COD. FOR01920 N. 164



POTENZA - POWER	2670 W / 220~240 V
POTENZA GRIL - GRILL POWER	2000 W / 220~240 V
P.N. - N.W.	40 Kg
TELAIO - BODY	ACCIAIO INOX / S.S.
INTERNO - INSIDE	LAMIERA GALVANIZZATA / GALVANIZED
TEMPERATURA - TEMPERATURE	+50°C - +300°C
DIMENSIONI INTERNE - INTERNAL DIMENSIONS	460x370x350 mm
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	595x570x570 mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	660x640x640 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

Funzione grill
Funzione umidificatore

Grill function
Umidifier function

Beckers

FBT

COD. FOR01925 N. 165



Adatto per teglie GN 1/1 o teglie 400x600 mm
Teglie non incluse

POTENZA - POWER	1200 W / 220~240 V / 50-60 Hz
P.N. - N.W.	25 Kg
TEMPERATURA - TEMPERATURE	+30°C - +110°C
TIMER	10h
CAPACITÀ - CAPACITY	69 Lt
DISTANZA TRA LE TEGLIE - DISTANCE BETWEEN FOOD PAN	50 mm
NUMERO ALLOGGI TEGLIE - NUMBER SPACE FOR FOOD PAN	3
DIMENSIONI INTERNE - INTERNAL DIMENSIONS	418x612x270 mm
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	497x691x415 mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	570x760x460 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

Can suit GN 1/1 size or 400x600 mm size tray
Pans not included

E' uno strumento da cucina che consente di cuocere gli alimenti a temperatura costante mantenendola fissa in ogni fase della cottura. L'alimento si cuoce attraverso il ricircolo del calore. Progettato per preparare o rigenerare gli alimenti, mediante un processo molto accurato e controllato fino a 10 ore; Con sonda di temperatura interna per cuocere perfettamente la parte centrale della carne. La camera del forno viene riscaldata su 3 lati da un riscaldatore di silicone adesivo appositamente progettato, che distribuisce uniformemente il calore in tutta la camera a risparmio energetico a causa dell'isolamento extra avvolto all'esterno della camera.

It is a kitchen tool that allows you to cook food at a constant temperature and maintain them fixed at each stage of cooking. The food is cooked through the recirculation of heat. Designed for preparing or regenerating food with a controlled process up to 10 hours; With internal temperature probe to cook perfectly the central part of the meat. The oven chamber is heated on 3 sides by a specially designed adhesive silicone heater, which distributes

DISIDRATATORE ESSICCATORE / FOOD DEHYDRATOR

ED1

COD. ESS01000 N. 166



POTENZA - POWER	1 Kw / 220~240 V / 50-60 Hz
PESO - WEIGHT	16,5 Kg
TELAIO - BODY	ACCIAIO INOX / S.S.
TIMER	fino 12 ore - up to 12 hours
GRIGLIE REMOVIBILI - REMOVABLE GRIDS	10
TEMPERATURA - TEMPERATURE	+40°C - 72°C
DIMENSIONI INTERNE - INTERNAL DIMENSIONS	410x400x345 mm
DISTANZA TRA I RIPIANI - DISTANCE BETWEEN THE SHELVES	3 cm
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	430x500x420 mm
DIMENSIONE RIPIANI - SHELF DIMENSION	410x360 mm
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS	510x600x510 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

Adatto per essiccare frutta, verdura, erbe aromatiche, carne, funghi, pasta ed ogni altro alimento.

Rimuove l'acqua contenuta negli alimenti e prolunga la loro conservazione mantenendo vitamine, minerali e altri ingredienti preziosi per una dieta sana.

- Interruttore On/Off
- Piedini in gomma antiscivolo
- Griglie lavabili in lavastoviglie
- 10 vassoi rimovibili
- Con piastra frontale così il calore rimane meglio all'interno
- Ventola posteriore per una distribuzione del calore uniforme

Suitable for drying fruit, vegetables, aromatic herbs, meat, mushrooms, pasta and any other food.

It removes the water contained in foods and prolongs their preservation, keeping vitamins, minerals and other precious ingredients a healthy diet.

- On / Off switch
- Non-slip rubber feet
- Grids dishwasher safe
- 10 removable trays
- Front plate allows to maintain better the heat inside
- Rear fan for uniform heat distribution

Beckers

BAGNOMARIA

BAINMARIE



Il Bagnomaria viene utilizzato per mantenere il cibo caldo per un lungo periodo di tempo, progettato per un uso professionale.

L'acqua, presente in una vasca riscaldabile, è utilizzata come vettore del calore. Il calore viene quindi distribuito in modo preciso così che il cibo non possa bruciare, infatti il bagnomaria non raggiunge mai la temperatura di bollitura.

The Bainmarie is used to keep food warm for a long period of time, designed for professional use. The water present in a heated bath, is used as the heat carrier.

The heat is then distributed in a precise way so that the food can not burn, in fact the water bath never reaches the boiling temperature.

BMH 150

COD. BAG01720 N. 167



POTENZA - POWER	1,2 Kw / 220~240 V / 50 - 60 Hz
P.N. - N.W.	8 Kg
DIMENSIONI INTERNE - INTERNAL DIMENSIONS	305x505x160 mm
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	340x540x240 mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	385x640x290 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA
Temperatura regolabile max. 90°C Vasche G/N 1/1 - 2X 1/2 - 3X 1/3 Vasche non incluse	Adjustable temperature max. 90°C G/N pans 1/1 - 2X 1/2 - 3X 1/3 Pans not included

BMRH 150

COD. BAG01721 N. 168

Con rubinetto di scarico
With faucet



POTENZA - POWER	1,2 Kw / 220~240 V / 50 - 60 Hz
P.N. - N.W.	8 Kg
DIMENSIONI INTERNE - INTERNAL DIMENSIONS	305x505x160 mm
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	340x540x240 mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	385x640x290 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA
Temperatura regolabile max. 90°C Vasche G/N 1/1 - 2X 1/2 - 3X 1/3 Vasche non incluse	Adjustable temperature max. 90°C G/N pans 1/1 - 2X 1/2 - 3X 1/3 Pans not included

BMRH 200

COD. BAG01722 N. 169

Con rubinetto di scarico
With faucet



POTENZA - POWER	1,2 Kw / 220~240 V / 50 - 60 Hz
P.N. - N.W.	10 Kg
DIMENSIONI INTERNE - INTERNAL DIMENSIONS	305x505x200 mm
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	340x540x280 mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	380x640x330 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA
Temperatura regolabile max. 90°C Vasche G/N 1/1 - 2X 1/2 - 3X 1/3 Vasche non incluse	Adjustable temperature max. 90°C G/N pans 1/1 - 2X 1/2 - 3X 1/3 Pans not included

BM 7

COD. BAG01750 N. 170



POTENZA - POWER	0,3 Kw / 220~240 V / 50 - 60 Hz
P.N. - N.W.	6,5 Kg
CAPACITA' - CAPACITY	3,5 Lt (x2)
TEMPERATURA - TEMPERATURE	0-95 °C
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	415x210x320 mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	470x260x350mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

2 vasche incluse - Altezza vasca 21 cm, diametro interno 17 cm
2 pans included - Height pans 21 cm, internal diameter 17 cm

ESPOSITORE BAGNOMARIA DA BANCO / SHOWCASE BAINMARIE

Telaio in acciaio inox
Controllo digitale della temperatura max 90°C
Con rubinetto

Stainless steel body
Digital temperature control max. 90°C
With faucet

BM 103

COD. BAG01622 N. 171



POTENZA - POWER	1 Kw / 220~240 V / 50 - 60 Hz
P.N. - N.W.	17 Kg
VASCHE CON COPERCHIO INCLUSE PANS WITH COVER INCLUDED	3 G/N 1/2
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	950x365x330 mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	1000x420x235 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

BM 104

COD. BAG01623 N. 172



POTENZA - POWER	1,5 Kw / 220~240 V / 50 - 60 Hz
P.N. - N.W.	21 Kg
VASCHE CON COPERCHIO INCLUSE PANS WITH COVER INCLUDED	4 G/N 1/2
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	1215x365x330 mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	1260x420x235 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

BM 105

COD. BAG01624 N. 173



POTENZA - POWER	1,8 Kw / 220~240 V / 50 - 60 Hz
P.N. - N.W.	24 Kg
VASCHE CON COPERCHIO INCLUSE PANS WITH COVER INCLUDED	5 G/N 1/2
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	1485x365x330 mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	1530x420x235 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

ESPOSITORE BAGNOMARIA DA BANCO / SHOWCASE BAINMARIE

Telaio in acciaio inox
Controllo digitale della temperatura max 90°C
Con rubinetto

Stainless steel body
Digital temperature control max. 90°C
With faucet

BM 133

COD. BAG01625 N. 174



POTENZA - POWER	1 Kw / 220~240 V / 50 - 60 Hz
P.N. - N.W.	15 Kg
VASCHE CON COPERCHIO INCLUSE PANS WITH COVER INCLUDED	3 G/N 1/3
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	685x365x330 mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	735x425x235 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

BM 143

COD. BAG01626 N. 175



POTENZA - POWER	1 Kw / 220~240 V / 50 - 60 Hz
P.N. - N.W.	16 Kg
VASCHE CON COPERCHIO INCLUSE PANS WITH COVER INCLUDED	4 G/N 1/3
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	862x365x330 mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	920x420x235 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

BM 153

COD. BAG01627 N. 176



POTENZA - POWER	1,5 Kw / 220~240 V / 50 - 60 Hz
P.N. - N.W.	18,5 Kg
VASCHE CON COPERCHIO INCLUSE PANS WITH COVER INCLUDED	5 G/N 1/3
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	1039x365x330 mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	1105x425x235 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

CUOCI UOVA / EGG BOILER

Tempo di ebollizione: ± 5 min
Telaio e vasca in acciaio inox
Compresi 6 cestelli porta uova

Boiling time: ± 5 min
Body and bowl in stainless steel
Including 6 egg baskets

EG 6

COD. CUO06000 N. 177



POTENZA - POWER

2,6 Kw / 220~240 V / 50 - 60 Hz

P.N. - N.W.

5 Kg

TEMPERATURA - TEMPERATURE

30-110 °C

CAPACITA' ACQUA - WATER CAPACITY

MIN. 3 Lt / MAX 4 Lt

DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)

370x230x300 mm

DIM. IMBALLO - PACKAGING

420x270x340 mm

ORIGINE - ORIGIN

ASIA



CUOCI PASTA / PASTA COOKER

CP 2

COD. CUO01000 N. 178



POTENZA - POWER

2,5 Kw / 220~240 V / 50 - 60 Hz

P.N. - N.W.

5 Kg

TEMPERATURA - TEMPERATURE

30 °C ~110 °C

DIMENSIONI VASCA - TANK DIMENSIONS

G/N 1/3 x 200 mm

DIMENSIONI CESTELLO - BASKET DIMENSIONS

Ø 120 mm / 140 mm

DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)

370x230x300 mm

DIM. IMBALLO - PACKAGING

430x270x360 mm

ORIGINE - ORIGIN

ASIA



- Inclusi 2 cestelli con manico in legno
- 80g di pasta per cestello
- Contiene dai 3 ai 4 Lt di acqua

- Including 2 baskets with wooden handle
- 80g of pasta for each basket
- Contains 3 to 4 Lt of water

ZUPPIERA

SOUP KETTLE



La zuppiera elettrica è uno strumento semplice e intuitivo da usare e da maneggiare grazie alle sue caratteristiche e dimensioni. Concepito per mantenere la temperatura ideale delle pietanze e al controllo automatizzato del calore grazie al termostato.

Permette di preparare gustose zuppe e minestre in anticipo per poi assaporarle o servirle quando desiderate. Ideale per Ragu' bolognese, Gulasch, Nuddles, Schoraba, Vin Brulè.

The electric tureen is a simple and intuitive appliance to use and easy to handle thanks to its characteristics and dimensions. Designed to maintain the ideal temperature of the dishes and to the automated control of the heat due to the thermostat. It allows you to prepare tasty soups in advance and then savor them or serve them when you want .

Ideal for Bolognese Ragu', goulash, nuddles, Schoraba, vin brule'.

ZUPPIERA / SOUP KETTLE

Contentitore removibile in acciaio inox

Inside stainless steel container removable

ZUPPIERA / SOUP KETTLE

SKH 10

COD. ZUP01946 N. 179



POTENZA - POWER	400 W / 220~240 V
CAPACITA' - CAPACITY	9 Lt
P.N. - N.W.	5,1 Kg
TEMPERATURA - TEMPERATURE	+45°C - +95°C
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	Ø 335x365 h mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	340x340x395 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA



SP10 S.S.

COD. ZUP01943 N. 180



POTENZA - POWER	400 W / 220~240 V
CAPACITA' - CAPACITY	9 Lt
P.N. - N.W.	5 Kg
TEMPERATURA - TEMPERATURE	+45°C - +95°C
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	Ø 330x360 h mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	360x360x380 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

CUOCI RISO

RICE COOKER



Il cuociriso è una soluzione rapida per la cottura del riso che ne permette la cottura e il mantenimento una volta cotto.

Il prodotto si presta bene per la cucina orientale o dove il riso è una pietanza di grande richiesta. Il recipiente interno è totalmente antiaderente e di facile pulitura.

The rice cooker is a quick solution to cook rice. It allows the cooking and maintenance once cooked. The product suits perfectly the oriental cooking, where rice is a dish of great demand. The internal pot is made of nonstick material and easy to clean.

CUOCI RISO / RICE COOKER

Corpo in acciaio
Recipiente interno antiaderente
con funzione di mantenimento del calore

Stainless Steel body
Non-stick inner pot
with the role of retaining heat



RIS1,8

COD. RIS03080

N. 181



POTENZA - POWER	0,7 Kw / 230 V / 50/60 Hz
P.N. - N.W.	2.6 Kg
TEMPERATURA - TEMPERATURE	+160°C
CAPACITÀ - CAPACITY	1.8 Lt
PORTATA PER PERSONE - CAPACITY FOR PEOPLE	2 - 10
DIMENSIONI PENTOLA - POT DIMENSIONS	Ø 240x130h mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

Accessori inclusi: misurino, cucchiaino e cestello per cottura a vapore
Including: measuring cup, spoon and steamer basket

RIS8

COD. RIS03000

N. 182



POTENZA - POWER	1,95 KW / 230 V
P.N. - N.W.	11 Kg
TEMPERATURA - TEMPERATURE	+165°C
CAPACITÀ - CAPACITY	8 Lt
PORTATA PER PERSONE - CAPACITY FOR PEOPLE	25-40
DIMENSIONI PENTOLA - POT DIMENSIONS	Ø 320x350 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

Accessori inclusi: misurino, cucchiaino, forchettone e guaina in silicone antiaderente
Including: measuring cup, spoon, fork and non stick silicone sheath

RIS12

COD. RIS03085

N. 183



POTENZA - POWER	2,85 Kw / 230 V / 50/60 Hz
P.N. - N.W.	16.2 Kg
TEMPERATURA - TEMPERATURE	+160°C
CAPACITÀ - CAPACITY	12 Lt
PORTATA PER PERSONE - CAPACITY FOR PEOPLE	40-60
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	Ø 38x23h mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

Accessori inclusi: misurino, cucchiaino, forchettone e guaina in silicone antiaderente
Including: measuring cup, spoon, fork and non stick silicone sheath

Beckers

SCALDAPIATTI

PLATE WARMER



Scalda-piatti in acciaio inox ideato per mantenimento in caldo di attrezzature per la ristorazione. Studiato per un utilizzo professionale nella gastronomia, ristorazione e nel settore alimentare professionista.

Heater stainless steel plates designed for maintenance of catering equipment. Designed for professional use in gastronomy, catering and food industry professionals.

