I tritacarne enterprise sono dotati di 1 coltello e 1 piastra 6 mm - i tritacarne unger sono dotati di 2 coltelli e 3 piastre 0, 4,5 e 8 mm
The grinders are equipped with one knife and one 6 mm plate - the unger grinders are equipped with two unger knives and three unger plate: 0, 4,5 and 8 mm
Les hache-viandes enterprise sont équipés de 1 couteau et 1 plaque de 6 mm - les hache-viandes unger sont équipés de 2 couteaux et 3 plaques de 0, 4,5 et 8 mm
Die Fleischwölfe Enterprise sind mit einem Messer und einer 6 mm-Lochscheibe ausgestattet, die Fleischwölfe Unger verfügen über 2 Messer und 3 Lochscheiben zu 0, 4,5 und 8 mm
Las picadoras de carne cuentan con 1 cuchilla y 1 placa de 6 mm - las picadoras unger llevan 2 cuchillas y 3 placas de 0, 4,5 y 8 mm
Мясорубки оснащены 1 ножом и 1 решёткой 6 мм - мясорубки Unger (Унгер) оснащены 2 ножами и 3 решётками 0, 4,5 и 8 мм

	SENZA NORME **CE** WITHOUT **CE** NORMS SANS LES NORMES **CE** OHNE **EG**-NORMEN SIN NORMAS **CE** НЕ СТАНДАРТА **EC**	NORME **CE** **CE** VERSION NORMES **CE** **EG**-NORMEN NORMAS **CE** СТАНДАРТА **EC**	
	€ EURO 1	**€ EURO** 2	**€ EURO** 3

32/RS

TRITACARNE Bocca inserimento carne Ø 76 mm - Corpo macchina in acciaio inox - Inversione di marcia
MEAT MINCER Meat infeed ø 76mm - Stainless steel machine body - Change of direction
HACHE-VIANDE Bouche de hachage ø76mm - Corps machine en acier inox - Inversion de marche
FLEISCHWOLF Trichter zum Einfüllen des Fleischs ø76mm - Maschinenkorpus aus Inox-Stahl - Inversion der Drehrichtung
PICADORA DE CARNE Boca para introducir carne de ø 76 mm - Carcasa de la máquina de acero inoxidable - Inversión de marcha
МЯСОРУБКА Отверстие для подачи мяса ø76мм - Корпус машины из нержавеющей стали - Реверсирование

2200 W - 230/400 V 3PH		**1.300,00**	**1.400,00**	**1.650,00**
2200 W - 230 V 1PH		**1.550,00**	**1.650,00**	**1.900,00**
Sistema inox Unger | Stainless steel Unger System Système Inox Unger | System Inox Unger Sistema Inox Unger | Система из Нержавеющей стали Унгер	aumento | surcharge supplément | aufpreis aumento | увеличение	**440,00**		**240,00**
Versione senza norme CE - gruppo inox Without CE norms - stainless steel mincing unit Version sans les normes CE - groupe inox Version ohne EG-Normen - Inox-Einheit Versión sin normas CE - grupo inox Версия не стандарта EC - узел из нержавеющей стали	aumento | surcharge supplément | aufpreis aumento | увеличение	**250,00**		

32/TN

TRITACARNE Gruppo macinazione estraibile - Bocca inserimento carne Ø 76 mm - Corpo macchina in acciaio inox - Inversione di marcia
MEAT MINCER Removable mincing unit - Meat infeed ø 76mm - Stainless steel machine body - Change of direction
HACHE-VIANDE Groupe de hachage amovible - bouche de hachage ø76 mm - Corps machine en acier inox - Inversion de marche
FLEISCHWOLF Abnehmbare Zerkleinerungseinheit - Einfülltrichter für das Fleisch ø76mm - Maschinenkorpus aus Inox-Stahl Inversion der Drehrichtung
PICADORA DE CARNE Grupo de picado extraíble - Boca de introducción de carne de ø 76 mm - Carcasa de la máquina de acero inoxidable Inversión de marcha
МЯСОРУБКА Съёмный режущий узел - Отверстие для подачи мяса ø76мм - Корпус машины из нержавеющей стали - Реверсирование

2200 W - 230/400 V 3PH		**1.250,00**	**1.350,00**	**1.600,00**
2200 W - 230 V 1PH		**1.500,00**	**1.600,00**	**1.850,00**
Sistema inox Unger | Stainless steel Unger System Système Inox Unger | System Inox Unger Sistema Inox Unger | Система из Нержавеющей стали Унгер	aumento | surcharge supplément | aufpreis aumento | увеличение	**530,00**		**240,00**
Versione senza norme CE - gruppo inox Without CE norms - stainless steel mincing unit Version sans les normes CE - groupe inox Version ohne EG-Normen - Inox-Einheit Versión sin normas CE - grupo inox Версия не стандарта EC - узел из нержавеющей стали	aumento | surcharge supplément | aufpreis aumento | увеличение	**290,00**		

22/RS

TRITACARNE Bocca inserimento carne Ø 52 mm - Corpo macchina in acciaio inox - Inversione di marcia
MEAT MINCER Meat infeed ø 52mm - Stainless steel machine body - Change of direction
HACHE-VIANDE Bouche de hachage ø52 mm - Corps machine en acier inox - Inversion de marche
FLEISCHWOLF Einfülltrichter für das Fleisch ø52mm - Maschinenkorpus aus Inox-Stahl - Inversion der Drehrichtung
PICADORA DE CARNE Boca de introducción de carne de ø 52 mm - Carcasa de la máquina de acero inoxidable - Inversión de marcha
МЯСОРУБКА Отверстие для подачи мяса ø52мм - Корпус машины из нержавеющей стали - Реверсирование

1100 W - 230/400 V 3PH		**1.080,00**	**1.180,00**	**1.300,00**
1100 W - 230 V 1PH		**1.120,00**	**1.220,00**	**1.340,00**
Sistema inox Unger | Stainless steel Unger System Système Inox Unger | System Inox Unger Sistema Inox Unger | Система из Нержавеющей стали Унгер	aumento | surcharge supplément | aufpreis aumento | увеличение	**340,00**		**210,00**
Versione senza norme CE - gruppo inox Without CE norms - stainless steel mincing unit Version sans les normes CE - groupe inox Version ohne EG-Normen - Inox-Einheit Versión sin normas CE - grupo inox Версия не стандарта EC - узел из нержавеющей стали	aumento | surcharge supplément | aufpreis aumento | увеличение	**130,00**		

1) Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti | Treated cast iron mincing unit for food use | Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments
Zerkleinerungseinheit aus für Lebensmittel behandeltem Gusseisen | Grupo para picar de fundición tratada para alimentos | Режущий узел из обработанного чугуна для продуктов питания
2) Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti | Treated cast iron mincing unit for food use | Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments
Zerkleinerungseinheit aus für Lebensmittel behandeltem Gusseisen | Grupo para picar de fundición tratada para alimentos | Режущий узел из обработанного чугуна для продуктов питания
3) Gruppo macinazione inox | Stainless steel mincing unit | Groupe de hachage en inox | Zerkleinerungseinheit aus Inox-Stahl | Grupo para picar de acero inoxidable | Режущий узел из нержавеющей стали

I tritacarne enterprise sono dotati di 1 coltello e 1 piastra 6 mm - i tritacarne unger sono dotati di 2 coltelli e 3 piastre 0, 4,5 e 8 mm
The grinders are equipped with one knife and one 6 mm plate - the unger grinders are equipped with two unger knives and three unger plate: 0, 4,5 and 8 mm
Les hache-viandes enterprise sont équipés de 1 couteau et 1 plaque de 6 mm - les hache-viandes unger sont équipés de 2 couteaux et 3 plaques de 0, 4,5 et 8 mm
Die Fleischwölfe Enterprise sind mit einem Messer und einer 6 mm-Lochscheibe ausgestattet, die Fleischwölfe Unger verfügen über 2 Messer und 3 Lochscheiben zu 0, 4,5 und 8 mm
Las picadoras de carne cuentan con 1 cuchilla y 1 placa de 6 mm - las picadoras unger llevan 2 cuchillas y 3 placas de 0, 4,5 y 8 mm
Мясорубки оснащены 1 ножом и 1 решёткой 6 мм - мясорубки Unger (Унгер) оснащены 2 ножами и 3 решётками 0, 4,5 и 8 мм

SENZA NORME **CE** WITHOUT **CE** NORMS SANS LES NORMES **CE** OHNE **EG**-NORMEN SIN NORMAS **CE** НЕ СТАНДАРТА **EC**	NORME **CE** **CE** VERSION NORMES **CE** **EG**-NORMEN NORMAS **CE** СТАНДАРТА **EC**	
€ EURO 1	**€ EURO** 2	**€ EURO** 3

22/RG

TRITACARNE Bocca inserimento carne Ø 64 mm - Corpo macchina in acciaio inox - Inversione di marcia
MEAT MINCER Meat infeed ø 64mm - Stainless steel machine body - Change of direction
HACHE-VIANDE Bouche de hachage ø64 mm – Corps machine en acier inox – Inversion de marche
FLEISCHWOLF Einfülltrichter für das Fleisch ø64 mm - Maschinenkorpus aus Inox-Stahl - Inversion der Drehrichtung
PICADORA DE CARNE Boca para introducir carne de ø 64 mm - Carcasa de la máquina de acero inoxidable - Inversión de marcha
МЯСОРУБКА Отверстие для подачи мяса ø64мм - Корпус машины из нержавеющей стали - Реверсирование

1100 W - 230/400 V 3PH		**1.150,00**	**1.280,00**	**1.400,00**
1100 W - 230 V 1PH		**1.190,00**	**1.320,00**	**1.440,00**
Sistema inox Unger | Stainless steel Unger System Système Inox Unger | System Inox Unger Sistema Inox Unger | Система из Нержавеющей стали Унгер	aumento | surcharge supplément | aufpreis aumento | увеличение	**340,00**		**210,00**
Versione senza norme CE - gruppo inox Without CE norms - stainless steel mincing unit Version sans les normes CE - groupe inox Version ohne EG-Normen - Inox-Einheit Versión sin normas CE - grupo inox Версия не стандарта EC - узел из нержавеющей стали	aumento | surcharge supplément | aufpreis aumento | увеличение	**130,00**		

22/TS

TRITACARNE Gruppo macinazione estraibile - Bocca inserimento carne Ø52 mm - Corpo macchina in acciaio inox - Inversione di marcia
MEAT MINCER Removable mincing unit - Meat infeed ø 52mm - Stainless steel machine body - Change of direction
HACHE-VIANDE Bloc de trituration amovible - Bouche de hachage ø 52 mm - Corps machine en acier inox - Inversion de marche
FLEISCHWOLF Herausnehmbarem Mahlsatz - Einfülltrichter für das Fleisch ø 52mm - Maschinenkorpus aus Inox-Stahl Inversion der Drehrichtung
PICADORA DE CARNE Grupo de picado extraíble - Boca de introducción de carne de ø 52 mm - Carcasa de la máquina de acero inoxidable Inversión de marcha
МЯСОРУБКА Съёмный режущий узел - Отверстие для подачи мяса ø52м - Корпус машины из нержавеющей стали - Реверсирование

1100 W - 230/400 V 3PH		**1.070,00**	**1.170,00**	**1.330,00**
1100 W - 230 V 1PH		**1.110,00**	**1.210,00**	**1.370,00**
Sistema inox Unger | Stainless steel Unger System Système Inox Unger | System Inox Unger Sistema Inox Unger | Система из Нержавеющей стали Унгер	aumento | surcharge supplément | aufpreis aumento | увеличение	**410,00**		**210,00**
Versione senza norme CE - gruppo inox Without CE norms - stainless steel mincing unit Version sans les normes CE - groupe inox Version ohne EG-Normen - Inox-Einheit Versión sin normas CE - grupo inox Версия не стандарта EC - узел из нержавеющей стали	aumento | surcharge supplément | aufpreis aumento | увеличение	220,00		

1) Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti | Treated cast iron mincing unit for food use | Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments
Zerkleinerungseinheit aus für Lebensmittel behandeltem Gusseisen | Grupo para picar de fundición tratada para alimentos | Режущий узел из обработанного чугуна для продуктов питания
2) Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti | Treated cast iron mincing unit for food use | Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments
Zerkleinerungseinheit aus für Lebensmittel behandeltem Gusseisen | Grupo para picar de fundición tratada para alimentos | Режущий узел из обработанного чугуна для продуктов питания
3) Gruppo macinazione inox | Stainless steel mincing unit | Groupe de hachage en inox | Zerkleinerungseinheit aus Inox-Stahl | Grupo para picar de acero inoxidable | Режущий узел из нержавеющей стали

I tritacarne enterprise sono dotati di 1 coltello e 1 piastra 6 mm - i tritacarne unger sono dotati di 2 coltelli e 3 piastre 0, 4,5 e 8 mm
The grinders are equipped with one knife and one 6 mm plate - the unger grinders are equipped with two unger knives and three unger plate: 0, 4,5 and 8 mm
Les hache-viandes enterprise sont équipés de 1 couteau et 1 plaque de 6 mm - les hache-viandes unger sont équipés de 2 couteaux et 3 plaques de 0, 4,5 et 8 mm
Die Fleischwölfe Enterprise sind mit einem Messer und einer 6 mm-Lochscheibe ausgestattet, die Fleischwölfe Unger verfügen über 2 Messer und 3 Lochscheiben zu 0, 4,5 und 8 mm
Las picadoras de carne cuentan con 1 cuchilla y 1 placa de 6 mm - las picadoras unger llevan 2 cuchillas y 3 placas de 0, 4,5 y 8 mm
Мясорубки оснащены 1 ножом и 1 решёткой 6 мм - мясорубки Unger (Унгер) оснащены 2 ножами и 3 решётками 0, 4,5 и 8 мм

SENZA NORME **CE** WITHOUT **CE** NORMS SANS LES NORMES **CE** OHNE **EG**-NORMEN SIN NORMAS **CE** НЕ СТАНДАРТА **EC**	NORME **CE** **CE** VERSION NORMES **CE** **EG**-NORMEN NORMAS **CE** СТАНДАРТА **EC**	
€ EURO 1	**€ EURO** 2	**€ EURO** 3

22/AT

ABBINATO TRITACARNE GRATTUGIA - Gruppo macinazione estraibile - Bocca inserimento carne Ø52 mm - Corpo macchina in acciaio inox Inversione di marcia
COMBINED MEAT MINCER AND GRATER - Removable mincing unit - Meat infeed ø 52mm - Stainless steel machine body Change of direction
COMBINÉ HACHE-VIANDE ET RÂPE - Bloc de trituration amovible - Bouche de hachage ø52 mm - Corps machine en acier inox Inversion de marche
GEKOPPELTE FLEISCHWOLF UND KÄSEREIBE - Herausnehmbarem Mahlsatz - Einfülltrichter für das Fleisch ø52mm Maschinenkorpus aus Inox-Stahl - Inversion der Drehrichtung
EQUIPO COMBINADO PICADORA DE CARNE Y RALLADOR Grupo para triturar la carne extraíble - Boca para introducir la carne de ø52 mm Carcasa de la máquina de acero inoxidable - Inversión de marcha
КОМБИНИРОВАННАЯ МЯСОРУБКА-ТЕРКА Съёмный режущий узел - Отверстие для подачи мяса ø52мм Корпус машины из нержавеющей стали - Реверсирование

1100 W - 230/400 V 3PH		**1.350,00**	**1.450,00**	**1.680,00**
1100 W - 230 V 1PH		**1.390,00**	**1.490,00**	**1.720,00**
Sistema inox Unger | Stainless steel Unger System Système Inox Unger | System Inox Unger Sistema Inox Unger | Система из Нержавеющей стали Унгер	aumento | surcharge supplément | aufpreis aumento | увеличение	**410,00**		**210,00**
Versione senza norme CE - gruppo inox Without CE norms - stainless steel mincing unit Version sans les normes CE - groupe inox Version ohne EG-Normen - Inox-Einheit Versión sin normas CE - grupo inox Версия не стандарта EC - узел из нержавеющей стали	aumento | surcharge supplément | aufpreis aumento | увеличение	**220,00**		

22/C

TRITACARNE - Gruppo macinazione estraibile - Bocca inserimento carne Ø52 mm - Corpo macchina in acciaio inox
MEAT MINCER Removable mincing unit - Meat infeed ø 52mm - Stainless steel machine body
HACHE-VIANDE Bloc de trituration amovible - Bouche de hachage ø52 mm - Corps machine en acier inox
FLEISCHWOLF Herausnehmbarem Mahlsatz - Einfülltrichter für das Fleisch ø52mm - Maschinenkorpus aus Inox-Stahl
PICADORA DE CARNE Grupo de picado extraíble - Boca de introducción de carne de ø 52 mm - Carcasa de la máquina de acero inoxidable
МЯСОРУБКА Съёмный режущий узел - Отверстие для подачи мяса ø52мм - Корпус машины из нержавеющей стали

1100 W - 230/400 V 3PH		**760,00**	**830,00**	**1.020,00**
1100 W - 230 V 1PH		**800,00**	**870,00**	**1.080,00**
Sistema inox Unger | Stainless steel Unger System Système Inox Unger | System Inox Unger Sistema Inox Unger | Система из Нержавеющей стали Унгер	aumento | surcharge supplément | aufpreis aumento | увеличение	**410,00**		**210,00**
Versione senza norme CE - gruppo inox Without CE norms - stainless steel mincing unit Version sans les normes CE - groupe inox Version ohne EG-Normen - Inox-Einheit Versión sin normas CE - grupo inox Версия не стандарта EC - узел из нержавеющей стали	aumento | surcharge supplément | aufpreis aumento | увеличение	**220,00**		
Inversione di marcia | Reverse Inversion de marche | Inversion der Drehrichtung Inversión de marcha | Реверсирование	aumento | surcharge supplément | aufpreis aumento | увеличение	**20,00**	**120,00**	**120,00**

1) Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti | Treated cast iron mincing unit for food use | Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments Zerkleinerungseinheit aus für Lebensmittel behandeltem Gusseisen | Grupo para picar de fundición tratada para alimentos | Режущий узел из обработанного чугуна для продуктов питания
2) Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti | Treated cast iron mincing unit for food use | Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments Zerkleinerungseinheit aus für Lebensmittel behandeltem Gusseisen | Grupo para picar de fundición tratada para alimentos | Режущий узел из обработанного чугуна для продуктов питания
3) Gruppo macinazione inox | Stainless steel mincing unit | Groupe de hachage en inox | Zerkleinerungseinheit aus Inox-Stahl | Grupo para picar de acero inoxidable | Режущий узел из нержавеющей стали

I tritacarne enterprise sono dotati di 1 coltello e 1 piastra 6 mm - i tritacarne unger sono dotati di 2 coltelli e 3 piastre 0, 4,5 e 8 mm
The grinders are equipped with one knife and one 6 mm plate - the unger grinders are equipped with two unger knives and three unger plate: 0, 4,5 and 8 mm
Les hache-viandes enterprise sont équipés de 1 couteau et 1 plaque de 6 mm - les hache-viandes unger sont équipés de 2 couteaux et 3 plaques de 0, 4,5 et 8 mm
Die Fleischwölfe Enterprise sind mit einem Messer und einer 6 mm-Lochscheibe ausgestattet, die Fleischwölfe Unger verfügen über 2 Messer und 3 Lochscheiben zu 0, 4,5 und 8 mm
Las picadoras de carne cuentan con 1 cuchilla y 1 placa de 6 mm - las picadoras unger llevan 2 cuchillas y 3 placas de 0, 4,5 y 8 mm
Мясорубки оснащены 1 ножом и 1 решёткой 6 мм - мясорубки Unger (Унгер) оснащены 2 ножами и 3 решётками 0, 4,5 и 8 мм

SENZA NORME **CE** WITHOUT **CE** NORMS SANS LES NORMES **CE** OHNE **EG**-NORMEN SIN NORMAS **CE** НЕ СТАНДАРТА **EC**	NORME **CE** **CE** VERSION NORMES **CE** **EG**-NORMEN NORMAS **CE** СТАНДАРТА **EC**	
€ EURO 1	**€ EURO** 2	**€ EURO** 3

22/SN

TRITACARNE **Bocca inserimento carne Ø 52 mm - Corpo macchina in alluminio lucidato - Tramoggia rotonda inox e vaschetta carne inox**
MEAT MINCER **Meat infeed ø 52mm - Polished aluminium machine body - Round stainless steel hopper and stainless steel meat container**
HACHE-VIANDE **Bouche de hachage ø52 mm - Corps de la machine en aluminium poli - Trémie arrondie en inox et cuve pour viande en acier**
FLEISCHWOLF **Einfülltrichter für das Fleisch ø52mm - Maschinenkorpus aus poliertem Aluminium - Runder Trichter und Fleischauffangschale aus Inox-Stahl**
PICADORA DE CARNE **Boca para introducir la carne de ø 52 mm - Carcasa de la máquina de aluminio pulido - Tolva redonda y recipiente para la carne de acero inoxidable**
МЯСОРУБКА **Отверстие для подачи мяса ø52мм - Корпус машины из полированного алюминия - Круглая воронка (бункер) из нержавеющей стали и ёмкость для мяса из нержавеющей стали**

1100 W - 230/400 V 3PH		**700,00**	**770,00**	**900,00**
1100 W - 230 V 1PH		**740,00**	**810,00**	**940,00**
Sistema inox Unger | Stainless steel Unger System Système Inox Unger | System Inox Unger Sistema Inox Unger | Система из Нержавеющей стали Унгер	aumento | surcharge supplément | aufpreis aumento | увеличение	**340,00**		**210,00**
Versione senza norme CE - gruppo inox Without CE norms - stainless steel mincing unit Version sans les normes CE - groupe inox Version ohne EG-Normen - Inox-Einheit Versión sin normas CE - grupo inox Версия не стандарта ЕС - узел из нержавеющей стали	aumento | surcharge supplément | aufpreis aumento | увеличение	**220,00**		
Inversione di marcia | Reverse Inversion de marche | Inversion der Drehrichtung Inversión de marcha | Реверсирование	aumento | surcharge supplément | aufpreis aumento | увеличение	**20,00**	**120,00**	**120,00**

22/TE

TRITACARNE **Gruppo macinazione estraibile - Bocca inserimento carne Ø52 mm - Corpo macchina in alluminio lucidato Tramoggia rotonda inox e vaschetta carne inox**
MEAT MINCER **Removable mincing unit - Meat infeed ø 52mm - Polished aluminium machine body - Round stainless steel hopper and stainless steel meat container**
HACHE-VIANDE **Bloc de trituration amovible - Bouche de hachage ø52 mm - Corps de la machine en aluminium poli - Trémie arrondie en inox et cuve pour viande en acier**
FLEISCHWOLF **Herausnehmbarem Mahlsatz - Einfülltrichter für das Fleisch ø52mm - Maschinenkorpus aus poliertem Aluminium Runder Trichter und Fleischauffangschale aus Inox-Stahl**
PICADORA DE CARNE **Grupo para picar la carne extraíble - Boca para introducir la carne de ø52 mm - Carcasa de la máquina de aluminio pulido Tolva redonda y recipiente para la carne de acero inoxidable**
МЯСОРУБКА **Съёмный режущий узел - Отверстие для подачи мяса ø52мм - Корпус машины из полированного алюминия Круглая воронка из нержавеющей стали и ёмкость для мяса из нержавеющей стали**

1100 W - 230/400 V 3PH		**690,00**	**760,00**	**980,00**
1100 W - 230 V 1PH		**730,00**	**800,00**	**1.020,00**
Sistema inox Unger | Stainless steel Unger System Système Inox Unger | System Inox Unger Sistema Inox Unger | Система из Нержавеющей стали Унгер	aumento | surcharge supplément | aufpreis aumento | увеличение	**410,00**		**210,00**
Versione senza norme CE - gruppo inox Without CE norms - stainless steel mincing unit Version sans les normes CE - groupe inox Version ohne EG-Normen - Inox-Einheit Versión sin normas CE - grupo inox Версия не стандарта ЕС - узел из нержавеющей стали	aumento | surcharge supplément | aufpreis aumento | увеличение	**220,00**		
Inversione di marcia | Reverse Inversion de marche | Inversion der Drehrichtung Inversión de marcha | Реверсирование	aumento | surcharge supplément | aufpreis aumento | увеличение	**20,00**	**120,00**	**120,00**

1) Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti | Treated cast iron mincing unit for food use | Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments
Zerkleinerungseinheit aus für Lebensmittel behandeltem Gusseisen | Grupo para picar de fundición tratada para alimentos | Режущий узел из обработанного чугуна для продуктов питания
2) Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti | Treated cast iron mincing unit for food use | Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments
Zerkleinerungseinheit aus für Lebensmittel behandeltem Gusseisen | Grupo para picar de fundición tratada para alimentos | Режущий узел из обработанного чугуна для продуктов питания
3) Gruppo macinazione inox | Stainless steel mincing unit | Groupe de hachage en inox | Zerkleinerungseinheit aus Inox-Stahl | Grupo para picar de acero inoxidable | Режущий узел из нержавеющей стали

I tritacarne enterprise sono dotati di 1 coltello e 1 piastra 6 mm - i tritacarne unger sono dotati di 2 coltelli e 3 piastre 0, 4,5 e 8 mm
The grinders are equipped with one knife and one 6 mm plate - the unger grinders are equipped with two unger knives and three unger plate: 0, 4,5 and 8 mm
Les hache-viandes enterprise sont équipés de 1 couteau et 1 plaque de 6 mm - les hache-viandes unger sont équipés de 2 couteaux et 3 plaques de 0, 4,5 et 8 mm
Die Fleischwölfe Enterprise sind mit einem Messer und einer 6 mm-Lochscheibe ausgestattet, die Fleischwölfe Unger verfügen über 2 Messer und 3 Lochscheiben zu 0, 4,5 und 8 mm
Las picadoras de carne cuentan con 1 cuchilla y 1 placa de 6 mm - las picadoras unger llevan 2 cuchillas y 3 placas de 0, 4,5 y 8 mm
Мясорубки оснащены 1 ножом и 1 решёткой 6 мм - мясорубки Unger (Унгер) оснащены 2 ножами и 3 решётками 0, 4,5 и 8 мм

SENZA NORME **CE** WITHOUT **CE** NORMS SANS LES NORMES **CE** OHNE **EG**-NORMEN SIN NORMAS **CE** НЕ СТАНДАРТА **EC**	NORME **CE** **CE** VERSION NORMES **CE** **EG**-NORMEN NORMAS **CE** СТАНДАРТА **EC**	
€ EURO 1	**€ EURO** 2	**€ EURO** 3

22/AE

ABBINATO TRITACARNE GRATTUGIA Gruppo macinazione estraibile - Bocca inserimento carne Ø52 mm - Corpo macchina in alluminio lucidato - Tramoggia rotonda inox, vaschetta carne, formaggio e rullo inox
COMBINED MEAT MINCER AND GRATER Removable mincing unit - Meat infeed ø 52mm - Polished aluminium machine body Round stainless steel hopper, meat and cheese container and stainless steel roller
COMBINÉ HACHE-VIANDE ET RÂPE Bloc de trituration amovible - Bouche de hachage ø52 mm - Corps de la machine en aluminium poli - Trémie arrondie en inox, cuve pour viande, fromage et rouleau en acier
GEKOPPELTE FLEISCHWOLF UND KÄSEREIBE Herausnehmbarem Mahlsatz - Einfülltrichter für das Fleisch ø52mm - Maschinenkorpus aus poliertem Aluminium - Runder Trichter aus Inox-Stahl, Auffangschale für Fleisch und Käse, sowie Walze aus Inox-Stahl
EQUIPO COMBINADO PICADORA DE CARNE Y RALLADOR Grupo para picar extraíble - Boca para introducir la carne de ø52 mm Carcasa de la máquina de aluminio pulido - Tolva redonda y recipiente para la carne, el queso y rodillo, de acero inoxidable
КОМБИНИРОВАННАЯ МЯСОРУБКА-ТЕРКА Съёмный режущий узел - Отверстие для подачи мяса ø52мм - Корпус машины из полированного алюминия - Круглая воронка из нержавеющей стали, ёмкость для мяса, сыра и ролик из нержавеющей стали