SCALDAPIAZZI / DISH WARMER

Telaio in acciaio inox
Ø Piatto 320 mm

Stainless steel frame
Ø Plate 320 mm

SCALDAPIAZZI / DISH WARMER

PW-S

COD. SCA01670 N. 184



POTENZA - POWER	750 W / 220~240 V / 50-60 Hz
CAPACITA' - CAPACITY	55/60 PIATTI - DISHES
P.N. - N.W.	32 Kg
TEMPERATURA MASSIMA - MAX TEMPERATURE	85°C
DIMENSIONI INTERNE - INTERNAL DIMENSIONS	420x380x660 mm
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	450x450x850 mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS	490x520x900 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

PW-D

COD. SCA01671 N. 185



POTENZA - POWER	1200 W / 220~240 V / 50-60 Hz
CAPACITA' - CAPACITY	110/120 PIATTI - DISHES
P.N. - N.W.	45,5 Kg
TEMPERATURA MASSIMA - MAX TEMPERATURE	85°C
DIMENSIONI INTERNE - INTERNAL DIMENSIONS	715x385x660 mm
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	750x450x850 mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS	780x520x900 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

PW-E

COD. SCA01672 N. 186



POTENZA - POWER	400 W / 220~240 V / 50-60 Hz
CAPACITA' - CAPACITY	75 PIATTI - DISHES - Ø 260 mm
P.N. - N.W.	19 Kg
TEMPERATURA MASSIMA - MAX TEMPERATURE	30-85°C
DIMENSIONI - DIMENSIONS	Ø 41 X 800 mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	500x500x900 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

Telaio in acciaio inox
Interruttore On/Off

Stainless steel frame
On/Off power switch



Beckers

STERILIZZATORE COLTELLI / KNIVES STERILIZER

In acciaio inox
Lampada UVA germicida: per igiene microbiologica
Timer da 120 minuti
Sterilizzazione dei coltelli in 30 minuti
Griglia di supporto della lama
Porta in plexiglass con microswitch

*In stainless steel
Germicidal UVA lamp: for microbiological hygiene
Timer of 120 minutes
Sterilization of knives in 30 minutes
Blade support grid
Plexiglass door with microswitch*

DS 1

COD. STR01000 N. 187



POTENZA - POWER

20 W

CAPACITA' - CAPACITY

16 COLTELLI / KNIVES

P.N. - N.W.

10 Kg

DIMENSIONI INTERNE - INTERNAL DIMENSIONS

350x125x480 mm

DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)

400x150x615 mm

DIM. IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS

480x220x630 mm

ORIGINE - ORIGIN

ASIA

Beckers

MACCHINA PER CAFFÈ

COFFEE MACHINE



Macchina per caffè filtrato ideale per la sala colazione in hotel, mense, associazioni e scuole.
Mantengono il caffè in temperatura ottimale.
Operazione di manutenzione semplice.

*Machine for filtered coffee ideal for breakfast room in hotels, canteens, associations and schools.
They keep the coffee at optimal temperature.
Simple maintenance operation.*

BOLLITORE ACQUA / HOT WATER DISPENSER

Manopola di temperatura
Indicatore luminoso
Interruttore on/off
Acciao inox #304
Doppia camera

Temperature knob
Light indicator
On/Off switch
Stainless steel #304
Double room



B10 LT

COD. WET01000 N. 188



POTENZA - POWER	1500 W / 220~240 V / 50-60 Hz
TEMPERATURA - TEMPERATURE RANGE	30 - 110 °C
P.N. - N.W.	3,3 Kg
CAPACITÀ - CAPACITY	10 Lt
DIMENSIONI - DIMENSIONS	Ø 220x504h mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	290x290x530 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

B22 LT

COD. WET02200 N. 189



POTENZA - POWER	2500 W / 220~240 V / 50-60 Hz
TEMPERATURA - TEMPERATURE RANGE	30 - 110 °C
P.N. - N.W.	4.8 Kg
CAPACITÀ - CAPACITY	22 Lt
DIMENSIONI - DIMENSIONS	Ø 290x581h mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	345x345x610 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

PERCOLATORI / THERMOS PERCOLATOR

Sistema di riscaldamento per mantenere il calore
Interruttore on/off
Doppia camera in acciaio inox
Spia di controllo che mantiene caldo
Temperatura resistenze: 35°C - 98°C
Indicatore di livello

Heating system for keeping warm
On/off switch
Double chamber in stainless steel
Control lamp keeping warm
Temperature range: 35°C - 98°C
Level indicator

In dotazione raschietto per la pulizia
Enclosed cleaning scraper



PC 60 D

COD. PER02080

N. 190



POTENZA - POWER

1200 W / 220~240 V / 50-60 Hz

P.N. - N.W.

3,4 Kg

CAPACITÀ - CAPACITY

6 Lt - 40 TAZZE / CUPS

TEMPO DI PREPARAZIONE - BREWING TIME

30 min - 6 Lt

QUANTITÀ MIN. DI EROGAZIONE - MINIMUM BREWING QTY

0,6 Lt

DIMENSIONI - DIMENSIONS

Ø 245x449h mm

ORIGINE - ORIGIN

ASIA

PC 90 D

COD. PER02085

N. 191



POTENZA - POWER

1200 W / 220~240 V / 50-60 Hz

P.N. - N.W.

4,4 Kg

CAPACITÀ - CAPACITY

9 Lt - 60 TAZZE / CUPS

TEMPO DI PREPARAZIONE - BREWING TIME

45 min - 9 Lt

QUANTITÀ MIN. DI EROGAZIONE - MINIMUM BREWING QTY

0,6 Lt

DIMENSIONI - DIMENSIONS

Ø 245x545h mm

ORIGINE - ORIGIN

ASIA

PC 150 D

COD. PER02090

N. 192



POTENZA - POWER

1600 W / 220~240 V / 50-60 Hz

P.N. - N.W.

5,7 Kg

CAPACITÀ - CAPACITY

15 Lt - 90 TAZZE / CUPS

TEMPO DI PREPARAZIONE - BREWING TIME

60 min - 15 Lt

QUANTITÀ MIN. DI EROGAZIONE - MINIMUM BREWING QTY

1,3 Lt

DIMENSIONI - DIMENSIONS

Ø 305x576h mm

ORIGINE - ORIGIN

ASIA

PERCOLATORI / THERMOS PERCOLATOR

Secondo sistema di riscaldamento per mantenere il calore dopo l'infusione
Spia interruttore on/off
Contenitore in acciaio inox
Spia di controllo decalcificazione
Spia di controllo che mantiene caldo
Indicatore di livello

Second separate heating system for brewing and keep warm
On/off switch light
Container in stainless steel
Control lamp descaling
Control lamp keeping warm
Level indicator



PC 60

COD. PER02015

N. 193



POTENZA - POWER

1200 W / 220~240 V / 50-60 Hz

TEMPERATURA - TEMPERATURE RANGE

50 - 80 °C

P.N. - N.W.

3,1 Kg

CAPACITÀ - CAPACITY

6,8 Lt - 48 TAZZE / CUPS

TEMPO DI PREPARAZIONE - BREWING TIME

45min - 6,8 Lt

QUANTITÀ MIN. DI EROGAZIONE - MINIMUM BREWING QTY

3 Lt, 20 TAZZE / CUPS

DIMENSIONI - DIMENSIONS

Ø 220x415h mm

ORIGINE - ORIGIN

ASIA

PC 150

COD. PER02020

N. 194



POTENZA - POWER

1600 W / 220~240 V / 50-60 Hz

TEMPERATURA - TEMPERATURE RANGE

50 - 80 °C

P.N. - N.W.

4,1 Kg

CAPACITÀ - CAPACITY

15 Lt - 80/90 TAZZE / CUPS

TEMPO DI PREPARAZIONE - BREWING TIME

60min - 15 Lt

QUANTITÀ MIN. DI EROGAZIONE - MINIMUM BREWING QTY

4,5 Lt, 30 TAZZE / CUP

DIMENSIONI - DIMENSIONS

Ø 270x475h mm

ORIGINE - ORIGIN

ASIA

MACCHINA PER CAFFÈ / COFFEE MACHINE

DUCHESSA

COD. CON01920

N. 195



POTENZA - POWER

1600 W / 220~240 V / 50-60 Hz

P.N. - N.W.

6,3 Kg

CAPACITÀ - CAPACITY

1,8 Lt

TEMPO DI EBOLLIZIONE - COOKING TIME

7 MINUTI

DIMENSIONI - DIMENSIONS

215x385x460 mm

ORIGINE - ORIGIN

ASIA

Piastra scaldante inferiore e superiore
1 brocca in vetro inclusa

Lower and upper heating plate
1 glass jug included

COD. CON03491 N. 196

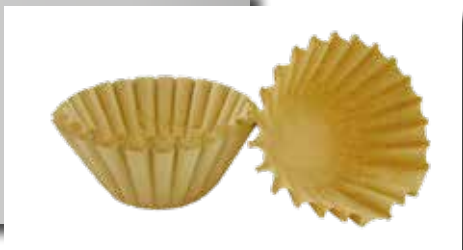


Caraffa in vetro
Dimensioni imballo singolo: 170x190x195 mm
Origine: Asia

Glass jug
Single packaging dimensions: 170x190x195 mm
Origin: Asia



COD. CON03493 N. 197



Confezione filtri 1000 Pz
Dimensioni imballo: 600x170x170 mm
Origine: U.E.

Package filters 1000 Pcs
Packaging dimensions: 600x170x170 mm
Origin: U.E.

THERMOS / THERMOS

TH1

COD. THE03490 N. 198



P.N. - N.W.	0,758 Kg
CAPACITA' - CAPACITY	2 Lt
DIMENSIONI - DIMENSIONS	Ø 140 mm / h 270 mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	150x150x280 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

Mod. TH1
In acciaio inox
Beccuccio erogatore
Maniglia in plastica nera

Mod. TH1
Stainless steel cover
Dispenser spout
Black plastic handle

TH2

COD. THE03495 N. 199



P.N. - N.W.	0,8 Kg
CAPACITA' - CAPACITY	2 Lt
DIMENSIONI - DIMENSIONS	Ø 150 mm / h 315 mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	200x190x360 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

Mod. TH2
In acciaio inox
Meccanismo a pompa
Maniglia in plastica nera pieghevole
Controllo delle porzioni grazie al meccanismo della pompa
Corpo a doppia parete per ottimo mantenimento a caldo e a freddo
Coperchio completamente estraibile per un facile riempimento e pulizia

Mod. TH2
Stainless steel cover
Pump mechanism
Foldable black plastic handle
Checking the portions thanks to the pump mechanism
Double wall body for excellent hot and cold maintenance
Fully extractable cover for easy filling and cleaning

CW-72

COD. CUP07200

N. 200



2 ripiani
Struttura in acciaio inossidabile
Resistenze in acciaio inox
Interruttore on/off con spia luminosa

*2 separate levels
All stainless steel structure
S.S heating elements
On/off power switch with light indicator*



POTENZA - POWER

140 Watt / 220~240 V

P.N. - N.W.

11,5 Kg

CAPACITÀ - CAPACITY

72 tazze / cup

TEMPERATURA - TEMPERATURE

30-60 °C

DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)

320x320x550 mm

DIM. IMBALLO - PACKAGING

380x380x600 mm

ORIGINE - ORIGIN

ASIA

SPREMIAGRUMI

ORANGE SQUEEZER



Spremiagrumi intuitivi ed efficienti per una spremitura celere e semplice.

Facili da pulire e creati con materiali di alta qualità, componenti resistenti, design semplice.

Inoltre, la struttura in lega e i componenti in acciaio inossidabile garantisce affidabilità e sicurezza.

Intuitive and efficient juicer for a speedy and simple squeeze.

Easy to clean and created with high quality materials, durable components, simple design.

In addition, the structure in the alloy and stainless steel components guarantees reliability and safety.

SPA 4

COD. **SPR01672** N. 201



POTENZA - POWER	180 W / 220~240 V 50-60 Hz
PESO - WEIGHT	5 Kg
VELOCITÀ - SPEED	1450 RPM
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	220x310x340 mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	250x350x400 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

- Spremiagrumi elettrico in lega di alluminio verniciato.
- Vasca, filtro, ed ogive in plastica estraibili.
- 3 ogive incluse
- Motore impermeabile
- Altezza massima del bicchiere 125 mm



Paraspruzzi / Antisplash



Paraspruzzi / Antisplash

cod SPR0003
N. List. 202

- Electric Orange squeezer in painted aluminum alloy.
- Removable plastic basin, filter and cones.
- 3 cone included
- Waterproof motor block
- Maximum glass height 125 mm

SPA 5

COD. **SPR03473** N. 203



POTENZA - POWER	180 W / 220~240 V 50-60 Hz
PESO - WEIGHT	6 Kg
VELOCITÀ - SPEED	1450 RPM
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	210x370x440 mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	252x360x455 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

Mod. SPA 5
Telaio in alluminio
Set 3 ogive in plastica incluse

Mod. SPA 5
Aluminum frame
Set 3 plastic squeezers included

SPA 6

COD. **SPR01507** N. 204



POTENZA - POWER	230 W / 220~240 V 50-60 Hz
PESO - WEIGHT	6 Kg
VELOCITÀ - SPEED	1450 RPM
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	210x370x480 mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	240x380x510 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

Mod. SPA 6 / SPA 7
Telaio in alluminio
Ogiva e coperchio in acciaio inox
Microswitch di sicurezza
Con frizione

Mod. SPA 6 / SPA 7
Aluminum body
Stainless steel squeezers
Security microswitch
With clutch

SPA 7

COD. **SPR01508** N. 205



POTENZA - POWER	230 W / 220~240 V 50-60 Hz
PESO - WEIGHT	10 Kg
VELOCITÀ - SPEED	1450 RPM
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	220x300x440 mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	270x352x453 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

SPR-M

COD. SPR01674

N. 206

SPREMIAGRUMI
ORANGE PRESSER

P.N. - N.W.	6 Kg
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	175x280x390 mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	195x285x445 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA



Ideale per MELOGRANO
Ideal for POMEGRANATE

SPR-M2

COD. SPR01675

N. 207

SPREMI&AFFETTA
SQUEEZE&CUT

P.N. - N.W.	6 Kg
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	180x240x470 h mm (h 800 mm max apertura/open)
DIM. IMBALLO - PACKAGING	360x200x510 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

Telaio in ghisa verniciato nero
Accessori inclusi: SPR-M2
- 2 Lama tagliapatate a fiammifero
(7x7 / 9x9 mm)
- Ogiva per spremitura agrumi
- Lama tagliamela

Black frame painted cast iron
Accessories included: SPR-M2
- 2 knives cutting potatoes as stick
(7x7 / 9x9 mm)
- Filtering reamer
- Apple slicer

SPI-3

COD. JUI02015

N. 208



Con colonna refrigerante
Contenitore in policarbonato
Sostegno contenitore in polipropilene nero

*With refrigerant column
Polycarbonate container
Black support for container in PP*



P.N. - N.W.	2 Kg
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	Ø 170 mm / 820h mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	200x200x850 mm
CAPACITÀ - CAPACITY	3 Lt
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

DISTRIBUTORE DI CEREALI / GRAIN DISPENSER

JV-C

COD. JUI02010

N. 209



P.N. - N.W	2,5 Kg
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	200x240x650 mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	230x370x350 mm
CAPACITÀ - CAPACITY	3,5 Lt
ORIGINE - ORIGIN	ASIA



DISTRIBUTORE SUCCO E BEVANDE CON COLONNA REFRIGERANTE JUICE DISPENSER WITH REFRIGERANT COLUMN

Telaio in acciaio inox
Maniglie e supporto in materiale plastico d'orato
Contenitore in policarbonato
Con rubinetto

Stainless steel frame
Handles and support in gold plastic material
Polycarbonate container
With tap

JV-S

COD. JUI02000 N. 210



CAPCITA' - CAPACITY	8 Lt
P.N. - N.W.	4 Kg
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	350x260x550 mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	380x300x510 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

JV-D

COD. JUI02005 N. 211



CAPCITA' - CAPACITY	8 Lt (x2)
P.N. - N.W.	8,5 Kg
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	350x560x550 mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	380x590x530 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

FRULLATORI E FRULLINI

BLENDER AND MILK SHAKER



Frullatore tradizionale utilizzato principalmente nella preparazione di frullati o nei modelli migliori per tritare il ghiaccio. Robusti e di facile utilizzo.

Linea curata che consente un'ottima pulizia dopo l'utilizzo.

Frullini adatti per realizzare frappè, cocktail, sorbetti, ecc.

Traditional blender used for the preparation of shakes or for the best models to crush ice.

Solid and easy to use. Accurate line providing excellent cleaning after use.

Milk Shakes machine for milkshakes, cocktails, sorbets, etc.