1100 W - 230/400 V 3PH		**900,00**	**960,00**	**1.170,00**
1100 W - 230 V 1PH		**940,00**	**1.000,00**	**1.210,00**
Sistema inox Unger | Stainless steel Unger System Système Inox Unger | System Inox Unger Sistema Inox Unger | Система из Нержавеющей стали Унгер	aumento | surcharge supplément | aufpreis aumento | увеличение	**410,00**		**210,00**
Versione senza norme CE - gruppo inox Without CE norms - stainless steel mincing unit Version sans les normes CE - groupe inox Version ohne EG-Normen - Inox-Einheit Versión sin normas CE - grupo inox Версия не стандарта ЕС - узел из нержавеющей стали	aumento | surcharge supplément | aufpreis aumento | увеличение	**220,00**		
Inversione di marcia | Reverse Inversion de marche | Inversion der Drehrichtung Inversión de marcha | Реверсирование	aumento | surcharge supplément | aufpreis aumento | увеличение	**20,00**	**120,00**	**120,00**

22/T

ABBINATO TRITACARNE GRATTUGIA Bocca inserimento carne Ø52 mm - Corpo macchina in alluminio lucidato - Tramoggia rotonda inox, vaschetta carne, formaggio e rullo inox
COMBINED MEAT MINCER AND GRATER Meat infeed ø 52mm - Polished aluminium machine body - Round stainless steel hopper, meat and cheese container and stainless steel roller
COMBINÉ HACHE-VIANDE ET RÂPE Bouche de hachage ø52 mm - Corps de la machine en aluminium poli - Trémie arrondie en inox, cuve pour viande, fromage et rouleau en acier
GEKOPPELTE FLEISCHWOLF UND KÄSEREIBE Einfülltrichter für das Fleisch ø52mm - Maschinenkorpus - aus poliertem Aluminium Runder Trichter aus Inox-Stahl, Auffangschale für Fleisch und Käse, sowie Walze aus Inox-Stahl
EQUIPO COMBINADO PICADORA DE CARNE Y RALLADOR Boca para introducir la carne de ø 52 mm - Carcasa de la máquina de aluminio pulido - Tolva redonda y recipiente para la carne de acero, - el queso y rodillo de acero inoxidable
КОМБИНИРОВАННАЯ МЯСОРУБКА-ТЕРКА Отверстие для подачи мяса ø52мм - Корпус машины из полированного алюминия - Круглая воронка из нержавеющей стали, ёмкость для мяса, сыра и ролик из нержавеющей стали

1100 W - 230/400 V 3PH		**910,00**	**960,00**	**1.110,00**
1100 W - 230 V 1PH		**950,00**	**1.000,00**	**1.150,00**
Sistema inox Unger | Stainless steel Unger System Système Inox Unger | System Inox Unger Sistema Inox Unger | Система из Нержавеющей стали Унгер	aumento | surcharge supplément | aufpreis aumento | увеличение	**340,00**		**210,00**
Versione senza norme CE - gruppo inox Without CE norms - stainless steel mincing unit Version sans les normes CE - groupe inox Version ohne EG-Normen - Inox-Einheit Versión sin normas CE - grupo inox Версия не стандарта ЕС - узел из нержавеющей стали	aumento | surcharge supplément | aufpreis aumento | увеличение	**130,00**		
Inversione di marcia | Reverse Inversion de marche | Inversion der Drehrichtung Inversión de marcha | Реверсирование	aumento | surcharge supplément | aufpreis aumento | увеличение	**20,00**	**120,00**	**120,00**

1) Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti | Treated cast iron mincing unit for food use | Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments
Zerkleinerungseinheit aus für Lebensmittel behandeltem Gusseisen | Grupo para picar de fundición tratada para alimentos | Режущий узел из обработанного чугуна для продуктов питания
2) Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti | Treated cast iron mincing unit for food use | Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments
Zerkleinerungseinheit aus für Lebensmittel behandeltem Gusseisen | Grupo para picar de fundición tratada para alimentos | Режущий узел из обработанного чугуна для продуктов питания
3) Gruppo macinazione inox | Stainless steel mincing unit | Groupe de hachage en inox | Zerkleinerungseinheit aus Inox-Stahl | Grupo para picar de acero inoxidable | Режущий узел из нержавеющей стали

I tritacarne enterprise sono dotati di 1 coltello e 1 piastra 6 mm - i tritacarne unger sono dotati di 2 coltelli e 3 piastre 0, 4,5 e 8 mm
The grinders are equipped with one knife and one 6 mm plate - the unger grinders are equipped with two unger knives and three unger plate: 0, 4,5 and 8 mm
Les hache-viandes enterprise sont équipés de 1 couteau et 1 plaque de 6 mm - les hache-viandes unger sont équipés de 2 couteaux et 3 plaques de 0, 4,5 et 8 mm
Die Fleischwölfe Enterprise sind mit einem Messer und einer 6 mm-Lochscheibe ausgestattet, die Fleischwölfe Unger verfügen über 2 Messer und 3 Lochscheiben zu 0, 4,5 und 8 mm
Las picadoras de carne cuentan con 1 cuchilla y 1 placa de 6 mm - las picadoras unger llevan 2 cuchillas y 3 placas de 0, 4,5 y 8 mm
Мясорубки оснащены 1 ножом и 1 решёткой 6 мм - мясорубки Unger (Унгер) оснащены 2 ножами и 3 решётками 0, 4,5 и 8 мм

SENZA NORME **CE** WITHOUT **CE** NORMS SANS LES NORMES **CE** OHNE **EG**-NORMEN SIN NORMAS **CE** НЕ СТАНДАРТА **EC**	NORME **CE** **CE** VERSION NORMES **CE** **EG**-NORMEN NORMAS **CE** СТАНДАРТА **EC**	
€ EURO 1	€ EURO 2	€ EURO 3

12/C

TRITACARNE Gruppo macinazione estraibile - Bocca inserimento carne Ø52 mm - Corpo macchina in acciaio inox
MEAT MINCER Removable mincing unit - Meat infeed ø 52mm - Stainless steel machine body
HACHE-VIANDE Bloc de trituration amovible - Bouche de hachage ø52 mm - Corps machine en acier inox
FLEISCHWOLF Herausnehmbarem Mahlsatz - Einfülltrichter für das Fleisch ø52mm - Maschinenkorpus aus Inox-Stahl
PICADORA DE CARNE Grupo para picar extraíble - Boca para introducir la carne de ø52 mm - Carcasa de la máquina de acero inoxidable
МЯСОРУБКА Съёмный режущий узел - Отверстие для подачи мяса ø52мм - Корпус машины из нержавеющей стали

750 W - 230/400 V 3PH		**730,00**	**830,00**	**950,00**
750 W - 230 V 1PH		**760,00**	**860,00**	**980,00**
Sistema inox Unger | Stainless steel Unger System Système Inox Unger | System Inox Unger Sistema Inox Unger | Система из Нержавеющей стали Унгер	aumento | surcharge supplément | aufpreis aumento | увеличение	**295,00**		**145,00**
Versione senza norme CE - gruppo inox Without CE norms - stainless steel mincing unit Version sans les normes CE - groupe inox Version ohne EG-Normen - Inox-Einheit Versión sin normas CE - grupo inox Версия не стандарта EC - узел из нержавеющей стали	aumento | surcharge supplément | aufpreis aumento | увеличение	**170,00**		
Inversione di marcia | Reverse Inversion de marche | Inversion der Drehrichtung Inversión de marcha | Реверсирование	aumento | surcharge supplément | aufpreis aumento | увеличение	**20,00**	**120,00**	**120,00**

12/TS

TRITACARNE Gruppo macinazione estraibile - Bocca inserimento carne Ø52 mm - Corpo macchina in alluminio lucidato - Tramoggia rotonda inox e vaschetta carne inox
MEAT MINCER Removable mincing unit - Meat infeed ø 52mm - Polished aluminium machine body - Round stainless steel hopper and stainless steel meat container
HACHE-VIANDE Bloc de trituration amovible - Bouche de hachage ø52 mm - Corps de la machine en aluminium poli - Trémie arrondie en inox et cuve pour viande en acier
FLEISCHWOLF Herausnehmbarem Mahlsatz - Einfülltrichter für das Fleisch ø52mm - Maschinenkorpus aus poliertem Aluminium Runder Trichter und Fleischauffangschale aus Inox-Stahl
PICADORA DE CARNE Grupo para picar la carne extraíble - Boca para introducir la carne de ø52 mm - Carcasa de la máquina de aluminio pulido Tolva redonda y recipiente para la carne de acero inoxidable
МЯСОРУБКА Съёмный режущий узел - Отверстие для подачи мяса ø52мм - Корпус машины из полированного алюминия Круглая воронка из нержавеющей стали и ёмкость для мяса из нержавеющей стали

750 W - 230/400 V 3PH		**670,00**	**760,00**	**880,00**
750 W - 230 V 1PH		**700,00**	**790,00**	**910,00**
Sistema inox Unger | Stainless steel Unger System Système Inox Unger | System Inox Unger Sistema Inox Unger | Система из Нержавеющей стали Унгер	aumento | surcharge supplément | aufpreis aumento | увеличение	**295,00**		**145,00**
Versione senza norme CE - gruppo inox Without CE norms - stainless steel mincing unit Version sans les normes CE - groupe inox Version ohne EG-Normen - Inox-Einheit Versión sin normas CE - grupo inox Версия не стандарта EC - узел из нержавеющей стали	aumento | surcharge supplément | aufpreis aumento | увеличение	**170,00**		
Inversione di marcia | Reverse Inversion de marche | Inversion der Drehrichtung Inversión de marcha | Реверсирование	aumento | surcharge supplément | aufpreis aumento | увеличение	**20,00**	**120,00**	**120,00**

1) Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti | Treated cast iron mincing unit for food use | Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments | Zerkleinerungseinheit aus für Lebensmittel behandeltem Gusseisen | Grupo para picar de fundición tratada para alimentos | Режущий узел из обработанного чугуна для продуктов питания
2) Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti | Treated cast iron mincing unit for food use | Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments | Zerkleinerungseinheit aus für Lebensmittel behandeltem Gusseisen | Grupo para picar de fundición tratada para alimentos | Режущий узел из обработанного чугуна для продуктов питания
3) Gruppo macinazione inox | Stainless steel mincing unit | Groupe de hachage en inox | Zerkleinerungseinheit aus Inox-Stahl | Grupo para picar de acero inoxidable | Режущий узел из нержавеющей стали

I tritacarne enterprise sono dotati di 1 coltello e 1 piastra 6 mm - i tritacarne unger sono dotati di 2 coltelli e 3 piastre 0, 4,5 e 8 mm
The grinders are equipped with one knife and one 6 mm plate - the unger grinders are equipped with two unger knives and three unger plate: 0, 4,5 and 8 mm
Les hache-viandes enterprise sont équipés de 1 couteau et 1 plaque de 6 mm - les hache-viandes unger sont équipés de 2 couteaux et 3 plaques de 0, 4,5 et 8 mm
Die Fleischwölfe Enterprise sind mit einem Messer und einer 6 mm-Lochscheibe ausgestattet, die Fleischwölfe Unger verfügen über 2 Messer und 3 Lochscheiben zu 0, 4,5 und 8 mm
Las picadoras de carne cuentan con 1 cuchilla y 1 placa de 6 mm - las picadoras unger llevan 2 cuchillas y 3 placas de 0, 4,5 y 8 mm
Мясорубки оснащены 1 ножом и 1 решёткой 6 мм - мясорубки Unger (Унгер) оснащены 2 ножами и 3 решётками 0, 4,5 и 8 мм

SENZA NORME **CE** WITHOUT **CE** NORMS SANS LES NORMES **CE** OHNE **EG**-NORMEN SIN NORMAS **CE** НЕ СТАНДАРТА **EC**	NORME **CE** **CE** VERSION NORMES **CE** **EG**-NORMEN NORMAS **CE** СТАНДАРТА **EC**	
€ EURO 1	**€ EURO** 2	**€ EURO** 3

12/AT

ABBINATO TRITACARNE GRATTUGIA Gruppo macinazione estraibile - Bocca inserimento carne Ø52 mm - Corpo macchina in alluminio lucidato - Tramoggia rotonda inox, vaschetta carne, formaggio e rullo inox
COMBINED MEAT MINCER AND GRATER Removable mincing unit - Meat infeed ø 52mm - Polished aluminium machine body Round stainless steel hopper, meat and cheese container and stainless steel roller
COMBINÉ HACHE-VIANDE ET RÂPE Bloc de trituration amovible - Bouche de hachage ø52 mm - Corps de la machine en aluminium poli - Trémie arrondie en inox, cuve pour viande, fromage et rouleau en acier
GEKOPPELTE FLEISCHWOLF UND KÄSEREIBE Herausnehmbarem Mahlsatz - Einfülltrichter für das Fleisch ø52mm - Maschinenkorpus aus poliertem Aluminium - Runder Trichter aus Inox-Stahl, Auffangschale für Fleisch und Käse, sowie Walze aus Inox-Stahl
EQUIPO COMBINADO PICADORA DE CARNE Y RALLADOR Grupo para picar extraíble - Boca para introducir la carne de ø52 mm Carcasa de la máquina de aluminio pulido - Tolva redonda y recipiente para la carne, el queso y rodillo, de acero inoxidable
КОМБИНИРОВАННАЯ МЯСОРУБКА-ТЕРКА Съёмный режущий узел - Отверстие для подачи мяса ø52мм - Корпус машины из полированного алюминия - Круглая воронка из нержавеющей стали, ёмкость для мяса, сыра и ролик из нержавеющей стали

750 W - 230/400 V 3PH		**860,00**	**960,00**	**1.060,00**
750 W - 230 V 1PH		**890,00**	**990,00**	**1.090,00**
Sistema inox Unger | Stainless steel Unger System Système Inox Unger | System Inox Unger Sistema Inox Unger | Система из Нержавеющей стали Унгер	aumento | surcharge supplément | aufpreis aumento | увеличение	**295,00**		**145,00**
Versione senza norme CE - gruppo inox Without CE norms - stainless steel mincing unit Version sans les normes CE - groupe inox Version ohne EG-Normen - Inox-Einheit Versión sin normas CE - grupo inox Версия не стандарта EC - узел из нержавеющей стали	aumento | surcharge supplément | aufpreis aumento | увеличение	**150,00**		
Inversione di marcia | Reverse Inversion de marche | Inversion der Drehrichtung Inversión de marcha | Реверсирование	aumento | surcharge supplément | aufpreis aumento | увеличение	**20,00**	**120,00**	**120,00**

12/S

TRITACARNE Bocca inserimento carne Ø52 mm - Corpo macchina in alluminio lucidato - Tramoggia rotonda inox e vaschetta carne inox
MEAT MINCER Meat infeed ø 52mm - Polished aluminium machine body - Round stainless steel hopper and meat container
HACHE-VIANDE Bouche de hachage ø52 mm - Corps de la machine en aluminium poli - Trémie arrondie en inox et cuve pour viande
FLEISCHWOLF Einfülltrichter für das Fleisch ø52mm - Maschinenkorpus aus poliertem Aluminium
Runder Trichter aus Inox-Stahl und Fleischauffangschale
PICADORA DE CARNE Boca para introducir la carne de ø 52 mm - Carcasa de la máquina de aluminio pulido
Tolva redonda y recipiente para la carne
МЯСОРУБКА Отверстие для подачи мяса ø52мм - Корпус машины из полированного алюминия
Круглая воронка из нержавеющей стали и ёмкость для мяса

750 W - 230/400 V 3PH		**600,00**	**665,00**	**760,00**
750 W - 230 V 1PH		**630,00**	**695,00**	**790,00**
Versione senza norme CE - gruppo inox Without CE norms - stainless steel mincing unit Version sans les normes CE - groupe inox Version ohne EG-Normen - Inox-Einheit Versión sin normas CE - grupo inox Версия не стандарта EC - узел из нержавеющей стали	aumento | surcharge supplément | aufpreis aumento | увеличение	**110,00**		
Inversione di marcia | Reverse Inversion de marche | Inversion der Drehrichtung Inversión de marcha | Реверсирование	aumento | surcharge supplément | aufpreis aumento | увеличение	**20,00**	**120,00**	**120,00**

1) Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti | Treated cast iron mincing unit for food use | Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments
Zerkleinerungseinheit aus für Lebensmittel behandeltem Gusseisen | Grupo para picar de fundición tratada para alimentos | Режущий узел из обработанного чугуна для продуктов питания
2) Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti | Treated cast iron mincing unit for food use | Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments
Zerkleinerungseinheit aus für Lebensmittel behandeltem Gusseisen | Grupo para picar de fundición tratada para alimentos | Режущий узел из обработанного чугуна для продуктов питания
3) Gruppo macinazione inox | Stainless steel mincing unit | Groupe de hachage en inox | Zerkleinerungseinheit aus Inox-Stahl | Grupo para picar de acero inoxidable | Режущий узел из нержавеющей стали

I tritacarne enterprise sono dotati di 1 coltello e 1 piastra 6 mm - i tritacarne unger sono dotati di 2 coltelli e 3 piastre 0, 4,5 e 8 mm
The grinders are equipped with one knife and one 6 mm plate - the unger grinders are equipped with two unger knives and three unger plate: 0, 4,5 and 8 mm
Les hache-viandes enterprise sont équipés de 1 couteau et 1 plaque de 6 mm - les hache-viandes unger sont équipés de 2 couteaux et 3 plaques de 0, 4,5 et 8 mm
Die Fleischwölfe Enterprise sind mit einem Messer und einer 6 mm-Lochscheibe ausgestattet, die Fleischwölfe Unger verfügen über 2 Messer und 3 Lochscheiben zu 0, 4,5 und 8 mm
Las picadoras de carne cuentan con 1 cuchilla y 1 placa de 6 mm - las picadoras unger llevan 2 cuchillas y 3 placas de 0, 4,5 y 8 mm
Мясорубки оснащены 1 ножом и 1 решёткой 6 мм - мясорубки Unger (Унгер) оснащены 2 ножами и 3 решётками 0, 4,5 и 8 мм

SENZA NORME **CE** WITHOUT **CE** NORMS SANS LES NORMES **CE** OHNE **EG**-NORMEN SIN NORMAS **CE** НЕ СТАНДАРТА **EC**	NORME **CE** **CE** VERSION NORMES **CE** **EG**-NORMEN NORMAS **CE** СТАНДАРТА **EC**	
€ EURO 1	€ EURO 2	€ EURO 3

12/T

ABBINATO TRITACARNE GRATTUGIA Bocca inserimento carne Ø52 mm - Corpo macchina in alluminio lucidato - Tramoggia rotonda inox, vaschetta carne, formaggio e rullo inox
COMBINED MEAT MINCER AND GRATER Meat infeed ø 52mm - Polished aluminium machine body - Round stainless steel hopper, meat and cheese container and stainless steel roller
COMBINÉ HACHE-VIANDE ET RÂPE Bouche de hachage ø52 mm - Corps de la machine en aluminium poli - Trémie arrondie en inox, cuve pour viande, fromage et rouleau en acier
GEKOPPELTE FLEISCHWOLF UND KÄSEREIBE Einfülltrichter für das Fleisch ø52mm - Maschinenkorpus aus poliertem Aluminium Runder Trichter aus Inox-Stahl, Auffangschale für Fleisch und Käse, sowie Walze aus Inox-Stahl
EQUIPO COMBINADO PICADORA DE CARNE Y RALLADOR Boca para introducir la carne de ø 52 mm - Carcasa de la máquina de aluminio pulido - Tolva redonda y recipiente para la carne de acero, el queso y rodillo de acero inoxidable
КОМБИНИРОВАННАЯ МЯСОРУБКА-ТЕРКА Отверстие для подачи мяса ø52мм - Корпус машины из полированного алюминия Круглая воронка (бункер) из нержавеющей стали, ёмкость для мяса, сыра и ролик из нержавеющей стали

750 W - 230/400 V 3PH		**780,00**	**860,00**	**960,00**
750 W - 230 V 1PH		**810,00**	**890,00**	**990,00**
Versione senza norme CE - gruppo inox Without CE norms - stainless steel mincing unit Version sans les normes CE - groupe inox Version ohne EG-Normen - Inox-Einheit Versión sin normas CE - grupo inox Версия не стандарта EC - узел из нержавеющей стали	aumento | surcharge supplément | aufpreis aumento | увеличение	**110,00**		
Inversione di marcia | Reverse Inversion de marche | Inversion der Drehrichtung Inversión de marcha | Реверсирование	aumento | surcharge supplément | aufpreis aumento | увеличение	**20,00**	**120,00**	**120,00**

12/L

ABBINATO TRITACARNE GRATTUGIA (LUSSO) Bocca inserimento carne Ø52 mm
Corpo macchina in alluminio lucidato - Tramoggia rotonda inox, vaschetta carne, formaggio e rullo inox
COMBINED MEAT MINCER AND GRATER Meat infeed ø 52mm - Polished aluminium machine body
Round stainless steel hopper, meat and cheese container and stainless steel roller
COMBINÉ HACHE-VIANDE ET RÂPE Bouche de hachage ø52 mm - Corps de la machine en aluminium poli - Trémie arrondie en inox, cuve pour viande, fromage et rouleau en acier
GEKOPPELTE FLEISCHWOLF UND KÄSEREIBE Einfülltrichter für das Fleisch ø52mm - Maschinenkorpus aus poliertem Aluminium Runder Trichter aus Inox-Stahl, Auffangschale für Fleisch und Käse, sowie Walze aus Inox-Stahl
EQUIPO COMBINADO PICADORA DE CARNE Y RALLADOR Boca para introducir la carne de ø 52 mm - Carcasa de la máquina de aluminio pulido - Tolva redonda y recipiente para la carne de acero, el queso y rodillo de acero inoxidable
КОМБИНИРОВАННАЯ МЯСОРУБКА-ТЕРКА Отверстие для подачи мяса ø52мм - Корпус машины из полированного алюминия Круглая воронка из нержавеющей стали, ёмкость для мяса, сыра и ролик из нержавеющей стали

750 W - 230/400 V 3PH	**940,00**	**990,00**	**1.150,00**
750 W - 230 V 1PH	**970,00**	**1.020,00**	**1.180,00**

1) Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti | Treated cast iron mincing unit for food use | Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments
Zerkleinerungseinheit aus für Lebensmittel behandeltem Gusseisen | Grupo para picar de fundición tratada para alimentos | Режущий узел из обработанного чугуна для продуктов питания
2) Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti | Treated cast iron mincing unit for food use | Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments
Zerkleinerungseinheit aus für Lebensmittel behandeltem Gusseisen | Grupo para picar de fundición tratada para alimentos | Режущий узел из обработанного чугуна для продуктов питания
3) Gruppo macinazione inox | Stainless steel mincing unit | Groupe de hachage en inox | Zerkleinerungseinheit aus Inox-Stahl | Grupo para picar de acero inoxidable | Режущий узел из нержавеющей стали

I tritacarne enterprise sono dotati di 1 coltello e 1 piastra 6 mm - i tritacarne unger sono dotati di 2 coltelli e 3 piastre 0, 4,5 e 8 mm
The grinders are equipped with one knife and one 6 mm plate - the unger grinders are equipped with two unger knives and three unger plate: 0, 4,5 and 8 mm
Les hache-viandes enterprise sont équipés de 1 couteau et 1 plaque de 6 mm - les hache-viandes unger sont équipés de 2 couteaux et 3 plaques de 0, 4,5 et 8 mm
Die Fleischwölfe Enterprise sind mit einem Messer und einer 6 mm-Lochscheibe ausgestattet, die Fleischwölfe Unger verfügen über 2 Messer und 3 Lochscheiben zu 0, 4,5 und 8 mm
Las picadoras de carne cuentan con 1 cuchilla y 1 placa de 6 mm - las picadoras unger llevan 2 cuchillas y 3 placas de 0, 4,5 y 8 mm
Мясорубки оснащены 1 ножом и 1 решёткой 6 мм - мясорубки Unger (Унгер) оснащены 2 ножами и 3 решётками 0, 4,5 и 8 мм

	SENZA NORME **CE** WITHOUT **CE** NORMS SANS LES NORMES **CE** OHNE **EG**-NORMEN SIN NORMAS **CE** НЕ СТАНДАРТА **EC**	NORME **CE** **CE** VERSION NORMES **CE** **EG**-NORMEN NORMAS **CE** СТАНДАРТА **EC**	
	€ EURO 1	**€ EURO** 2	**€ EURO** 3

12/S

GRATTUGIA PER FORMAGGI DURI Corpo macchina in alluminio lucidato - Vaschetta formaggio e rullo inox
HARD CHEESE GRATER Polished aluminium machine body - stainless steel roller and cheese container
RÂPE POUR FROMAGES DURS corps machine en aluminium poli - cuve pour fromage et rouleau en inox
REIBE FÜR HARTKÄSE Maschinenkorpus aus poliertem Aluminium - Käseauffangschale und Walze aus Inox-Stahl
RALLADOR PARA QUESOS CURADOS carcasa de aluminio pulido - recipiente para el queso y rodillo de acero inoxidable
ТЕРКА ДЛЯ ТВЁРДЫХ СЫРОВ корпус машины из полированного алюминия - ёмкость для сыра и ролик из нержавеющей стали

750 W - 230/400 V 3PH versione CE con freno motore | CE version with motor brake version CE avec frein moteur | EG-Version mit Motorenbremse versión CE con freno motor | Версия ЕС с торможением двигателя	**570,00**		**700,00**
750 W - 230 V 1PH versione CE con freno motore | CE version with motor brake version CE avec frein moteur | EG-Version mit Motorenbremse versión CE con freno motor | Версия ЕС с торможением двигателя	**570,00**		**700,00**
750 W - 230/400 V 3PH senza freno motore, con bassa tensione | without motor brake, with low tension sans frein moteur avec basse tension | Ohne Motorenbremse, mit Niederspannung sin freno motor con baja tensión Без торможения двигателя под низким напряжением	**620,00**		
750 W - 230 V 1PH senza freno motore, con bassa tensione | without motor brake, with low tension sans frein moteur avec basse tension | Ohne Motorenbremse, mit Niederspannung sin freno motor con baja tensión Без торможения двигателя под низким напряжением	**620,00**		

8/D

TRITACARNE-GRATTUGIA-ABBINATO GRUPPO MACINAZIONE ALLUMINIO - Bocca inserimento carne Ø52 mm
Corpo macchina in alluminio lucidato - Tramoggia rotonda inox, vaschetta carne e rullo inox
GRATER, MEAT-MINCER, COMBINED MEAT MINCER AND GRATER ALUMINIUM MINCING UNIT - Meat infeed
ø 52 mm - Polished aluminium machine body - Round stainless steel hopper, meat container and stainless steel roller
RÂPE, HACHE-VIANDE, COMBINÉ HACHE-VIANDE ET RÂPE GROUPE DE HACHAGE EN ALUMINIUM - bouche de hachage ø52 mm
Corps de la machine en aluminium poli - Trémie arrondie en inox, cuve pour viande, et rouleau en acier
KÄSEREIBE, FLEISCHWOLF, GEKOPPELTE FLEISCHWOLF UND KÄSEREIBE ZERKELINERUNGSEINHEIT AUS ALUMINIUM - Einfülltrichter
ø52 mm - Maschinenkorpus aus poliertem Aluminium - Runder Trichter aus Inox-Stahl, Fleischauffangschale und Walze aus Inox-Stahl
PICADORA DE CARNE-RALLADOR-COMBINADO PICADORA DE CARNE Y RALLADOR GRUPO PARA PICAR DE ALUMINIO
Boca para introducir la carne de ø 52 mm - Carcasa de la máquina de aluminio pulido - Tolva redonda y recipiente para la carne de acero
y rodillo de acero inoxidable
МЯСОРУБКА-ТЁРКА-КОМБИНИРОВАННАЯ МЯСОРУБКА ТЁРКА РЕЖУЩИЙ УЗЕЛ ИЗ АЛЮМИНИЯ - Отверстие для подачи мяса ø52 мм
Корпус машины из полированного алюминия - Круглая воронка из нержавеющей стали, ёмкость для мяса и ролик из нержавеющей стали

Tritacarne | Meat-mincer **Hache-viande | Fleischwolf** **Picadora de carne | Мясорубка**	**8/D**	370 W - 230 V 1PH	**405,00**		**420,00**
Grattugia | Grater **Râpe | Reibe** **Rallador | Тёрка**	**8/D**	370 W - 230 V 1PH	**300,00**		**355,00**
Abbinato **Combined meat mincer and grater** **Combiné hache-viande et râpe** **Gekoppelte fleischwolf und käsereibe** **Combinado picadora de carne y rallador** **Комбинированная мясорубка-тёрка**	**8/D**	370 W - 230 V 1PH	**515,00**		**575,00**

1) Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti | Treated cast iron mincing unit for food use | Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments
Zerkleinerungseinheit aus für Lebensmittel behandeltem Gusseisen | Grupo para picar de fundición tratada para alimentos | Режущий узел из обработанного чугуна для продуктов питания
2) Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti | Treated cast iron mincing unit for food use | Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments
Zerkleinerungseinheit aus für Lebensmittel behandeltem Gusseisen | Grupo para picar de fundición tratada para alimentos | Режущий узел из обработанного чугуна для продуктов питания
3) Gruppo macinazione inox | Stainless steel mincing unit | Groupe de hachage en inox | Zerkleinerungseinheit aus Inox-Stahl | Grupo para picar de acero inoxidable | Режущий узел из нержавеющей стали

ACCESSORI PER TRITACARNE MEAT MINCER ACCESSORIES ACCESSOIRES PUOR HACHE-VIANDE ZUBEHÖRE FÜR FLEISCHWOLF ACCESORIOS PARA PICADORA DE CARNE КОМПЛЕКТУЮЩИЕ ДЛЯ МЯСОРУБКИ		NORME **CE** **CE** VERSION NORMES **CE** **EG**-NORMEN NORMAS **CE** СТАНДАРТА **EC** **€ EURO**
 Passapomodoro-passaverdura applicabile a tritacarne ed abbinati mod. 12 Vegetable press suitable for all the meat grinders and combined meat grinder-grates af the 12 series Passe-tomates-passe-légumes applicables au hache-viande et combinés au modèle 12 An den Fleischwolf und die damit kombinierte Geräte anschließbares Tomaten- und Gemüsepassiergerät 12 Pasa tomates-pasa verduras a colocar en la picadora de carne y combinados mod. 12 Насадка для протирки томатов и овощей, применяемая с мясорубкой и комбинированными мясорубками-тёрками, мод. 12		**175,00**
Imbuto tritacarne 8, 12 | 8,12 meat grinder's funnels Entonnoir de hache-viande 8, 12 | Trichter Fleischwolf 8,12 Embudo para picadora de carne 8, 12 | Воронка мясорубки 8, 12	Ø 15/20 mm	**10,00**
Imbuto tritacarne 22 | 22 meat grinder's funnels Entonnoir de hache-viande 22 | Trichter Fleischwolf 22 Embudo para picadora de carne 22 | Воронка мясорубки 22	Ø 15/20/30 mm	**10,00**
Imbuto tritacarne 32 | 32 meat grinder's funnels Entonnoir de hache-viande 32 | Trichter Fleischwolf 32 Embudo para picadora de carne 32 | Воронка мясорубки 32	Ø 20/30 mm	**10,00**

			SENZA NORME **CE** WITHOUT **CE** NORMS SANS LES NORMES **CE** OHNE **EG**-NORMEN SIN NORMAS **CE** НЕ СТАНДАРТА **EC**	NORME **CE** **CE** VERSION NORMES **CE** **EG**-NORMEN NORMAS **CE** СТАНДАРТА **EC**
			€ EURO	**€ EURO**

SE

SEGAOSSI A NASTRO
SCIES À OS
CORTADORA DE HUESOS CON CINTA

BONE BANDSAWS
KNOCHENBANDSÄGE
ЛЕНТОЧНЫЕ ПИЛЫ ДЛЯ РАСПИЛА КОСТЕЙ

SE1550	Anodizzato | Anodized | Anodisé | Eloxiert | Anodizado | Анодированный	750W - 230/400V 3PH	**1.650,00**	**1.730,00**
SE1550	Anodizzato | Anodized | Anodisé | Eloxiert | Anodizado | Анодированный	750W - 230V 1PH	**1.690,00**	**1.765,00**
SE1550	Verniciato | Painted | Verni | Lackiert | Pintado | Окрашенный	750W - 230/400V 3PH	**1.450,00**	**1.560,00**
SE1550	Verniciato | Painted | Verni | Lackiert | Pintado | Окрашенный	750W - 230V 1PH	**1.520,00**	**1.595,00**
SE1830	Anodizzato | Anodized | Anodisé | Eloxiert | Anodizado | Анодированный	750W - 230/400V 3PH	**1.685,00**	**1.760,00**
SE1830	Anodizzato | Anodized | Anodisé | Eloxiert | Anodizado | Анодированный	750W - 230V 1PH	**1.715,00**	**1.790,00**
SE1830	Verniciato | Painted | Verni | Lackiert | Pintado | Окрашенный	750W - 230/400V 3PH	**1.515,00**	**1.590,00**
SE1830	Verniciato | Painted | Verni | Lackiert | Pintado | Окрашенный	750W - 230V 1PH	**1.510,00**	**1.620,00**
SE2020	Anodizzato | Anodized | Anodisé | Eloxiert | Anodizado | Анодированный	750W - 230/400V 3PH	**1.815,00**	**2.060,00**
SE2020	Anodizzato | Anodized | Anodisé | Eloxiert | Anodizado | Анодированный	750W - 230V 1PH	**1.830,00**	**2.100,00**
SE2020	Verniciato | Painted | Verni | Lackiert | Pintado | Окрашенный	750W - 230/400V 3PH	**1.710,00**	**2.020,00**
SE2020	Verniciato | Painted | Verni | Lackiert | Pintado | Окрашенный	750W - 230V 1PH	**1.760,00**	**2.045,00**
Cavalletto verniciato | Painted base | Chariot verni Lackierter Aufstellbock | Caballete pintado | Стойка окрашенная			**110,00**	**110,00**

IC

IMPASTATRICI PER CARNE
MELAXEUR À VIANDE
AMASADORAS PARA CARNE

MEAT MIXER
RÜHRMASCHINE FÜR FLEISCH
ФАРШЕМЕШАЛКИ

50 C1P	1500 W _ 230/400 V 3PH _ 50 Kg _ 1 pala | paddle | pale | pale | pala | лопасть		**4.250,00**
50 C2P	1500 W _ 230/400 V 3PH _ 50 Kg _ 2 pale | paddles | pales | pale | palas | лопасти		**4.990,00**
75 C1P	1500 W _ 230/400 V 3PH _ 75 Kg _ 1 pala | paddle | pale | pale | pala | лопасть		**4.680,00**
95 C2P	1500 W _ 230/400 V 3PH _ 95 Kg _ 2 pale | paddles | pales | pale | palas | лопасти		**5.390,00**

INSACCATRICI MANUALI INOX **dotate di 3 imbuti**
MANUAL STAINLESS STEEL SAUSAGE FILLERS **equipped with 3 funnels**
POUSSOIRS À SAUCISSES MANUELS **équipée de 3 entonnoirs**
MANUELLE WÜRSTEINFÜLLMASCHINEN AUS EDELSTAHL **Ausgestattet mit 3 Einfülltrichtern**
EMBUTIDORAS MANUALES DE ACERO INOXIDABLE **con 3 embudos**
РУЧНЫЕ НАПОЛНИТЕЛИ КОЛБАС ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ **стали с 3 насадками**

7 Lt.	orizzontale | horizontal | horizontal | horizontal | horizontal | Горизонтальный		**850,00**
14 Lt.	orizzontale | horizontal | horizontal | horizontal | horizontal | Горизонтальный		**960,00**
7 Lt.	verticale | vertical | vertical | vertikal | vertical | Вертикальный		**960,00**
14 Lt.	verticale | vertical | vertical | vertikal | vertical | Вертикальный		**1.075,00**
Serie imbuti per insaccatrici, 3 pezzi | Funnels for sausage fillers, 3 pcs. Série d'entonnoirs poussoirs, 3 pièces | Satz Einfülltrichter, 3 Stück Serie de embudos para embutidoras, 3 unidades | Серия насадок для наполнения колбас, 3 шт.		Ø 8 / 16,5 / 23,5 mm	**40,00**

F/10

PRESSAMBURGER MANUALE
PRESSE-HAMBURGER MANUELLE
PRENSADORA DE HAMBURGUESAS MANUAL

MANUAL HAMBURGER PRESS
MANUELLE HAMBURGERPRESSE
РУЧНОЙ ПРЕСС ДЛЯ ГАМБУРГЕРОВ

F/10	Ø 100 mm	**290,00**
Confezione di cellophan da 1 Kg | 1 Kg cellophan sheets 1 kg feuilles de cellophane | 1 kg zellophan Blätter Envase de celofán de 1 kg | Целлофановая упаковка 1 кг		**30,00**

	SENZA NORME **CE** WITHOUT **CE** NORMS SANS LES NORMES **CE** OHNE **EG**-NORMEN SIN NORMAS **CE** НЕ СТАНДАРТА **EC**	NORME **CE** **CE** VERSION NORMES **CE** **EG**-NORMEN NORMAS **CE** СТАНДАРТА **EC**
	€ EURO	**€ EURO**

25/SN

SN

IMPASTATRICI A SPIRALE CON TESTA FISSA vasca, spirale e asta in acciaio inox
SPIRAL KNEADER WITH FIXED HEAD tank, feed screw and stainless steel rod
PÉTRISSEUSE À SPIRALE AVEC TÊTE FIXE cuve, spirale et brise-pâte en acier inox
SPIRALTEIGKNETMASCHINEN MIT FESTEM KOPF Teigschüssel, Spirale und Knetstab aus Inox-Stahl
AMASADORAS DE ESPIRAL CON CABEZA FIJA cuba, espiral y barra de acero inoxidable
СПИРАЛЬНЫЕ ФАРШЕМЕШАЛКИ С НЕПОДВИЖНОЙ ГОЛОВКОЙ ёмкость, спираль и шток из нержавеющей стали

7/SN	7 kg - 10 lt - 370W 230/400V 3PH solo coperchio grigliato inox | only with s/s guard uniquement, grille de couverture en inox | Nur Gitterdeckel aus Inox-Stahl solo tapa de rejilla en acero inoxidable | Только крышка из нержавеющей стальной решетки	**970,00**	**1.010,00**
7/SN	7 kg - 10 lt - 370W 230V 1PH solo coperchio grigliato inox | only with s/s guard uniquement, grille de couverture en inox | Nur Gitterdeckel aus Inox-Stahl solo tapa de rejilla en acero inoxidable | Только крышка из нержавеющей стальной решетки	**990,00**	**1.030,00**
12/SN	12 kg - 16 lt - 750W 230/400V 3PH	**1.070,00**	**1.150,00**
12/SN	12 kg - 16 lt - 750W 230V 1PH	**1.090,00**	**1.170,00**
18/SN	18 kg - 22 lt - 750W 230/400V 3PH	**1.150,00**	**1.230,00**
18/SN	18 kg - 22 lt - 750W 230V 1PH	**1.170,00**	**1.250,00**
25/SN	25 kg - 32 lt - 1500W 230/400V 3PH	**1.410,00**	**1.480,00**
25/SN	25 kg - 32 lt - 1500W 230V 1PH	**1.430,00**	**1.500,00**
38/SN	38 kg - 42 lt - 1500W 230/400V 3PH	**1.560,00**	**1.630,00**
38/SN	38 kg - 42 lt - 1500W 230V 1PH	**1.580,00**	**1.650,00**
50/SN	50 kg - 62 lt - 2200W 230/400V 3PH solo coperchio grigliato inox | only with s/s guard uniquement, grille de couverture en inox | Nur Gitterdeckel aus Inox-Stahl solo tapa de rejilla en acero inoxidable | Только крышка из нержавеющей стальной решетки	**2.650,00**	**2.700,00**
	Mod. 12-18-25-38 disponibili 2 velocità, solo trifase | available with 2 speed motor, only three-phase disponible en 2 vitesses, seulement triphasé | 2 Geschwindigkeiten verfügbar, nur drei Phasen disponibles 2 velocidades, sólo tres de fase | Доступны 2 скорости, только три фазы aumento | surcharge supplément | aufpreis aumento | увеличение	**145,00**	**145,00**
	Mod. 50 disponibili 2 velocità | available with 2 speed motor | disponible en 2 vitesses 2 Geschwindigkeiten verfügbar | disponibles 2 velocidades | Доступны 2 скорости aumento | surcharge supplément | aufpreis aumento | увеличение	**200,00**	**200,00**

25/CSN

CNS

IMPASTATRICI A SPIRALE CON TESTA SOLLEVABILE vasca estraibile, spirale e asta in acciaio inox
SPIRAL KNEADER WITH MANUAL LIFTABLE HEAD removable bowl, feed screw and stainless steel rod
PÉTRISSEUSE À SPIRALE AVEC TÊTE RABATTABLE cuve amovible, spirale et brise-pâte en acier inox
SPIRALTEIGKNETMASCHINEN MIT KOPFANHEBUNG Teigschüssel abnehmbar, Spirale und Knetstab aus Inox-Stal
AMASADORA DE ESPIRAL CON CABEZA ABRIBLE Cuba extraíble, espiral y barra de acero inoxidable
СПИРАЛЬНЫЕ ФАРШЕМЕШАЛКИ С ПОДЪЁМНОЙ ГОЛОВКОЙ Съёмная ёмкость, спираль и шток из нержавеющей стали

12/CNS	12 kg - 16 lt - 750W 230/400V 3PH	**1.450,00**	**1.560,00**
12/CNS	12 kg - 16 lt - 750W 230V 1PH	**1.470,00**	**1.580,00**
18/CNS	18 kg - 22 lt - 750W 230/400V 3PH	**1.530,00**	**1.640,00**
18/CNS	18 kg - 22 lt - 750W 230V 1PH	**1.550,00**	**1.660,00**
25/CNS	25 kg - 32 lt - 1500W 230/400V 3PH	**1.880,00**	**1.990,00**
25/CNS	25 kg - 32 lt - 1500W 230V 1PH	**1.900,00**	**2.010,00**
38/CNS	38 kg - 42 lt - 1500W 230/400V 3PH	**2.020,00**	**2.130,00**
38/CNS	38 kg - 42 lt - 1500W 230V 1PH	**2.040,00**	**2.150,00**
50/CNS	50 kg - 62 lt - 2200W 230/400V 3PH solo coperchio grigliato inox | only with s/s guard uniquement, grille de couverture en inox | Nur Gitterdeckel aus Inox-Stahl solo tapa de rejilla en acero inoxidable | Только крышка из нержавеющей стальной решетки	**3.300,00**	**3.400,00**
	Mod. 12-18-25-38 disponibili 2 velocità, solo trifase | available with 2 speed motor, only three-phase disponible en 2 vitesses, seulement triphasé | 2 Geschwindigkeiten verfügbar, nur drei Phasen disponibles 2 velocidades, sólo tres de fase | Доступны 2 скорости, только три фазы ~~aumento | surcharge~~ supplément | aufpreis aumento | увеличение	**145,00**	**145,00**
	Mod. 50 disponibili 2 velocità | available with 2 speed motor | disponible en 2 vitesses 2 Geschwindigkeiten verfügbar | disponibles 2 velocidades | Доступны 2 скорости aumento | surcharge supplément | aufpreis aumento | увеличение	**200,00**	**200,00**

25/FN

FN

IMPASTATRICI A SPIRALE CON TESTA SOLLEVABILE vasca, spirale e asta in acciaio inox
SPIRAL KNEADER WITH MANUAL LIFTABLE HEAD tank, feed screw and stainless steel rod
PÉTRISSEUSE À SPIRALE AVEC TÊTE RABATTABLE cuve, spirale et brise-pâte en acier inox
SPIRALTEIGKNETMASCHINE MIT KOPFANHEBUNG Teigschüssel, Spirale und Knetstab aus Inox-Stahl
AMASADORA DE ESPIRAL CON CABEZA ABRIBLE cuba, espiral y barra de acero inoxidable
СПИРАЛЬНЫЕ ФАРШЕМЕШАЛКИ С ПОДЪЁМНОЙ ГОЛОВКОЙ Ёмкость, спираль и шток из нержавеющей стали

		SENZA NORME **CE** WITHOUT **CE** NORMS SANS LES NORMES **CE** OHNE **EG**-NORMEN SIN NORMAS **CE** НЕ СТАНДАРТА **EC** € EURO	NORME **CE** **CE** VERSION NORMES **CE** **EG**-NORMEN NORMAS **CE** СТАНДАРТА **EC** € EURO
12/FN	12 kg - 16 lt - 750W 230/400V 3PH	**1.345,00**	**1.435,00**
12/FN	12 kg - 16 lt - 750W 230V 1PH	**1.365,00**	**1.455,00**
18/FN	18 kg - 22 lt - 750W 230/400V 3PH	**1.430,00**	**1.520,00**
18/FN	18 kg - 22 lt - 750W 230V 1PH	**1.450,00**	**1.540,00**
25/FN	25 kg - 32 lt - 1500W 230/400V 3PH	**1.700,00**	**1.790,00**
25/FN	25 kg - 32 lt - 1500W 230V 1PH	**1.720,00**	**1.810,00**
38/FN	38 kg - 42 lt - 1500W 230/400V 3PH	**1.850,00**	**1.940,00**
38/FN	38 kg - 42 lt - 1500W 230V 1PH	**1.870,00**	**1.960,00**
50/FN	50 kg - 62 lt - 2200W 230/400V 3PH solo coperchio grigliato inox | only with s/s guard uniquement, grille de couverture en inox | Nur Gitterdeckel aus Inox-Stahl solo tapa de rejilla en acero inoxidable | Только крышка из нержавеющей стальной решетки	**3.020,00**	**3.090,00**
Mod. 12-18-25-38 disponibili 2 velocità, solo trifase | available with 2 speed motor, only three-phase disponible en 2 vitesses, seulement triphasé | 2 Geschwindigkeiten verfügbar, nur drei Phasen disponibles 2 velocidades, sólo tres de fase | Доступны 2 скорости, только три фазы	aumento | surcharge supplément | aufpreis aumento | увеличение	**145,00**	**145,00**
Mod. 50 disponibili 2 velocità | available with 2 speed motor disponible en 2 vitesses | 2 Geschwindigkeiten verfügbar disponibles 2 velocidades | Доступны 2 скорости	aumento | surcharge supplément | aufpreis aumento | увеличение	**200,00**	**200,00**

ACCESSORI ACCESSORIES ACCESSOIRES ZUBEHÖR ACCESORIOS КОМПЛЕКТУЮЩИЕ			NORME **CE** **CE** VERSION NORMES **CE** **EG**-NORMEN NORMAS **CE** СТАНДАРТА **EC** € EURO
Mod. 7-12-18-25-38	kit ruote | set of wheels | kit de roues | Satz Räder | grupo de ruedas | Набор колёс		**55,00**
Mod. 50	kit ruote | set of wheels | kit de roues | Satz Räder | grupo de ruedas | Набор колёс		**170,00**
Mod. 7-12-18	carrello | trolley | chariot | Wagen | carro | Тележка		**100,00**
Mod. 25-38	carrello | trolley | chariot | Wagen | carro | Тележка		**120,00**
Mod. 50	carrello | trolley | chariot | Wagen | carro | Тележка		**160,00**
Mod. CSN	maniglie estrazione pentola | pot extraction handles poignées d'extraction de la cuve | Griffe zum Herausziehen der Schüssel manijas para extraer la olla | Ручки для извлечения кастрюли		**110,00**
Mod. 12-18-25-38	disponibili con coperchio grigliato inox available with s/s guard disponibles avec grille de couvercle en inox Verfügbar mit Gitterdeckel aus Inox-Stahl disponibles con tapa de rejilla en acero inoxidable Доступны с решётчатой крышкой из нержавеющей стали	aumento | surcharge supplément | aufpreis aumento | увеличение	**70,00**
Timer digitale | Digital timer Minuteur numérique | Digital-Timer Temporizador digital | Цифровой таймер		aumento | surcharge supplément | aufpreis aumento | увеличение	**90,00**
Timer meccanico | Mechanical timer Minuterie mécanique | Mechanischer Timer Temporizador mecánico | Механический таймер		aumento | surcharge supplément | aufpreis aumento | увеличение	**48,00**
Salvamotore | Motor overload protection Discontacteur | Motorschutz Interruptor de sobrecarga | Защита двигателя от перегрузки		aumento | surcharge supplément | aufpreis aumento | увеличение	**105,00**

NORME **CE**
CE VERSION
NORMES **CE**
EG-NORMEN
NORMAS **CE**
СТАНДАРТА **EC**

€ EURO

FF/30

IMPASTATRICE A FORCELLA | FORK KNEADER | PÉTRISSEUSE A FOURCHE
GABELTEIGKNETMASCHINE | AMASADORA CON HORQUILLA | ВИЛОЧНАЯ ФАРШЕМЕШАЛКА

FF/30	30 kg - 750 W 230/400V 3PH con salvamotore e timer | with motor protection and timer avec discontacteur et minuterie | Mit Motorschutz und Timer con interruptor de sobrecarga y temporizador | С аварийным выключателем двигателя и таймером	**5.500,00**
Carrello alto 70 cm | High trolley 70 cm | Chariot haut de 70 cm Hoher Wagen, 70 cm | Carro alto de 70 cm | Тележка высокая 70 см		**275,00**
Carrello basso 13 cm | Low trolley 13 cm | Chariot bas de 13 cm Niedriger Wagen, 13 cm | Carro bajo de 13 cm | Тележка низкая 13 см		**160,00**

IPF

IMPASTATRICI PLANETARIE corredate di tre accessori: frusta, uncino e spatola
REVOLVING MIXER with three accessories: whisk, hook and spatula
MIXEUR PLANETAIRE équipées de trois accessoires: fouet, crochet et spatule
PLANETENRÜHRMIXER Mit drei Zubehörteilen ausgestattet: Rühreinsatz, Haken und Schaber
AMASADORAS PLANETARIAS con tres accesorios incluidos: batidor, gancho y espátula
ПЛАНЕТАРНАЯ ФАРШЕМЕШАЛКА с тремя комплектующими: венчик, крюк и лопатка

IP/20F

IP/10F	10 lt. - 370W 230V 1PH	**1.900,00**
IP/20F	20 lt. - 550W 230V 1PH - 400V 3PH	**2.600,00**
IP/30F	30 lt. - 750W 230V 1PH - 400V 3PH	**4.800,00**
IP/40F	40 lt. - 1100W 400V 3PH	**5.100,00**
IP/60F	60 lt. - 3000W 400V 3PH	**15.000,00**
IP/80F	80 lt. - 3700W 400V 3PH	**17.000,00**

ACCESSORI | ACCESSORIES | ACCESSOIRES | ZUBEHÖR | ACCESORIOS | КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

IP/40F

		€ EURO			€ EURO
Vasca Bowl Cuve Teigschüssel Cuba Ёмкость	IP/10F	**200,00**	Uncino Hook Crochet Haken Gancho Крюк	IP/10F	**130,00**
	IP/20F	**250,00**		IP/20F	**150,00**
	IP/30F	**410,00**		IP/30F	**215,00**
	IP/40F	**455,00**		IP/40F	**255,00**
	IP/60F	**960,00**		IP/60F	**420,00**
	IP/80F	**1.400,00**		IP/80F	**630,00**
Frusta Whisk Fouet Rühreinsatz Batidor Венчик	IP/10F	**130,00**	Spatola Beater Spatule Schaber Espátula Лопатка	IP/10F	**120,00**
	IP/20F	**155,00**		IP/20F	**140,00**
	IP/30F	**230,00**		IP/30F	**200,00**
	IP/40F	**280,00**		IP/40F	**250,00**
	IP/60F	**480,00**		IP/60F	**450,00**
	IP/80F	**750,00**		IP/80F	**690,00**
Carrello vasca | Bowl trolley | Chariot cuve | Wagen für Teigschüssel | Carro de la cuba | Тележка с ёмкостью IP/60-80F					**1.100,00**

NORME **CE**
CE VERSION
NORMES **CE**
EG-NORMEN
NORMAS **CE**
СТАНДАРТА **EC**

€ EURO

IMPASTATRICI PLANETARIE KITCHENAID **corredate di tre accessori: frusta, uncino e spatola; con variatore di velocità elettronico**
KITCHENAID PLANETARY PASTA MAKER **with three accessories: whisk, hook and spatula with electronic speed changer**
PÉTRISSEUSES PLANÉTAIRES KITCHENAID **équipées de trois accessoires: fouet, crochet et spatule avec variateur électronique de vitesse**
RÜHRMASCHINEN MIT UMLAUFSYSTEM KITCHENAID **Mit drei Zubehörteilen ausgestattet: Rühreinsatz, Haken und Schaber, mit elektronischem Geschwindigkeitsumwandler**
AMASADORAS PLANETARIAS KITCHENAID **incluye tres accesorios: batidor, gancho y espátula con variador electrónico de velocidad**
ПЛАНЕТАРНЫЙ ТЕСТОМЕС KITCHENAID **с тремя комплектующими: венчик, крюк и лопатка с электронным вариатором скорости**

K5	(5KPM5EWH) 230V 1PH capacitá vasca | holding capacity | capacité cuve | fassungsvermögen behälter | capacidad cuba | емкость дежи: 4,83 lt	**1.000,00**
K7P	(5KSM7990) 230V 1PH capacitá vasca 6,9 lt - griglia protezione vasca, pulsante d'emergenza holding capacity 6,9 lt - tank protection grid, emergency button capacité cuve 6,9 lt - grille de protection de la cuve, bouton d'urgence fassungsvermögen behälter 6,9 lt - Schutzgitter für Teigschüssel, Notaus-Taste capacidad cuba 6,9 lt - rejilla de protección de la cuba, pulsador de emergencia емкость дежи: 6,9 lt - Защитная решётка для ёмкости, аварийная кнопка	**1.460,00**

K7P

ACCESSORI | ACCESSORIES | ACCESSOIRES | ZUBEHÖR | ACCESORIOS | КОМПЛЕКТУЮЩИЕ			€ EURO
K5	**K5AWW**	Frusta | Whisk | Fouet | Rühreinsatz | Batidor | Венчик	**72,00**
	K5ADH	Uncino | Hook | Crochet | Haken | Gancho | Крюк	**54,00**
	K5AB	Spatola | Beater | Spatule | Schaber | Espátula | Лопатка	**54,00**
	K5ASB	Vasca | Bowl | Cuve | Teigschüssel | Cuba | Ёмкость	**145,00**
	5KSM1JA	Estrattore succhi | Juice extractor | Extracteur de jus Entsafter | Extractor de jugo | Соковыжималка	**285,00**
K7P	**K7EW**	Frusta | Whisk | Fouet | Rühreinsatz | Batidor | Венчик	**92,00**
	K7SDH	Uncino | Hook | Crochet | Haken | Gancho | Крюк	**165,00**
	K7SFB	Spatola | Beater | Spatule | Schaber | Espátula | Лопатка	**209,00**
	K7SB	Vasca | Bowl | Cuve | Teigschüssel | Cuba | Ёмкость	**165,00**
K5-7P	**FGA**	Tritacarne | Grinder | Hache-viande | Fleischwolf | Picadora de carne | Мясорубка	**155,00**
	MVSA	Affetta/grattugia verdure | Vegetable slicer/grater | Trancheuse/râpe à légumes Einheit zum Schneiden/Reiben von Gemüse | Cortador/rallador de verduras | Для нарезки/тёрки овощей	**160,00**
	FVSP	Passa verdura/frutta (utilizzabile solo con FGA) | Vegetable/fruit stainer (works only with FGA) Passe-légumes/fruits (utilisable uniquement avec FGA) | Gemüse-/Obstpassiereinheit (nur mit FGA verwendbar) Pasa verduras/fruta (a usar solo con FGA) | Насадка для протирки овощей/фруктов (применяемая только с FGA)	**160,00**
	KPRA	Sfogliatrice+2 tagliasfoglia 1,5 - 6,5 mm Pasta roller with 2 pasta cutters 1,5 - 6,5 mm Laminoir + 2 roulettes à pâte 1,5 - 6,5 mm Einheit zum Ausrollen von Teig + 2 Teigschneider 1,5 - 6,5 mm Amasadora de pasta + 2 cortadoras de pasta de 1,5 - 6,5 mm Машинка для раскатки теста + 2 прибора для нарезки тонких слоёв теста	**260,00**
	KRAV	Raviolatrice | Ravioli maker | Raviolatrice Einheit für Ravioli | Máquina para raviolis | Машинка для приготовления равиоли	**270,00**
	FPPC	Set 3 accessori: FGA+MVSA+FVSP | 3 accessories set: FGA+MVSA+FVSP Ensemble de 3 accessoires: FGA+MVSA+FVSP | Satz mit 3 Zubehörteilen: FGA+MVSA+FVSP Grupo de 3 accesorios: FGA+MVSA+FVSP | Набор из 3 комплектующих: FGA+MVSA+FVSP	**395,00**

K5

K7P

5KSM1JA

NORME **CE**
CE VERSION
NORMES **CE**
EG-NORMEN
NORMAS **CE**
СТАНДАРТА **EC**

€ EURO

MPF 1,5N

MACCHINA PER PASTA FRESCA | PASTA MACHINE | MACHINE À PÂTE
NUDELMASCHINE | MÁQUINA PARA PASTA FRESCA
МАШИНКА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СВЕЖИХ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