FRULLINI / MILK SHAKER

Tasto con 2 velocità
Dotato di microinterruttore di sicurezza
Telaio, testata e bicchiere in acciaio inox

Push button with 2 speed
Security microswitch
Body, head and cup in stainless steel

FRULLINI / MILK SHAKER

MLS 1

COD. FRU01505 N. 212



P.N. - N.W.	3 Kg
CAPACITA' BICCHIERE - CUP CAPACITY	500 ml
POTENZA - POWER	400 W / 220~240 V / 50-60 Hz
N° GIRI MOTORE - R.P.M.	9000 - 16.500 min
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	200x230x490 mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	295x255x530 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

DISPONIBILI SET ACCESSORI
AVAILABLE ACCESSORIES SET

cod FRU0495
N.List. 213



Farfalla a 2 dischi per
normale miscelazione
Mixer with 2 disks
for normal mixing



Farfalla a 3 dischi per
miscelazione intensa
Mixer with 3 disks
for strong mixing



Farfalla a cono
per caffè shakerato
Conical mixer
for shaken coffee

MLS 2

COD. FRU01503 N. 214



P.N. - N.W.	5,5 Kg
CAPACITA' BICCHIERE - CUP CAPACITY	500 ml (x2)
POTENZA - POWER	400 W / 220~240 V / 50-60 Hz
N° GIRI MOTORE - R.P.M.	9000 - 16.500 min
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	330x160x490 mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	395x240x530 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA



Beckers

MLSM 1- Frullino a muro

COD. FRU01520

N. 215



P.N. - N.W.	3,7 Kg
CAPACITA' BICCHIERE - CUP CAPACITY	975 ml
POTENZA - POWER	400 W / 220~240 V / 50-60 Hz
N° GIRI MOTORE - R.P.M.	10000 - 15000 min
CAPACITÀ MISCELAZIONE - MIXING CAPACITY	min. 200 ml / max 600ml
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	420x117x183 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

Tasto con 2 velocità
 Dotato di micro interruttore di sicurezza e termofusibile per surriscaldamento
 Asta miscelatore in acciaio inox
 Telaio in alluminio
 Bicchieri in acciaio inox
 Testina di miscelazione in acciaio inox

Button with 2 speed
 Safety microswitch
 Thermofusible for overheating
 Mixer rod in stainless steel
 Aluminum body
 Stainless steel cup
 S.S mixing head

MSM 1

COD. FRU01510

N. 216



P.N. - N.W.	6,5 Kg
CAPACITA' BICCHIERE - CUP CAPACITY	975 ml
POTENZA - POWER	400 W / 220~240 V / 50-60 Hz
N° GIRI MOTORE - R.P.M.	10000 - 15000 min
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	208x158x500 mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	260x210x560 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

Capacità di miscelazione: min 200ml/max 600ml
 Tasto con 2 velocità
 Dotato di micro interruttore di sicurezza e termofusibile per surriscaldamento
 Adatto ad un lavoro continuo di 9 ore
 Asta miscelatore in acciaio inox
 Telaio in alluminio
 Bicchieri in acciaio inox

Mixing capacity: min 200ml/max 600ml
 Button with 2 speed
 Safety microswitch
 Thermofusible for overheating
 Suitable for a continuous 9 hour work
 Mixer rod in stainless steel
 Aluminum body
 Stainless steel cup

CF8

COD. CEN08000 N. 217



P.N. - N.W.	13,3 Kg
POTENZA - POWER	700 W / 220~240 V / 50-60 Hz
VELOCITÀ - SPEED	3600 RPM
CAPACITA' VASCA - PULP CAPACITY	6,5 Lt
Ø BOCCA - Ø FEED TUBE	8 cm
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	470x240x530 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

Corpo macchina in alluminio
 Cestello in acciaio inox #304 removibile
 Vasca in acciaio #304
 Motore silenzioso da 3000 RPM
 Interruttore accensione On/Off
 2 impostazioni di velocità

Aluminum body
 Basket easy to remove S.S #304
 Bowl S.S #304
 Silent motor 3000 RPM
 Power on / off switch
 2 speed settings

CF1

COD. CEN01000 N. 218



P.N. - N.W.	4,9 Kg
POTENZA - POWER	700 W / 220~240 V / 50 Hz
VELOCITÀ - SPEED	12000 - 20000 RPM
CAPACITA' VASCA - PULP CAPACITY	2 Lt
Ø BOCCA - Ø FEED TUBE	7 cm
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	180x300x400 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

1° velocità / speed
12000 RPM

2° velocità / speed
20000 RPM

BL-E

COD. FRU02000 N. 219



P.N. - N.W.	5 Kg
POTENZA - POWER	400 W / 220~240 V
CAPCITA' - CAPACITY	1,75 Lt
GIRI MOTORE - R.P.M.	18.000 min
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	Ø 190 h - 410 mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	330x255x530 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

Corpo e lame in acciaio inox, bicchiere in vetro
 Due velocità
 Funzione ad impulsi
 Reverse
 Non adatta ad uso professionale
 Velocità con variatore

*Body and blade in stainless steel, glass jar
 Two speed levels
 Pulse function
 Reverse function
 Not suitable for commerciale use
 Variable speed*

BL-H

COD. FRU01910 N. 220



P.N. - N.W.	4.2 Kg
POTENZA - POWER	1500 W / 220~240 V
CAPCITA' - CAPACITY	2 Lt
GIRI MOTORE - R.P.M.	28.000 min
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	200x250x500 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

Bicchiere in polycarbonato
 Velocità con variatore
 Funzione ad impulsi
 Non adatto ad uso professionale
 Polycarbonate container
 Variable speed
 Pulse function

Not suitable for commerciale use

BL-A1

COD. FRU01893 N. 221



P.N. - N.W.	5 Kg
POTENZA - POWER	1500 W / 220~240 V
CAPCITA' - CAPACITY	2 Lt
GIRI MOTORE - R.P.M.	20.000 - 28.000 min
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	190x220x510 mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	330x255x530 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

Velocità con variatore
 Astina di sicurezza

*Variable speed
 Safety lever*

BL-C

COD. FRU01900

N. 222



Con funzione di prenotazione "Booking" è possibile impostare l'orario di accensione così da trovare la pietanza pronta anche in assenza dell'operatore.

Bicchiere in vetro borosilicato; è un materiale robusto, noto per le sue qualità di resistenza agli sbalzi termici e per il suo basso coefficiente di dilatazione. Dotata di un dispositivo di sicurezza. Se la macchina si surriscalda si spegne.

Coperchio con sensore di sicurezza.

With the "Booking" function it is possible to set the switch-on time so as to find the dish ready even in the absence of the operator.

The borosilicate glass beaker is a sturdy material, known for its resistance to thermal changes and its low expansion coefficient. With a security device. If the machine overheats, will shut down.

Lid with safety sensor

9 tipi di funzioni con impostazioni predefinite:

1. HEATING Solo funzione riscaldante
2. BLENDING Solo funzione frullatore
3. BOOKING funzione avvio ritardato programmato
4. GRAINS programma da 26 Min.
5. POTTAGE programma zuppe da 20 Min
6. BABY FOOD programma omogeneizzato da 26 Min
7. FRUIT programma frappe' da 1,30 Min
8. PULSE funzione frullatore a massima potenza
9. SMOOTHIE programma frullato da 65 Sec.

9 types of functions with default settings

1. HEATING heating function only
2. BLENDING Blender function only
3. BOOKING programmed delayed start function
4. GRAINS 26 Min. Program
5. POTTAGE soup program of 20 Min
6. BABY FOOD program homogenized edited from 26 Min
7. FRUIT frappe 'program from 1.30 Min
8. PULSE maximum power blender function
9. SMOOTHIE program of 65 Sec

P.N. - N.W.

7Kg

POTENZA FRULLATORE - BLENDER POWER

600 W / 220~240 V

POTENZA RESISTENZA - RESISTENCE POWER

1000 W / 220~240 V

VELOCITÀ - SPEED

16000 - 26000 min

CAPACITÀ - CAPACITY

1,75 Lt

DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)

230x255x490 mm

DIM. IMBALLO - PACKAGING

570x370x330 mm

ORIGINE - ORIGIN

ASIA



- Display digitale
- Variatore di velocità
- Termostato di sicurezza

- Digital display
- Variable speed
- Safety thermostat

INSONORIZZATORE / SOUND COVER

INSONORIZZATORE / SOUND COVER

COD. COV002

N. 223



P.N. - N.W.

5 Kg

DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)

250x360x540 mm

DIM. IMBALLO - PACKAGING

760x570x330 mm

ORIGINE - ORIGIN

ASIA

In policarbonato trasparente
Riduce il rumore dell'80%

In transparent polycarbonated
Reducing the noise up to 80%


Beckers

FI 160

COD. FIM01600 N. 224



P.N. - N.W.	1.14 Kg
POTENZA - POWER	200 W / 220~240 V / 50 Hz
VELOCITA' - SPEED RPM	9.000/15.000 rpm
ALTEZZA BRACCIO MESCOLATORE - MIXER ARM DIMESION	160 mm
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	Ø 65 X 400h mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

Adatto per emulsioni e puree
Qtà max di miscelazione: 12 L
Motore con protezione da surriscaldamento
Funzionamento manuale ad impulsi
Pulsante con 2 velocità
Braccio mescolatore in acciaio inox
Gruppo coltelli in acciaio inox

*Suitable for emulsions and purees
Max mixing qty: 12 L
Motor with overheating protection
Manual pulsed operation
Button with 2 speeds
Mixing arm in stainless steel
S.S knife group*

FI 280

COD. FIM02800 N. 225



P.N. - N.W.	3 Kg
POTENZA - POWER	500 W / 220~240 V / 50 Hz
VELOCITA' - SPEED RPM	10000 min
ALTEZZA BRACCIO MESCOLATORE - MIXER ARM DIMESION	420 mm
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	Ø 157x786h mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

Adatto per emulsioni e puree
Qtà max di miscelazione: 50L
Doppio isolamento del motore
Interruttore di sicurezza
Interruttore on/off
Funzionamento continuo o ad impulsi
Braccio mescolatore in acciaio inox
Gruppo coltelli in acciaio inox

*Suitable for emulsions and purees
Max mixing qty: 50L
Double insulation of the motor
Safety switch
On/Off switch
Continuous or pulsed operation
Mixing arm in stainless steel
S.S knife group*

IMBUTO COLATORE / CONFECTIONERY DISPENSER FUNNEL

IM18

COD. IMB01800 N. 226



P.N. - N.W.	1,05 Kg
CAPACITÀ - CAPACITY	1,8 Lt
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	Ø 194x210 mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	500x500x425 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

In acciaio inox con maniglia in plastica
Diametro: Ø 194 mm
Dotata di 3 punte dosatrici
da utilizzare a seconda della consistenza

*Stainless steel with plastic handle
Diameter: Ø 194 mm
Included with 3 dosing tips
to be used depending on the consistency*

IC 250

COD. SPA01674

N. 227



Telaio in acciaio inox
Altezza colonna regolabile

*Stainless steel body
Height of the column adjustable*

Lo spaccaghiaccio propone un ghiaccio non tritato ma spaccato in modo che resiste più a lungo alla liquefazione. Dotato di struttura portante in acciaio inox sostenuto da una barra di alluminio anodizzato che consente anche la regolazione su tre diverse altezze per lavorare con bacinelle, bicchieri, bicchieroni da cocktail, da frappe e frullato. Le parti in plastica sono a norme per uso alimentare.

Ice crusher offers a non-crushed ice but splitted so it can resist more long to the liquefaction.

It's equipped with load-bearing structure in stainless steel supported by an anodize aluminum bar that also allows adjustment of three different heights to work with trays, cups, cocktail glasses, frappe and milkshake glasses. The plastic parts are standards food.



P.N. - N.W.

10 Kg

POTENZA - POWER

250 W / 220~240 V

PRODUZIONE ORARIA - PRODUCTION/HOUR

120 Kg

DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)

200x300x(470-570) mm

DIM. IMBALLO - PACKAGING

350x250x520 mm

ORIGINE - ORIGIN

COMUNITA' EUROPEA / EUROPEAN COMMUNITY

CIOCCOLATIERA

CHOCOLATE DISPENSER



La fontana di cioccolato crea un'atmosfera unica e magica durante feste e ricevimenti, completamente smontabile e facilissima da pulire.

The chocolate fountain creates an unique and magic atmosphere during parties and receptions, are fully removable and easy to clean.

CIOCCOLATIERA / CHOCOLATE DISPENSER

Vasca in polycarbonato
Riscaldamento diretto con mescolamento continuo

Polycarbonat bowl
Direct heating with continuous mixing

C-02

COD. CIO01150 N. 228



Termostato di mantenimento 80°
Thermostat maintenance 80°

Termostato lavoro 120°
Work thermostat 120°



P.N. - N.W.	5 Kg
POTENZA - POWER	1200 W / 220~240 V / 50-60 Hz
CAPACITA' - CAPACITY	6 Lt
TEMPERATURA - TEMPERATURE	0-90°C
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	380x260x470 mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	310x310x480 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

C-03

COD. CIO01200 N. 229



P.N. - N.W.	7,3 Kg
POTENZA - POWER	1006 W / 220~240 V / 50-60 Hz
CAPACITA' - CAPACITY	5 Lt
TEMPERATURA - TEMPERATURE	65° - 85°C
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	Ø 230x455h mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	385x385x525 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

Temperatura ambiente richiesta: 10°C a 32°C
Vasca in polycarbonato
Mescolamento continuo, garantisce consistenza omogenea
Erogatore antigoccia
Fondo del contenitore in acciaio
Gocciolatoio con indicatore galleggiante di troppo pieno
Protezione contro il surriscaldamento

Required ambient temperature: 10 °C to 32 °C
Polycarbonate bowl
Continuous mixing, guarantees homogeneous consistency
Anti-drip dispenser
Bottom of in steel container
Drip with overflow floating indicator
Protection against overheating

Sistema di riscaldamento a bagnomaria, impedisce al cioccolato di bruciare
Bain-marie heating system, prevents chocolate from burning

C-04

COD. CIO01300 N. 230



P.N. - N.W.	5 Kg
POTENZA - POWER	1200 W / 220~240 V / 50Hz
CAPACITA' - CAPACITY	3 Lt
TEMPERATURA - TEMPERATURE	0-90°C
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	260x220x420 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA



BM8

COD. BAG01700 N. 231

SCIOGLITORE PER CIOCCOLATO
CHOCOLATE WARMER



P.N. - N.W.	0,9 Kg
POTENZA - POWER	70 W / 220~240 V / 50/60 Hz
CAPACITA' - CAPACITY	1 Kg
TEMPERATURA - TEMPERATURE	0-90°C
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	Ø 190x120h mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	300x250x200 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

Corpo in plastica
Pentola in acciaio inox
Diametro pentola: Ø 170 mm

Plastic body
Bowl in S.S
Bowl diameter: Ø 170 mm

Beckers

FONTANE DI CIOCCOLATO / CHOCOLATE FOUNTAIN

Corpo in acciaio inox
Funzionamento con vite senza fine

Body in Stainless steel
Working with no-end screw

F4

COD. FON04000

N. 232



P.N. - N.W.

6 Kg

POTENZA - POWER

265 W / 220~240 V / 50/60 Hz

CAPACITA' - CAPACITY

5 Kg CIOCCOLATO /
CHOCOLATE

TEMPERATURA - TEMPERATURE

0-110°C

DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)

Ø 330 x 600h mm

DIM. IMBALLO - PACKAGING

380x380x690 mm

ORIGINE - ORIGIN

ASIA



F5

COD. FON05000

N. 233



P.N. - N.W.

8 Kg

POTENZA - POWER

310 W / 220~240 V / 50/60 Hz

CAPACITA' - CAPACITY

8 Kg CIOCCOLATO /
CHOCOLATE

TEMPERATURA - TEMPERATURE

0-150°C

DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)

Ø 370 x 800h mm

DIM. IMBALLO - PACKAGING

280x520x680 mm

ORIGINE - ORIGIN

ASIA

Beckers

MACCHINA ZUCCHERO FILATO CON CARRELLO COTTON CANDY MACHINE WITH TROLLEY

Ottima per le tue feste!
La macchina per lo zucchero filato e per i pop corn.
Dal design originale saranno protagoniste delle tue feste.
Linea studiata per un'eccellente pulizia dopo l'uso.

Excellent for your parties!
The machine cotton candy and popcorn.
With the original design will be part of your parties.
Accurated line providing excellent clean after use.

ZF30

COD. ZAF01000 N. 234



POTENZA - POWER	1,03 Kw / 220~240 V
P.N. - N.W.	25 Kg
PRODUZIONE - PRODUCTION	1 ogni 30 sec.
VASCA - PAN	ACCIAIO INOX - STAINLESS STEEL
CUPOLA - DOME	POLICARBONATO - POLYCARBONATE
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	960x530x1220 mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	650x570x510 mm
DIMENSIONI IMBALLO CUPOLA PACKAGING DIMENSIONS DOME	500x500x420 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

MACCHINA POP- CORN / POP CORN MACHINE

PC6

COD. POP01710 N. 235



POTENZA - POWER	1440 W / 220~240 V 50-60 Hz
P.N. - N.W.	20 Kg
TEMPERATURA MASSIMA MAXIMUM TEMPERATURE	50 - 245°C
DOSAGGIO OLIO - OIL DOSAGE	50 ml
DOSAGGIO ZUCCHERO - SUGAR DOSAGE	100 g
DOSAGGIO MAIS - CORN DOSAGE	150 g
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	505x370x680 mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	560x410x710 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

CAR6

COD. CAR01709 N. 236



P.N. - N.W.	10 Kg
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	696x364x847 mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	590x450x860 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

Ruote con colori assortiti casuali

Wheels with randomly colours

IMPASTATRICI PLANETARIE

PLANETARY MIXER



Le impastatrici planetarie lavorano con movimento rotatorio e di rotazione intorno al centro, impastando e mescolando in modo completo ed omogeneo lungo tutte le pareti della ciotola. Adatte per diversi tipi di impasto, quali pizza, pane, biscotti, croissant, brioche, bignè, pan di spagna, pasta frolla, meringhe, puree, maionese, salse varie, panna montata.