MPF 1,5N	300 W - 230 V 1PH trafile escluse | without mould | tréfileuses exclues Nudeleinsätze ausgeschlossen | moldes no incluidos | Фильера исключена		**1.180,00**
Cavalletto | Base | Chevalet | Gestell | Caballete | Подставка			**230,00**
Trafile formati vari in lega ottone-bronzo Brass-bronze alloy mould in different shapes Tréfileuses formées de plusieurs alliages de laiton/bronze Nudeleinsätze für verschiedene Formate aus Messing-Kupferlegierung Moldes con formatos varios en aleación de latón-bronce Разные форматы фильеры из сплава латуни и бронзы		cadauna | each chacune | je Stück cada uno | каждая	**54,00**
Trafila pasta sfoglia in lega ottone-bronzo Brass-bronze alloy mould pasta sfoglia Tréfileuse pour pâte feuilletée en alliage de laiton/bronze Einsatz für ausgerollten Teig aus Messing-Kupferlegierung Molde de pasta de hojaldre de aleación de latón-bronce Фильера для слоёного теста из сплава латуни и бронзы			**64,00**

MPF 2,5N

MACCHINA PER PASTA FRESCA | PASTA MACHINE | MACHINE À PÂTE
NUDELMASCHINE | MÁQUINA PARA PASTA FRESCA
МАШИНКА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СВЕЖИХ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

MPF 2,5N	370 W - 230 V 1PH trafile escluse | without mould | tréfileuses exclues Nudeleinsätze ausgeschlossen | moldes no incluidos | Фильера исключена		**1.720,00**
Cavalletto | Base | Chevalet | Gestell | Caballete | Подставка			**230,00**
Coltello tagliapasta elettronico Electronic cutter Couteau Elektronisches Nudelschneidemesser Cuchilla para cortar pasta electrónica Электронный нож для нарезки макаронных изделий			**590,00**
Trafile formati vari in lega ottone-bronzo Brass-bronze alloy mould in different shapes Tréfileuses formées de plusieurs alliages de laiton/bronze Nudeleinsätze für verschiedene Formate aus Messing-Kupferlegierung Moldes con formatos varios en aleación de latón-bronce Разные форматы фильеры из сплава латуни и бронзы		cadauna | each chacune | je Stück cada uno | каждая	**65,00**
Trafila pasta sfoglia in lega ottone-bronzo Brass-bronze alloy mould pasta sfoglia Tréfileuse pour pâte feuilletée en alliage de laiton/bronze Einsatz für ausgerollten Teig aus Messing-Kupferlegierung Molde de pasta de hojaldre de aleación de latón-bronce Фильера для слоёного теста из сплава латуни и бронзы			**80,00**

MPF 4N

MACCHINA PER PASTA FRESCA **completa di tagliapasta elettronico e raffreddamento**
PASTA MACHINE **with electronic pastry cutter and cooling system**
MACHINE À PÂTE **équipée de roulette à pâte électronique et refroidissement**
NUDELMASCHINE **Komplett mit elektronischem Nudelschneidemesser und Kühlvorrichtung**
MÁQUINA PARA PASTA FRESCA **con cortadora de pasta electrónica y enfriamiento**
МАШИНКА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СВЕЖИХ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ **в комплекте с электронным ножом для нарезки пасты и системой охлаждения**

MPF 4N	750 W - 230/400 V 3PH trafile escluse | without mould | tréfileuses exclues Nudeleinsätze ausgeschlossen | moldes no incluidos | Фильера исключена		**3.500,00**
Cavalletto | Base | Chevalet | Gestell | Caballete | Подставка			**230,00**
Trafile formati vari in lega ottone-bronzo Brass-bronze alloy mould in different shapes Tréfileuses formées de plusieurs alliages de laiton/bronze Nudeleinsätze für verschiedene Formate aus Messing-Kupferlegierung Moldes con formatos varios en aleación de latón-bronce Разные форматы фильеры из сплава латуни и бронзы		cadauna | each chacune | je Stück cada uno | каждая	**65,00**
Trafila pasta sfoglia in lega ottone-bronzo Brass-bronze alloy mould pasta sfoglia Tréfileuse pour pâte feuilletée en alliage de laiton/bronze Einsatz für ausgerollten Teig aus Messing-Kupferlegierung Molde de pasta de hojaldre de aleación de latón-bronce Фильера для слоёного теста из сплава латуни и бронзы			**80,00**

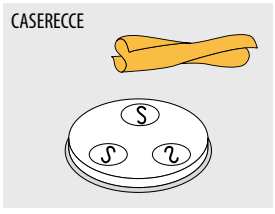
NORME **CE**
CE VERSION
NORMES **CE**
EG-NORMEN
NORMAS **CE**
СТАНДАРТА **EC**

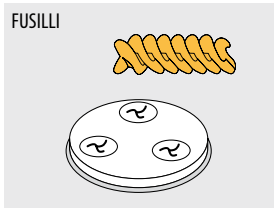
€ EURO

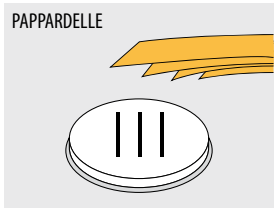
MPF 8N

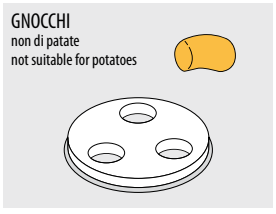
MACCHINA PER PASTA FRESCA completa di tagliapasta elettronico, raffreddamento e cavalletto
PASTA MACHINE with electronic pastry cutter, cooling system and stand
MACHINE À PÂTE équipée de roulette à pâte électronique, refroidissement et chariot
NUDELMASCHINE Komplett mit elektronischem Nudelschneidemesser, Kühlvorrichtung und Gestell
MÁQUINA PARA PASTA FRESCA con cortadora de pasta electrónica, enfriamiento y caballete
МАШИНКА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СВЕЖИХ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ в комплекте с электронным ножом для нарезки пасты, системой охлаждения и стойкой

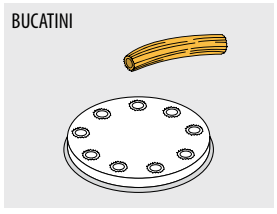
MPF 8N	1000 W - 230/400 V 3PH trafile escluse | without mould | tréfileuses exclues Nudeleinsätze ausgeschlossen | moldes no incluidos | Фильера исключена		**5.300,00**
	Trafile formati vari in lega ottone-bronzo Brass-bronze alloy mould in different shapes Tréfileuses formées de plusieurs alliages de laiton/bronze Nudeleinsätze für verschiedene Formate aus Messing-Kupferlegierung Moldes con formatos varios en aleación de latón-bronce Разные форматы фильеры из сплава латуни и бронзы	cadauna | each chacune | je Stück cada uno | каждая	**116,00**
	Trafila pasta sfoglia in lega ottone-bronzo Brass-bronze alloy mould pasta sfoglia Trétileuse pour pâte feuilletée en alliage de laiton/bronze Einsatz für ausgerollten Teig aus Messing-Kupferlegierung Molde de pasta de hojaldre de aleación de latón-bronce Фильера для слоёного теста из сплава латуни и бронзы		**145,00**

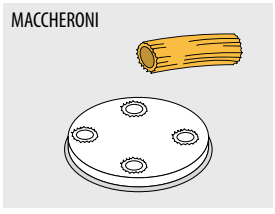


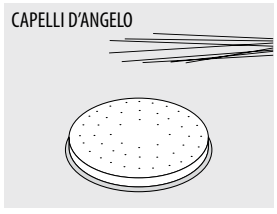


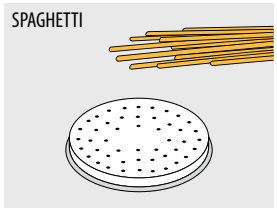


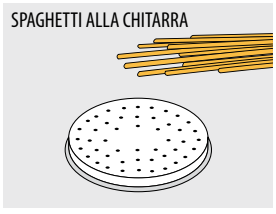


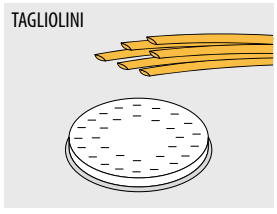


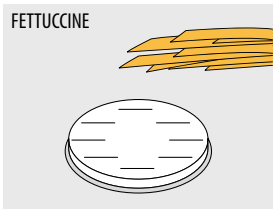


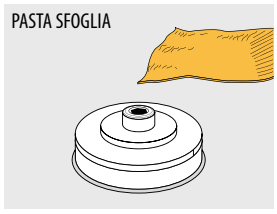


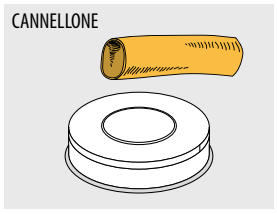


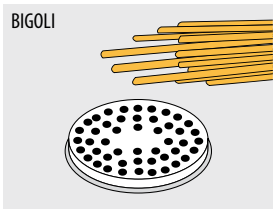












SFOGLIATRICI
PASTA ROLLER MACHINES
MACHINES À PÂTE
NUDELAUSROLLMASCHINEN
EXTENDEDORA DE MASA
ПРИБОР ДЛЯ НАРЕЗКИ ТОНКИХ СЛОЁВ ТЕСТА

SM/220	manuale | manual | manuel | Manuell | manual | ручной	**655,00**
SE/220	230 V 1PH elettrica | electrical | électrique | elektrisch | eléctrica | электрический	**1.850,00**

ACCESSORI | ACCESSORIES | ACCESSOIRES | ZUBEHÖR | ACCESORIOS | RUSSO

			€ EURO
ST 1	Capelli d'angelo - 1,5 mm	tagliasfoglia pastry cutter roulette à pâte Nudelschneidegerät cortadora de masa Прибор для нарезки тонких слоёв теста	**158,00**
ST 2	Tagliatelle - 2 mm		**158,00**
ST 3	Trenette - 4 mm		**158,00**
ST 4	Fettuccine - 6,5 mm		**158,00**
ST5	Lasagnette - 12 mm		**158,00**

NORME **CE**
CE VERSION
NORMES **CE**
EG-NORMEN
NORMAS **CE**
СТАНДАРТА **EC**

€ EURO

FI/32N

FI

STENDIPIZZA A DUE COPPIE DI RULLI
PIZZA ROLLER MACHINE
FORMEUSE À PIZZA
PIZZATEIGAUSROLLMASCHINE
EXTENDEDORA DE MASA PARA PIZZA CON DOS PARES DE RODILLOS
ТЕСТОРАСКАТОЧНАЯ МАШИНА ДЛЯ ПИЦЦЫ С ДВУМЯ ПАРАМИ ВАЛКОВ

FI/32N	370W 230 V 1PH		**1.150,00**
FI/42N	370W 230 V 1PH		**1.220,00**
FIP/42N	370W 230 V 1PH rulli paralleli | parallel rollers | rouleaux parallèles Parallele Walzen | rodillos paralelos | Параллельные валки		**1.320,00**
Comando pedale elettrico solo per vecchi modelli FI/32 - FI/42 - FIP/42 Controls pedal only for old models FI/32 - FI/42 - FIP/42 Commande de la pédale électrique, exclusivement pour les vieux modeles FI/32 - FI/42 - FIP/42 Steuerung mit Elektropedal nur für die alten Modelle FI/32 - FI/42 - FIP/42 Mando de pedal eléctrico solo para modelos antiguos FI/32 - FI/42 - FIP/42 Ножное электрическое управление только для старых мод. FI/32 - FI/42 - FIP/42			**72,00**

STENDIPIZZA MONORULLO
SINGLE ROLLER PIZZA DOUGH SHEETER
FORMEUSE À PIZZA À UN ROULEAU
PIZZATEIGAUSROLLMASCHINE MIT EINER WALZE
MÁQUINA EXTENDEDORA DE MASA PARA PIZZA MONO RODILLO
ТЕСТОРАСКАТОЧНАЯ МАШИНА С ОДНИМ ВАЛКОМ

FIM/42	370W 230V 1PH		**950,00**

STENDIPIZZA - SFOGLIATRICI A UNA COPPIA DI RULLI per pizza al taglio e pasta all'uovo
PIZZA AND PASTA ROLLER MACHINE for pizza by the slice and fresh pasta
FORMEUSE À PIZZA ET À PÂTE pour des tranches de pizza et de pâtes aux œufs
PIZZA-UND NUDELAUSROLLMASCHINE für Pizza zum Abschneiden und Eiernudeln
EXTENDEDORA DE PASTA CON UN PAR DE RODILLOS para pizza de corte y pasta de huevo
ТЕСТОРАСКАТОЧНАЯ МАШИНА - МАШИНКИ ДЛЯ РАСКАТКИ ТЕСТА С ОДНОЙ ПАРОЙ ВАЛКОВ для пиццы на вынос и яичной пасты

SI 320	370W 230/400V 3PH		**2.000,00**
SI 420	370W 230/400V 3PH		**2.150,00**
SI 520	370W 230/400V 3PH		**2.280,00**
Disponibili con motore 230V 1PH | Available with 230V 1PH motor Disponibles avec moteur 230V 1 PH | Verfügbar mit Motor 230V 1 PH Disponible con motor de 230 V 1 PH | Доступны с двигателем 230В 1 PH		aumento | surcharge supplément | aufpreis aumento | увеличение	**40,00**

ACCESSORI | ACCESSORIES | ACCESSOIRES | ZUBEHÖR | ACCESORIOS | КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

				€ EURO
TGP 2	2 mm	tagliasfoglia pastry cutter roulette à pâte Nudelschneidegerät cortadora de masa Прибор для нарезки тонких слоёв теста		**300,00**
TGP 4	4 mm			**290,00**
TGP 6	6 mm			**290,00**
TGP 12	12 mm			**290,00**

NORME **CE**
CE VERSION
NORMES **CE**
EG-NORMEN
NORMAS **CE**
СТАНДАРТА **EC**

€ EURO

4000
"L'ORTOLANA"

TAGLIAVERDURA carcassa e bocca in AISI 304
VEGETABLE CUTTER with AISI 304 body and inlet
COUPE-LÉGUMES avec corps et goulotte en AISI 304
GEMÜSESCHNEIDER mit gehäuse und abnehmbare öffnung aus AISI 304
CORTAVERDURAS carcasa y boca de AISI 304
(ОРТОЛАНА) ОВОЩЕРЕЗКА корпус и отверстие из нержавеющей стали AISI 304

370W - 230V 1PH - 230/400V 3PH dischi esclusi | without disks | disques exclus | Einsatzscheiben ausgeschlossen | discos no incluidos | Диски исключены	**1.500,00**
370W - 230 V 1PH - 230/400V 3PH kit 5 dischi | set of 5 disks | kit de 5 disques | Satz 5 Einsatzscheiben | kit de 5 discos | Набор из 5 дисков **	**1.840,00**

2000R
"LA ROMAGNOLA"

TAGLIAVERDURA carcassa e bocca in AISI 304
VEGETABLE CUTTER with AISI 304 body and inlet
COUPE-LÉGUMES avec corps et goulotte en AISI 304
GEMÜSESCHNEIDER mit gehäuse und abnehmbare öffnung aus AISI 304
CORTAVERDURAS carcasa y boca de AISI 304
(РОМАНЬОЛА) ОВОЩЕРЕЗКА корпус и отверстие из нержавеющей стали AISI 304

370W - 230V 1PH - 230/400V 3PH dischi esclusi | without disks | disques exclus | Einsatzscheiben ausgeschlossen | discos no incluidos | Диски исключены	**850,00**
370W - 230 V 1PH - 230/400V 3PH kit 5 dischi | set of 5 disks | kit de 5 disques | Satz 5 Einsatzscheiben | kit de 5 discos | Набор из 5 дисков *	**1.190,00**

3000

TAGLIAVERDURA carcassa e bocca in AISI 430
VEGETABLE CUTTER with AISI 430 body and inlet
COUPE-LÉGUMES avec corps et goulotte en AISI 430
GEMÜSESCHNEIDER mit gehäuse und abnehmbare öffnung aus AISI 430
CORTAVERDURAS carcasa y boca de AISI 430
ОВОЩЕРЕЗКА корпус и отверстие из нержавеющей стали AISI 430

370W - 230V 1PH - 230/400V 3PH dischi esclusi | without disks | disques exclus | Einsatzscheiben ausgeschlossen | discos no incluidos | Диски исключены	**800,00**
370W - 230 V 1PH - 230/400V 3PH kit 5 dischi | set of 5 disks | kit de 5 disques | Satz 5 Einsatzscheiben | kit de 5 discos | Набор из 5 дисков *	**1.140,00**

2500

TAGLIAVERDURA carcassa verniciata e bocca in ABS
VEGETABLE CUTTER with painted body and ABS inlet
COUPE-LÉGUMES avec corps recouvert de penture et goulotte en ABS
GEMÜSESCHNEIDER mit gehäuse mit kratzfesten polyurethan-lack beschichet und öffnung aus ABS
CORTAVERDURAS carcasa y boca de ABS
ОВОЩЕРЕЗКА корпус и отверстие из ABS (акрилонитрилбутадиенстирол)

370W - 230V 1PH dischi esclusi | without disks | disques exclus | Einsatzscheiben ausgeschlossen | discos no incluidos | Диски исключены	**630,00**
370W - 230V 1PH kit 5 dischi | set of 5 disks | kit de 5 disques | Satz 5 Einsatzscheiben | kit de 5 discos | Набор из 5 дисков *	**970,00**

* IL KIT 5 DISCHI COMPRENDE | THE SET OF 5 DISKS INCLUDES | LE KIT DE 5 DISQUES COMPREND | DER SATZ ZU 5 EINSATZSCHEIBEN UMFASST | EL KIT DE DISCOS INCLUYE | НАБОР ИЗ 5 ДИСКОВ ВКЛЮЧАЕТ: **E2 - E10 - D10 - H10 - Z4**
** IL KIT 5 DISCHI COMPRENDE | THE SET OF 5 DISKS INCLUDES | LE KIT DE 5 DISQUES COMPREND | DER SATZ ZU 5 EINSATZSCHEIBEN UMFASST | EL KIT DE DISCOS INCLUYE | НАБОР ИЗ 5 ДИСКОВ ВКЛЮЧАЕТ: **E2 - E10 - K10 - H10 - Z4**

NORME **CE**
CE VERSION
NORMES **CE**
EG-NORMEN
NORMAS **CE**
СТАНДАРТА **EC**

€ EURO

FNT

TAGLIAVERDURA | VEGETABLE CUTTER | COUPE-LÉGUMES
GEMÜSESCHNEIDER | CORTAVERDURAS | ОВОЩЕРЕЗКА

FNT	370W - 230/400V 3PH dischi esclusi | without disks | disques exclus Einsatzscheiben ausgeschlossen | discos no incluidos | Диски исключены	**880,00**
FNT	370W - 230V 1PH dischi esclusi | without disks | disques exclus Einsatzscheiben ausgeschlossen | discos no incluidos | Диски исключены	**880,00**
FNT2V	550/450W solo 3PH 2 velocità, dischi esclusi | only 3PH 2 speed, without disks uniquement 3PH 2 vitesses, disques exclus | Nur 3PH, 2 Geschwindigkeiten, Einsatzscheiben ausgeschlossen solo 3PH 2 velocidades, discos no incluidos | Только 3PH 2 скорости, диски исключены	**1.100,00**

E1

E5

E14

REGO

Z3

Z7

D12

B10

E3

E8

S2

Z2

Z4

V

K10

DISCHI | DISKS | DISQUES | SCHEIBEN | DISCOS | ДИСКИ

Per modelli | For models | Pour les modèles | Für die Modelle | Para modelos | Для моделей: 4000 - 2000R - 3000 - 2500 - FNT	
Portadischi | Disk holder | Porte-disques | Scheibenständer | portadiscos | Держатель дисков	**40,00**
E1 - E2 - E3 - E4 - E5 - E6 - S1 - S2 mm affettare | slicing disk | trancher | In Scheiben schneiden | cortar en láminas | Для нарезки	**63,00**
E8 - E10 - E14 mm affettare | slicing disk | trancher | In Scheiben schneiden | cortar en láminas | Для нарезки	**63,00**
Z2 - Z3 - Z4 - Z7 mm sfilacciare | shredding disk | effiler | Zerkleinern | rallar en tiras (julienne) | Для измельчения	**63,00**
V grattugiare | grating disk | râper | Reiben | rallar | Для измельчения на тёрке	**63,00**
H2,5 - H4 - H6 - H8 - H10 mm fiammiferi | disk to cut in sticks | allumettes | In Stäbchen schneiden | rallar en bastoncitos | Для нарезания палочками	**85,00**
Disco inox regolabile per tagli 1÷8 mm - affettare, escluso FNT Adjustable slicing disk, not suitable for FNT Disque inox réglable pour les coupes 1÷8 mm - trancher, FNT exclu Regulierbare Scheibe aus Inox-Stahl für Schnitte von 1 bis 8 mm - zum in Scheiben schneiden, ausgeschlossen FNT Disco inox regulable para cortes de 1÷8 mm - cortar en láminas, excluidos FNT Диск из нерж.стали для резки 1÷8 мм - для нарезки, за исключением FNT	**205,00**
Per modelli | For models | Pour les modèles | Für die Modelle | Para modelos | Для моделей: 2000R - 3000 - 2500	
B6 - B8 - B10 mm fiammiferi | to cut in sticks | allumettes | In Stäbchen schneiden | rallar en bastoncitos | Для нарезания палочками	**85,00**
D8x8 mm DX o SX cubettare | to cut in cubes | couper en dés | in Würfel schneiden | cortar en cubitos | нарезки кубиками	**115,00**
D10x10 mm DX o SX cubettare | to cut in cubes | couper en dés | in Würfel schneiden | cortar en cubitos | нарезки кубиками	**115,00**
D12x12 mm DX o SX cubettare | to cut in cubes | couper en dés | in Würfel schneiden | cortar en cubitos | нарезки кубиками	**100,00**
D20x20 mm DX o SX cubettare | to cut in cubes | couper en dés | in Würfel schneiden | cortar en cubitos | нарезки кубиками	**100,00**
Per ottenere il fiammifero accoppiare il disco E con il disco B | To cut in sticks match the disk E with the disk B *Pour obtenir l'allumette, accoupler le disque E au disque B | Um Stäbchen zu erhalten, die Einsatzscheiben E und B kombinieren* *Para conseguir bastoncitos acople el disco E con el disco B | Для нарезки палочками использовать диск E вместе с диском B*	
Per ottenere il cubetto accoppiare il disco E con il disco D | To cut in cubes match the disk E with the disk D *Pour obtenir le dé, accoupler le disque E au disque D | Um Würfel zu erhalten, die Einsatzscheiben E und D kombinieren* *Para obtener cubitos acople el disco E con el disco D | Для нарезки кубиками использовать диск E вместе с диском D*	
Per modello | For model | Pour les modèles | Für die Modelle | Para modelos | Для моделей: FNT	
B6 - B8 - B10 mm fiammiferi | disk to cut in sticks | allumettes | In Stäbchen schneiden | rallar en bastoncitos | Для нарезания палочками	**85,00**
D8x8 mm SX cubettare | disck to cut in cubes | couper en dés | in Würfel schneiden | cortar en cubitos | нарезки кубиками	**115,00**
D10x10 mm SX cubettare | disck to cut in cubes | couper en dés | in Würfel schneiden | cortar en cubitos | нарезки кубиками	**115,00**
D12x12 mm SX cubettare | disck to cut in cubes | couper en dés | in Würfel schneiden | cortar en cubitos | нарезки кубиками	**100,00**
D20x20 mm SX cubettare | disck to cut in cubes | couper en dés | in Würfel schneiden | cortar en cubitos | нарезки кубиками	**100,00**
Per ottenere il fiammifero accoppiare il disco E con il disco B | To cut in sticks match the disk E with the disk B *Pour obtenir l'allumette, accoupler le disque E au disque B | Um Stäbchen zu erhalten, die Einsatzscheiben E und B kombinieren* *Para conseguir bastoncitos acople el disco E con el disco B | Для нарезки палочками использовать диск E вместе с диском B*	
Per ottenere il cubetto accoppiare il disco E con il disco D | To cut in cubes match the disk E with the disk D *Pour obtenir le dé, accoupler le disque E au disque D | Um Würfel zu erhalten, die Einsatzscheiben E und D kombinieren* *Para obtener cubitos acople el disco E con el disco D | Для нарезки кубиками использовать диск E вместе с диском D*	
Per modello | For model | Pour le modèle | Für die Modelle | Para modelo | Для моделей: 4000	
K8x8 - K10x10 - K12x12 - K20x20 mm cubettare | to cut in cubes | couper en dés | in Würfel schneiden | cortar en cubitos | нарезки кубиками	**135,00**
Per ottenere il cubetto accoppiare il disco E con il disco K | To cut in cubes match the disk E with the disk K *Pour obtenir le dé, accoupler le disque E au disque K | Um Würfel zu erhalten, die Einsatzscheiben E und K kombinieren* *Para obtener el cubito acople el disco E con el disco K | Для нарезки кубиками использовать диск E вместе с диском K*	

NORME **CE**
CE VERSION
NORMES **CE**
EG-NORMEN
NORMAS **CE**
СТАНДАРТА **EC**

€ EURO

CL-BC

CUTTER dotato di un coltello a due lame | CUTTER with a 2 cutting blades knife
CUTTER avec couteau à deux lames coupantes | CUTTER mit schneidmesser augestattet
CUTTER con cuchilla de dos cuchillos | CUTTER оснащён ножом с двумя лезвиями

CL/5

BC/3N

CL/3	750W 230/400V 3PH - 1400 rpm - 3 lt.		**870,00**
CL/3	750W 230 1PH - 1400 rpm - 3 lt.		**890,00**
CL/5	750W 230/400V 3PH - 1400 rpm - 5 lt.		**950,00**
CL/5	750W 230 1PH - 1400 rpm - 5 lt.		**970,00**
CL/5V2	600/800W only 3PH - 1400/2800 rpm - 5 lt.		**1.100,00**
CL/8	750W 230/400V 3PH - 1400 rpm - 8 lt.		**1.030,00**
CL/8	750W 230 1PH - 1400 rpm - 8 lt.		**1.050,00**
CL/8V2	600/800W only 3PH - 1400/2800 rpm - 8 lt.		**1.170,00**
BC/3N	370W 230 1PH - 730 rpm - 3 lt.		**600,00**
BC/5N	750W 230 1PH - 730 rpm - 5 lt.		**1.000,00**
BC/8N	750W 230 1PH - 730 rpm - 8 lt.		**1.100,00**
BC/5NV	750W 230 1PH - 5lt. con variatore di velocità | with speed variator | avec variateur de vitesse mit Drehzahlregler | con variador de velocidad | с вариатором скорости		**1.150,00**
BC/8NV	750W 230 1PH - 8 lt. con variatore di velocità | with speed variator | avec variateur de vitesse mit Drehzahlregler | con variador de velocidad | с вариатором скорости		**1.250,00**

ACCESSORI | ACCESSORIES | ACCESSOIRES | ZUBEHÖR | ACCESORIOS | КОМПЛЕКТУЮЩИЕ	€ EURO
Coltello 2 lame per CL/3 (tagliente o sbattitore) | 2 blades knife for CL/3 (cutting or mixing) Couteau 2 lames pour CL/3 (tranchant ou batteur) | Messer mit 2 Schneiden für CL/3 (zum Schneiden oder Mixen) Cuchilla de 2 cuchillos para CL/3 (cortador o batidor) | Нож 2 лезвия для CL/3 (нарезка или взбивание)	**72,00**
Coltello 2 lame per CL/5/8 (tagliente o sbattitore) | 2 blades knife for CL/5/8 (cutting or mixing) Couteau 2 lames pour CL/5/8 (tranchant ou batteur) | Messer mit 2 Schneiden für CL/5/8 (zum Schneiden oder Mixen) Cuchilla de 2 cuchillos para CL/5/8 (cortador o batidor) | Нож 2 лезвия для CL/5/8 (нарезка или взбивание)	**72,00**
Coltello 4 lame per CL/5/8 (tagliente o sbattitore) | 4 blades knife for CL/5/8 (cutting or mixing) Couteau 4 lames pour CL/5/8 (tranchant ou batteur) | Messer mit 4 Schneiden für CL/5/8 (zum Schneiden oder Mixen) Cuchilla de 4 cuchillos para CL/5/8 (cortador o batidor) | Нож 4 лезвия для CL/5/8 (нарезка или взбивание)	**93,00**
Coltello 2 lame per BC/3N (tagliente) | 2 blades knife for BC/3N (cutting) Couteau 2 lames pour BC/3N (tranchant) | Messer mit 2 Schneiden für BC/3N (zum Schneiden) Cuchilla de 2 cuchillos para BC/3N (cortador) | Нож 2 лезвия для BC/3N (нарезка)	**65,00**
Coltello 2 lame per BC/5N - BC/8N (tagliente) | 2 blades knife for BC/5N - BC/8N (cutting) Couteau 2 lames pour BC/5N - BC/8N (tranchant) | Messer mit 2 Schneiden für BC/5N - BC/8N (zum Schneiden) Cuchilla de 2 cuchillos para BC/5N - BC/8N (cortador) | Нож 2 лезвия для BC/5N - BC/8N (нарезка)	**110,00**
Coltello 4 lame per BC/5N - BC/8N (tagliente o sbattitore) | 4 blades knife for BC/5N - BC/8N (cutting or mixing) Couteau 4 lames pour BC/5N - BC/8N (tranchant ou batteur) | Messer mit 4 Schneiden für BC/5N - BC/8N (zum Schneiden oder Mixen) Cuchilla de 4 cuchillos para BC/5N - BC/8N (cortador o batidor) | Нож 4 лезвия для BC/5N - BC/8N (нарезка или взбивание)	**190,00**

CL3L2

CL58L2S

CL58L4

CL58L4S

CL BC3N

BC5-8N

NORME **CE**
CE VERSION
NORMES **CE**
EG-NORMEN
NORMAS **CE**
СТАНДАРТА **EC**

€ EURO

TAC

TAGLIAMOZZARELLA PER CUBETTARE
COUPE-MOZZARELLE POUR DÉS
CORTADORA DE MOZZARELLA EN CUBITOS

MOZZARELLA DICING CUTTER
MOZZARELLASCHNEIDER ZUM WÜRFERLN
СЫРОРЕЗКА ДЛЯ МОЦАРЕЛЛЫ, ДЛЯ НАРЕЗКИ КУБИКАМИ

TAC	230V 1PH - 230/400V 3PH dischi e coltelli esclusi | without disks and knives | disques et couteaux pa compris Scheiben und Messer ausgeschlossen | sin discos ni cuchillas | Диски и ножи исключены	**1.480,00**

ACCESSORI | ACCESSORIES | ACCESSOIRES | ZUBEHÖR | SPAGNOLO | КОМПЛЕКТУЮЩИЕ		
P5	coltello solo per disco NPD altezza 5 mm | 5 mm high knife for the NPD disks series only couteau uniquement pour disque NPD hauteur 5 mm | Messer nur für Scheibe NPD, Höhe 5 mm cuchilla solo para disco NPD de 5 mm de alto | Нож только для диска NPD высотой 5 мм	**108,00**
P8	coltello solo per disco NPD altezza 8 mm | 8 mm high knife for the NPD disks series only couteau uniquement pour disque NPD hauteur 8 mm | Messer nur für Scheibe NPD, Höhe 8 mm cuchilla solo para disco NPD de 8 mm de alto | Нож только для диска NPD высотой 8 мм	**108,00**
NPD	dischi | disks | disques | Scheiben | discos | диски 8x8x5 - 10x10x5 - 12x12x5 - 16x16x5 - 20x20x5 mm	**134,00**
NPD	dischi | disks | disques | Scheiben | discos | диски 8x8x8 - 10x10x8 - 12x12x8 - 16x16x8 - 20x20x8 mm	**134,00**

TAS

TAGLIAMOZZARELLA PER SFILACCIARE
COUPE-MOZZARELLE À EFFILER
CORTADORA DE MOZZARELLA EN TIRAS

MOZZARELLA SHREDDING CUTTER
MOZZARELLASCHNEIDER ZUM ZERFRANSEN
СЫРОРЕЗКА ДЛЯ МОЦАРЕЛЛЫ, ДЛЯ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ

TAS	230V 1PH - 230/400V 3PH dischi e coltelli esclusi | without disks and knives | disques et couteaux pa compris Scheiben und Messer ausgeschlossen | sin discos ni cuchillas | Диски и ножи исключены	**1.400,00**
	Può utilizzare anche i dischi della serie E-H-Z-V | Suitable to work with the series of disks E-H-Z-V Peut également utiliser les disques de la série E-H-Z-V | Es können auch die Einsatzscheiben der Serien E-H-Z-V verwendet werden Pueden usarse también los discos de la serie E-H-Z-V | Можно также использовать диски серии E-H-Z-V	

ACCESSORI | ACCESSORIES | ACCESSOIRES | ZUBEHÖR | ACCESORIOS | КОМПЛЕКТУЮЩИЕ		€ EURO
4PZ5	disco 4 lame ondulate 5 mm | 4 blades corrugated disk 5 mm disque 4 lames ondulées 5 mm | Scheibe mit 4 gewellten Messern zu 5 mm disco de 4 cuchilla onduladas de 5 mm | Диск 4 рифлёные лезвия 5 мм	**156,00**
4PZ8	disco 4 lame ondulate 8 mm | 4 blades corrugated disk 8 mm disque 4 lames ondulées 8 mm | Scheibe mit 4 gewellten Messern zu 8 mm disco de 4 cuchilla onduladas de 8 mm | Диск 4 рифлёные лезвия 8 мм	**170,00**
2PZ8	disco 2 lame ondulate 8 mm | 2 blades corrugated disk 8 mm disque 2 lames ondulées 8 mm | Scheibe mit 2 gewellten Messern zu 8 mm disco de 2 cuchilla onduladas de 8 mm | Диск 2 рифлёные лезвия 8 мм	**134,00**
PZ4	disco per sfilacciare ø 4 mm circa | cutting disk for shreds of 4 mm approx disque pour effiler ø 4 mm environ | Scheibe zum Zerkleinern, ø 4 mm zirka disco para cortar en tiras de unos 4 mm de ø | Диск для измельчения ø примерно 4 мм	**83,00**
PZ7	disco per sfilacciare ø 7 mm circa | cutting disk for shreds of 7 mm approx disque pour effiler ø 7 mm environ | Scheibe zum Zerkleinern, ø 7 mm zirka disco para cortar en tiras de unos 7 mm de ø | Диск для измельчения ø примерно 7 мм	**83,00**

TAS - 4PZ8

TAS - 2PZ8

LAV

LAVAVERDURA E CENTRIFUGAVERDURA IN FOGLIA con programma lavaggio e risciacquo - capacità cestello: verdure in foglie max 1,5 kg - verdure pesanti max 4 kg

VEGETABLE WASHER AND DRYER with washing and rinsing program - basket capacity: leaf vegetables max 1.5 kg - heavy vegetables max 4 kg

LAVEUSE-ESSOREUSE POUR LÉGUMES avec programme de lavage et rincage - capacité du panier: légumes en feuilles max. 1,5 kg - légumes compacts max. 4 kg

GEMÜSEWASCH-UND TROCKNERMASCHINE mit Waschen-und Mundwasserprogramm - Fassungsvermögen des Behälters: Blattgemüse max. 1,5 kg - schweres Gemüse max. 4 kg

LAVADORA DE VERDURAS Y CENTRIFUGADORA DE VERDURAS DE HOJA con programa de lavado y enjuague Capacidad de la cesta: verduras de hoja máx. 1,5 kg - verduras gruesas máx. 4 kg

ПРИБОР ДЛЯ МОЙКИ ОВОЩЕЙ И СУШКИ ЛИСТЬЕВ САЛАТА с программой мойки и ополаскивания Ёмкость корзины: листья салата макс. 1,5 кг - тяжёлые овощи макс. 4 кг

LAV	370/110W solo 3PH, velocità max 450 giri | 370/110W 3PH only, max speed 450 rpm 370/110W uniquement 3 PH, vitesse max. 450 tours | 370/110W nur 3 PH, Geschwindigkeit max. 450 Umdrehungen 370/110 W solo 3 PH, velocidad máx. 450 revoluciones | 370/110Вт только 3 PH, макс. скорость 450 оборотов	**2.480,00**

ATTENZIONE: centrifuga solo verdure in foglia max 1,5 kg | ATTENTION: vegetable dryer only for leaf vegetables max 1,5 kg
ATTENTION: essoreuse seulement pour légumes en feuilles max 1,5 kg | ACHTUNG: Trocknermaschine nur für Blattgemüse max 1,5 kg
ATENCIÓN: centrifuga solo verduras de hoja máx. 1,5 kg | ВНИМАНИЕ: центрифуга только для сушки листьев салата макс. 165 кг

			SENZA NORME **CE** WITHOUT **CE** NORMS SANS LES NORMES **CE** OHNE **EG**-NORMEN SIN NORMAS **CE** НЕ СТАНДАРТА **EC**	NORME **CE** **CE** VERSION NORMES **CE** **EG**-NORMEN NORMAS **CE** СТАНДАРТА **EC**
			€ EURO	**€ EURO**

PPN/PPF 5 Kg

PELAPATATE
EPLUCHEUR
PELADORA DE PATATAS

POTATO PEELER
KARTOFFELSCHÄLER
КАРТОФЕЛЕЧИСТКА

PPN/5	370W 230/400V 3PH da banco, scarico a lavandino, dotato di un piattello PTA counter version, sink drain, fitted with a PTA plate de comptoir, évacuation évier, avec tournette PTA für auf den Tisch, Abfluss ins Waschbecken, mit einer Scheibe PTA ausgestattet de mostrador, con vaciado en fregadero y plato PTA настольная, слив в раковину, оснащена абразивным диском PTA		**1.380,00**	**1.480,00**
PPF/5	370W 230/400V 3PH da pavimento, dotato di un piattello PTA e cavalletto CI floor-mounted version, fitted with a PTA plate and CI stand pour plancher, équipé d'une tournette PTA et chariot CI für auf den Boden, mit einer Scheibe PTA und Gestell CI ausgestattet de suelo, con plato PTA y caballete CI напольная, оснащена абразивным диском PTA и стойкой CI		**1.510,00**	**1.610,00**
Disponibili | Available | Disponibles | Verfügbar | Disponibles | Доступны: 230V 1PH		aumento | surcharge supplément | aufpreis aumento | увеличение	**30,00**	**30,00**

PPN/PPF 10 Kg

PELAPATATE
EPLUCHEUR
PELADORA DE PATATAS

POTATO PEELER
KARTOFFELSCHÄLER
КАРТОФЕЛЕЧИСТКА

PPN/10M	750W 230/400V 3PH da pavimento, dotato di un piattello PTA floor-mounted version, fitted with a PTA plate pour plancher, équipé d'une tournette PTA für auf den Boden, mit einer Scheibe PTA ausgestattet de suelo, con plato PTA напольная, оснащена оснащена абразивным диском PTA		**1.480,00**	**1.600,00**
PPF/10M	750W 230/400V 3PH da pavimento, dotato di un piattello PTA e cavalletto CI floor-mounted version, fitted with a PTA plate and CI stand pour plancher, équipé d'une tournette PTA et chariot CI für auf den Boden, mit einer Scheibe PTA und Gestell CI ausgestattet de suelo, con plato PTA y caballete CI напольная, оснащена абразивным диском PTA и подставкой CI		**1.570,00**	**1.690,00**
Disponibili | Available | Disponibles | Verfügbar | Disponibles | Доступны: 230V 1PH		aumento | surcharge supplément | aufpreis aumento | увеличение	**30,00**	**30,00**
Disponibili con abrasivo laterale | Available with lateral abrasiv Disponibles avec abrasive latérale | Verfügbar mit seitlicher Abschleifung Disponibles con abrasivo lateral | Доступны с боковыми абразивными дисками		aumento | surcharge supplément | aufpreis aumento | увеличение	**80,00**	**80,00**

PPN/PPF 18 Kg

PELAPATATE
EPLUCHEUR
PELADORA DE PATATAS

POTATO PEELER
KARTOFFELSCHÄLER
КАРТОФЕЛЕЧИСТКА

PPN/18M	1100W 230/400V 3PH da pavimento, dotato di un piattello PTA floor-mounted version, fitted with a PTA plate pour plancher, équipé d'une tournette PTA für auf den Boden, mit einer Scheibe PTA ausgestattet de suelo, con plato PTA напольная, оснащена оснащена абразивным диском PTA		**1.580,00**	**1.680,00**
PPF/18M	1100W 230/400V 3PH da pavimento, dotato di un piattello PTA e cavalletto CI floor-mounted version, fitted with a PTA plate and CI stand pour plancher, équipé d'une tournette PTA et chariot CI für auf den Boden, mit einer Scheibe PTA und Gestell CI ausgestattet de suelo, con plato PTA y caballete CI напольная, оснащена абразивным диском PTA и стойкой CI		**1.670,00**	**1.780,00**
Disponibili | Available | Disponibles | Verfügbar | Disponibles | Доступны: 230V 1PH		aumento | surcharge supplément | aufpreis aumento | увеличение	**30,00**	**30,00**
Disponibili con abrasivo laterale | Available with lateral abrasiv Disponibles avec abrasive latérale | Verfügbar mit seitlicher Abschleifung Disponibles con abrasivo lateral | Доступны с боковыми абразивными дисками		aumento | surcharge supplément | aufpreis aumento | увеличение	**80,00**	**80,00**

PPN/PPF 25 Kg

PPF/25+CCF

PELAPATATE | POTATO PEELER
EPLUCHEUR | KARTOFFELSCHÄLER
PELADORA DE PATATAS | КАРТОФЕЛЕЧИСТКА

			SENZA NORME **CE** WITHOUT **CE** NORMS SANS LES NORMES **CE** OHNE **EG**-NORMEN SIN NORMAS **CE** НЕ СТАНДАРТА **EC** € EURO	NORME **CE** **CE** VERSION NORMES **CE** **EG**-NORMEN NORMAS **CE** СТАНДАРТА **EC** € EURO
PPN/25	1100W 230/400V 3PH da pavimento, dotato di un piattello PTB floor-mounted version, fitted with a PTB plate pour plancher, équipé d'une tournette PTB für auf den Boden, mit einer Scheibe PTB ausgestattet de suelo, con plato PTB напольная, оснащена оснащена абразивным диском PTB		**2.630,00**	**2.810,00**
PPF/25	1100W 230/400V 3PH da pavimento, dotato di un piattello PTB e cavalletto CB floor-mounted version, fitted with a PTB plate and CB stand pour plancher, équipé d'une tournette PTB et d'un chariot CB für auf den Boden, mit einer Scheibe PTB und Gestell CB ausgestattet de suelo, con plato PTB y caballete Cb напольная, оснащена абразивным диском PTB и подставкой CI		**2.830,00**	**3.010,00**
Disponibili | Available | Disponibles | Verfügbar | Disponibles | Доступны: 230V 1PH		aumento | surcharge supplément | aufpreis aumento | увеличение	**200,00**	**200,00**

LCN/LCF 5 Kg

LCN/5

LAVACOZZE | MUSSEL WASHER
LAVE-MOULES | MUSCHELNWASCHMASCHINE
LAVADORA DE MEJILLONES | МАШИНА ДЛЯ ОЧИСТКИ МИДИЙ

LCN/5	260W 230/400V 3PH da banco, scarico a lavandino, dotato di un piattello PPC Counter version, sink drain, fitted with a PPC plate De comptoir, évacuation d'évier, équipé d'une tournette PPC Für auf den Tisch, Abfluss ins Waschbecken, mit einer Scheibe PPC ausgestattet De mostrador, descarga en fregadero, con un plato PPC Настольная, слив в раковину, оснащена абразивным диском PPC		**1.480,00**	**1.580,00**
LCF/5	260W 230/400V 3PH da pavimento, dotato di un piattello PPC e cavalletto CI Floor-mounted version fitted with a PPC plate and CI stand À plancher équipé d'une tournette PPC et d'un chariot CI Für auf den Boden, mit einer Scheibe PPC und Gestell CI ausgestattet De suelo, con plato de PPC y caballete CI Напольная, оснащена абразивным диском PPC и подставкой CI		**1.590,00**	**1.710,00**
Disponibili | Available | Disponibles | Verfügbar | Disponibles | Доступны: 230V 1PH		aumento | surcharge supplément | aufpreis aumento | увеличение	**20,00**	**20,00**

LCN/LCF 10 Kg

LAVACOZZE | MUSSEL WASHER
LAVE-MOULES | MUSCHELNWASCHMASCHINE
LAVADORA DE MEJILLONES | МАШИНА ДЛЯ ОЧИСТКИ МИДИЙ

LCN/10M	550W 230/400V 3PH da pavimento, dotato di un piattello PPC Floor-mounted version fitted with a PPC plate À plancher équipé d'une tournette PPC Für auf den Boden, mit einer Scheibe PPC ausgestattet De suelo con un plato PPC Напольная, оснащена абразивным диском PPC		**1.620,00**	**1.710,00**
LCF/10M	550W 230/400V 3PH da pavimento, dotato di un piattello PPC e cavalletto CI Floor-mounted version fitted with a PPC plate and CI stand À plancher équipé d'une tournette PPC et d'un chariot CI Für auf den Boden, mit einer Scheibe PPC und Gestell CI ausgestattet De suelo, con plato de PPC y caballete CI Напольная, оснащена абразивным диском PPC и подставкой CI		**1.710,00**	**1.800,00**
Disponibili | Available | Disponibles | Verfügbar | Disponibles | Доступны: 230V 1PH		aumento | surcharge supplément | aufpreis aumento | увеличение	**20,00**	**20,00**

NORME **CE**
CE VERSION
NORMES **CE**
EG-NORMEN
NORMAS **CE**
СТАНДАРТА **EC**

€ EURO

TS1

TSA3

TASVG

TS

TERMOSIGILLATRICI acciaio inox - manuali o automatiche - trascinamento film automatico
HEAT SEALER stainless steel - manual or automatic -automatic film dragging
THERMOSCELLEUSES en acier inox - manuels ou automatiques - entraînement automatique du film
THERMOVERSIEGELUNGSGERÄTE Inox-Stahl - manuell oder automatisch - automatischer Folienvorschub
SELLADORAS TÉRMICAS de acero inoxidable - manuales o automáticas - arrastre de película en automático
ТЕРМОЗАПЕЧАТЫВАЮЩИЕ МАШИНЫ из нержавеющей стали - ручные или автоматические автоматическая подача плёнки

TS1	0,5 kW / 230V 1 PH Sigillatura manuale / larghezza film 150 mm / dimensioni max vaschetta 205x150x100h mm manual sealing / film width 150 mm / max. container size 205x150x100 h mm Scellement manuel / largeur du film 150 mm / dimensions max. barquette 205x150x100 h mm Manuelle Versiegelung / Folienbreite 150 mm / max. Masse der Schale 205x150x100 h mm Sellado manual / ancho de la película de 150 mm / dimensiones máx. de la bandeja 205x150x100 h mm Ручная сварка / ширина плёнки 150 мм / макс. размеры ёмкости 205x150x100 В мм	**3.220,00**
TSA1	0,55 kW / 230V 1 PH Sigillatura automatica / larghezza film 150 mm / dimensioni max vaschetta 205x150x100h mm Automatic sealing / film width 150 mm / max. container size 205x150x100 h mm Scellement automatique / largeur du film 150 mm / dimensions max. barquette 205x150x100 h mm Automatische Versiegelung / Folienbreite 150 mm / max. Masse der Schale 205x150x100 h mm Sellado automático / ancho de la película 150 mm / dimensiones máx. de la bandeja 205x150x100 h mm Автоматическая сварка / ширина плёнки 150 мм / макс. размеры ёмкости 205x150x100 В мм	**3.680,00**
TS2	0,7 kW / 230V 1 PH Sigillatura manuale / larghezza film 200 mm / dimensioni max vaschetta 260x195x155h mm Manual sealing / film width 200 mm / max. container size 260x195x155 h mm Scellement manuel / largeur du film 200 mm / dimensions max. barquette 260x195x155 h mm Manuelle Versiegelung / Folienbreite 200 mm / max. Masse der Schale 260x195x155 h mm Sellado manual / ancho de la película 200 mm / dimensiones máx. de la bandeja 260x195x155 h mm Ручная сварка / ширина плёнки 200 мм / макс. размеры ёмкости 260x195x155 В мм	**4.560,00**
TSA2	0,75 kW / 230V 1 PH Sigillatura automatica / larghezza film 200 mm / dimensioni max vaschetta 260x195x155h mm Automatic sealing / film width 200 mm / max. container size 370x280x155 h mm Scellement automatique / largeur du film 200 mm / dimensions max. barquette 370x280x155 h mm Automatische Versiegelung / Folienbreite 200 mm / max. Masse der Schale 260x195x155 h mm Sellado automático / ancho de la película 200 mm / dimensiones máx. de la bandeja 370x280x155 h mm Автоматическая сварка / ширина плёнки 200 мм / макс. размеры ёмкости 370x280x155 В мм	**4.990,00**
TSA3	1,5 kW / 230V 1 PH * Sigillatura automatica / larghezza film 330 mm / dimensioni max vaschetta 370x280x155h mm Automatic sealing / film width 330 mm / max. container size 260x195x155 h mm Scellement automatique / largeur du film 330 mm / dimensions max. barquette 260x195x155 h mm Automatische Versiegelung / Folienbreite 30 mm / max. Masse der Schale 260x195x155 h mm Sellado automático / ancho de la película 330 mm / dimensiones máx. de la bandeja 260x195x155 h mm Автоматическая сварка / ширина плёнки 330 мм / макс. размеры ёмкости 260x195x155 В мм	**5.360,00**
TSAVG	2,5-3,5 kW / 230V 1 PH * Sigillatura automatica sottovuoto / pompa vuoto 16 m^3/h / larghezza film 330-380 mm dimensioni max vaschetta 370x260x105h mm Automatic vacuum sealing / 16m^3/h vacuum pump / film width 330 mm / max. container size 370x260x105 h mm Scellement automatique sous vide / pompe vide 16m^3/h / largeur du film 330 mm dimensions max. barquette 370x260x105 h mm Manuelle Vakuum-Versiegelung / Vakuumpumpe 16m^3/h / Folienbreite 330 mm max. Masse der Schale 370x260x105 h mm Sellado automático al vacío / bomba de vacío 16 m^3/h / ancho de la película 330 mm dimensiones máx. de la bandeja 370x260x105 h mm Автоматическая вакуумная сварка / вакуумный насос 16м^3/ч / ширина плёнки 330 мм макс. размеры ёмкости 370x260x105 В мм	**16.250,00**

** Questi modelli non sono dotati di stampo. Per la scelta dello stampo vedere catalogo | These models do not have a mould. See catalogue to choose the mould*
Ces modèles ne sont pas équipés de moule. Pour le choix du moule, voir le catalogue | Diese Modelle sind nicht mit Form ausgestattet. Für die Wahl der Form im Katalog nachsehen
Estos modelos no incluyen molde. Para elegir el molde vea el catálogo | Эти модели не оснащены печатью. Для выбора печати см. каталог

ACCESSORI | ACCESSORIES | ACCESSOIRES | ZUBEHÖR | ACCESORIOS | КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

BOBINE FILM - FILM REELS - BOBINES DE FILM - FOLIENSPULEN - BOBINAS DE FILM - БОБИНЫ С ПЛЕНКОЙ

BOB01	Bobina film per TS/1 - TSA/1 larghezza 150 mm | Film reel for TS/1 - TSA/1 width 150 mm Bobine film pour TS/1 - TSA/1 largeur 150 mm | Folienrolle für TS/1 - TSA/1 Breite 150 mm Bobina de película para TS/1 - TSA/1 ancho 150 mm | Катушка плёнки для TS/1 - TSA/1 ширина 150 мм	**42,00**
BOB02	Bobina film per TS/2 - TSA/2 larghezza 200 mm | Film reel for TS/2 - TSA/2 width 200 mm Bobine film pour TS/2 - TSA/2 largeur 200 mm | Folienrolle für TS/2 - TSA/2 Breite 200 mm Bobina de película para TS/2 - TSA/2 ancho 200 mm | Катушка плёнки для TS/2 - TSA/2 ширина 200 мм	**50,00**
BOB03	Bobina film per TSA/3 - TSAVG larghezza 330 mm | Film reel for TSA/3 - TSAVG width 330 mm Bobine de film pour TSA/3 - TSAVG de 330 mm de large | Folienrolle für TSA/3 - TSAVG Breite 330 mm Bobina de película para TSA/3 - TSAVG ancho 330 mm | Катушка плёнки для TSA/3 - TSAVG ширина 330 мм	**92,00**
BOB04	Bobina film per TSAVG larghezza 380 mm | Film reel for TSAVG width 380 mm Bobine de film pour TSAVG de 380 mm de large | Folienrolle für TSAVG - Breite 380 mm Bobina de película para TSAVG ancho 380 mm | Катушка плёнки для TSAVG ширина 380 мм	**105,00**

		TS1 TSA1	TS2 TSA2	TSA3	TSAVG	Pezzi per confezione Price per pack Prix par paquet Preise je Packung Precios por envase Цены на упаковку	€ EURO
ACCESSORI | ACCESSORIES | ACCESSOIRES | ZUBEHÖR | ACCESORIOS | КОМПЛЕКТУЮЩИЕ							
VASCHETTE - CONTAINER - BARQUETTES - SCHALEN - BANDEJAS - ВАРИАНТЫ ЕМКОСТЕЙ							
VA0130	140x95x30h mm	•	•	•		1000	**93,00**
VA0145	140x95x45h mm	•	•	•		1000	**93,00**
VA0163	140x95x63h mm	•	•	•		1000	**93,00**
VA0220	190x140x20h mm	•	•	•	•	600	**175,00**
VA0238	190x140x38h mm	•	•	•	•	500	**175,00**
VA0250	190x140x50h mm	•	•	•	•	500	**175,00**
VA0272	190x140x72h mm	•	•	•	•	500	**175,00**
VA0285	190x140x85h mm	•	•	•	•	400	**180,00**
VA0325	230x190x25h mm		•	•		400	**270,00**
VA0335	230x190x35h mm		•	•		400	**330,00**
VA0350	230x190x50h mm		•	•		400	**330,00**
VA0365	230x190x65h mm		•	•		350	**375,00**
VA0420	260x190x20h mm		•	•	•	500	**290,00**
VA0435	260x190x35h mm		•	•	•	400	**345,00**
VA0450	260x190x50h mm		•	•	•	400	**355,00**
VA0465	260x190x65h mm		•	•	•	350	**395,00**
VA0653	260x180x53h mm				•	216	**125,00**
VA0695	260x180x95h mm				•	192	**155,00**
VA0751	370x260x51h mm				•	168	**155,00**
VA0795	370x260x95h mm				•	96	**93,00**
STAMPI - MOULDS - MOULES - FORMEN - MOLDES - ШТАМПЫ							
STAMPOTSA01	1 impronta | impression | empreinte | vertiefung | sellado | оттиск: 370x280 mm			•			**730,00**
STAMPOTSA02	2 impronte | impressions | empreintes | vertiefungen | sellados | оттиска: 180x280 mm			•			**790,00**
STAMPOTSA03	4 impronte | impressions | empreintes | vertiefungen | sellados | оттиска: 180x135 mm			•			**850,00**
STAMPOTSA04	stampo multiform | multiform mould | moule multiform | Mehr Förmige Form molde multiform | штамп мультиформ: 260x190; 230x180; 140x190; 140x195 mm			•			**1.395,00**
STAMPOTSAVG01	1 impronta | impression | empreinte | vertiefung | sellado | оттиск: 370x260 mm				•		**790,00**
STAMPOTSAVG02	2 impronte | impressions | empreintes | vertiefungen | sellados | оттиска: 260x180 mm				•		**820,00**
STAMPOTSAVG03	3 impronte | impressions | empreintes | vertiefungen | sellados | оттиска: 260x116 mm				•		**965,00**
STAMPOTSAVG04	4 impronte | impressions | empreintes | vertiefungen | sellados | оттиска: 180x125 mm				•		**1.080,00**

ALP/6000

ALP

ASCIUGA LUCIDA POSATE
CUTLERY DRYER-POLISHER
MACHINES À ESSUYER ET POLIR LES COUVERTS
BESTECKTROCKNER-POLIERER
SECADORAS ABRILLANTADORAS DE CUBIERTOS
СУШИЛЬНО-ПОЛИРОВОЧНАЯ МАШИНА ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ

ALP/3000	da banco, 3000 posate/h | counter version, 3000 pieces of cutlery/h | de comptoir, 3000 couverts/h Für auf den Tisch, 3000 Besteck/h | de mostrador, 3000 cubiertos/h | Настольная, 3000 приборов/ч 0,5kW / 230V 1PH	**4.050,00**
ALP/6000	carrellata, 6000 posate/h | trolley version, 6000 pieces of cutlery/h | sur chariot, 6000 couverts/h Mit Rädern, 6000 Besteck/h | con carro, 6000 cubiertos/h | Передвижная, 6000 приборов/ч 0,9 kW / 230V 1PH	**8.700,00**
Tutolo di mais, confezione 3,5 kg | Maize cob, 3.5 kg pack | Rafle de maïs, emballage 3,5 kg Maiskolbenspindel, Packung zu 3,5 kg | Granulado de maíz, paquete de 3,5 kg | Кукурузные початок, упаковка 3,5 кг		**25,00**
Prodotto lucida argenteria, flacone da 0,5 kg | Silverware polish, 0.5 kg bottle Produit pour faire briller l'argenterie, flacon de 0,5 kg | Silberglänzmittel, Flasche zu 0,5 kg Producto para pulir plata, frasco de 0,5 kg | Средство для полирования изделий из серебра, флакон 0,5 кг		**14,00**

NORME **CE**
CE VERSION
NORMES **CE**
EG-NORMEN
NORMAS **CE**
СТАНДАРТА **EC**

€ EURO

MX-FX

MIXER A IMMERSIONE | IMMERSION BLENDER
MIXEUR À IMMERSION | EINTAUCH-MIXSTAB
BATIDORA DE INMERSIÓN | РУЧНОЙ МИКСЕР

MXM25

ME2530

MXM40
MXM40S

FRUSTAFM3

FXM40
FXM40S

ME4030
ME4040
ME4050
ME4060

MX25	blocco motore + mescolatore 30 cm | motor + 30 cm stick blender | bloc moteur + mélangeur 30 cm Einheit Motor und Mixer 30 cm | bloque motor + mezcladora 30 cm | Блокировка двигателя + смеситель 30 см	**200,00**
MXM25	blocco motore MX25 | motor | bloc moteur MX 25 Einheit Motor MX 25 | bloque motor MX 25 | Блокировка двигателя MX 25	**120,00**
ME2530	mescolatore MX25 30 cm | 30 cm stick blender | mélangeur MX 25 30 cm Mixer MX 25 30 cm | Mezclador MX 25 30 cm | Смеситель MX 25 30 см	**95,00**
MX40	blocco motore con variatore + mescolatore 40 cm + frusta motor with speed regulator + 40 cm stick blender + whisk bloc moteur avec variateur + mélangeur 40 cm + fouet Einheit Motor mit Geschwindigkeitsumwandler + Mixer 40 cm + Rührgerät bloque motor con variador + mezcladora 40 cm + batidor Блокировка двигателя с вариатором + смеситель 40 см + венчик	**400,00**
MX42	blocco motore con variatore + mescolatore 40 cm | motor with speed regulator + 40 cm stick blender bloc moteur avec variateur + mélangeur 40 cm | Einheit Motor mit Geschwindigkeitsumwandler + Mixer 40 cm bloque motor con variador + mezcladora 40 cm | Блокировка двигателя с вариатором + смеситель 40 см	**290,00**
MX42S	blocco motore senza variatore + mescolatore 40 cm | 1 speed motor + 40 cm stick blender bloc moteur sans variateur + mélangeur 40 cm | Einheit Motor ohne Geschwindigkeitsumwandler + Mixer 40 cm bloque motor sin variador + mezcladora 40 cm | Блокировка двигателя без вариатора + смеситель 40 см	**245,00**
MX42F	blocco motore con variatore + frusta | motor with speed regulator + whisk bloc moteur avec variateur + fouet | Einheit Motor mit Geschwindigkeitsumwandler und Rührgerät bloque motor con variador + batidor | Блокировка двигателя с вариатором + венчик	**300,00**
MXM40	blocco motore con variatore | motor with speed regulator bloc moteur avec variateur | Einheit Motor mit Geschwindigkeitsumwandler bloque motor con variador | Блокировка двигателя с вариатором	**175,00**
MXM40S	blocco motore senza variatore | 1 speed motor | bloc moteur sans variateur Einheit Motor ohne Geschwindigkeitsumwandler | bloque motor sin variador | Блокировка двигателя без вариатора	**135,00**
FX40	blocco motore con variatore + mescolatore 40 cm + frusta motor with speed regulator + 40 cm stick blender + whisk bloc moteur avec variateur + mélangeur 40 cm + fouet Einheit Motor mit Geschwindigkeitsumwandler + Mixer 40 cm + Rührgerät bloque motor con variador + mezcladora 40 cm + batidor Блокировка двигателя с вариатором + смеситель 40 см + венчик	**400,00**
FX42	blocco motore con variatore + mescolatore 40 cm | motor with speed regulator + 40 cm stick blender bloc moteur avec variateur + mélangeur 40 cm | Einheit Motor mit Geschwindigkeitsumwandler + Mixer 40 cm bloque motor con variador + mezcladora 40 cm | Блокировка двигателя с вариатором + смеситель 40 см	**295,00**
FX42S	blocco motore senza variatore + mescolatore 40 cm | 1 speed motor + 40 cm stick blender bloc moteur sans variateur + mélangeur 40 cm | Einheit Motor ohne Geschwindigkeitsumwandler + Mixer 40 cm bloque motor sin variador + mezcladora 40 cm | Блокировка двигателя без вариатора + смеситель 40 см	**245,00**
FX42F	blocco motore con variatore + frusta | motor with speed regulator + whisk bloc moteur avec variateur + fouet | Einheit Motor mit Geschwindigkeitsumwandler und Rührgerät bloque motor con variador + batidor | Блокировка двигателя с вариатором + венчик	**300,00**
FXM40	blocco motore con variatore | motor with speed regulator bloc moteur avec variateur | Einheit Motor mit Geschwindigkeitsumwandler bloque motor con variador | Блокировка двигателя с вариатором	**180,00**
FXM40S	blocco motore senza variatore | 1 speed motor bloc moteur sans variateur | Einheit Motor ohne Geschwindigkeitsumwandler bloque motor sin variador | Блокировка двигателя без вариатора	**135,00**
FRUSTAFM3	frusta (escluso MX25) | whisk (not suitable for MX25) | fouet (MX25 exclu) Rührgerät (ausgeschlossen MX25) | batidor (sin MX25) | Венчик (кроме MX25)	**130,00**
ME4030	mescolatore 30 cm (escluso MX25) | 30 cm stick blender (not suitable for MX25) | mélangeur 30 cm (MX25 exclu) Mixer 30 cm (ausgeschlossen MX25) | mezcladora de 30 cm (sin MX25) | Смеситель 30 см (кроме MX25)	**115,00**
ME4040	mescolatore 40 cm (escluso MX25) | 40 cm stick blender (not suitable for MX25) | mélangeur 40 cm (MX25 exclu) Mischgerät 40 cm (ausgeschlossen MX25) | mezcladora de 40 cm (sin MX25) | Смеситель 40 см (кроме MX25)	**115,00**
ME4050	mescolatore 50 cm (escluso MX25) | 50 cm stick blender (not suitable for MX25) | mélangeur 50 cm (MX25 exclu) Mischgerät 50 cm (ausgeschlossen MX25) | mezcladora de 50 cm (sin MX25) | Смеситель 50 см (кроме MX25)	**125,00**
ME4060	mescolatore 60 cm (escluso MX25) | 60 cm stick blender (not suitable for MX25) | mélangeur 60 cm (MX25 exclu) Mischgerät 60 cm (ausgeschlossen MX25) | mezcladora de 60 cm (sin MX25) | Смеситель 60 см (кроме MX25)	**145,00**
Espositore | Display stand | Présentoir | Gerätebehälter | Mostrador | Стенд		**400,00**

MX25

MX40

FX40

MX42 / MX42S

MX 42F

FX42 / FX42S

FX42F

NORME **CE**
CE VERSION
NORMES **CE**
EG-NORMEN
NORMAS **CE**
СТАНДАРТА **EC**

€ EURO

MICROV - MINI

FORNI ELETTRICI PER PIZZERIA acciaio inox, con vetri, monofase o trifase
ELECTRIC OVENS FOR PIZZERIA stainless steel, with glasses, single phase or three-phase
FOURS ÉLECTRIQUES POUR PIZZERIA acier inox, avec verres, monophasé ou triphasé
ELEKTRISCHE ÖFEN FÜR PIZZERIA Edelstahl, mit Gläser, ein- oder dreiphasig
HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZERÍA de acero inoxidable, con cristales monofásico o trifásico
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЕРИИ из нержавеющей стали, со стёклами, однофазные или трёхфазные

MICROV 1C

NIMI

MICROV 1C	1 camera 40x40x11 cm - 2 termostati - porta con vetro - solo 230V 1PH 1 chamber 40x40x11 cm - 2 thermostats - glass door - only 230V 1PH 1 chambre 40x40x11 cm - 2 thermostats - porte vitrée - uniquement 230V 1PH 1 Kochzelle 40x40x11 cm - 2 Thermostaten - Tür mit Glas - Nur 230V 1PH 1 cámara 40x40x11 cm - 2 termostatos - puerta de cristal - solo 230V 1PH 1 камера 40x40x11 cm - 2 термостата - дверца со стеклом - Только 230V 1PH	2,2 kW	**650,00**
disponibile nelle versioni available versions disponibles dans les versions Verfügbar in den Versionen disponible en las versiones Доступны в версиях	camera h 18cm | chamber h 18cm | chambre h 18cm Kochzelle h 18cm | Cámara de h 18cm | Камера h 18cm		**730,00**
	camera h 22cm (dotato di luce e pirometro) | chamber h 22cm (with light and pyrometer) chambre h 22cm (équipée de lumière et de pyromètre) | Kochzelle h 22cm (mit Licht und Pyrometer ausgestattet) Cámara de h 22cm (con luz y pirómetro) | Камера h 22cm (оснащена освещением и пирометром)		**950,00**
MICROV 2C	2 camere 40x40x11 cm - 4 termostati - porta con vetro 2 chambers 40x40x11 cm - 4 thermostats - porte vitrée 2 chambres 40x40x11 cm - 4 thermostats - porte vitrée 2 Kochzellen 40x40x11 cm - 4 Thermostaten - Tür mit Glas 2 cámaras 40x40x11 cm - 4 termostatos - puerta de cristal 2 камеры 40x40x11 cm - 4 термостата - дверь со стеклом	4,4 kW	**1.240,00**
	Disponibili a richiesta con porte cieche | On request doors without glasses | Disponibles sur demande avec les portes aveugles *Auf Wunsch erhältlich mit blinden Türen | Disponibles bajo pedido con puertas sin aberturas | Доступны по запросу с глухими дверцами*		
MINI	2 camera 50x50x11 cm - 3 termostati | 2 chamber 50x50x11 cm - 3 thermostats 2 chambres 50x50x11 cm - 3 thermostats | 2 Kochzellen 50x50x11 cm - 3 Thermostaten 2 cámaras 50x50x11 cm - 3 termostatos | 2 камеры 50x50x11 cm - 3 термостата	6 kW	**1.260,00**
Cavalletto Forno MINI | Base for Pizza Oven MINI | Chariot pour four MINI Gestell für Ofen MINI | Caballete del horno MINI | Подставка печи МИНИ			**200,00**

FME

FORNI ELETTRICI PER PIZZERIA a richiesta versione inox o rustico, monofase o trifase; con vetri, luce e pirometri
ELECTRIC OVENS FOR PIZZERIA on request stainless steel or brown painted version, single or three-phase; with glasses, light and pyrometers
FOURS ÉLECTRIQUES POUR PIZZERIA sur demande en acier inox ou peint en marron, monophasé ou triphasé; avec verres, lumière et pyrométres
ELEKTRISCHE ÖFEN FÜR PIZZERIA suf Anfrage Edelstahl oder Rustikalausführung, ein- oder dreiphasig; mit Gläser, Licht und Pyrometer
HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZERÍA bajo pedido con versión de acero inoxidable o rústico, monofásico o trifásico; con cristales, luz y pirómetros
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЕРИИ по запросу версии из нержавеющей стали или деревенские, однофазные или трёхфазные; со стёклами, освещением и пирометрами

FME 4+4

FME 4

FME 4	1 camera | 1 chamber | 1 chambre | 1 Kochzelle | 1 cámara | 1 камера: 61x61x14 cm	4,2 kW	**1.250,00**
FME 4+4	2 camere | 2 chambers | 2 chambres | 2 Kochzellen | 2 cámaras | 2 камеры: 61x61x14 cm	8,4 kW	**2.170,00**
FME 6	1 camera | 1 chamber | 1 chambre | 1 Kochzelle | 1 cámara | 1 камера: 61x91x14 cm	7,2 kW	**1.460,00**
FMEW 6	1 camera | 1 chamber | 1 chambre | 1 Kochzelle | 1 cámara | 1 камера: 91x61x14 cm	6,4 kW	**1.900,00**
FME 6+6	2 camere | 2 chambers | 2 chambres | 2 Kochzellen | 2 cámaras | 2 камеры: 61x91x14 cm	14,4 kW	**2.480,00**
FMEW 6+6	2 camere | 2 chambers | 2 chambres | 2 Kochzellen | 2 cámaras | 2 камеры: 91x61x14 cm	12,8 kW	**3.320,00**
FME 9	1 camera | 1 chamber | 1 chambre | 1 Kochzelle | 1 cámara | 1 камера: 91x91x14 cm	9,6 kW	**2.240,00**
FME 9+9	2 camere | 2 chambers | 2 chambres | 2 Kochzellen | 2 cámaras | 2 камеры: 91x91x14 cm solo | only | uniquement | Nur | solo | Только: 230/400V 3PH	19,2 kW	**3.850,00**

CAVALLETTI | BASES | CHEVALETS | UNTERGESTELLEN | CABALLETTES | СТОЙКИ	**€ EURO**
FME 4	**210,00**
FME 4+4	**210,00**
FME 6	**240,00**
FMEW 6	**240,00**
FME 6+6	**240,00**
FMEW 6+6	**240,00**
FME 9	**280,00**
FME 9+9	**280,00**

NORME **CE**
CE VERSION
NORMES **CE**
EG-NORMEN
NORMAS **CE**
СТАНДАРТА **EC**

€ EURO

FES

FORNI ELETTRICI PER PIZZERIA inox, monofase o trifase, con vetri e luce
ELECTRIC OVENS FOR PIZZERIA stainless steel, single or three-phase; with glasses and light
FOURS ÉLECTRIQUES POUR PIZZERIA acier inox, monophasé ou triphasé; avec verres et lumière
ELEKTRISCHE ÖFEN FÜR PIZZERIA Edelstahl, ein- oder dreiphasig; mit Gläser und Licht
HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZERÍA de acero inoxidable, monofásico o trifásico; con cristal y luz
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЕРИИ из нержавеющей стали, однофазные или трёхфазные; со стёклами и освещением

FES 4

FES 4+4

FES 4	1 camera | 1 chamber | 1 chambre | 1 Kochzelle | 1 cámara | 1 камера: 66x66x14 cm	4,2 kW	**1.100,00**
FES 4+4	2 camere | 2 chambers | 2 chambres | 2 Kochzellen | 2 cámaras | 2 камеры: 66x66x14 cm	8,4 kW	**1.650,00**
FES 6	1 camera | 1 chamber | 1 chambre | 1 Kochzelle | 1 cámara | 1 камера: 66x99,5x14 cm	7,2 kW	**1.260,00**
FES 6+6	2 camere | 2 chambers | 2 chambres | 2 Kochzellen | 2 cámaras | 2 камеры: 66x99,5x14 cm	14,4 kW	**1.990,00**

	€ EURO
FES 4	**240,00**
FES 4+4	**240,00**
FES 6	**265,00**
FES 6+6	**265,00**

FML

FORNI ELETTRICI PER PIZZERIA a richiesta versione inox o rustico, monofase o trifase; con vetri, luce e pirometri
ELECTRIC OVENS FOR PIZZERIA on request stainless steel or brown painted version, single or three-phase; with glasses, light and pyrometers
FOURS ÉLECTRIQUES POUR PIZZERIA sur demande en acier inox ou peint en marron, monophasé ou triphasé; avec vitres, lumière et pyrométres
ELEKTRISCHE ÖFEN FÜR PIZZERIA auf Anfrage Edelstahl oder Rustikalausführung, ein- oder dreiphasig; mit Gläser, Licht und Pyrometer
HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZERÍA bajo pedido con versión de acero inoxidable o rústico, monofásico o trifásico; con cristales, luz y pirómetros
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЕРИИ по запросу версии из нержавеющей стали или деревенские, однофазные или трёхфазные; со стёклами, освещением и пирометрами

FML 9

FML 6+6

FML 4	1 camera | 1 chamber | 1 chambre | 1 Kochzelle | 1 cámara | 1 камера: 72x72x14 cm	6 kW	**1.490,00**
FML 4+4	2 camere | 2 chambers | 2 chambres | 2 Kochzellen | 2 cámaras | 2 камеры: 72x72x14 cm	12 kW	**2.320,00**
FML 6	1 camera | 1 chamber | 1 chambre | 1 Kochzelle | 1 cámara | 1 камера: 72x108x14 cm	9 kW	**1.720,00**
FMLW 6	1 camera | 1 chamber | 1 chambre | 1 Kochzelle | 1 cámara | 1 камера: 108x72x14 cm	9 kW	**2.320,00**
FML 6+6	2 camere | 2 chambers | 2 chambres | 2 Kochzellen | 2 cámaras | 2 камеры: 72x108x14 cm	18 kW	**2.940,00**
FMLW 6+6	2 camere | 2 chambers | 2 chambres | 2 Kochzellen | 2 cámaras | 2 камеры: 108x72x14 cm	18 kW	**4.000,00**
FML 9	1 camera | 1 chamber | 1 chambre | 1 Kochzelle | 1 cámara | 1 камера: 108x108x14 cm	13,2 kW	**2.550,00**
FML 9+9	2 camere | 2 chambers | 2 chambres | 2 Kochzellen | 2 cámaras | 2 камеры: 108x108x14 cm solo | only | uniquement | Nur | solo | Только: 230/400V 3PH	26,4 kW	**4.500,00**

CAVALLETTI | BASES | CHEVALETS | UNTERGESTELLEN | CABALLETTES | СТОЙКИ	**€ EURO**
FML 4	**265,00**
FML 4+4	**265,00**
FML 6	**305,00**
FMLW 6	**320,00**
FML 6+6	**305,00**
FMLW 6+6	**320,00**
FML 9	**340,00**
FML 9+9	**340,00**

NORME **CE**
CE VERSION
NORMES **CE**
EG-NORMEN
NORMAS **CE**
СТАНДАРТА **EC**

€ EURO

FLY 4+4

FYL

FORNI ELETTRICI PER PIZZERIA inox, monofase o trifase; con vetri e luce
ELECTRIC OVENS FOR PIZZERIA stainless steel, single or three-phase; with glasses and light
FOURS ÉLECTRIQUES POUR PIZZERIA acier inox, monophasé ou triphasé; avec vitres et lumière
ELEKTRISCHE ÖFEN FÜR PIZZERIA Edelstahl, ein- oder dreiphasig; mit Gläser und Licht
HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZERÍA de acero inoxidable, monofásico o trifásico; con cristal y luz
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЕРИИ из нержавеющей стали, однофазные или трёхфазные; со стёклами и освещением

FYL 4	1 camera | 1 chamber | 1 chambre | 1 Kochzelle | 1 cámara | 1 камера: 72x72x14 cm	6 kW	**1.250,00**
FYL 4+4	2 camere | 2 chambers | 2 chambres | 2 Kochzellen | 2 cámaras | 2 камеры: 72x72x14 cm	12 kW	**2.000,00**
FYL 6	1 camera | 1 chamber | 1 chambre | 1 Kochzelle | 1 cámara | 1 камера: 72x108x14 cm	9 kW	**1.550,00**
FYL 6+6	2 camere | 2 chambers | 2 chambres | 2 Kochzellen | 2 cámaras | 2 камеры: 72x108x14 cm	18 kW	**2.540,00**

CAVALLETTI | BASES | CHEVALETS | UNTERGESTELLEN | CABALLETTES | СТОЙКИ	€ EURO
FYL 4	**265,00**
FYL 4+4	**265,00**
FYL 6	**305,00**
FYL 6+6	**305,00**

FMDW 6+6

FMD

FORNI ELETTRICI PER PIZZERIA digitale. Camera rivestita completamente in refrattario. Solo inox. Monofase o trifase con vetri e luce
ELECTRIC OVENS FOR PIZZERIA digital. Chamber wholly covered by refractory surfaces. Stainless steel only. Single or three-phase with glasses and light
FOURS ÉLECTRIQUES POUR PIZZERIA numérique. Chambre avec revêtement en matériau réfractaire. Seulement en inox. Monophasé ou triphasé avec vitres et lumiére
ELEKTRISCHE ÖFEN FÜR PIZZERIA digital. Kammer komplett aus nitzebeständigem Material verkleidet. Nur aus rostfreiem Stahl. Ein-oder dreiphasig mit Gläser und licht
HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZERÍA digital - cámara recubierta completamente con material refractario Solo acero inoxidable. Monofásico o trifásico; con cristales y luz
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ЛЯ ПИЦЦЕРИИ цифровые - Камера полностью из жаропрочного материала Только нерж - сталь - Однофазные или трёхфазные; со стёклами и освещением

FMD 4	1 camera | 1 chamber | 1 chambre | 1 Kochzelle | 1 cámara | 1 камера: 72x72x14 cm	6 kW	**2.080,00**
FMD 4+4	2 camere | 2 chambers | 2 chambres | 2 Kochzellen | 2 cámaras | 2 камеры: 72x72x14 cm	12 kW	**3.410,00**
FMD 6	1 camera | 1 chamber | 1 chambre | 1 Kochzelle | 1 cámara | 1 камера: 72x108x14 cm	9 kW	**2.430,00**
FMDW 6	1 camera | 1 chamber | 1 chambre | 1 Kochzelle | 1 cámara | 1 камера: 108x72x14 cm	9 kW	**3.030,00**
FMD 6+6	2 camere | 2 chambers | 2 chambres | 2 Kochzellen | 2 cámaras | 2 камеры: 72x108x14 cm	18 kW	**4.320,00**
FMDW 6+6	2 camere | 2 chambers | 2 chambres | 2 Kochzellen | 2 cámaras | 2 камеры: 108x72x14 cm	18 kW	**5.410,00**
FMD 9	1 camera | 1 chamber | 1 chambre | 1 Kochzelle | 1 cámara | 1 камера: 108x108x14 cm	13,2 kW	**3.380,00**
FMD 9+9	2 camere | 2 chambers | 2 chambres | 2 Kochzellen | 2 cámaras | 2 камеры: 108x108x14 cm solo | only | uniquement | Nur | solo | Только: 230/400V 3PH	26,4 kW	**6.000,00**

CAVALLETTI | BASES | CHEVALETS | UNTERGESTELLEN | CABALLETTES | СТОЙКИ	
FMD 4	**265,00**
FMD 4+4	**265,00**
FMD 6	**305,00**
FMDW 6	**320,00**
FMD 6+6	**305,00**
FMDW 6+6	**320,00**
FMD 9	**340,00**
FMD 9+9	**340,00**

NORME **CE**
CE VERSION
NORMES **CE**
EG-NORMEN
NORMAS **CE**
СТАНДАРТА **EC**

€ EURO

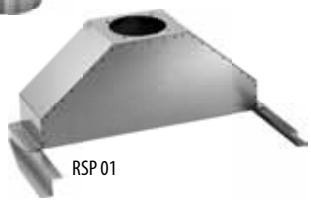
FGI 4

FGI

FORNI A GAS PER PIZZERIA predisposti a metano (kit per GPL incluso); digitali, inox, con vetri e luce
GAS OVENS FOR PIZZERIA equipped for methane (LPG kit included); digital, stainless stell, with glasses and light
FOURS À GAZ POUR PIZZERIA equipé pour methene (kit GPL compris); digital, acier inox, avec verres et lumiére
GASÖFEN FÜR PIZZERIA Ausgestatter für Erdgas (Flussiggas kit inbegriffen); digital, Edelstahl, mit Gläser and licht
HORNOS DE GAS PARA PIZZERÍA preparados para gas natural (kit para GLP incluido); digitales, de acero inoxidable con cristales y luz
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЕРИИ подготовлены для использования метана (набор для сжиженного газа входит в комплектацию); цифровые, из нерж.стали, со стёклами и освещением

FGI 4	1 camera | 1 chamber | 1 chambre | 1 Kochzelle | 1 cámara | 1 камера: 62x62x15,5 cm	13,9 kW	**3.440,00**
FGI 6	1 camera | 1 chamber | 1 chambre | 1 Kochzelle | 1 cámara | 1 камера: 62x92x15,5 cm	18 kW	**4.000,00**
FGI 9	1 camera | 1 chamber | 1 chambre | 1 Kochzelle | 1 cámara | 1 камера: 92x92x15,5 cm	24,5 kW	**4.750,00**

RAV 01



RSP 01

ACCESSORI | ACCESSORIES | ACCESSOIRES | ZUBEHÖR | ACCESORIOS | КОМПЛЕКТУЮЩИЕ		€ EURO
FGI 4 / 4+4	cavalletti | bases | chevalets | untergestellen | caballettes | стойки	**250,00**
FGI 6 / 6+6	cavalletti | bases | chevalets | untergestellen | caballettes | стойки	**300,00**
FGI 9 / 9+9	cavalletti | bases | chevalets | untergestellen | caballettes | стойки	**375,00**
RAV 01	raccordo antivento | windproof cowl | raccord étanche au vent Anschlussstück Anti-Wind | conexión antiviento | Муфта для защиты от ветра: FGI 4 / 6 / 9 / 4+4	**315,00**
RAV 02	raccordo antivento | windproof cowl | raccord étanche au vent Anschlussstück Anti-Wind | conexión antiviento | Муфта для защиты от ветра: FGI 6+6 / 9+9	**375,00**
RSP 01	raccordo per sovrapposizione | stacking connection | Raccords pour superposition Anschlussstück zum Daraufstellen | conexión para sobreponer | Муфта для наложения: FGI 4+4	**275,00**
RSP 02	raccordo per sovrapposizione | stacking connection | Raccords pour superposition Anschlussstück zum Daraufstellen | conexión para sobreponer | Муфта для наложения: FGI 6+6 / 9+9	**310,00**

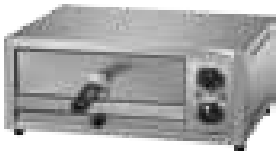
CELLE LIEVITAZIONE FORNI PIZZERIA
PROVING CHAMBERS FOR PIZZERIA OVENS
CELLULES DE LEVAGE DES FOURS À PIZZA
GÄRZELLEN FÜR PIZZERIA-ÖFEN
CELDAS PARA FERMENTACIÓN PARA HORNOS DE PIZZERÍA
РАССТОЕЧНЫЕ КАМЕРЫ ПЕЧЕЙ ДЛЯ ПИЦЦЫ

Cella per | Cell for | Cellule pour | Zelle für | Celda para | Камера для	MINI	**510,00**
Cella per | Cell for | Cellule pour | Zelle für | Celda para | Камера для	FME 4 / 4+4	**530,00**
Cella per | Cell for | Cellule pour | Zelle für | Celda para | Камера для	FME 6 / 6+6	**585,00**
Cella per | Cell for | Cellule pour | Zelle für | Celda para | Камера для	FMEW 6 / 6+6	**550,00**
Cella per | Cell for | Cellule pour | Zelle für | Celda para | Камера для	FME 9 / 9+9	**660,00**
Cella per | Cell for | Cellule pour | Zelle für | Celda para | Камера для	FES 4 / 4+4	**560,00**
Cella per | Cell for | Cellule pour | Zelle für | Celda para | Камера для	FES 6 / 6+6	**625,00**
Cella per | Cell for | Cellule pour | Zelle für | Celda para | Камера для	FML - FYL - FMD 4 / 4+4	**585,00**
Cella per | Cell for | Cellule pour | Zelle für | Celda para | Камера для	FML - FYL - FMD 6 / 6+6	**665,00**
Cella per | Cell for | Cellule pour | Zelle für | Celda para | Камера для	FMLW-FMDW 6 / 6+6	**695,00**
Cella per | Cell for | Cellule pour | Zelle für | Celda para | Камера для	FML-FMD 9 / 9+9	**780,00**
Cella per | Cell for | Cellule pour | Zelle für | Celda para | Камера для	FGI 4	**520,00**
Cella per | Cell for | Cellule pour | Zelle für | Celda para | Камера для	FGI 6	**590,00**
Cella per | Cell for | Cellule pour | Zelle für | Celda para | Камера для	FGI 9	**680,00**