The planetary mixers work with rotary movement and rotation around the center, mixing and stirring in a complete mode and homogeneous along all the walls of the bowl.

Suitable for different types of dough, such as pizza, bread, biscuits, croissants, brioche, cream puffs, sponge cake shortbread, meringues, purees, mayonnaise, sauces, whipped cream.

IMPASTATRICE PLANETARIA / PLANETARY MIXER

Griglia di protezione in acciaio inox
Microswitch sulla testata
Microswitch sulla griglia di protezione
Pulsanti on/off
Cambio manuale a tre velocità
Origine Asia

Stainless steel protection griddle
Microswitch on the head
Microswitch on the protection griddle
On/Off switch
Three speed manual transmission
Origin : Asia

IP 7

COD. PLA01700 N. 237



POTENZA - POWER	0,325 Kw
VOLTAGGIO - VOLTAGE	220~240 V
VOLUME VASCA - BOWL VOLUME	7,5 Lt - ACCIAIO INOX - S.S. #201
CAPACITÀ VASCA DI FARINA SECCA BOWL CAPACITY DRY FLOUR	0,8 Kg
VELOCITÀ R.P.M. FRUSTA - WIRE WHIP	40-250
VELOCITÀ R.P.M. SPATOLA - FLAT BEATER	1080
VELOCITÀ R.P.M. UNCINO - SPIRAL HOOK	1080
P.N. - N.W.	21 Kg
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	410x250x420 mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	475x285x495 mm

Inclusi
Included

Frusta
Wire wip



IP 10

COD. PLA01710 N. 238



POTENZA - POWER	0,6 Kw
VOLTAGGIO - VOLTAGE	220~240 V
VOLUME VASCA - BOWL VOLUME	10 Lt - ACCIAIO INOX - S.S. #304
CAPACITÀ VASCA DI FARINA SECCA BOWL CAPACITY DRY FLOUR	2,5 Kg
VELOCITÀ R.P.M. FRUSTA - WIRE WHIP	480
VELOCITÀ R.P.M. SPATOLA - FLAT BEATER	244
VELOCITÀ R.P.M. UNCINO - SPIRAL HOOK	148
P.N. - N.W.	52 Kg
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	470x380x680 mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	560x470x830 mm

Spatola
Flat beater



Trasmissione a ingranaggi con vite senza fine
Gear trasmission with endless worm

IP 20

COD. PLA01715 N. 239



POTENZA - POWER	1,1 Kw
VOLTAGGIO - VOLTAGE	220~240 V
VOLUME VASCA - BOWL VOLUME	20 Lt - ACCIAIO INOX - S.S. #304
CAPACITÀ VASCA DI FARINA SECCA BOWL CAPACITY DRY FLOUR	5 Kg
VELOCITÀ R.P.M. FRUSTA - WIRE WHIP	462
VELOCITÀ R.P.M. SPATOLA - FLAT BEATER	317
VELOCITÀ R.P.M. UNCINO - SPIRAL HOOK	197
P.N. - N.W.	63 Kg
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	540x410x860 mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	640x500x1010 mm

Uncino
Spiral hook



Trasmissione a ingranaggi con vite senza fine
Gear trasmission with endless worm

IP 30

COD. PLA01720 N. 240



POTENZA - POWER	1,5 Kw
VOLTAGGIO - VOLTAGE	220~240 V
VOLUME VASCA - BOWL VOLUME	25 Lt - ACCIAIO INOX - S.S. #304
CAPACITÀ VASCA DI FARINA SECCA BOWL CAPACITY DRY FLOUR	6 Kg
VELOCITÀ R.P.M. FRUSTA - WIRE WHIP	462
VELOCITÀ R.P.M. SPATOLA - FLAT BEATER	317
VELOCITÀ R.P.M. UNCINO - SPIRAL HOOK	197
P.N. - N.W.	83 Kg
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	550x500x890 mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	640x520x1060 mm

Trasmissione a ingranaggi con vite senza fine
Gear trasmission with endless worm

Beckers

TAGLIAVERDURE

VEGETABLE CUTTER



Progettato e costruito con materiali in grado di fornire ottime prestazioni.

Sono la soluzione più veloce per preparare e servire ogni tipo di verdura.

La soluzione più veloce per tagliare in modo regolare.

Designed and built with materials capable of providing excellent performance.

They are the fastest way to prepare and serve all types of vegetables.

The fastest way to cut smoothly.

VCH 300

COD. TAG01999

N. 241



Corpo in alluminio e acciaio inox

5 Dischi inclusi:

Z3 = Disco per grattugiare e sfilacciare

Z4 = Disco per grattugiare e sfilacciare

Z7 = Disco per grattugiare e sfilacciare

E2 = Disco per affettare

E4 = Disco per affettare

*Aluminum body and stainless steel**5 Discs included:**Z3 = Disc for grating and shredding**Z4 = Disc for grating and shredding**Z7 = Disc grating and shredding**E2 = Slicing disc**E4 = Slicing disc*

P.N. - N.W.

22 Kg

POTENZA - POWER

550 W / 220~240 V

PRODUZIONE ORARIA - OUTPUT CAPACITY

300 Kg/h

DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)

240x540x510 mm

DIM. IMBALLO - PACKAGING

310x560x570 mm

ORIGINE - ORIGIN

ASIA



DISCHI PER AFFETTARE / DISCS FOR SLICING

Adatti per tagliare cetrioli, carote, anelli di cipolla, patate fritte, cavoli bianchi.
Suitable to cut cucumbers, carrots, onion rings, fried potatoes, white cabbage.



TAG02001
Mod. E1
1 mm
N. LIST 242



TAG02002
Mod. E2
2 mm
N. LIST 243



TAG02003
Mod. E4
4 mm
N. LIST 244



TAG02005
Mod. E6
6 mm
N. LIST 245

Lavabili in lavastoviglie / can be washed in dishwasher



TAG02006
Mod. E8
8 mm
N. LIST 246

TAG02007
Mod. E10
10 mm
N. LIST 247

TAG02008
Mod. E14
14 mm
N. LIST 248

In alluminio alimentare, non lavabili in lavastoviglie / food grade aluminum, not dishwasher safe

Dischi a lama FALCE adatto per affettare salumi duri
Discs with sickle blade FALCE suitable for slicing hard meats



TAG03001
Mod. E1S
1 mm
N. LIST 249

TAG03002
Mod. E2S
2 mm
N. LIST 250

TAG02004
Mod. E5
5 mm
N. LIST 251

Lavabili in lavastoviglie / can be washed in dishwasher

DISCHI PER TAGLIO FIAMMIFERO / CUTTING DISCS Julienne



TAG03009
Mod. H 2,5
2,5 mm
N. LIST 252



TAG02009
Mod. H 4
4 mm
N. LIST 253



TAG02010
Mod. H 6
6 mm
N. LIST 254



TAG02011
Mod. H 8
8 mm
N. LIST 255



TAG02012
Mod. H 10
10 mm
N. LIST 256

Lavabili in lavastoviglie / can be washed in dishwasher

DISCHI PER SFILACCIARE/ SHREDDING DISCS

Adatti per sedano, carote, verdure, formaggi, noci, cioccolato.
Suitable to celery, carrots, vegetables, cheese, nuts, chocolate.



TAG02024
Mod. Z2
2 mm
N. LIST 257

TAG02013
Mod. Z3
3 mm
N. LIST 258

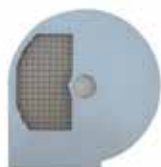
TAG02014
Mod. Z4
4 mm
N. LIST 259



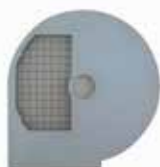
TAG02015
Mod. Z7
7 mm
N. LIST 260

Lavabili in lavastoviglie / *can be washed in dishwasher*

DISCHI PER CUBETTARE da abbinare con disco per affettare serie "E" CUBE CUTTING DISCS to be used together with slicing disc "E" serie



TAG02017
Mod. D 8x8
8 mm
N. LIST 261
da abbinare al disco E8
combine with E8



TAG02018
Mod. D 10x10
10 mm
N. LIST 262
da abbinare al disco E10
combine with E10



TAG03021
Mod. D 12x12
12 mm
N. LIST 263
da abbinare al disco E14
combine with E14

Lavabili in lavastoviglie / *can be washed in dishwasher*

DISCHI PER TAGLIO A BASTONCINI da abbinare con disco per affettare serie "E" SHREDDING DISCS to be used together with slicing disc "E" serie

Adatti per patatine fritte / *Suitable for french fries*



TAG02020
Mod. B6
6 mm
N. LIST 264
da abbinare al disco E6
combine with E6

TAG02021
Mod. B8
8 mm
N. LIST 265
da abbinare al disco E8
combine with E8

TAG02022
Mod. B10
10 mm
N. LIST 266
da abbinare al disco E10
combine with E10

Lavabili in lavastoviglie / *can be washed in dishwasher*

DISCHI PER GRATTUGLIARE / GRATING DISCS



TAG02023
Mod. V
N. LIST 267

Lavabili in lavastoviglie / *can be washed in dishwasher*

TAGLIA FRUTTA-VERDURA MANUALE MANUAL FRUIT-VEGETABLE CUTTER

FV 10

COD. TAG01100 N. 268



P.N. - N.W.	5 Kg
SPESORE TAGLIO - SLICE THICKNESS	4 mm
N° LAME - N° OF BLADE	13
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	450x200x205 mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	450x210x210 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

FV 13

COD. TAG01300 N. 269



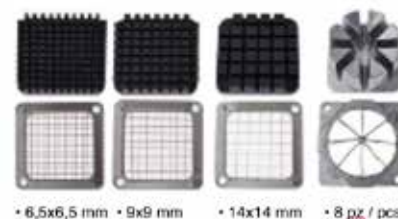
P.N. - N.W.	5 Kg
SPESORE TAGLIO - SLICE THICKNESS	5,5 mm
N° LAME - N° OF BLADE	10
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	450x200x205 mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	450x210x210 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

TP5 - TAGLIAPATATE / POTATOES CUTTER

COD. TAG01873 N. 270



P.N. - N.W.	4 Kg
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	275x175x205 mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	360x200x250 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA



In acciaio inox e alluminio
Comprese 4 lame di cui una per tagliare agrumi e mele in 8 pezzi
Misure taglio: 6,5x6,5 mm; 9x9 mm; 14x14 mm
Piedini con ventosa per maggior stabilità

Made of S.S and aluminum alloy steel
Including 4 blades of which one for cut citrus fruits and apples in 8 pieces.
Cutting dimension: 6,5x6,5 mm; 9x9 mm; 14x14 mm
Feet with suction cup for greater stability

TC6 - TAGLIA POMODORO / TOMATO CUTTER

COD. TAG01600 N. 271



P.N. - N.W.	1,8 Kg
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	330x285x475 mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	420x215x210 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

Bocca Ø cm 8
Taglia in 6 spicchi
Piedini antiscivolo
Dotato di 6 lame seghettate in acciaio inox
Lo spintore è caricato a molla ed è dotato di due maniglie comode e sicure
Adatto per affettare pomodori, mele, kiwi

Mouth Ø cm 8
Cut into 6 wedges
Non-slip feet
Equipped with 6 serrated stainless steel blades,
The pusher is spring loaded and has two comfortable and safe handles
Suitable for slicing tomatoes, apples, kiwi

CUTTER / CUTTER

Variatore di velocità
Coperchio trasparente con guarnizione in silicone a tenuta liquidi
Corpo in acciaio inox # 202
Vasca in acciaio inox # 304
Gruppo lame con mozzo in acciaio inox # 316
Motore ventilato con protezione termica e freno motore

Variable speed
Transparent cover with silicon watertight seal
Stainless steel body #202
Stainless steel tank #304
Blades set assembled on a S.S hub #316
Ventilated motor with thermal protection and motor-brake

CUTTER / CUTTER

HR6

COD. CUT03010 N. 272



P.N. - N.W.	18,2 Kg
POTENZA - POWER	1800 W / 220~240 V / 50 Hz
N° GIRI LAME - R.P.M.	1100 - 2200 min
CARICO DI LAVORO - WORKLOAD	6 Lt
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	380x280x380 mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	565x365x440 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

HR9

COD. CUT03005 N. 273



P.N. - N.W.	19,5 Kg
POTENZA - POWER	1800 W / 220~240 V / 50 Hz
N° GIRI LAME - R.P.M.	1100 - 2200 min
CARICO DI LAVORO - WORKLOAD	9 Lt
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	470x290x435 mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	570x385x460 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

PELATATE / POTATO PEELER

Pelapatate elettrico professionale da appoggio a pavimento con cassetto di raccolta.

Professional Electric Potato Peeler countertop with the catch tray.

PPP 6

COD. PEL01200 N. 274



P.N. - N.W.	30 Kg
POTENZA - POWER	0,37 Kw / 220~240 V / 50Hz
CAPACITA' - CAPACITY	6 Lt / 9 Kg
PRODUZIONE ORARIA - HOURLY PRODUCTION	100-240 Kg/h
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	400x670x843 mm
ORIGINE - ORIGIN	ITALY



PPP 10

COD. PEL01205 N. 275



P.N. - N.W.	40 Kg
POTENZA - POWER	0,56 Kw / 220~240 V / 50Hz
CAPACITA' - CAPACITY	10 Lt / 12 Kg
PRODUZIONE ORARIA - HOURLY PRODUCTION	240-480 Kg/h
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	400x670x690 mm
ORIGINE - ORIGIN	ITALY

PPP 15

COD. PEL01210 N. 276



P.N. - N.W.	50 Kg
POTENZA - POWER	0,90 Kw / 220~240 V / 50Hz
CAPACITA' - CAPACITY	15 Lt / 16 Kg
PRODUZIONE ORARIA - HOURLY PRODUCTION	480-900 Kg/h
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	400x670x981 mm
ORIGINE - ORIGIN	ITALY

PPH 15

COD. PEL01000 N. 277



P.N. - N.W.	61 Kg
POTENZA - POWER	750 W / 220~240 V
CAPACITA' - CAPACITY	15 Kg
PRODUZIONE ORARIA - HOURLY PRODUCTION	300 Kg/h
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	460x320x1080 mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	640x520x1220 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

Vasca raccolta acqua
Water collection tank



Disco pelapatate
Potato peeler disk



TRITACARNE / MEAT MINCER

Motore ventilato
Bocca in acciaio inox #304
Inversione di marcia
Coltello e piastra in dotazione Ø 4,5 mm

Ventilated motor
Stainless steel mincing mouth #304
With reverse
Knife and standard plate Ø 4,5 mm



TMM 22 MN

COD. TRI01900

N. 278



P.N. - N.W.	39 Kg
POTENZA - POWER	1,1 Kw / 1,5 Hp / 220~240 V / 50Hz
GIRI MOTORE - MOTOR	1335 rpm
PRODUZIONE ORARIA - HOURLY PRODUCTION	300 Kg/h
DIAMETRO BOCCA - MOUTH DIAMETER	Ø 22
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	235x440x447 mm
ORIGINE - ORIGIN	ITALY

TMM 32 MN

COD. TRI01905

N. 279



P.N. - N.W.	43 Kg
POTENZA - POWER	1,8 Kw / 2.2 Hp / 220~240 V / 50Hz
GIRI MOTORE - MOTOR	1400 rpm
PRODUZIONE ORARIA - HOURLY PRODUCTION	600 Kg/h
DIAMETRO BOCCA - MOUTH DIAMETER	Ø 32
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	235x440x447 mm
ORIGINE - ORIGIN	ITALY

TMM 22 TR

COD. TRI01910

N. 280



P.N. - N.W.	39 Kg
POTENZA - POWER	1,5 Kw / 2.0 Hp / 380 V / 50Hz
GIRI MOTORE - MOTOR	1410 rpm
PRODUZIONE ORARIA - HOURLY PRODUCTION	300 Kg/h
DIAMETRO BOCCA - MOUTH DIAMETER	Ø 22
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	235x440x447 mm
ORIGINE - ORIGIN	ITALY

TMM 32 TR

COD. TRI01915

N. 281



P.N. - N.W.	43 Kg
POTENZA - POWER	2.2 Kw / 3.0 Hp / 380 V / 50Hz
GIRI MOTORE - MOTOR	13450 rpm
PRODUZIONE ORARIA - HOURLY PRODUCTION	600 Kg/h
DIAMETRO BOCCA - MOUTH DIAMETER	Ø 32
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	235x440x447 mm
ORIGINE - ORIGIN	ITALY

HAMBURGATRICE / HAMBURGER PRESSER

Le hamburgatrici sono ottime per preparare in modo facile e veloce hamburger tondi e compatti, utilizzando macinato di manzo o impasti di carne, pesce, verdure, uova, pangrattato ecc...