ACCESSORI | ACCESSORIES | ACCESSOIRES | ZUBEHÖR | ACCESORIOS | КОМПЛЕКТУЮЩИЕ	
Riscaldatore, 1100W, termostato 0-90°C, 230 V 1 PH | Heater, 1100W, 0-90°C thermostat, 230 V 1 PH Réchauffeur, 1100W, thermostat 0-90°C, 230 V 1 PH | Heizgerät, 1100W, Thermostat 0-90°C, 230 V 1 PH Calentador, 1100 W, con termostato 0-90 °C, 230 V 1 PH | Нагреватель, 1100W, термостат 0-90°C, 230 В 1 PH	**225,00**
Porta teglie | Rack-holder | Porte-plaques | Blechständer | Porta bandejas | Держатель противней: 60x40cm	**300,00**
Kit ruote per porta teglie | Wheel kit for rack-holder | Kit de roues porte-plaques Satz Räder für Blechständer | Grupo de ruedas porta bandejas | Набор колёс для держателя противней	**190,00**

NORME **CE**
CE VERSION
NORMES **CE**
EG-NORMEN
NORMAS **CE**
СТАНДАРТА **EC**

€ EURO



FP

FORNETTO PER PIZZA
FOUR À PIZZA
HORNO PARA PIZZA

PIZZA OVEN
PIZZAOFEN
ПЕЧКА ДЛЯ ПИЦЦЫ

FP	1750 W - 230V 1PH		**345,00**

FN

FORNI GAS A CONVEZIONE GASTRONOMIA GN 2/3 acciaio inox - ventilatore - vetro interno estraibile - luce
GAS CONVECTION OVENS FOR GASTRONOMY stainless steel - fan - removable internal glass - light
FOURS À GAZ POUR GASTRONOMIE acier inox - Ventilateur - Vitre intérieure extractible - Lumiére
GASKONVEKTIONSÖFEN FÜR GASTRONOMIE Edelstahl - Ventilator - Ausziehbares inneres Glass - Licht
HORNOS DE GAS DE CONVECCIÓN PARA GASTRONOMÍA GN 2/3 de acero inoxidable - ventilador cristal interno extraíble - lámpara
ГАЗОВЫЕ КОНВЕНЦИОНАЛЬНЫЕ ПЕЧИ ДЛЯ ГАСТРОНОМИИ GN 2/3 из нержавеющей стали Вентилятор, Внутреннее съёмное стекло Освещение

FN423/GV

FN423/G	4 x GN 2/3 - 230V 1PH interasse 75mm, funzionamento solo GPL | interaxis distance 75mm, LPG only entraxe 75mm, Gaz GPL seulement | Distanz 75mm, Nur für Flüssiggas Distancia de ejes de 75 mm, funcionamiento solo con GLP Межосевое расстояние 75 мм, работа только от сжиженного газа	4 kW	**1.600,00**
FN423/GV	4 x GN 2/3 - 230V 1PH interasse 75mm, Funzionamento solo GPL, umidificatore con regolatore di energia, 3 funzioni interaxis distance 75mm, LPG only, automatic humidifier with flow regulator, 3 functions entraxe 75mm, Gaz GPL seulement, humidificateur automatique avec régulateur d'énergie, 3 fonctions Distanz 75mm, Nur für Flüssiggas, Automatikbeffeuchter mit Wasserregelung, 3 Funktionen distancia de ejes de 75 mm, funcionamiento solo con GLP. humidificador con regulador de energía, 3 funciones Межосевое расстояние 75 мм, работа только от сжиженного газа, увлажнитель с регулятором энергии, 3 функции	4 kW	**1.850,00**
FN423/M	4 x GN 2/3 - 230V 1PH interasse 75mm, funzionamento solo metano | interaxis distance 75mm, methane only entraxe 75mm, gaz méthene seulement | Distanz 75mm, Nur für Erdgas distancia de ejes de 75 mm, funcionamiento solo con gas natural Межосевое расстояние 75 мм, работа только от сжиженного газа	4 kW	**1.600,00**
FN423/MV	4 x GN 2/3 - 230V 1PH interasse 75mm, funzionamento solo metano, umidificatore con regolatore di energia, 3 funzioni interaxis distance 75mm, methane only, automatic humidifier with flow regulator, 3 functions entraxe 75mm, gaz méthene seulement, humidificateur automatique avec régulateur d'énergie, 3 fonctions Distanz 75mm, Nur für Erdgas, Automatikbeffeuchter mit Wasserregelung, 3 Funktionen distancia de ejes de 75 mm, funcionamiento solo con gas natural, humidificador con regulador de energía, 3 funciones Межосевое расстояние 75 мм, работа только от сжиженного газа, увлажнитель с регулятором энергии, 3 функции	4 kW	**1.850,00**

FN

FORNI PER GASTRONOMIA GN 2/3 - A CONVEZIONE - ELETTRICI acciaio inox - ventilatore - vetro interno estraibile luce - 8 funzioni
ELECTRIC - CONVECTION GASTRONOMY OVENS GN 2/3 stainless steel - fan - removable internal glass - light 8 function
FOURS POUR GASTRONOMIE GN 2/3 À CONVECTION - ÉLECTRIQUES acier inox - ventilateur - vitre intérieure extractible lumiére - 8 fonctions
ELEKTRISCHE KONVEKTIONSÖFEN GN 2/3 FÜR GASTSTÄTTENGEWERBE Edelstahl - Ventilator - Ausziehbares inneres Glass Licht - 8 Funktionen
HORNOS PARA GASTRONOMÍA GN 2/3 - ELÉCTRICOS DE CONVECCIÓN de acero inoxidable - ventilador cristal interno extraíble lámpara - 8 funciones
ПЕЧИ ДЛЯ ГАСТРОНОМИИ GN 2/3 - КОНВЕНЦИОНАЛЬНЫЕ - ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ из нерж.стали Вентилятор. Внутреннее съёмное стекло Освещение. 8 функций

FN423/EV

FN423/E	4 x GN 2/3 - 230V 1PH interasse | interaxis distance | entraxe | Distanz | distancia entre ejes | Межосевое расстояние: 75mm	3,1 kW	**1.270,00**
FN423/EV	4 x GN 2/3 - 230 V 1PH interasse 75mm, umidificatore con regolatore di energia interaxis distance 75mm, automatic humidifier with flow regulator entraxe 75 mm, Humidificateur automatique avec régulateur d'énergie Distanz 75 mm, Automatikbeffeuchter mit Wasserregelung Distancia de ejes de 75 mm, humidificador con regulador de energía, 3 funciones Межосевое расстояние 75 мм, увлажнитель с регулятором энергии, 3 функции	3,1 kW	**1.480,00**

NORME **CE**
CE VERSION
NORMES **CE**
EG-NORMEN
NORMAS **CE**
СТАНДАРТА **EC**

€ EURO

GN/10N

GN

FORNI PER GASTRONOMIA A CONVEZIONE GN1/1 - ELETTRICI acciaio inox - ventilatore con autoreverse doppio vetro - luce sempre accesa - umidificatore con regolatore di energia

GN 1/1 ELECTRIC GASTRONOMY CONVECTION OVENS stainless steel - fan with auto-reverse - double glass door light always on - humidifier with energy regulator

FOURS POUR GASTRONOMIE À CONVECTION GN 1/1 - ÉLECTRIQUES en acier inox - ventilateur avec autoreverse double vitrage - lumière toujours allumée - humidificateur avec régulateur d'énergie

KONVEKTIONSÖFEN FÜR GASTRONOMIE GN 1/1 - ELEKTRISCH Inox-Stahl - Gebläse mit automatischer Umschaltung - Doppelglas - Licht immer eingeschaltet - Befeuchter mit Energieregler

HORNOS PARA GASTRONOMÍA GN 1/1 - ELÉCTRICOS de acero inoxidable - ventilador con autoreverse doble cristal - luz siempre encendida - humidificador con regulador de energía

КОНВЕНЦИОНАЛЬНЫЕ ПЕЧИ ДЛЯ ГАСТРОНОМИИ GN 1/1 - ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ Нерж.сталь Вентилятор с автореверсом - Двойное стекло - Свет всегда включен - Увлажнитель с регулятором энергии

GN/5N	5 x GN 1/1 - 400V 3PH interasse | interaxis distance | entraxe | Distanz | distancia entre ejes | Межосевое расстояние: 70 mm	7,25 kW	**2.750,00**
GN/7N	7 x GN 1/1 - 400V 3PH interasse | interaxis distance | entraxe | Distanz | distancia entre ejes | Межосевое расстояние: 70 mm	12,50 kW	**3.500,00**
GN/10N	10 x GN 1/1 - 400V 3PH interasse | interaxis distance | entraxe | Distanz | distancia entre ejes | Межосевое расстояние: 70 mm	14,50 kW	**4.180,00**

GE/7

GE

FORNI PER GASTRONOMIA GN1/1 MISTI CONVEZIONE/VAPORE DIRETTO - ELETTRICI comandi elettromeccanici - acciaio inox - ventilatore con autoreverse - doppio vetro - luce sempre accesa - sfiato camera di cottura manuale

GN 1/1 CONVECTION/DIRECT STEAM - ELECTRIC GASTRONOMY OVENS electromechanical controls stainless steel - fan with auto-reverse - double glass door - light always on - manual cooking chamber outlet

FOURS POUR GASTRONOMIE GN 1/1 - MIXTES À CONVECTION/VAPEUR DIRECTE - ÉLECTRIQUES commandes électromécaniques - en acier inox - ventilateur avec autoreverse - double vitrage - lumière toujours allumée rurge de la chambre de cuisson manuelle

ÖFEN FÜR GASTRONOMIE GN 1/1 - GEMISCHTER BETRIEB KONVEKTION/DIREKTER DAMPF - ELEKTRISCH elektromechanische Steuerung - Inox-Stahl - Gebläse mit automatischer Umschaltung - Doppelglas Licht immer eingeschaltet - Manuelle Entlüftung Kochzelle

HORNOS PARA GASTRONOMÍA GN 1/1 - MIXTOS POR CONVECCIÓN/VAPOR DIRECTO - ELÉCTRICOS con mandos electromecánicos - acero inoxidable ventilador con autoreverse - doble cristal luz siempre encendida - desaireación de la cámara de cocción manual

ПЕЧИ ДЛЯ ГАСТРОНОМИИ GN 1/1 - КОМБИНИРОВАННЫЕ КОНВЕНЦИОНАЛЬНЫЕ/С ПРЯМЫМ ПАРОМ - ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ с электромеханическим управлением Нержавеющая сталь - Вентилятор с автореверсом - Двойное стекло - Свет всегда включен - Ручное развоздушивание варочной камеры

GE/5	5 x GN 1/1 - 400V 3PH interasse | interaxis distance | entraxe | Distanz | distancia entre ejes | Межосевое расстояние: 70 mm	7,25 kW	**3.500,00**
GE/7	7 x GN 1/1 - 400V 3PH interasse | interaxis distance | entraxe | Distanz | distancia entre ejes | Межосевое расстояние: 70 mm	12,50 kW	**4.500,00**
GE/10	10 x GN 1/1 - 400V 3PH interasse | interaxis distance | entraxe | Distanz | distancia entre ejes | Межосевое расстояние: 70 mm	14,50 kW	**5.300,00**

NORME **CE**
CE VERSION
NORMES **CE**
EG-NORMEN
NORMAS **CE**
СТАНДАРТА **EC**

€ EURO

GD/10

GD

FORNI PER GASTRONOMIA GN1/1 MISTI CONVEZIONE/VAPORE DIRETTO - ELETTRICI comandi digitali - programmabili acciaio inox - ventilatore con autoreverse - doppio vetro - luce sempre accesa - display - regolazione automatica del clima sfiato camera di cottura automatico - sonda al cuore multipunto - doccetta

GN 1/1 CONVECTION/DIRECT STEAM - ELECTRIC GASTRONOMY OVENS digital controls - programmable - stainless steel fan with auto-reverse double glass door - light always on - display - automatic climate control - automatic cooking chamber outlet multi-point core probe - hand shower

FOURS POUR GASTRONOMIE GN 1/1 - MIXTES À CONVECTION/VAPEUR DIRECTE - ÉLECTRIQUES commandes numériques - programmables - en acier inox - ventilateur avec autoreverse - double vitrage - lumière toujours allumée - écran réglage automatique du climat - purge de la chambre de cuisson automatique - sonde au cœur multipoint - douchette

ÖFEN FÜR GASTRONOMIE GN 1/1 - GEMISCHTER BETRIEB KONVEKTION/DIREKTER DAMPF - ELEKTRISCH
Digitalsteuerung Programmierbar - Inox-Stahl - Gebläse mit automatischer Umschaltung - Doppelglas - Licht immer eingeschaltet Display - Automatische Klimaregulierung - Automatische Entlüftung der Kochzelle - Mehrfach-Herzsonde - Automatische Reinigung

HORNOS PARA GASTRONOMÍA GN 1/1 - MIXTOS POR CONVECCIÓN/VAPOR DIRECTO - ELÉCTRICOS
mandos digitales - programables - de acero inoxidable ventilador con autoreverse - doble cristal - luz siempre encendida - display regulación automática del clima - desaireación de la cámara de cocción automática - sonda al corazón multipunto - ducha

ПЕЧИ ДЛЯ ГАСТРОНОМИИ GN 1/1 - КОМБИНИРОВАННЫЕ КОНВЕНЦИОНАЛЬНЫЕ/С ПРЯМЫМ ПАРОМ - ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ с цифровым управлением Программируемые - Нержавеющая сталь - Вентилятор с автореверсом
Двойное стекло - Свет всегда включен - Дисплей - Автоматическая регулировка климата - Автоматическое развоздушивание варочной камеры - Многоточечный щуп продукта Душ

GD/5	5 x GN 1/1 - 400V 3PH interasse | interaxis distance | entraxe | Distanz | distancia entre ejes | Межосевое расстояние: 70 mm	7,25 kW	**4.400,00**
GD/7	7 x GN 1/1 - 400V 3PH interasse | interaxis distance | entraxe | Distanz | distancia entre ejes | Межосевое расстояние: 70 mm	12,50 kW	**5.500,00**
GD/10	10 x GN 1/1 - 400V 3PH interasse | interaxis distance | entraxe | Distanz | distancia entre ejes | Межосевое расстояние: 70 mm	14,50 kW	**6.450,00**
SONDACN	Sonda al cuore multipunto (in dotazione) | Multi-point core probe (supplied) Sonde au cœur multipoint (fourni) | Mehrfach-Herzsonde (inbegriffen) Sonda al corazón multipunto (suministrada) | Многоточечный щуп продукта (прилагается)		**185,00**
SONDACS	Sonda al cuore a spillo per buste sottovuoto | Pin core probe for vacuum bag Sonde au cœur aiguille pour les sachets sous vide | Nadelförmige Herzsonde für Vakuumbeutel Sonda al corazón de aguja para bolsas de envasado al vacío Многоточечный игольчатый щуп продукта для вакуумных пакетов		**250,00**

GE/5M

FORNI PER GASTRONOMIA GN1/1 MISTI CONVEZIONE/VAPORE DIRETTO - GAS comandi elettromeccanici predisposti a metano (kit gpl incluso) - acciaio inox - ventilatore con autoreverse - doppio vetro - luce sempre accesa sfiato camera di cottura manuale

GN 1/1 GASTRONOMY OVENS -CONVECTION/DIRECT STEAM - GAS electromechanical controls designed to operate with methane (lpg kit included) - stainless steel - fan with auto-reverse double glass door light always on - manual cooking chamber outlet

FOURS POUR GASTRONOMIE GN 1/1 - MIXTES À CONVECTION/VAPEUR DIRECTE - GAZ
commandes électromécaniques - prévus au méthane (kit gpl en équipement) - en acier inox - ventilateur avec autoreverse double vitrage - lumière toujours allumée - purge de la chambre de cuisson manuelle

ÖFEN FÜR GASTRONOMIE GN 1/1 - GEMISCHTER BETRIEB KONVEKTION/DIREKTER DAMPF - GAS
elektromechanische Steuerung Vorbereitet für den Gasanschluss (Bausatz für Flüssiggas inbegriffen) Inox-Stahl
Gebläse mit automatischer Umschaltung - Doppelglas - Licht immer eingeschaltet - Manuelle Entlüftung der Kochzelle

HORNOS PARA GASTRONOMÍA GN 1/1 - MIXTOS POR CONVECCIÓN/VAPOR DIRECTO - GAS
con mandos electromecánicos - preparados para gas natural (kit glp incluido) - de acero inoxidable ventilador con autoreverse - doble cristal - luz siempre encendida - purga de la cámara de cocción manual

ПЕЧИ ДЛЯ ГАСТРОНОМИИ GN 1/1 - КОМБИНИРОВАННЫЕ КОНВЕНЦИОНАЛЬНЫЕ/С ПРЯМЫМ ПАРОМ - ГАЗОВЫЕ с электромеханическим управлением Предусмотрено использование метана (набор для сжиженного газа прилагается) - Нержавеющая сталь - Вентилятор с автореверсом - Двойное стекло
Свет всегда включен - Ручное развоздушивание варочной камеры

GE/5M	5 x GN 1/1 - 230V 1PH interasse | interaxis distance | entraxe | Distanz | distancia entre ejes | Межосевое расстояние: 70 mm	8,50 kW	**5.300,00**
GE/7M	7 x GN 1/1 - 230V 1PH interasse | interaxis distance | entraxe | Distanz | distancia entre ejes | Межосевое расстояние: 70 mm	12,00 kW	**6.480,00**
GE/10M	10 x GN 1/1 - 230V 1PH interasse | interaxis distance | entraxe | Distanz | distancia entre ejes | Межосевое расстояние: 70 mm	15,00 kW	**7.850,00**

NORME **CE**
CE VERSION
NORMES **CE**
EG-NORMEN
NORMAS **CE**
СТАНДАРТА **EC**

€ EURO

GD/5M

FORNI PER GASTRONOMIA GN1/1 MISTI CONVEZIONE/VAPORE DIRETTO - GAS comandi digitali programmabili predisposti a metano (kit gpl incluso) - acciaio inox - ventilatore con autoreverse - doppio vetro - luce sempre accesa display - regolazione automatica del clima - sfiato camera di cottura automatico - sonda al cuore multipunto - doccetta

GN 1/1 CONVECTION/DIRECT STEAM - GAS GASTRONOMY OVENS digital controls - programmable - designed to operate with methane (lpg kit included) - stainless steel - fan with auto-reverse double glass door - light always on display - automatic climate control - automatic cooking chamber outlet - multi-point core probe - hand shower

FOURS POUR GASTRONOMIE GN 1/1 - MIXTES À CONVECTION/VAPEUR DIRECTE - GAZ commandes numériques - programmables - prévus au méthane (kit gpl en équipement) - en acier inox ventilateur avec autoreverse - double vitrage - lumière toujours allumée - écran - réglage automatique du climat purge de la chambre de cuisson automatique - sonde au cœur multipoint - douchette

ÖFEN FÜR GASTRONOMIE GN 1/1 - GEMISCHTER BETRIEB KONVEKTION/DIREKTER DAMPF - GAS Digitalsteuerung - Programmierbar - Vorbereitet für den Gasanschluss (Bausatz für Flüssiggas inbegriffen) Inox-Stahl Gebläse mit automatischer Umschaltung - Doppelglas - Licht immer eingeschaltet - Display - Automatische Klimaregulierung - Automatische Entlüftung der Kochzelle - Mehrfach-Herzsonde - Automatische Reinigung

HORNOS PARA GASTRONOMÍA GN 1/1 - MIXTOS POR CONVECCIÓN/VAPOR DIRECTO - GAS mandos digitales - programables - preparados para gas natural (kit glp incluido) - de acero inoxidable ventilador con autoreverse - doble cristal - luz siempre encendida - display - regulación automática del clima desaireación de la cámara de cocción automática - sonda al corazón multipunto - ducha

ПЕЧИ ДЛЯ ГАСТРОНОМИИ GN 1/1 - КОМБИНИРОВАННЫЕ КОНВЕНЦИОНАЛЬНЫЕ/С ПРЯМЫМ ПАРОМ - ГАЗОВЫЕ с цифровым управлением - Программируемые - Предусмотрено использование метана (набор для сжиженного газа прилагается) - Нержавеющая сталь - Вентилятор с автореверсом - Двойное стекло - Свет всегда включен - Дисплей - Автоматическая регулировка климата - Автоматическое развоздушивание варочной камеры - Многоточечный щуп продукта Душ

GD/5M	5 x GN 1/1 - 230V 1PH interasse | interaxis distance | entraxe | Distanz | distancia entre ejes | Межосевое расстояние: 70 mm	8,50 kW	**6.250,00**
GD/7M	7 x GN 1/1 - 230V 1PH interasse | interaxis distance | entraxe | Distanz | distancia entre ejes | Межосевое расстояние: 70 mm	12,00 kW	**7.380,00**
GD/10M	10 x GN 1/1 - 230V 1PH interasse | interaxis distance | entraxe | Distanz | distancia entre ejes | Межосевое расстояние: 70 mm	15,00 kW	**8.900,00**
SONDACN	Sonda al cuore multipunto (in dotazione) | Multi-point core probe (supplied) Sonde au cœur multipoint (fourni) | Mehrfach-Herzsonde (inbegriffen) Sonda al corazón multipunto (suministrada) | Многоточечный щуп продукта (прилагается)		**185,00**
SONDACS	Sonda al cuore a spillo per buste sottovuoto | Pin core probe for vacuum bag Sonde au cœur aiguille pour les sachets sous vide | Nadelförmige Herzsonde für Vakuumbeutel Sonda al corazón de aguja para bolsas de envasado al vacío Многоточечный игольчатый щуп продукта для вакуумных пакетов		**250,00**

ACG57

CAVG57

ARMADI RISCALDATI E CAVALLETTI PER FORNI GASTRONOMIA
HEATED CABINETS AND STANDS FOR GASTRONOMY OVENS
ARMOIRES CHAUFFÉES ET CHARIOTS POUR LES FOURS DE LA GASTRONOMIE
HEIZKÄSTEN UND GESTELLE FÜR GASTRONOMIE-ÖFEN
ARMARIOS CALENTADOS Y CABALLETES PARA HORNOS DE GAS PARA GASTRONOMÍA
ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ШКАФЫ И ПОДСТАВКИ ДЛЯ ПЕЧЕЙ

ACG57	8xGN 1/1 - 230V 1PH Armadio riscaldato per forni 5 e 7 teglie, interasse 62mm Heated cabinet for ovens with 5-7 racks, interaxis distance 62mm Armoire chauffée pour les fours de 5-7 plaques, entraxe de 62 mm Heizkasten für Ofen 5-7 Bleche, Distanz 62 mm Armario calentado para hornos de 5-7 bandejas, distancia entre ejes de 62 mm Шкаф с подогревом для печей с 5-7 противнями, межосевое расстояние 62мм	2,60 kW	**1.850,00**
ACG10	6xGN 1/1 - 230V 1PH Armadio riscaldato per forni 10 teglie, interasse 62mm Heated cabinet for ovens with 10 racks, interaxis distance 62mm Armoire chauffée pour les fours de 10 plaques, entraxe de 62 mm Heizkasten für Ofen 10 Bleche, Distanz 62 mm Armario calentado para hornos de 10 bandejas, distancia entre ejes de 62 mm Шкаф с подогревом для печей с 10 противнями, межосевое расстояние 62мм	2,60 kW	**1.850,00**
CAVG57	Cavalletto inox per forni 5 e 7 teglie Stainless steel stand for ovens with 5-7 racks Chariot en inox pour les fours de 5-7 plaques Inox-Stahl-Gestell für Öfen 5-7 Bleche Caballete de acero inoxidable para hornos de 5-7 bandejas Подставка из нержавеющей стали для печей с 5-7 противнями		**790,00**
CAVG10	Cavalletto inox per forni 10 teglie Stainless steel stand for ovens with 10 racks Chariot en inox pour les fours de 10 plaques Inox-Stahl-Gestell für Öfen 10 Bleche Caballete de acero inoxidable para hornos de 10 bandejas Подставка из нержавеющей стали для печей с 10 противнями		**790,00**

NORME **CE**
CE VERSION
NORMES **CE**
EG-NORMEN
NORMAS **CE**
СТАНДАРТА **EC**

€ EURO

ACCESSORI | ACCESSORIES | ACCESSOIRES | ZUBEHÖR | ACCESORIOS | КОМПЛЕКТУЮЩИЕ		€ EURO
Griglia acciaio inox | Stainless steel grid | Grille en acier inox Rost aus Inox-Stahl | Rejilla de acero inoxidable | Решётка из нерж. стали	GN 2/3	**17,00**
Griglia acciaio inox | Stainless steel grid | Grille en acier inox Rost aus Inox-Stahl | Rejilla de acero inoxidable | Решётка из нерж. стали	GN 1/1	**19,00**
Teglia acciaio inox | Stainless steel tray | Plaques en acier inox Blech aus Inox-Stahl | Bandeja de acero inoxidable | Противень из нерж. стали	GN 2/3 h20	**11,50**
Teglia acciaio inox | Stainless steel tray | Plaques en acier inox Blech aus Inox-Stahl | Bandeja de acero inoxidable | Противень из нерж. стали	GN 2/3 h40	**16,00**
Teglia acciaio inox | Stainless steel tray | Plaques en acier inox Blech aus Inox-Stahl | Bandeja de acero inoxidable | Противень из нерж. стали	GN 2/3 h65	**17,50**
Teglia acciaio inox | Stainless steel tray | Plaques en acier inox Blech aus Inox-Stahl | Bandeja de acero inoxidable | Противень из нерж. стали	GN 1/1 h20	**17,50**
Teglia acciaio inox | Stainless steel tray | Plaques en acier inox Blech aus Inox-Stahl | Bandeja de acero inoxidable | Противень из нерж. стали	GN 1/1 h40	**20,00**
Teglia acciaio inox | Stainless steel tray | Plaques en acier inox Blech aus Inox-Stahl | Bandeja de acero inoxidable | Противень из нерж. стали	GN 1/1 h65	**24,00**
Rete acciaio inox per patate | Stainless steel grid tray for potatoes Grille en acier inox pour les pommes de terre | Gitter aus Inox-Stahl für Kartoffel Red de acero inoxidable para patatas | Сетка из нержавеющей стали для картофеля	GN 1/1 h40	**90,00**
Teglia smaltata | Enamel tray | Plaque émaillée Blech mit Emailbeschichtung | Bandeja esmaltada | Противень эмалированный	GN 1/1 h20	**63,00**
Teglia smaltata | Enamel tray | Plaque émaillée Blech mit Emailbeschichtung | Bandeja esmaltada | Противень эмалированный	GN 1/1 h40	**70,00**
Teglia smaltata | Enamel tray | Plaque émaillée Blech mit Emailbeschichtung | Bandeja esmaltada | Противень эмалированный	GN 1/1 h65	**74,00**
Teglia alluminio | Aluminum tray | Plaque en aluminium Blech aus Aluminium | Bandeja de aluminio | Противень из аллюминия	GN 1/1 h20	**35,00**
Detergente 3CLEAN tanica 10 lt | 3CLEAN detergent, 10 lt tank Détergent 3 CLEAN bidon de 10 l | Reinigungsmittel 3 CLEAN, Kanister zu 10 Liter Detergente 3 CLEAN bidón de 10 l | Моющее средство 3 CLEAN бак 10 л		**90,00**

PA

FORNI PER PASTICCERIA E PANETTERIA A CONVEZIONE - ELETTRICI **acciaio inox - ventilatore con autoreverse doppio vetro - luce sempre accesa - umidificatore manuale**

CONVECTION - ELECTRIC PASTRY AND BAKING OVENS **stainless steel - fan with auto-reverse - double glass door light always on - manual humidifier**

FOURS POUR PÂTISSERIE ET BOULANGERIE À CONVECTION - ÉLECTRIQUES **en acier inox ventilateur avec autoreverse - double vitrage - lumière toujours allumée - humidificateur manuel**

KONVEKTIONSÖFEN FÜR BÄCKEREI UND KONDITOREI - ELEKTRISCH **Inox-Stahl Gebläse mit automatischer Umschaltung - Doppelglas - Licht immer eingeschaltet - Manueller Befeuchter**

HORNOS PARA PASTELERÍA Y PANADERÍA ELÉCTRICOS POR CONVECCIÓN **de acero inoxidable ventilador con autoreverse - doble cristal - luz siempre encendida - humidificador manual**

КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ ДЛЯ КУЛИНАРНОЙ ВЫПЕЧКИ / ПЕКАРНИ - ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ **из нерж.стали Вентилятор с автореверсом. Двойное стекло. Свет всегда включен. Ручной увлажнитель**

PA/5	5x600x400 - 400V 3PH interasse | interaxis distance | entraxe | Distanz | distancia entre ejes | межосевое расстояние: 75 mm	7,25 kW	**2.820,00**
PA/7	7x600x400 - 400V 3PH interasse | interaxis distance | entraxe | Distanz | distancia entre ejes | межосевое расстояние: 75 mm	12,50 kW	**3.625,00**
PA/10	10x600x400 - 400V 3PH interasse | interaxis distance | entraxe | Distanz | distancia entre ejes | межосевое расстояние: 75 mm	14,50 kW	**4.420,00**

NORME **CE**
CE VERSION
NORMES **CE**
EG-NORMEN
NORMAS **CE**
СТАНДАРТА **EC**

€ EURO

PD/5

PD

FORNI PER PASTICCERIA E PANETTERIA MISTI - CONVEZIONE/VAPORE DIRETTO - ELETTRICI
comandi digitali - programmabili - acciaio inox - ventilatore con autoreverse - doppio vetro - luce sempre accesa - display - regolazione automatica del clima - sfiato camera di cottura automatico - doccetta

CONVECTION/DIRECT STEAM - ELECTRIC PASTRY AND BAKING OVENS
digital controls - programmable - stainless steel - fan with auto-reverse double glass door - light always on - display - automatic climate control automatic cooking chamber outlet - hand shower

FOURS POUR PÂTISSERIE ET BOULANGERIE - MIXTES À CONVECTION/VAPEUR DIRECTE - ÉLECTRIQUES
commandes numériques - programmables - en acier inox - ventilateur avec autoreverse - double vitrage - lumière toujours allumée écran - réglage automatique du climat - purge de la chambre de cuisson automatique - douchette

ÖFEN FÜR BÄCKEREI UND KONDITOREI - GEMISCHTER BETRIEB KONVEKTION/DIREKTER DAMPF - ELEKTRISCH
Digitalsteuerung Programmierbar - Inox-Stahl - Gebläse mit automatischer Umschaltung - Doppelglas - Licht immer eingeschaltet Display - Automatische Klimaregulierung - Automatische Entlüftung der Kochzelle - Automatische Reinigung

HORNOS PARA PASTELERÍA Y PANADERÍA ELÉCTRICOS POR CONVECCIÓN/VAPOR DIRECTO
mandos digitales - programables - de acero inoxidable ventilador con autoreverse - doble cristal - luz siempre encendida - display regulación automática del clima - desaireación de la cámara de cocción automática - ducha

ПЕЧИ ДЛЯ ДЛЯ КУЛИНАРНОЙ ВЫПЕЧКИ И ПЕКАРНИ КОМБИНИРОВАННЫЕ КОНВЕНЦИОНАЛЬНЫЕ/С ПРЯМЫМ ПАРОМ - ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ с цифровым управлением Программируемые. Нержавеющая сталь. Вентилятор с автореверсом. Двойное стекло. Свет всегда включен. Дисплей. Автоматическая регулировка климата. Автоматическое развоздушивание варочной камеры. Душ.