The hamburger presser is good to prepare easily and quickly round and compact burgers, using ground beef or mixtures of meat, fish, vegetables, eggs, bread crumbs etc ...

MH 100

COD. HAM01997 N. 282



P.N. - N.WEIGHT	5,2 Kg
Ø HAMBURGER - Ø HAMBURGER	100 mm
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	160x230x270 mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	230x280x310 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

MH 130

COD. HAM01998 N. 283



P.N. - N.WEIGHT	5,6 Kg
Ø HAMBURGER - Ø HAMBURGER	130 mm
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	160x230x270 mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	230x280x310 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

GRATTUGIA

GRATER



Grattuggia: è un accessorio molto utile usato in cucina e nell'industria alimentare per grattuggiare degli alimenti in piccoli pezzi di dimensione omogenea.

Viene utilizzato anche per altri alimenti di consistenza simile come il lardo, i formaggi, il pane, le cotenne, la frutta secca e componenti di ripieni.

Linea curata che consente un'ottima pulizia dopo l'utilizzo.

Grater: is a very useful accessory used in cooking and in food industry for grating food into small pieces of uniform size.

It is also used for other similar consistency foods such as bacon, cheese, bread, pork rinds, dried fruit and components of fillings.

Cured line providing excellent cleaning after use.

GRATTUGIA / GRATER

Struttura in alluminio
Microswitch di sicurezza
Rullo grattugia in acciaio inox AISI #304
estraibile e lavabile in lavastoviglie

Aluminum body
Safety microswitch
Grater removable in s.s AISI #304
and dishwasher safe

GF8

COD. GRA02000 N. 284



P.N. - N.W.

8,2 Kg

POTENZA - POWER

0,45 Kw / 220~240 V / 0,5 Hp

DIMENSIONI BACINELLA IN ACCIAIO INOX
DIMENSIONS BOWL STAINLESS STEEL

Ø 170x60 h cm

DIMENSIONI BASE - BASEMENT DIMENSIONS

170x290 mm

DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)

290x249x295 mm

DIM. IMBALLO - PACKAGING

320x275x335 mm

ORIGINE - ORIGIN

ITALY

Il Mod. GF8 è disponibile con supplemento nei colori:

● ROSSO: GRA02005

Mod. GF8 is available with supplement in colors:

● RED: GRA02005



GF12

COD. GRA01010 N. 285



P.N. - N.W.

17,5 Kg

POTENZA - POWER

1,1 Kw / 220~240 V / 1,5 Hp

DIMENSIONI BACINELLA IN ACCIAIO INOX
DIMENSIONS BOWL STAINLESS STEEL

200x130 mm

DIMENSIONI BASE - BASEMENT DIMENSIONS

280x405 mm

DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)

405x280x420 mm

DIM. IMBALLO - PACKAGING

490x325x485 mm

ORIGINE - ORIGIN

ITALY

Beckers

SEGAOSSA

BONE SAW



Segaossa: accessorio indispensabile per la macelleria.
Di facile pulizia.
Perfette per la produzione di salsicce, salami ed altri
insaccati. Ideali anche per casa o ristorante.

*Bone Saw: essential accessory for the butcher's shop.
Easy to clean.
Perfect for the production of sausages, salami and
other sausages. Also ideal for home or restaurant.*

SO1650

COD. SEG01650

N. 286



PIATTO FISSO
FIXED PLATE



P.N. - N.W.

47 KG

POTENZA - POWER

750 W / 1 Hp / 220~240 V / 50 Hz

SPESSORE LAMA - BLADE THICKNESS

0,5 mm

LUNGHEZZA SEGA - SAW LENGTH

1650 mm

LARGHEZZA SEGA - SAW WIDTH

16 mm

SPESSORE TAGLIO - CUTTING THICKNESS

5-155 mm

TEMPO DI ROTTURA - BRAKE TIME

0,2 s

DIMENSIONI TAVOLO DI LAVORO - WORK TABLE SIZE

505x415 mm

DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)

550x500x920

DIM. IMBALLO - PACKAGING

585x585x980 mm

ORIGINE - ORIGIN

ASIA

VETRINE

SHOWCASE



Disponibili vetrine per tutte le esigenze.
Vetrine NEUTRE, ideali per l'esposizione ed il mantenimento come brioches, dolci e stuzzichini.
Vetrine CALDE, utili per la conservazione di alimenti.
Vetrine REFRIGERATE, utili per pasticcerie, bar e ristoranti.

Showcases available for all needs.
NEUTRAL showcases, ideal for showing and maintaining foods such as brioches, sweet and appetizers.
Useful HOT showcases for food storage.
REFRIGERATED showcases useful for bakeries, bars and restaurants.

VETRINA NEUTRA / NEUTRAL SHOWCASE

Basamento in acciaio inox
Corpo in vetro

Stainless steel base
Glass body



RTN 25

COD. VET01300 N. 287



P.N. - N.W. 9 Kg
CAPACITA' - CAPACITY 25 Lt
PIANO - SHELF VETRO SINGOLO / SINGLE GLASS
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH) 554x376x305 mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING 624x457x362 mm
ORIGINE - ORIGIN ASIA
Apertura lato operatore Side opening door operator

RTN 45

COD. VET01305 N. 288



P.N. - N.W. 12,5 Kg
CAPACITA' - CAPACITY 45 Lt
PIANO - SHELF VETRO DOPPIO / DOUBLE GLASS
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH) 554x376x370 mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING 624x457x427 mm
ORIGINE - ORIGIN ASIA
Apertura lato operatore Side opening door operator

RTZ 35

COD. VET01310 N. 289



P.N. - N.W. 8,6 Kg
CAPACITA' - CAPACITY 35 Lt
PIANO - SHELF VETRO SINGOLO / SINGLE GLASS
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH) 554x361x305 mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING 630x440x370 mm
ORIGINE - ORIGIN ASIA
Apertura su entrambi i lati Opening doors on both sides

RTZ 50

COD. VET01315 N. 290



P.N. - N.W. 11,9 Kg
CAPACITA' - CAPACITY 50 Lt
PIANO - SHELF VETRO DOPPIO / DOUBLE GLASS
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH) 554x361x370 mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING 630x460x430 mm
ORIGINE - ORIGIN ASIA
Apertura su entrambi i lati Opening doors on both sides

Beckers

VETRINE A CALDO

HOT SHOWCASE



La vetrina calda è un espositore professionale per bar, utile per conservare ed esporre cornetti, brioches ecc... con un sistema di riscaldamento ad acqua la vetrina terrà al caldo le brioches che sembreranno appena sfornate.

The hot showcase is a display professional stand for bar, helpful to keep and show croissants, pastries etc ... with a system of water heating showcase keep you warm croissants that seem freshly baked.

VETRINA A CALDO / HOT SHOWCASE

Basamento in acciaio inox

Stainless steel base

DH 260

COD. VET01843 N. 291



PESO - WEIGHT	13 Kg
POTENZA - POWER	0,25 Kw / 220~240 V / 50-60 Hz
TEMPERATURA - TEMPERATURE	+30°C ~ +90°C
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	500x370x276 mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	560x410x310 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

DH 395

COD. VET01844 N. 292



PESO - WEIGHT	15 Kg
POTENZA - POWER	0,25 Kw / 220~240 V / 50-60 Hz
TEMPERATURA - TEMPERATURE	+30°C ~ +90°C
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	500x370x412 mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	560x410x450 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

DHN 300

COD. VET01848 N. 293



PESO - WEIGHT	13Kg
POTENZA - POWER	300 W / 220~240 V 50-60 Hz
TEMPERATURA - TEMPERATURE	+30°C ~ +85°C
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	554x376x311 mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	630x480x390 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

Fianchi in vetro temperato con frontale ricurvo
Sistema di riscaldamento con resistenza
Serbatoio acqua sul fondo per aggiungere umidità quando necessario
Ulteriore serbatoio profondo GN 1/9 x 2,5" per mantenersi tutta la giornata
Guarnizione in gomma tra vetro anteriore e laterale per prevenire la perdita di calore
Indicatore riscaldamento

DHN 500

COD. VET01849 N. 294



PESO - WEIGHT	19 Kg
POTENZA - POWER	500 W / 220~240 V 50-60 Hz
TEMPERATURA - TEMPERATURE	+30°C ~ +85°C
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	554x376x432 mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	630x470x530 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

Tempered glass sides and curved glass front
Heating System with resistance
Water reservoir at the bottom to add humidity when needed
Extra deep reservoir GN 1/9 x 2.5" to last for whole day
Rubber seal between front and side glass to prevent heat loss
Heating indicator

VETRINA A CALDO / HOT SHOWCASE

Telaio in acciaio inox
4 ripiani estraibili
Indicatore della temperatura
Vetro scorrevole su un lato

Stainless steel body
4 extractable shelves
Temperature indicator
Sliding glass on 1 side

DH 580

COD. VET01647 N. 295



P.N. - N.W.	32 Kg
POTENZA - POWER	1 Kw / 220~240 V / 50-60 Hz
TEMPERATURA - TEMPERATURE	+30°C ~ +90°C
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	640x360x530 mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	690x400x580 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

DH 805

COD. VET01648 N. 296



P.N. - N.W.	41 Kg
POTENZA - POWER	1,5 Kw / 220~240 V / 50-60 Hz
TEMPERATURA - TEMPERATURE	+30°C ~ +90°C
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	865x360x625 mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	920x400x670 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

VETRINA A CALDO / HOT SHOWCASE

Telaio in acciaio verniciato
3 ripiani estraibili e regolabili
Indicatore della temperatura
Dispositivo per il mantenimento dell'umidità
Vetro scorrevole su 2 lati
Luce interna

*Painted sheet body
3 extractable and adjustable shelves
Temperature indicator
Device for maintaining humidity
Sliding glass on 2 sides
Internal lighting*

R602

COD. VET01834 N. 297



P.N. - N.W.	38 Kg
POTENZA - POWER	1,84 Kw / 220~240 V / 50-60 Hz
TEMPERATURA - TEMPERATURE	+30°C ~ +90°C
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	670x440x645 mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	750x600x720 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

R601

COD. VET01649 N. 298



P.N. - N.W.	50 Kg
POTENZA - POWER	1,84 Kw / 220~240 V / 50-60 Hz
TEMPERATURA - TEMPERATURE	+30°C ~ +90°C
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	900x478x605 mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	970x590x700 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

R603

COD. VET01650 N. 299



P.N. - N.W.	72 Kg
POTENZA - POWER	2,2 Kw / 220~240 V / 50-60 Hz
TEMPERATURA - TEMPERATURE	+30°C ~ +90°C
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	1200x500x800 mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	1290x600x885 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

RTH 120

COD. VET02003 N. 300



P.N. - N.W.	48 Kg
POTENZA - POWER	1,1 Kw / 220~240 V 50-60 Hz
TEMPERATURA - TEMPERATURE	+30°C ~ +90°C
CAPACITA' - CAPACITY	120 Lt
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	678x568x670 mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	749x627x731 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

Display di temperatura regolabile
Illuminazione interna a LED
3 ripiani estraibili e regolabili
Vetri temperati
Vetro scorrevole su un lato
Adjustable temperature controller
LED Internal lighting
3 extractable and adjustable shelves
Tempered glasses
Sliding glass on 1 side

RTH 160

COD. VET02004 N. 301



P.N. - N.W.	56 Kg
POTENZA - POWER	1,5 Kw / 220~240 V 50-60 Hz
TEMPERATURA - TEMPERATURE	+30°C ~ +90°C
CAPACITA' - CAPACITY	160 Lt
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	856x568x670 mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	928x627x731 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

Display di temperatura regolabile
Illuminazione interna a LED
3 ripiani estraibili e regolabili
Vetri temperati
Vetro scorrevole su un lato
Adjustable temperature controller
LED Internal lighting
3 extractable and adjustable shelves
Tempered glasses
Sliding glass on 1 side

VRC 108

COD. VET03719 N. 302



P.N. - N.W.	33 Kg
POTENZA - POWER	1,2 Kw / 220~240 V / 50-60 Hz
TEMPERATURA - TEMPERATURE	+30°C ~ +90°C
CAPACITA' - CAPACITY	108 Lt
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	470x470x870 mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	560x530x940 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

Illuminazione interna a LED
Carico massimo: 10 Kg
Struttura autorotante
4 ripiani cromati Ø 36 cm
Spazio tra un ripiano e l'altro: 10 cm
Piedini regolabili
Struttura in acciaio inox

LED Internal lighting
Maximum load: 10 kg
Self-rotating structure
4 chrome shelves Ø 36 cm
Space between shelves : 10 cm
Adjustable feet
Body in S.S.

VETRINA REFRIGERATA

REFRIGERATED SHOWCASE



Le vetrine refrigerate offrono un ottimo utilizzo per l'esposizioni di cibi e bevande, particolarmente indicato nella pasticceria ha riscontrato forti successi in diversi esercizi come bar e ristoranti.

La gamma di misure e colore permettono di unire estetica e praticità.

The refrigerated display cases offer a good use for the exposures of food and drink, particularly indicating the pastry has found strong successes in different exercises such as bars and restaurants.

The range of measurements and color allow to combine aesthetics and practicality.

VETRINA REFRIGERATA / REFRIGERATED SHOWCASE

Corpo in lamiera verniciata, colore nero
Gas refrigerante R600a
Ripiani regolabili in acciaio inox
Doppio vetro
Illuminazione interna luci a LED
Compressore Zanussi

Body in painted sheet, black color
Refrigerant gas R600a
S/S adjustable shelves
Double glass
Internal lighting LED
Zanussi compressor

RTW 100

COD. VET01942 N. 303



P.N. - N.W.	39 Kg
POTENZA - POWER	160 W / 220~240 V
TEMPERATURA - TEMPERATURE	+2°C ~ +12°C
TEMPERATURA AMBIENTE ROOM TEMPERATURE	+16°C ~ +32°C
CAPACITA' - CAPACITY	100 Lt
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	682x450x675 mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	756x524x760 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

RTW 120

COD. VET02000 N. 304



P.N. - N.W.	64 Kg
POTENZA - POWER	230 W / 220~240 V
TEMPERATURA - TEMPERATURE	+2°C ~ +10°C
TEMPERATURA AMBIENTE ROOM TEMPERATURE	+16°C ~ +32°C
CAPACITA' - CAPACITY	120 Lt
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	702x568x686 mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	773x627x735 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

RTW 160

COD. VET02001 N. 305



P.N. - N.W.	71 Kg
POTENZA - POWER	230 W / 220~240 V
TEMPERATURA - TEMPERATURE	+2°C ~ +12°C
TEMPERATURA AMBIENTE ROOM TEMPERATURE	+16°C ~ +32°C
CAPACITA' - CAPACITY	160 Lt
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	880x568x686 mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	951x627x735 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

RTW 175

COD. VET03721

N. 306



P.N. - N.W.

66 Kg

POTENZA - POWER

200 W / 220~240 V

TEMPERATURA - TEMPERATURE

+2°C ~ +12°C

TEMPERATURA AMBIENTE
ROOM TEMPERATURE

+16°C ~ +35°C

CAPACITA' - CAPACITY

175 Lt

DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)

900x860x530h mm
(1090h mm con carrello / with trolley)

DIM. IMBALLO - PACKAGING

960x960x668 mm

ORIGINE - ORIGIN

ASIA

Gas refrigerante R600a
Illuminazione interna LED
Controllo digitale della temperatura
Raffreddamento statico
Compressore KONOR

Refrigerant gas R600a
LED Internal lighting
Digital temperature control
Static cooling
KONOR compressor

RTW 67

COD. VET02015

N. 307



P.N. - N.W.

25 Kg

POTENZA - POWER

110 W / 220~240 V

TEMPERATURA - TEMPERATURE

+2°C ~ +12°C

TEMPERATURA AMBIENTE - ROOM TEMPERATURE

+16°C ~ +35°C

CAPACITA' - CAPACITY

67 Lt

DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)

767x612x328 mm

DIM. IMBALLO - PACKAGING

840x690x390 mm

ORIGINE - ORIGIN

ASIA

h 330mm con vetro / with glass



Gas refrigerante R600a
Controllo digitale della temperatura
Incluse 8 vasche GN da 1/6
In acciaio inox
Con coperchio in vetro
Raffreddamento statico
Interruttore on/off
Piedini regolabili
Compressore DONPER

Refrigerant gas R600a
Digital temperature control
Including 8 trays GN 1/6
Stainless steel
With glass cover
Static cooling
On / off switch
Adjustable feet
DONPER compressor

Tipo gas: R600a
Vasche incluse:
5 da 1/2 GN profondità 4,5 cm
Raffreddamento statico

Refrigerant gas R600a
Pans including:
5 of 1/2 G/N depth 4,5 cm
Static cooling

RTS 132

COD. VET01520 N. 308



P.N. - N.W.	45 Kg
POTENZA - POWER	0,16 Kw / 220~240 V
TEMPERATURA - TEMPERATURE	+2°C ~ +12°C
CAPACITA' - CAPACITY	132 Lt
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	1800x430x300 mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	1890x520x360 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA



VETRINA REFRIGERATA / REFRIGERATED SHOWCASE

Gas refrigerante R600a
Illuminazione interna LED
Doppio vetro temprato
Sistema di refrigerazione ventilato

Refrigerant gas R600a
Internal lighting LED
Double tempered glass
Ventilated refrigeration system

VRN 72

COD. VET07200

N. 309



Ripiani cromati autorotanti

Rotating chromed shelves

P.N. - N.W.	38,5 Kg
POTENZA - POWER	170 W / 220~240 V
TEMPERATURA - TEMPERATURE	+2°C ~ +12°C
TEMPERATURA AMBIENTE - ROOM TEMPERATURE	+16°C ~ +35°C
CAPACITA' - CAPACITY	72 Lt
COMPRESSORE - COMPRESSOR	KONOR
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	450x450x983 mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	500x500x1050 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

VRN 100

COD. VET07205

N. 310



3 ripiani in vetro
girevoli e regolabili

3 glass shelves
swivel and adjustable

P.N. - N.W.	50 Kg
POTENZA - POWER	180 W / 220~240 V
TEMPERATURA - TEMPERATURE	+2°C ~ +8°C
TEMPERATURA AMBIENTE - ROOM TEMPERATURE	+16°C ~ +35°C
CAPACITA' - CAPACITY	100 Lt
COMPRESSORE - COMPRESSOR	KONOR
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	490x490x1070 mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	565x565x1100 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

VRN 108

COD. VET03720

N. 311



Struttura in acciaio
4 ripiani cromati Ø 36 cm

Body in S.S.
with 4 chromed shelves Ø 36 cm

P.N. - N.W.	52 Kg
POTENZA - POWER	230 W / 220~240 V
TEMPERATURA - TEMPERATURE	+2°C ~ +12°C
TEMPERATURA AMBIENTE - ROOM TEMPERATURE	+16°C ~ +35°C
CAPACITA' - CAPACITY	108 Lt
COMPRESSORE - COMPRESSOR	ZANUSSI
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	475x475x870 mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	560x530x940 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

Beckers

VETRINA REFRIGERATA / REFRIGERATED SHOWCASE

Gas refrigerante R600a
Compressore Zanussi
Illuminazione interna: luci LED superiori
2 Ripiani regolabili
Pannello di controllo digitale

Refrigerant gas R600a
Zanussi compressor
Inside light: upper LED lights
2 Adjustable shelves
Digital control panel

VRN 58 BIANCA / WHITE

COD. VET01913 N. 312



P.N. - N.W.

30 Kg

POTENZA - POWER

180 W / 220~240 V

TEMPERATURA - TEMPERATURE

+2°C ~ +12°C

TEMPERATURA AMBIENTE
ROOM TEMPERATURE

+16°C ~ +35°C

CAPACITA' - CAPACITY

58 Lt

DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)

425x380x810 mm

DIM. IMBALLO - PACKAGING

480x440x900 mm

ORIGINE - ORIGIN

ASIA

VRN 58 NERA / BLACK

COD. VET01916 N. 313



P.N. - N.W.

30 Kg

POTENZA - POWER

180 W / 220~240 V

TEMPERATURA - TEMPERATURE

+2°C ~ +12°C

TEMPERATURA AMBIENTE
ROOM TEMPERATURE

+16°C ~ +35°C

CAPACITA' - CAPACITY

58 Lt

DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)

425x380x810 mm

DIM. IMBALLO - PACKAGING

480x440x900 mm

ORIGINE - ORIGIN

ASIA

VETRINA REFRIGERATA / REFRIGERATED SHOWCASE

Gas refrigerante R600a
Compressore Zanussi
Illuminazione interna: luci LED superiori
3 Ripiani regolabili
Pannello di controllo digitale

Refrigerant gas R600a
Zanussi compressor
Inside light: upper LED lights
3 Adjustable shelves
Digital control panel

VRN 78 BIANCA / WHITE

COD. VET01914

N. 314



P.N. - N.W.

33,8 Kg

POTENZA - POWER

180 W / 220~240 V

TEMPERATURA - TEMPERATURE

+2°C ~ +12°C

TEMPERATURA AMBIENTE - ROOM TEMPERATURE

+16°C ~ +35°C

CAPACITA' - CAPACITY

78 Lt

DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)

425X380X960 mm

DIM. IMBALLO - PACKAGING

480x440x1030 mm

ORIGINE - ORIGIN

ASIA

VRN 78 NERA / BLACK

COD. VET01917

N. 315



P.N. - N.W.

33,8 Kg

POTENZA - POWER

180 W / 220~240 V

TEMPERATURA - TEMPERATURE

+2°C ~ +12°C

TEMPERATURA AMBIENTE - ROOM TEMPERATURE

+16°C ~ +35°C

CAPACITA' - CAPACITY

78 Lt

DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)

425X380X960 mm

DIM. IMBALLO - PACKAGING

480x440x1030 mm

ORIGINE - ORIGIN

ASIA

VETRINA REFRIGERATA / REFRIGERATED SHOWCASE

Gas refrigerante R600a
Compressore Zanussi
Illuminazione interna: luci LED superiori
4 Ripiani regolabili
Pannello di controllo digitale

Refrigerant gas R600a
Zanussi compressor
Inside light: upper LED lights
4 Adjustable shelves
Digital control panel

VRN 98 BIANCA / WHITE

COD. VET01915

N. 316



P.N. - N.W.

38 Kg

POTENZA - POWER

180 W / 220~240 V

TEMPERATURA - TEMPERATURE

+2°C ~ +12°C

TEMPERATURA AMBIENTE - ROOM TEMPERATURE

+16°C ~ +35°C

CAPACITA' - CAPACITY

98 Lt

DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)

425x380x110 mm

DIM. IMBALLO - PACKAGING

480x440x1180 mm

ORIGINE - ORIGIN

ASIA

VRN 98 NERA / BLACK

COD. VET01918

N. 317



P.N. - N.W.

38 Kg

POTENZA - POWER

180 W / 220~240 V

TEMPERATURA - TEMPERATURE

+2°C ~ +12°C

TEMPERATURA AMBIENTE - ROOM TEMPERATURE

+16°C ~ +35°C

CAPACITA' - CAPACITY

98 Lt

DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)

425x380x110 mm

DIM. IMBALLO - PACKAGING

480x440x1180 mm

ORIGINE - ORIGIN

ASIA

Beckers

VETRINA REFRIGERATA / REFRIGERATED SHOWCASE

Illuminazione interna: luci LED laterali
4 ruote girevoli
Vetri temperati
4 Ripiani regolabili
Gas refrigerante R290
Compressore Zanussi

*Inside light: lateral LED lights
4 swivel castors
Tempered glasses
4 Adjustable shelves
Refrigerant gas R290
Zanussi compressor*

VRN 235 BIANCA / WHITE

COD. VET02500

N. 318



P.N. - N.W.

76,4 Kg

POTENZA - POWER

250 W / 220~240 V

TEMPERATURA - TEMPERATURE

+2°C ~ +12°C

TEMPERATURA AMBIENTE - ROOM TEMPERATURE

MAX 35°C

CAPACITA' - CAPACITY

235 Lt

DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)

515x485x1695 mm

DIM. IMBALLO - PACKAGING

580x540x1760 mm

ORIGINE - ORIGIN

ASIA

VRN 235 NERA / BLACK

COD. VET01919

N. 319



P.N. - N.W.

76,4 Kg

POTENZA - POWER

250 W / 220~240 V

TEMPERATURA - TEMPERATURE

+2°C ~ +12°C

TEMPERATURA AMBIENTE - ROOM TEMPERATURE

MAX 35°C

CAPACITA' - CAPACITY

235 Lt

DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)

515x485x1695 mm

DIM. IMBALLO - PACKAGING

580x540x1760 mm

ORIGINE - ORIGIN

ASIA

VRN 160

COD. VET00160

N. 320



P.N. - N.W.	55 Kg
POTENZA - POWER	140 W / 220~240 V
TEMPERATURA - TEMPERATURE	+2°C ~ +12°C
TEMPERATURA AMBIENTE - ROOM TEMPERATURE	+32°C
CAPACITA' - CAPACITY	160 Lt
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	390x475x1880 mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	450x520x1950 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

Interno in alluminio verniciato
 Controllo manuale della temperatura con display digitale
 5 ripiani regolabili
 Refrigerazione statica con ventilazione assistita
 Luce LED interna verticale
 Luce esterna a LED sopra la porta
 Chiusura porta con chiave
 Evaporazione acqua
 4 ruote girevoli, 2 con freno
 Tipo gas: R600a

*Painted aluminum interior
 Manual temperature control with digital display
 5 adjustable shelves
 Static refrigeration with assisted ventilation
 Single internal vertical LED light
 Canopy LED light
 Door lock with key
 Water evaporation
 4 swivel wheels, 2 with brake
 Gas type: R600a*

VRN 338

COD. VET00338

N. 321



P.N. - N.W.	73 Kg
POTENZA - POWER	280 W / 220~240 V
TEMPERATURA - TEMPERATURE	+2°C ~ +12°C
TEMPERATURA AMBIENTE - ROOM TEMPERATURE	+43°C
CAPACITA' - CAPACITY	338 Lt
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	578x605x1980 mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	620x630x2000 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

Interno in alluminio verniciato
 Controllo manuale della temperatura con display digitale
 4 ripiani regolabili
 Refrigerazione statica con ventilazione assistita
 Luce LED interna verticale
 Luce esterna a LED sopra la porta
 Chiusura porta con chiave
 Evaporazione acqua
 4 ruote girevoli, 2 con freno
 Tipo gas: R600a

*Painted aluminum interior
 Manual temperature control with digital display
 4 adjustable shelves
 Static refrigeration with assisted ventilation
 Single internal vertical LED light
 Canopy LED light
 Door lock with key
 Water evaporation
 4 swivel wheels, 2 with brake
 Gas type: R600a*

ESPOSITORE REFRIGERATO RETROBANCO REFRIGERATED BACK BAR

Refrigerazione statica con ventola assistita
Controllo digitale della temperatura
Schiuma in ciclopentano, 45 mm di spessore per lato
Luce interna a LED
Porte a doppio vetro
Vetro temperato di sicurezza
Serratura di serie
Piedini regolabili
Gas refrigerante: R600a
Sbrinamento automatico

Static refrigeration with assisted ventilation
Digital temperature control
Cyclopentane foam, 45 mm thick for side
LED internal light
Door with double glass
Safety tempered glass
Standard lock
Adjustable feet
Cooling gas: R600a
Automatic defrosting

**PORTE BATTENTI AUTOCHIUDENTI
SHUTTER SELF-CLOSING DOORS**

GDH 138

COD. VET0540 N. 322



P.N. - N.W.	48 Kg
POTENZA - POWER	160 W / 220~240 V / 50 Hz
RIPIANI REGOLABILI - ADJUSTABLE SHELVES	2
TEMPERATURA - TEMPERATURE	+2°C ~ +10°C
CAPACITA' - CAPACITY	138 Lt
PORTE BATTENTI - HINGED DOORS	1
DIMENSIONI INTERNE - INTERNAL DIMENSIONS	520x413x745 mm
DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS (LxPxH)	600x520x900 mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	655x570x980 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

GDH 208

COD. VET0545 N. 323



P.N. - N.W.	62 Kg
POTENZA - POWER	190 W / 220~240 V / 50 Hz
RIPIANI REGOLABILI - ADJUSTABLE SHELVES	4
TEMPERATURA - TEMPERATURE	+2°C ~ +10°C
CAPACITA' - CAPACITY	208 Lt
PORTE BATTENTI - HINGED DOORS	2
DIMENSIONI INTERNE - INTERNAL DIMENSIONS	820x413x745 mm
DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS (LxPxH)	900x520x900 mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	950x570x980 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

GDH 330

COD. VET0550 N. 324



P.N. - N.W.	80 Kg
POTENZA - POWER	220 W / 220~240 V / 50 Hz
RIPIANI REGOLABILI - ADJUSTABLE SHELVES	6
TEMPERATURA - TEMPERATURE	+2°C ~ +10°C
CAPACITA' - CAPACITY	330 Lt
PORTE BATTENTI - HINGED DOORS	3
DIMENSIONI INTERNE - INTERNAL DIMENSIONS	1270x413x745 mm
DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS (LxPxH)	1350x520x900 mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	1400x570x980 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

ESPOSITORE REFRIGERATO RETROBANCO REFRIGERATED BACK BAR

Refrigerazione statica con ventola assistita
Controllo digitale della temperatura
Schiuma in ciclopentano, 45 mm di spessore per lato
Luce interna a LED
Porte a doppio vetro
Vetro temperato di sicurezza
Serratura di serie
Piedini regolabili
Gas refrigerante: R600a
Sbrinamento automatico

Static refrigeration with assisted ventilation
Digital temperature control
Cyclopentane foam, 45 mm thick for side
LED internal light
Door with double glass
Safety tempered glass
Standard lock
Adjustable feet
Cooling gas: R600a
Automatic defrosting

**PORTE SCORREVOLI AUTOCHIUDENTI
SLIDING SELF-CLOSING**

GDS 208

COD. VET0555

N. 325



P.N. - N.W.	62 Kg
POTENZA - POWER	190 W / 220~240 V / 50 Hz
RIPIANI REGOLABILI - ADJUSTABLE SHELVES	4
TEMPERATURA - TEMPERATURE	+2°C ~ +10°C
CAPACITA' - CAPACITY	208 Lt
PORTE SCORREVOLI - SLIDING DOORS	2
DIMENSIONI INTERNE - INTERNAL DIMENSIONS	820x413x745 mm
DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS (LxPxH)	900x520x900 mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	950x570x980 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

GDS 330

COD. VET0560

N. 326



P.N. - N.W.	80 Kg
POTENZA - POWER	220 W / 220~240 V / 50 Hz
RIPIANI REGOLABILI - ADJUSTABLE SHELVES	6
TEMPERATURA - TEMPERATURE	+2°C ~ +10°C
CAPACITA' - CAPACITY	330 Lt
PORTE SCORREVOLI - SLIDING DOORS	3
DIMENSIONI INTERNE - INTERNAL DIMENSIONS	1270x413x745 mm
DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS (LxPxH)	1350x520x900 mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	1400x570x980 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

VETRINA REFRIGERATA / REFRIGERATED SHOWCASE

Tipo di gas: R290
Ripiani in acciaio inox
Illuminazione interna a LED
4 ruote girevoli con 2 freni
Display temperatura digitale
Compressore Donper
Sistema di raffreddamento ventilato
Ripiani regolabili acciaio inox

Refrigerant gas: R290
Shelves in stainless steel
LED Internal lighting
4 swivel castors with 2 brakes
Digital temperature display
Donper compressor
Ventilated cooling system
Adjustable shelves in S.S.

RTS 200

COD. VET02011 N. 327



TENDINA SCORREVOLE
SLIDING CURTAIN

RIPIANI REGOLABILI
ADJUSTMENT SHELVES

P.N. - N.W.

115 Kg

POTENZA - POWER

200 W / 220~240 V

TEMPERATURA - TEMPERATURE

+2°C ~ +10°C

TEMPERATURA AMBIENTE - ROOM TEMPERATURE

+16°C ~ +35°C

CAPACITA' - CAPACITY

200 Lt

DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)

1000x560x1250 mm

DIM. IMBALLO - PACKAGING

1060x625x1310 mm

ORIGINE - ORIGIN

ASIA

RTS 220

COD. VET02010 N. 328



TENDINA SCORREVOLE
SLIDING CURTAIN

P.N. - N.W.

106 Kg

POTENZA - POWER

134 W / 220~240 V

TEMPERATURA - TEMPERATURE

+2°C ~ +10°C

TEMPERATURA AMBIENTE - ROOM TEMPERATURE

+16°C ~ +35°C

CAPACITA' - CAPACITY

220 Lt

DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)

494x640x1740 mm

DIM. IMBALLO - PACKAGING

565x720x1808 mm

ORIGINE - ORIGIN

ASIA

VETRINA REFRIGERATA DA BANCO REFRIGERATED TABLE TOP SHOWCASE

Temperatura: +0 ~ 12 °C
Defrost automatico ogni 6 ore
Defrost manuale: durata 8-15 min.
Rivestimento interno ed esterno in acciaio inox #430
Indicatore di temperatura digitale
Tipo gas: R600a
Sistema di raffreddamento: Statico
Compressore: ZEL

Temperature: +0 ~ 12 °C
Automatic defrost every 6 hours
Manual defrost: duration 8-15 min.
Internal and external coating in S.S #430
Digital temperature display
Gas tipe: R600a
Cooling system: Static
Compressor: ZEL

VASCHE NON INCLUSE
PANS NOT INCLUDED

VRJ 1200/330 GN 1/4

COD. VET04500 N. 329



P.N. - N.W.	34.8 Kg
POTENZA - POWER	125 W
CONSUMO - CONSUMPTION	1,01 Kw h/24h
VASCHE GN 1/4 - PANS GN 1/4	5
DIMENSIONI - DIMENSIONS	1200x335x426 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

VRJ 1500/330 GN 1/4

COD. VET04510 N. 330



P.N. - N.W.	43.5 Kg
POTENZA - POWER	125 W
CONSUMO - CONSUMPTION	1,33 Kw h/24h
VASCHE GN 1/4 - PANS GN 1/4	7
DIMENSIONI - DIMENSIONS	1500x335x426 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

VRJ 2000/330 GN 1/4

COD. VET04520 N. 331



P.N. - N.W.	51.5 Kg
POTENZA - POWER	140 W
CONSUMO - CONSUMPTION	1,87 Kw h/24h
VASCHE GN 1/4 - PANS GN 1/4	10
DIMENSIONI - DIMENSIONS	2000x335x426 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

VETRINA REFRIGERATA DA BANCO REFRIGERATED TABLE TOP SHOWCASE

Temperatura: +0 ~ 12 °C
Defrost automatico ogni 6 ore
Defrost manuale: durata 8-15 min.
Rivestimento interno ed esterno in acciaio inox #430
Indicatore di temperatura digitale
Tipo gas: R600a
Sistema di raffreddamento: Statico
Compressore: ZEL

Temperature: +0 ~ 12 °C
Automatic defrost every 6 hours
Manual defrost: duration 8-15 min.
Internal and external coating in S.S #430
Digital temperature display
Gas tipe: R600a
Cooling system: Static
Compressor: ZEL

VASCHE NON INCLUSE
PANS NOT INCLUDED

VRJ 1200/380 GN 1/3

COD. VET04505 N. 332



P.N. - N.W.	40.5 Kg
POTENZA - POWER	125 W
CONSUMO - CONSUMPTION	1.68 Kw h/24h
VASCHE GN 1/3 - PANS GN 1/3	4
DIMENSIONI - DIMENSIONS	1200x395x426 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

VRJ 1500/380 GN 1/3

COD. VET04515 N. 333



P.N. - N.W.	45.8 Kg
POTENZA - POWER	125 W
CONSUMO - CONSUMPTION	1.85 Kw h/24h
VASCHE GN 1/3 - PANS GN 1/3	6
DIMENSIONI - DIMENSIONS	1500x395x426 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

VRJ 2000/380 GN 1/3

COD. VET04525 N. 334



P.N. - N.W.	58.5 Kg
POTENZA - POWER	140 W
CONSUMO - CONSUMPTION	2.41 Kw h/24h
VASCHE GN 1/3 - PANS GN 1/3	9
DIMENSIONI - DIMENSIONS	2000x395x426 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

CARRELLI DI SERVIZIO

TROLLEY



Carrelli di servizio essenziali soprattutto nel settore gastronomico.

Indispensabile nelle mense o nelle cucine degli hotel per trasportare piatti, cibi o bevande.

Ottimi carrelli di servizio di eccellente qualità.

Essential trolley services especially in the catering trade.

Indispensable in canteens or in the kitchens of the hotel to transport meals, food or beverages.

Excellent quality service trolley.

CARRELLI DI SERVIZIO / TROLLEY

Acciaio inox
Portata per ripiano 30 Kg
4 ruote girevoli (2 con freno)

Stainless steel
Shelf capacity 30 Kg
4 swivel castors (2 with brakes)

RPC-M2

COD. CAR01892 N. 335



P.N. - N.W.	9,3 Kg
SPAZIO TRA RIPIANI - SPACE BETWEEN SELVES	52 cm
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	805x460x910 mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	800x480x130 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

RPC-L2

COD. CAR01889 N. 336



P.N. - N.W.	10 Kg
SPAZIO TRA RIPIANI - SPACE BETWEEN SELVES	56 cm
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	845x525x950 mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	850x570x130 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

RPC-M3

COD. CAR01891 N. 337



P.N. - N.W.	11,9 Kg
SPAZIO TRA RIPIANI - SPACE BETWEEN SELVES	24 cm
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	805x460x910 mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	800x480x150 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

RPC-L3

COD. CAR01893 N. 338



P.N. - N.W.	12,8 Kg
SPAZIO TRA RIPIANI - SPACE BETWEEN SELVES	26 cm
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	845x525x950 mm
DIM. IMBALLO - PACKAGING	850x570x150 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

RPL-3

COD. CAR01900 N. 339



P.N. - N.W.

13 Kg

SPAZIO TRA RIPIANI - SPACE BETWEEN SELVES

30 cm

DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)

845x525x950 mm

DIM. IMBALLO - PACKAGING

850x570x150 mm

ORIGINE - ORIGIN

ASIA

In acciaio inox idrografato color legno
Portata per ripiano 50 Kg
4 ruote girevoli Ø 100 mm (2 con freno)
Con paracolpi in plastica per proteggere l'angolo

*In wood-colored hydrographed stainless steel
Capacity per shelf 50 Kg
4 swivel castors Ø100 mm (2 with brakes)
With plastic bumper to protect the corner*

CS3

COD. CAR03000 N. 340



P.N. - N.W.

11,55 Kg

SPAZIO TRA RIPIANI - SPACE BETWEEN SELVES

28,5 cm

DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)

1020x500x980 mm

DIM. IMBALLO - PACKAGING

920x560x250 mm

ORIGINE - ORIGIN

ASIA

In plastica con aste di supporto in alluminio
Portata per ripiano 50 Kg
4 ruote girevoli (senza freno)

*In plastic with aluminum support rods
Shelf capacity 50 Kg
4 swivel castors (without brakes)*

CARRELLI PORTA VASSOIO / TRAY TROLLEYS

Acciaio AISI #201
4 ruote girevoli (2 con freno)

Steel AISI # 201
4 swivel castors (2 with brakes)

TR 15 A

COD. CAR0333

N. 341



P.N. - N.W.

19,2 Kg

DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)

380x550x1710 mm

DIM. IMBALLO - PACKAGING

1640x620x90 mm

ORIGINE - ORIGIN

ASIA

15 ripiani per vassoi G/N 1/1, 1/2, 1/3

NON ADATTI PER AMBIENTI UMIDI
TEGLIE NON COMPRESSE

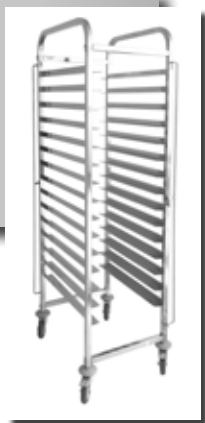
15 pans G/N 1/1, 1/2, 1/3

NOT SUITABLE FOR WET ENVIRONMENTS
TRAYS NOT INCLUDED

TR 15 B 60X40

COD. CAR0335

N. 342



P.N. - N.W.

19 Kg

DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)

470x620x1700 mm

DIM. IMBALLO - PACKAGING

1640x890x100 mm

ORIGINE - ORIGIN

ASIA

15 ripiani adatti a vassoi 60x40

NON ADATTI PER AMBIENTI UMIDI
TEGLIE NON COMPRESSE

15 shelves suitable for 60x40 trays

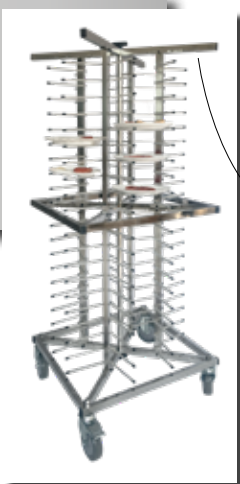
NOT SUITABLE FOR WET ENVIRONMENTS
TRAYS NOT INCLUDED

PORTAPIATTI / DISH RACK TROLLEY

PP80

COD. POR08000

N. 343



P.N. - N.W.

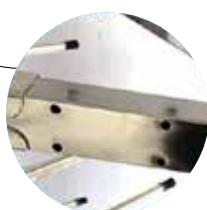
28 Kg

DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)

598X598X1604 mm

ORIGINE - ORIGIN

ASIA



Portapiatti mobile
Mobile plate rack

Carrello in acciaio inox da 20 ripiani per piatti di diverse dimensioni:
Piatto rotondo Ø20-28 cm
Piatto rettangolare Ø23-30 cm
Supporta sino a 80 piatti
Distanza tra ripiani: 67 mm
4 ruote girevoli rivestite in PVC, Ø 125 mm, 2 con freno

Stainless steel trolley with 20 shelves for plates of different sizes:
Round plate Ø20-28 cm
Rectangular plate Ø23-30 cm
Suitable for 80 plates
Distance between shelves: 67 mm
4 swivel castors in PVC Ø125 mm, 2 with brake

K02

COD. HPR0109

N. 344



P.N. - N.W.

14 Kg

DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)

500x250x820 mm

ORIGINE - ORIGIN

ASIA

Struttura in lamiera verniciata colore oro.
Spazzole rotanti per la pulizia, in cotone e crine.
Dosatore di lucido roll-on.
Propulsione diretta al contatto con la scarpa
Pulsante di accensione con temporizzatore elettrico 20"
Potenza: 220-240V / 50-60 Hz / 100 W

*Painted steel structure gold color.
Rotating brushes for cleaning, in cotton and horsehair.
Roll-on shine dispenser.
Start with the directly contact with shoes
Switch with electrical timer 20"
Power: 220-240V / 50-60 Hz / 100 W*

CARRELLO PORTA BIANCHERIA / LAUNDRY TROLLEY

H1

COD. CAR03304

N. 345



P.N. - N.W.

7 Kg

DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)

910x540x920 mm

DIM. IMBALLO - PACKAGING

885x570x120 mm

ORIGINE - ORIGIN

ASIA

Acciaio inox AISI #201
4 ruote girevoli (2 con freno)

*Stainless steel AISI # 201
4 swivel castors (2 with brakes)*

CARRELLO PER SACCO IMMONDIZIA / WASTE BAG HOLDER

CS1

COD. CAR03310

N. 346



P.N. - N.W.

4.7 Kg

DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)

430x530x960 mm

ORIGINE - ORIGIN

ASIA

Struttura in acciaio inox #201
2 ruote girevoli con freno
Adatto per sacchetti 635x900 mm o più grandi
Apertura sacco a pedale
Con fermo sacco in gomma

*Stainless steel body #201
2 swivel castors with brakes
Suitable for bags 635x900 mm or bigger
Opening with pedal bag
With rubber bag stop*



RP-85

COD. CAR01925 N. 347



Maniglia pieghevole in acciaio inox AISI #201
Piano in plastica blu
Portata 150 Kg
4 ruote (2 girevoli a 360°), senza freno

P.N. - N.W.

DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)

DIM. IMBALLO - PACKAGING

ORIGINE - ORIGIN

11,3 Kg

730x480x820 mm

750x510x150 mm

ASIA

Dimensioni con maniglia chiusa
Dimensions with closed handle

730x480x255h mm



150
KG

Folding handle in stainless steel AISI #201
Blue plastic top
Capacity 150 Kg
4 wheels (2 swivel 360 °), without brake

BANCO DI LAVORO PIEGHEVOLE / FOLDABLE WORK TABLE

BLP 10

COD. BAN01900 N. 348



P.N. - N.W.

DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)

ORIGINE - ORIGIN

21,3 Kg

1000x700x910 mm

ASIA

In acciaio inox #201
Stainless steel #201



TAVOLO DI LAVORO / WORK TABLE

Struttura in acciaio inox #304
150 Kg di carico massimo
Spessore acciaio: 0,8 mm
Dimensioni gambe: 38x38 mm
Con barra di rinforzo sotto il piano
Piedini regolabili: 3 cm
Altezza tavolo: 850 mm

Stainless steel structure #304
150 kg maximum load
Steel thickness: 0.8 mm
Legs dimensions: 38x38 mm
With reinforcement bar under the top
Adjustable feels: 3 cm
Table height: 850 mm



BL 10

COD. BAN01800 N. 349



P.N. - N.W. 15.5 Kg
DIM. PIANO LAVORO - DIM. WORKTOP 1000x600 mm
ORIGINE - ORIGIN ASIA

BL 12

COD. BAN01805 N. 350



P.N. - N.W. 17 Kg
DIM. PIANO LAVORO - DIM. WORKTOP 1200x600 mm
ORIGINE - ORIGIN ASIA

BL 14

COD. BAN01810 N. 351



P.N. - N.W. 18.5 Kg
DIM. PIANO LAVORO - DIM. WORKTOP 1400x600 mm
ORIGINE - ORIGIN ASIA

BL 16

COD. BAN01815 N. 352



P.N. - N.W. 21.4 Kg
DIM. PIANO LAVORO - DIM. WORKTOP 1600x600 mm
ORIGINE - ORIGIN ASIA

BL 18

COD. BAN01820 N. 353



P.N. - N.W. 24 Kg
DIM. PIANO LAVORO - DIM. WORKTOP 1800x600 mm
ORIGINE - ORIGIN ASIA

TAVOLO CON RIPIANO / TABLE WITH SHELF

Struttura in acciaio inox #304
150 Kg di carico massimo a ripiano
Spessore acciaio: 0,8 mm
Dimensioni gambe: 38x38 mm
Con barra di rinforzo sotto i piani
Piedini regolabili: 3 cm
Altezza tavolo: 850 mm

Stainless steel structure #304
150 kg maximum load each shelf
Steel thickness: 0.8 mm
Legs dimensions: 38x38 mm
With reinforcement bar under the tops
Adjustable feels: 3 cm
Table height: 850 mm

BLR 10 L

COD. **BAN01710** N. **354**



P.N. - N.W. 27.8 Kg
DIM. PIANO LAVORO - DIM. WORKTOP 1000x700 mm
DIM. PIANO TERRA - DIM. BOTTOM SHELVES 950x581x40 mm
ORIGINE - ORIGIN ASIA

BLR 12 L

COD. **BAN01715** N. **355**



P.N. - N.W. 32.4 Kg
DIM. PIANO LAVORO - DIM. WORKTOP 1200x700 mm
DIM. PIANO TERRA - DIM. BOTTOM SHELVES 1150x581x40 mm
ORIGINE - ORIGIN ASIA

BLR 14 L

COD. **BAN01720** N. **356**



P.N. - N.W. 37.2 Kg
DIM. PIANO LAVORO - DIM. WORKTOP 1400x700 mm
DIM. PIANO TERRA - DIM. BOTTOM SHELVES 1350x581x40 mm
ORIGINE - ORIGIN ASIA

BLR 16 L

COD. **BAN01725** N. **357**



P.N. - N.W. 41.6 Kg
DIM. PIANO LAVORO - DIM. WORKTOP 1600x700 mm
DIM. PIANO TERRA - DIM. BOTTOM SHELVES 1550x581x40 mm
ORIGINE - ORIGIN ASIA

BLR 18 L

COD. **BAN01730** N. **358**



P.N. - N.W. 46.1 Kg
DIM. PIANO LAVORO - DIM. WORKTOP 1800x700 mm
DIM. PIANO TERRA - DIM. BOTTOM SHELVES 1750x581x40 mm
ORIGINE - ORIGIN ASIA

TAVOLO CON RIPIANO E ALZATINA / TABLE WITH SHELF & BACKSLASH

Struttura in acciaio inox #304
150 Kg di carico massimo a ripiano
Spessore acciaio: 0,8 mm
Dimensioni gambe: 38x38 mm
Con barra di rinforzo sotto i piani
Piedini regolabili: 3 cm
Altezza tavolo: 850 mm + 100 mm (alzatina)

Stainless steel structure #304
150 kg maximum load each shelf
Steel thickness: 0.8 mm
Legs dimensions: 38x38 mm
With reinforcement bar under the tops
Adjustable feels: 3 cm
Table height: 850 mm + 100 mm (upstand)

BLR 10L AL

COD. BAN01750 N. 359



P.N. - N.W. 27.8 Kg
DIM. PIANO LAVORO - DIM. WORKTOP 1000x700 mm
DIM. PIANO TERRA - DIM. BOTTOM SHELVES 950x581x40 mm
ORIGINE - ORIGIN ASIA

BLR 12L AL

COD. BAN01755 N. 360



P.N. - N.W. 32.4 Kg
DIM. PIANO LAVORO - DIM. WORKTOP 1200x700 mm
DIM. PIANO TERRA - DIM. BOTTOM SHELVES 1150x581x40 mm
ORIGINE - ORIGIN ASIA

BLR 14L AL

COD. BAN01760 N. 361



P.N. - N.W. 37.2 Kg
DIM. PIANO LAVORO - DIM. WORKTOP 1400x700 mm
DIM. PIANO TERRA - DIM. BOTTOM SHELVES 1350x581x40 mm
ORIGINE - ORIGIN ASIA

BLR 16L AL

COD. BAN01765 N. 362



P.N. - N.W. 41.6 Kg
DIM. PIANO LAVORO - DIM. WORKTOP 1600x700 mm
DIM. PIANO TERRA - DIM. BOTTOM SHELVES 1550x581x40 mm
ORIGINE - ORIGIN ASIA

BLR 18L AL

COD. BAN01770 N. 363



P.N. - N.W. 46.1 Kg
DIM. PIANO LAVORO - DIM. WORKTOP 1800x700 mm
DIM. PIANO TERRA - DIM. BOTTOM SHELVES 1750x581x40 mm
ORIGINE - ORIGIN ASIA

MENSOLA DA PARETE DOPPIA / WALL SHELF HOLDER

2 ripiani regolabili
Struttura in acciaio inox #201
50 Kg di carico massimo a ripiano
Lunghezza barre a parete: 55 cm

2 adjustable shelves
Stainless steel structure #201
50 kg maximum load each shelf
Wall bars length: 55 cm



M10

COD. MEN01000 N. 364



P.N. - N.W.

11 Kg

DIMENSIONI - DIMENSIONS

1000x400 mm

ORIGINE - ORIGIN

ASIA

M12

COD. MEN01200 N. 365



P.N. - N.W.

13 Kg

DIMENSIONI - DIMENSIONS

1200x400 mm

ORIGINE - ORIGIN

ASIA

M14

COD. MEN01400 N. 366



P.N. - N.W.

16.40 Kg

DIMENSIONI - DIMENSIONS

1400x400 mm

ORIGINE - ORIGIN

ASIA

M18

COD. MEN01800 N. 367



P.N. - N.W.

19.30 Kg

DIMENSIONI - DIMENSIONS

1800x400 mm

ORIGINE - ORIGIN

ASIA

LAVAMANI A PARETE / HAND WASHING BASIN

Comando a ginocchio
Attacco acqua 1/2 "
Lavabo in acciaio inossidabile 18/10
Con accessori per acqua calda e fredda

*With knee-operated faucet
1/2" water connection
Basin made of 18/10 stainless steel
With warm & cold water accessories*

LM35

COD. LAV01005 N. 368



P.N. - N.W.

DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)

DIM. IMBALLO - PACKAGING

ORIGINE - ORIGIN

5 Kg

400x400x235h mm
(h430 con rubinetto / with faucet)

500x440x270 mm

ASIA

LM40

COD. LAV01000 N. 369



P.N. - N.W.

DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)

DIM. IMBALLO - PACKAGING

ORIGINE - ORIGIN

6,5 Kg

400x330x570 mm

600x430x360 mm

ASIA

Con dispenser sapone
With soap dispenser

GASTRONORM 1/1: 530X325 mm



N. List	Codice	Modello	Volume	Spessore
N. price L.	Code	Model	Volume	Thickness
370	GN011020	GN 1/1 - 20h	2 Lt	0,8 mm
371	GN011040	GN 1/1 - 40h	5 Lt	0,8 mm
372	GN011065	GN 1/1 - 65h	9 Lt	0,8 mm
373	GN011100	GN 1/1 - 100h	14 Lt	0,8 mm
374	GN011150	GN 1/1 - 150h	21 Lt	0,8 mm
375	GN011200	GN 1/1 - 200h	28 Lt	0,8 mm

GASTRONORM 1/2: 325x265 mm



N. List	Codice	Modello	Volume	Spessore
N. price L.	Code	Model	Volume	Thickness
376	GN012020	GN 1/2 - 20h	0,95 Lt	0,7 mm
377	GN012040	GN 1/2 - 40h	2 Lt	0,7 mm
378	GN012065	GN 1/2 - 65h	4 Lt	0,7 mm
379	GN012100	GN 1/2 - 100h	6,5 Lt	0,7 mm
380	GN012150	GN 1/2 - 150h	9,5 Lt	0,7 mm
381	GN012200	GN 1/2 - 200h	12,5 Lt	0,8 mm

GASTRONORM 1/3: 325x176 mm



N. List	Codice	Modello	Volume	Spessore
N. price L.	Code	Model	Volume	Thickness
382	GN013020	GN 1/3 - 20h	0,7 Lt	0,7 mm
383	GN013040	GN 1/3 - 40h	1,4 Lt	0,7 mm
384	GN013065	GN 1/3 - 65h	2 Lt	0,7 mm
385	GN013100	GN 1/3 - 100h	3,8 Lt	0,7 mm
386	GN013150	GN 1/3 - 150h	5,5 Lt	0,7 mm
387	GN013200	GN 1/3 - 200h	7,5 Lt	0,8 mm

GASTRONORM 2/3: 354x325 mm



N. List	Codice	Modello	Volume	Spessore
N. price L.	Code	Model	Volume	Thickness
388	GN023020	GN 2/3 - 20h	1,25 Lt	0,7 mm
389	GN023040	GN 2/3 - 40h	3 Lt	0,7 mm
390	GN023065	GN 2/3 - 65h	5,5 Lt	0,7 mm
391	GN023100	GN 2/3 - 100h	9 Lt	0,7 mm
392	GN023150	GN 2/3 - 150h	13 Lt	0,8 mm
393	GN023200	GN 2/3 - 200h	18 Lt	0,8 mm

GASTRONORM 1/4: 265x162 mm



N. List	Codice	Modello	Volume	Spessore
N. price L.	Code	Model	Volume	Thickness
394	GN014065	GN 1/4 - 65h	1,8 Lt	0,7 mm
395	GN014100	GN 1/4 - 100h	2,8 Lt	0,7 mm
396	GN014150	GN 1/4 - 150h	4 Lt	0,7 mm
397	GN014200	GN 1/4 - 200h	5,5 Lt	0,8 mm

GASTRONORM 1/6: 176x162 mm



N. List	Codice	Modello	Volume	Spessore
N. price L.	Code	Model	Volume	Thickness
398	GN016065	GN 1/6 - 65h	1 Lt	0,7 mm
399	GN016100	GN 1/6 - 100h	1,6 Lt	0,7 mm
400	GN016150	GN 1/6 - 150h	2,2 Lt	0,8 mm
401	GN016200	GN 1/6 - 200h	3 Lt	0,8 mm

GASTRONORM 1/9: 176x108 mm



N. List	Codice	Modello	Volume	Spessore
N. price L.	Code	Model	Volume	Thickness
402	GN019065	GN 1/9 - 65h	0,6 Lt	0,7 mm
403	GN019100	GN 1/9 - 100h	0,9 Lt	0,7 mm

COPERCHIO / LID



N. List	Codice	Modello	Spessore
N. price L.	Code	Model	Thickness
404	LID01100	GN LID 1/1	0,8 mm
405	LID01200	GN LID 1/2	0,7 mm
406	LID01300	GN LID 1/3	0,7 mm
407	LID02300	GN LID 2/3	0,7 mm
408	LID01400	GN LID 1/4	0,7 mm
409	LID01600	GN LID 1/6	0,7 mm
410	LID01900	DJ19-L	0,7 mm

STAFFA / ADAPTOR BAR



Codice / Code: STA01000 GN 1/1 530 mm - N. List. 411
Codice / Code: STA01200 GN 1/2 320 mm - N. List. 412

- In acciaio inox 18/10
- Design robusto
- Angoli arrotondati, facili da pulire
- Utilizzabili in forno a convezione, frigoriferi, bagnomaria e chafing dish
- Origine: Turchia
- In 18/10 stainless steel
- Robust design
- Rounded corners, easy to clean
- Usable in convection oven, refrigerators, bain-marie and chafing dish
- Origin: Turkey

Altezza / Height



20

40

65

100

150

200

CONSEGNA:

Entro due settimane dalla conferma d'ordine salvo imprevisti.

I termini di consegna sono indicativi pertanto eventuali ritardi non possono costituire motivo di rinuncia e/o modifica degli accordi presi in fase di preventivo e non danno diritto ad indennizzi o risarcimenti.

TRASPORTO:

In porto assegnato con Vs. vettore convenzionato oppure a mezzo ns. corriere in porto franco con addebito in fattura.

La merce viaggia sempre a rischio e pericolo del committente anche se venduta in porto franco. Il destinatario ha la responsabilità di verificare lo stato del materiale al momento della consegna.

Non si risponde dei danni alla merce se al momento della consegna non viene specificato sul bollettino di consegna

LA RISERVA DI CONTROLLO SPECIFICA CON DETTAGLIO DI NON CONFORMITÀ MERCE.

In caso di danni comunicarlo per iscritto entro tre giorni dal ricevimento merce.

La nostra ditta non parteciperà al danno subito in caso di segnalazioni pervenute dopo i tre giorni dal ricevimento della merce o in caso di mancata riserva specifica sul documento.

Sconsigliamo la spedizione di un solo collo per la facilità di danno durante il trasporto.

PREZZI:

non sono impegnativi, possono subire variazioni senza obbligo di preavviso.

Questi verranno confermati all'ordine.

IMBALLO:

In cartone incluso

Bancale di legno: 6,00 euro

Gabbia in legno: al costo

GARANZIA:

La garanzia consiste nella copertura gratuita dei ricambi per le macchine resi franco nostro magazzino.

Tutti i prodotti sono coperti da garanzia a norma di legge per difetti di costruzione.

Opera la GARANZIA PER VIZI prevista dall'articolo 1495 del Codice Civile della durata di 12 mesi dalla data della fattura.

La garanzia NON comprende: riparazioni effettuate da personale non autorizzato, allacciamenti elettrici errati, manomissioni, modifiche, uso improprio, uso di accessori impropri, utilizzi di ricambi non originali, mancata e/o non corretta manutenzione ordinaria, parti elettriche, materiali di consumo, vetri e le parti soggette ad usura.

I pezzi difettosi saranno sostituiti solo dopo averli ricevuti di ritorno in porto franco.

La spedizione dei ricambi in garanzia e delle riparazioni è in porto assegnato.

La manodopera non è compresa nella garanzia il quale resta a carico dell'acquirente.

La garanzia non dà diritto alla sostituzione integrale del bene.

Con la riparazione o sostituzione del pezzo difettoso, il fornitore adempie pienamente ai propri obblighi di garanzia.

DURATA DELLA GARANZIA: 1 ANNO DALLA DATA DELLA FATTURA.

ASSISTENZA TECNICA:

L'assistenza tecnica è di competenza del RIVENDITORE per tutta la durata della garanzia (1 anno).

Per l'assistenza da noi fornita delle macchine fuori da garanzia verrà fatturato il prezzo dei ricambi forniti per la riparazione e per la sua gestione. Non sarà a carico del fornitore alcuna spesa sostenuta dal rivenditore.

RESI: si accettano resi perfettamente integri anche nell'imballo con addebito dell'8% del valore della merce.

CONDIZIONI DI PAGAMENTO:

Anticipato o da concordare.

Per ritardati pagamenti, addebito interessi mensili al tasso legale.

Castelletto pagamenti a scadere non superiori a € 3.000,00 o da concordare, superato il quale si richiede pagamento in anticipo o contrassegno.

Per l'invio di ricambi e riparazioni, si richiede il pagamento anticipato o contrassegno contanti.

RISERVA DI PROPRIETÀ:

La merce è di esclusiva proprietà della Beckers Italy Srl fino al pagamento integrale delle fatture.

- IN CASO DI ORDINE SI RITENGONO LE SEGUENTI CONDIZIONI ACCETTATE.
- LE IMMAGINI E LE SPECIFICHE TECNICHE RIPORTATE SONO SOLO DI RIFERIMENTO. LA BECKERS ITALY SRL SI RISERVA IL DIRITTO DI CAMBIARLE SENZA PREAVVISO
- RENDERE LA PRESENTE TIMBRATA E FIRMATA PER ACCETTAZIONE.

Beckers Italy Srl

via Ganassina n°8 – 24047 Treviglio (BG)

Tel. 0039 0363 49820 Fax. 0039 0363 302490

E-mail: info@beckersitaly.net

Web: www.beckersitaly.net

Per accettazione:

Data e Luogo _____

Firma _____

DELIVERY:

Within two weeks after order confirmation except for unforeseen events.

The terms of delivery are indicative, therefore any delays cannot constitute a reason for renouncing and / or modifying the agreements made during the quote phase and do not give the right to the reimbursement.

TRANSPORT:

In freight collect with Your contracting carrier or by our Courier service carriage paid with debit on the invoice.

The goods always travel at the risk of the customer even if sold in carriage paid. The recipient is responsible for checking the status of the material at the time of delivery.

We are not liable for damage to the goods if at the time of delivery it is not specified on the delivery slip SPECIFIC CONTROL RESERVE WITH DETAIL OF NON-COMPLIANT.

COMPLAINT: in case of damage goods we must receive a complaint within 3 days of receiving goods. Our company will not participate in the damage suffered in the event of reports received after three days from receipt of the goods or in the case of non-specific reservation on the document.

We do not recommend shipping a single package due to the ease of damage during transport.

PRICES:

they are not binding, they can undergo variations without prior notice.

These will be confirmed to the order.

PACKING:

In cardboard packaging included

Wooden pallet: 6.00 euro

Wooden cage: at the costs

WARRANTY:

1 YEAR FROM INVOICE DATE

The guarantee consists of the free coverage of spare parts for the machines returned to our warehouse.

All products are covered by warranty according to law for construction defects.

The WARRANTY FOR VICES set forth in article 1495 of the Civil Code for a period of 12 months from the invoice date is effective.

The guarantee does NOT include: repairs carried out by unauthorized personnel, incorrect electrical connections, tampering, modifications, improper use, use of improper accessories, use of non-original spare parts, missed and / or incorrect routine maintenance, electrical parts, consumables, glasses and parts subject to wear.

The defective parts will be replaced only after having received them back in carriage paid.

The shipment of parts under warranty and repairs is assigned.

Labor is not included in the guarantee which remains the responsibility of the buyer.

The guarantee does not entitle the full replacement of the asset.

By repairing or replacing the defective part, the supplier fully fulfills its warranty obligations.

TECHNICAL ASSISTANCE:

Technical assistance is the responsibility of the DEALER for the entire duration of the warranty (1 year). The assistance provided about machines out of the warranty, the price of the spare parts supplied for repair and for its management will be invoiced. No expense incurred by the retailer will be charged to the supplier.

RETURNS: returns are accepted if they are perfectly intact even in the packaging with a charge of 8% of the value of the goods.

TERMS OF PAYMENT:

Prepayment or to be agreed.

For late payments, charge monthly interest at the legal rate.

Credit limit not exceeding € 3,000.00 or to be agreed, exceeded the limit the payment will be in advance or cash on delivery.

For shipping of spare parts and repairs, advance payment or cash payment is required.

PROPERTY RESERVE:

The goods are the exclusive property of Beckers Italy Srl until full payment of the invoices.

- IN CASE OF ORDER, THE FOLLOWING TERMS ARE CONSIDERED ACCEPTED.
- IMAGES AND TECHNICAL SPECIFICATIONS SHOWN ARE ONLY REFERENCE. BECKERS ITALY SRL RESERVES THE RIGHT TO CHANGE THEM WITHOUT NOTICE
- GIVE BACK THESE CONDITIONS STAMPED AND SIGNED FOR ACCEPTANCE.

Beckers Italy Srl

via Ganassina No. 8-24047 Treviglio (BG)

Tel. 0039 0363 49820 Fax. 0039 0363 302 490

E-mail: info@beckersitaly.net

Web: www.beckersitaly.net

For acceptance:

Date and Place _____

Signature _____



Beckers

Beckers Italy Srl

Via Ganassina, 8
24047 Treviglio (Bg) - Italy
Tel. +39 0363 49820
Fax +39 0363 302490
www.beckersitaly.net