PD/5	5 x 600x400 - 400V 3PH interasse | interaxis distance | entraxe | Distanz | Distancia entre ejes | Межосевое расстояние: 75 mm	7,25 kW	**4.650,00**
PD/7	7 x 600x400 - 400V 3PH interasse | interaxis distance | entraxe | Distanz | Distancia entre ejes | Межосевое расстояние: 75 mm	12,50 kW	**5.360,00**
PD/10	10 x 600x400 - 400V 3PH interasse | interaxis distance | entraxe | Distanz | Distancia entre ejes | Межосевое расстояние: 75 mm	14,50 kW	**6.350,00**

ACCESSORI | ACCESSORIES | ACCESSOIRES | ZUBEHÖR | ACCESORIOS | КОМПЛЕКТУЮЩИЕ	€ EURO
Griglia acciaio inox | Stainless steel grid | Grille en acier inox Rost aus Inox-Stahl | Rejilla de acero inoxidable | Решётка из нерж. стали: 600x400	**32,00**
Teglia alluminio | Aluminium tray | Plaque en aluminium Blech aus Aluminium | Bandeja de aluminio | Противень из аллюминия: 600x400 h20	**52,00**
Teglia alluminata | Aluminium coated tray | Plaque en aluminium Mit Aluminium beschichtetes Blech | Bandeja aluminada | Алюминиевый противень: 600x400 h20	**18,00**
Teglia forata alluminio | Aluminium perforated tray | Plaque perforée en aluminium Gelochtes Blech aus Aluminium | Bandeja perforada de aluminio | Перфорированный противень из алюминия: 600x400 h20	**41,00**
Teglia alluminio sagomata 5 baguette | 5 baguettes aluminium tray Plaque en aluminium profilée 5 baguettes | Blech aus Aluminium mit Vertiefungen für 5 Baguettes Bandeja de aluminio perfilada para 5 baguette | Алюминиевый противень, профилированный 5 багет	**72,00**
Teglia blurex | Blurex tray | Plaque blurex | Blurex-Blech bandeja de blurex | Противень blurex: 600x400 h20	**18,00**
Detergente 3CLEAN tanica 10 lt | 3CLEAN detergent 10 lt tank | Détergent 3 CLEAN bidon de 10 l Reinigungsmittel 3 CLEAN, Kanister zu 10 Liter | Detergente 3CLEAN bidón de 10 l | Моющее средство 3CLEAN бак 10 л	**90,00**

ACP57

ARMADI LIEVITATORI E CAVALLETTI PER FORNI PASTICCERIA E PANETTERIA
PROVING CABINETS AND STANDS FOR PASTRY AND BAKING OVENS
ARMOIRES POUR LE LEVAGE ET CHARIOTS POUR LES FOURS DE PÂTISSERIE ET GASTRONOMIE
GÄRKÄSTEN UND GESTELLE FÜR ÖFEN FÜR BÄCKEREI UND KONDITOREI
ARMARIOS PARA FERMENTACIÓN Y CABALLETES PARA HORNOS DE PASTELERÍA Y DE PANADERÍA
РАССТОЕЧНЫЕ ШКАФЫ И ПОДСТАВКИ ДЛЯ ПЕЧЕЙ ДЛЯ КУЛИНАРНОЙ ВЫПЕЧКИ/ ПЕКАРНИ

ACP57	8 x 600x400 - 230V 1PH Armadio lievitatore con umidificatore per forni 5 e 7 teglie, interasse 75mm Proving cabinet with humidifier for ovens with 5 and 7 racks, interaxis distance 75mm Armoire pour le levage avec humidificateur pour les fours de 5 et 7 plaques, entraxe de 75 mm Gärkasten mit Befeuchter für Öfen für 5 und 7 Bleche, Distanz 75 mm Armario fermentador con humidificador para hornos de 5 y 7 bandejas, distancia entre ejes 75 mm Расстоечный шкаф с увлажнителем для печей с 5 и 7 противнями, межосевое расстояние 75мм	2,60 kW	**2.050,00**
ACP10	6 x 600x400 - 230V 1PH Armadio lievitatore con umidificatore per forni 10 teglie, interasse 75mm Proving cabinet with humidifier for ovens with 10 racks, interaxis distance 75mm Armoire pour le levage avec humidificateur pour les fours de 10 plaques, entraxe de 75 mm Gärkasten mit Befeuchter für Öfen für 10 Bleche, Distanz 75 mm Armario fermentador con humidificador para hornos de 10 bandejas, distancia entre ejes 75 mm Расстоечный шкаф с увлажнителем для печей с 10 противнями, межосевое расстояние 75мм	2,60 kW	**2.050,00**

NORME **CE**
CE VERSION
NORMES **CE**
EG-NORMEN
NORMAS **CE**
СТАНДАРТА **EC**

€ EURO

CAVP57

CAVP57	Cavalletto inox per forni 5 e 7 teglie , interasse 62mm Stainless steel stand for ovens with 5 and 7 racks, interaxis distance 62mm Chariot en inox pour les fours de 5 et 7 plaques, entraxe de 62 mm Gestell aus Inox-Stahl für Öfen für 5 und 7 Bleche, Distanz 62 mm Caballete de acero inoxidable para hornos de 5 y 7 bandejas, distancia entre ejes de 62 mm Подставка из нержавеющей стали для печей с 5 и 7 противнями, межосевое расстояние 62мм	**830,00**
CAVP10	Cavalletto inox per forni 10 teglie , interasse 62mm Stainless steel stand for ovens with 10 racks, interaxis distance 62mm Chariot en inox pour les fours de 10 plaques, entraxe de 62 mm Inox-Stahl-Gestell für Öfen 10 Bleche, Distanz 62 mm Caballete de acero inoxidable para hornos de 10 bandejas, distancia entre ejes de 62 mm Подставка из нержавеющей стали для печей с 10 противнями, межосевое расстояние 62мм	**830,00**

CM1929A

FORNI A MICROONDE PROFESSIONALI
MICROWAVES OVENS
FOURS À MICRO-ONDES
MIKROWELLEOFEN
HORNOS DE MICROONDAS PROFESIONALES
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МИКРОВОЛНОВЫЕ ПЕЧИ

CM1519A	26 lt. - 2600W - 230V 1PH - inox, manuale | stainless steel, manual inox, manuel | Inox-Stahl, manuell | inox, manual | Ручные, из нержавеющей стали	**1.600,00**
CM1529A	26 lt. - 2600W - 230V 1PH - inox, digiltale | stainless steel, digital inox, numérique | Inox-Stahl, digital | inox, digital | Цифровые из нержавеющей стали	**1.600,00**
CM1919A	26 lt. - 3200W - 230V 1PH - inox, manuale | stainless steel, manual inox, manuel | Inox-Stahl, manuell | inox, manual | Ручные, из нержавеющей стали	**1.900,00**
CM1929A	26 lt. - 3200W - 230V 1PH - inox, digiltale | stainless steel, digital inox, numérique | Inox-Stahl, digital | inox, digital | Цифровые из нержавеющей стали	**1.900,00**

PA-NE 1840

FORNI A MICROONDE PROFESSIONALI
MICROWAVES OVENS
FOURS À MICRO-ONDES
MIKROWELLEOFEN
HORNOS DE MICROONDAS PROFESIONALES
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МИКРОВОЛНОВЫЕ ПЕЧИ

PA-NE 1840	44 lt. - GN 1/1 - 2220W - 230V 1PH manuale | manual | manuel | Manuell | manual | ручной	**5.800,00**
PA-NE 3240	44 lt. - GN 1/1 - 4960W - 400V 3PH manuale | manual | manuel | Manuell | manual | ручной	**7.550,00**

GL/33

GL

GRIGLIE A PIETRA LAVICA predisposte per metano (kit per GPL incluso)
GAS LAVA ROCK GRILLS equipped for methane (LPG kit included)
GRILLES À PIERRE LAVIQUE GAZ equipées pour methene (GPL kit compris)
GAS LAVASTEINGRILL ausgestattter für Erdgas (Flussiggas kit inbegriffen)
PARRILLAS DE PIEDRA LÁVICA preparados para gas natural (kit para GLP incluido)
ГРИЛЬ С ЛАВОВЫМ КАМНЕМ подготовленные для использования метана (набор для сжиженного газа прилагается)

GL/66

GL/33	griglia per carne 31,2x48,3 cm | meat grid 31,2x48,3 cm grille pour la viande 31,2x48,3 cm | Rost für Fleisch 31,2x48,3 cm parrilla para carne 31,2x48,3 cm | Решетка для мяса 31,2x48,3 cm	6,5 kW	**700,00**
GL/66	2 griglie per carne 31,2x48,3 cm | 2 meat grids 31,2x48,3 cm 2 grilles pour la viande 31,2x48,3 cm | 2 Roste für Fleisch 31,2x48,3 cm 2 parrillas para carne 31,2x48,3 cm | 2 решётки для мяса 31,2x48,3 cm	13 kW	**1.300,00**

ACCESSORI | ACCESSORIES | ACCESSOIRES | ZUBEHÖR | ACCESORIOS | КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

Confezione lava | Lava rock package | Emballage lava | Packung Lavastein | Paquete de lava | Упаковка лавы	5 kg	**38,00**
Griglia per carne | Meat grid | Grille pour la viande | Rost für Fleisch | Parrilla para carne | Решетка для мяса	31,2x48,3 cm	**95,00**
Griglia per pesce | Fish grid | Grille pour poisson | Rost für Fisch | Parrilla para pescado | Решетка для рыбы	31,2x48,3 cm	**95,00**

GRIGLIA PESCE | GRILL FOR FISH
GRILLE POUR POISSON | ROST FÜR FISCH
PARRILLA PARA PESCADO | РЕШЁТКА ДЛЯ РЫБЫ

NORME **CE**
CE VERSION
NORMES **CE**
EG-NORMEN
NORMAS **CE**
СТАНДАРТА **EC**

€ EURO

FRY2LM

FRY

FRY TOP A GAS predisposti per metano (kit per GPL incluso)
METHANE FRY-TOPS (LPG kit included)
FRY-TOP METHENE (GPL kit compris)
ERDGAS FRY-TOP (Flussiggas kit inbegriffen)
FRY TOP A GAS preparados para gas natural (kit GLP incluido)
ГАЗОВЫЕ ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ подготовлены для использования метана (набор для сжиженного газа прилагается)

FRY1LM	4000 W - singolo liscio, piano in acciaio | single, smooth steel surface | simple lisse, plan en acier Einzelmöbel, glatt, Oberfläche aus Stahl | individual liso, placa de acero | Одиночная гладкая, стальная поверхность	**450,00**
FRY1LMC	4000 W - singolo liscio, piano in acciaio cromato | single, smooth chromium-plated steel surface simple lisse, plan en acier chromé | Einzelmöbel, glatt, Oberfläche aus verchromtem Stahl individual liso, placa de acero cromado | Одиночная гладкая поверхность из хромированной стали	**600,00**
FRY1RM	4000 W - singolo rigato, piano in acciaio | single, ribbed steel surface | simple rainuré, plan en acier Einzelmöbel, gerillt, Oberfläche aus Stahl | individual rayado, placa de acero | Одиночная рифлёная, стальная поверхность	**540,00**
FRY1RMC	4000 W - singolo rigato, piano in acciaio cromato | single, ribbed chromium-plated steel surface simple rainuré, plan en acier chromé | Einzelmöbel, gerillt, Oberfläche aus verchromtem Stahl individual rayado, placa de acero cromado | Одиночная рифлёная поверхность из хромированной стали	**660,00**
FRY2LM	8000 W - doppio liscio, piano in acciaio | double, smooth steel surface | double lisse, plan en acier Doppelmöbel, glatt, Oberfläche aus Stahl | doble liso, placa de acero | Двойная гладкая, стальная поверхность	**830,00**
FRY2LMC	8000 W - doppio liscio, piano in acciaio cromato | double, smooth chromium-plated steel surface double lisse, plan en acier chromé | Doppelmöbel, glatt, Oberfläche aus verchromtem Stahl doble liso, placa de acero cromado | Двойная гладкая поверхность из хромированной стали	**780,00**
FRY2LRM	8000 W - doppio liscio e rigato, piano in acciaio | double, smooth and ribbed steel surface double lisse et rainuré, plan en acier | Doppelmöbel, glatt und gerillt, Oberfläche aus Stahl doble liso y rayado, placa de acero | Двойная рифлёная и гладкая поверхность из стали	**900,00**
FRY2LRMC	8000 W - doppio liscio e rigato, piano in acciaio cromato | double, smooth and ribbed chromium-plated steel surface double lisse et rainuré, plan en acier chromé | Doppelmöbel, glatt und gerillt, Oberfläche aus verchromtem Stahl doble liso y rayado, placa de acero cromado | Двойная рифлёная и гладкая поверхность из хромированной стали	**1.050,00**

GYR60

GYR

GYROS ELETTRICI
GYROS ÉLECTRIQUES
GYROS ELÉCTRICOS

ELECTRIC GYROS
ELEKTRISCHE GYROS
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ВЕРТИКАЛЬНЫЕ ШАШЛЫЧНИЦЫ

GYR40	2,8 kW - 230V 1PH 2+2 resistenze a infrarossi, ø max carne 470 mm, altezza utile cottura 280/320 mm 2+2 infrared heating elements, ø max meat 470 mm, available cooking height 280/320 mm 2+2 résistances infrarouge, ø max viande 470 mm, hauteur utile cuisson 280/320 mm 2+2 Infrarot-Widerstände, ø max Fleisch 470 mm, Nutzhöhe zum Kochen 280/320 mm 2+2 resistencias de infrarrojos, ø máx. de la carne 470 mm, altura útil de cocción de 280/320 mm 2+2 инфракрасных нагревательных элемента, ø max мяса 470 мм, полезная высота готовки 280/320 мм	**1.400,00**
GYR60	4,2 kW - 230/400V 3PH 3+3 resistenze a infrarossi, ø max carne 470 mm, altezza utile cottura 410/460 mm 3+3 infrared heating elements, ø max meat 470 mm, available cooking height 410/460 mm 3+3 résistances infrarouge, ø max viande 470 mm, hauteur utile cuisson 410/460 mm 3+3 Infrarot-Widerstände, ø max Fleisch 470 mm, Nutzhöhe zum Kochen 410/460 mm 3+3 resistencias de infrarrojos, ø máx. de la carne 470 mm, altura útil de cocción de 410/460 mm 3+3 инфракрасных нагревательных элемента, ø max мяса 470 мм, полезная высота готовки 410/460 мм	**1.600,00**
GYR80	5,6 kW - 230/400V 3PH 4+4 resistenze a infrarossi, ø max carne 470 mm, altezza utile cottura 590/640 mm 4+4 infrared heating elements, ø max meat 470 mm, available cooking height 590/640 mm 4+4 résistances infrarouge, ø max viande 470 mm, hauteur utile cuisson 590/640 mm 4+4 Infrarot-Widerstände, ø max Fleisch 470 mm, Nutzhöhe zum Kochen 590/640 mm 4+4 resistencias de infrarrojos, ø máx. de la carne 470 mm, altura útil de cocción de 590/640 mm 4+4 инфракрасных нагревательных элемента, ø max мяса 470 мм, полезная высота готовки 590/640 мм	**1.760,00**
GYR100	7 kW - 230/400V 3PH 5+5 resistenze a infrarossi, ø max carne 470 mm, altezza utile cottura 710/760 mm 5+5 infrared heating elements, ø max meat 470 mm, available cooking height 710/760 mm 5+5 résistances infrarouge, ø max viande 470 mm, hauteur utile cuisson 710/760 mm 5+5 Infrarot-Widerstände, ø max Fleisch 470 mm, Nutzhöhe zum Kochen 710/760 mm 5+5 resistencias de infrarrojos, ø máx. de la carne 470 mm, altura útil de cocción de 710/760 mm 5+5 инфракрасных нагревательных элемента, ø max мяса 470 мм, полезная высота готовки 710/760 мм	**1.860,00**

NORME **CE**
CE VERSION
NORMES **CE**
EG-NORMEN
NORMAS **CE**
СТАНДАРТА **EC**

€ EURO

GYR80M

GYR

GYROS A GAS predisposte per metano (kit per GPL incluso)
METHANE GYROS (LPG kit included)
GYROS METHENE (GPL kit compris)
ERDGAS GYROS (Flussiggas kit inbegriffen)
GYROS A GAS preparados para gas natural (kit GLP incluido)
ГАЗОВЫЕ ВЕРТИКАЛЬНЫЕ ШАШЛЫЧНИЦЫ подготовлены для использования метана (набор для сжиженного газа прилагается)

GYR60M	10,2 kW - 230V 1PH 6 bruciatori, ø max carne 500 mm, altezza utile cottura 470/520 mm 6 burners, max meat ø 500 mm, available cooking height 470/520 mm 6 brûleurs, ø max viande 500 mm, hauteur utile cuisson 470/520 mm 6 Brenner, ø max Fleisch 500 mm, Nutzhöhe zum Kochen 470/520 mm 6 quemadores, ø máx. de la carne 500 mm, altura útil de cocción 470/520 mm 6 горелок, макс ø мяса 500 мм, полезная высота готовки 470/520 мм	**1.400,00**
GYR80M	13,6 kW - 230V 1PH 8 bruciatori, ø max carne 500 mm, altezza utile cottura 630/680 mm 8 burners, max meat ø 500 mm, available cooking height 630/680 mm 8 brûleurs, ø max viande 500 mm, hauteur utile cuisson 630/680 mm 8 Brenner, ø max Fleisch 500 mm, Nutzhöhe zum Kochen 630/680 mm 8 quemadores, ø máx. de la carne 500 mm, altura útil de cocción 630/680 mm 8 горелок, макс ø мяса 500 мм, полезная высота готовки 630/680 мм	**1.600,00**
GYR80MD	13,6+13,6 kW - 230V 1PH 8+8 bruciatori, ø max carne 580 mm, altezza utile cottura 620/670 mm 8 + 8 burners, max meat ø 580 mm, available cooking height 620/670 mm 8 + 8 brûleurs, ø max viande 580 mm, hauteur utile cuisson 620/670 mm 8 + 8 Brenner, ø max Fleisch 580 mm, Nutzhöhe zum Kochen 620/670 mm 8 + 8 quemadores, ø máx. de la carne 580 mm, altura útil de cocción 620/670 mm 8 + 8 горелок, макс ø мяса 580 мм, полезная высота готовки 620/670 мм	**2.700,00**

ACCOLGYR95

ACCESSORI | ACCESSORIES | ACCESSOIRES | ZUBEHÖR | ACCESORIOS | КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

ACCOLGYR95	Coltello elettrico, lama ø 95 mm | Electric knife, ø blade 95 mm Couteau électrique, lame ø 95 mm | Elektrisches Messer, Klinge ø 95 mm Cuchilla eléctrica, cuchillo de ø 95 mm | Электрический нож, лезвие ø 95 мм	**320,00**
ACCOLGYR80D	Coltello elettrico professionale con trasformatore, lama ø 80 mm Professional electric knife with transformer, ø blade 80 mm Couteau électrique professionnel avec transformateur, lame ø 80 mm Professionelles elektrisches Messer mit Transformator, Klinge ø 80 mm Cuchilla eléctrica profesional con transformador, cuchillo de ø 80 mm Электрический профессиональный нож с трансформатором, лезвие ø 80 мм	**950,00**
ACCOLGYR80HM	Coltello elettrico professionale con trasformatore, regolazione automatica potenza motore, lama ø 80 mm Professional electric knife with transformer, motor power automatic control, ø blade 80 mm Couteau électrique professionnel avec transformateur, réglage automatique de la puissance du moteur, lame ø 80 mm Professionelles elektrisches Messer mit Transformator, automatische Regulierung der Motorenleistung, Klinge ø 80 mm Cuchilla eléctrica profesional con transformador, regulación automática de la potencia del motor, cuchillo de ø 80 mm Электрический профессиональный нож с трансформатором, автоматической регулировкой мощности двигателя, лезвие ø 80 мм	**1.200,00**
	Kit vetri di protezione | Protection glass kit | Kit vitre de protection Satz Schutzglasscheiben | Kit de cristales de protección | Набор защитных стёкол: GYR40-60	**500,00**
	Kit vetri di protezione | Protection glass kit | Kit vitre de protection Satz Schutzglasscheiben | Kit de cristales de protección | Набор защитных стёкол: GYR80-100	**600,00**
	Cappa con filtro a carboni attivi | Hood with active carbon filter | Hotte avec filtre à charbons actifs Rauchabzug mit Aktivkohlefilter | Campana con filtro de carbón activo | Вытяжка с фильтром из активированного угля	**540,00**

RS40

SAL600MB

SALAMANDRE
SALAMANDRES
SALAMANDRAS

SALAMANDERS
SALAMANDER
ГРИЛЬ САЛАМАНДР

RS40	2200 W - 230V 1PH	**365,00**
RS70	3200 W - 230V 1PH	**530,00**
SAL600MB	4700 W - 400V 3PH	**1.850,00**

NORME **CE**
CE VERSION
NORMES **CE**
EG-NORMEN
NORMAS **CE**
СТАНДАРТА **EC**

€ EURO

SFM20M

SF

FRIGGITRICI A GAS predisposte per metano (kit per GPL incluso)
GAS FRYERS equipped for methane (LPG kit included)
FRITEUSES À GAZ equipées pour methene (GPL kit compris)
GAS FRITEUSEN ausgestattter für Erdgas (Flussiggas kit inbegriffen)
FREIDORAS A GAS preparadas para gas natural (kit para GLP incluido)
ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ подготовлены для использования метана (набор для сжиженного газа прилагается)

SF10M	6,9 kW - 10 Lt. con rubinetto e cestello grande | with faucet and big basket | avec robinet et grand panier Mit Hahn und großen Korb | con grifo y cesta grande | С краном и большой корзиной	**1.750,00**
SF10DM	13,8 kW - 10+10 Lt. con rubinetto e cestello grande | with faucet and big basket | avec robinet et grand panier Mit Hahn und großen Korb | con grifo y cesta grande | С краном и большой корзиной	**3.020,00**
SFM20M	16,5 kW - 20 Lt. con rubinetto e cestello grande | with faucet and big basket | avec robinet et grand panier Mit Hahn und großen Korb | con grifo y cesta grande | С краном и большой корзиной	**2.440,00**
SFM20DM	33 kW - 20+20 Lt. con rubinetto e cestello grande | with faucet and big basket | avec robinet et grand panier Mit Hahn und großen Korb | con grifo y cesta grande | С краном и большой корзиной	**4.270,00**

ACCESSORI | ACCESSORIES | ACCESSOIRES | ZUBEHÖR | ACCESORIOS | КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

1 mezzo cesto per | 1 half basket | 1 demi panier pour 1 halber Korb für | 1 cesta pequeña para | 1 полу-корзина для	SF10M - SF10DM	**105,00**
1 mezzo cesto per | 1 half basket | 1 demi panier pour 1 halber Korb für | 1 cesta pequeña para | 1 полу-корзина для	SFM20M - SFM20DM	**105,00**

FR1010R

FR-SF

FRIGGITRICI ELETTRICHE
FRITEUSES ÉLECTRIQUES
FREIDORAS ELÉCTRICAS

ELECTRIC FRYERS
ELEKTRISCHE FRITEUSEN
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ФРИТЮРНИЦЫ

FR4	2,5 kW - 230V 1PH - 4 Lt.	**160,00**
FR44	5 kW - 230V 1PH - 4+4 Lt.	**290,00**
FR8	3 kW - 230V 1PH - 8 Lt.	**240,00**
FR88	6 kW - 230V 1PH - 8+8 Lt.	**440,00**
FR8R	3 kW - 230V 1PH - 8 Lt. con rubinetto | with faucet | avec robinet | Mit Hahn | con grifo | с краном	**295,00**
FR88R	6 kW - 230V 1PH - 8+8 Lt. con rubinetto | with faucet | avec robinet | Mit Hahn | con grifo | с краном	**540,00**
FR10R	6 kW - 400V 3PH - 10 Lt. con rubinetto | with faucet | avec robinet | Mit Hahn | con grifo | с краном	**430,00**
FR1010R	12 kW - 400V 3PH - 10+10 Lt. con rubinetto | with faucet | avec robinet | Mit Hahn | con grifo | с краном	**750,00**
SFM13	9 kW - 400V 3PH - 13 Lt. con rubinetto e cestello grande | with faucet and big basket | avec robinet et grand panier Mit Hahn und großem Korb | con grifo y cesta grande | с краном и большой корзиной	**1.150,00**
SF16P	7 kW - 400V 3PH - 16 Lt. con rubinetto e cestello grande | with faucet and big basket | avec robinet et grand panier Mit Hahn und großem Korb | con grifo y cesta grande | с краном и большой корзиной	**1.210,00**
SFM18	11,5 kW - 400V 3PH - 18 Lt. con rubinetto e cestello grande | with faucet and big basket | avec robinet et grand panier Mit Hahn und großem Korb | con grifo y cesta grande | с краном и большой корзиной	**2.550,00**
SFM18D	23 kW - 400V 3PH - 18+18 Lt. con rubinetto e cestello grande | with faucet and big basket | avec robinet et grand panier Mit Hahn und großem Korb | con grifo y cesta grande | с краном и большой корзиной	**4.050,00**

ACCESSORI | ACCESSORIES | ACCESSOIRES | ZUBEHÖR | ACCESORIOS | КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

1 mezzo cesto per | 1 half basket | 1 demi panier pour 1 halber Korb für | 1 cesta pequeña para | 1 полу-корзина для: SFM13	**110,00**
1 mezzo cesto per | 1 half basket | 1 demi panier pour 1 halber Korb für | 1 cesta pequeña para | 1 полу-корзина для: SF16P	**65,00**
1 mezzo cesto per | 1 half basket | 1 demi panier pour 1 halber Korb für | 1 cesta pequeña para | 1 полу-корзина для: SFM18 - SFM18D	**110,00**

SFM13

NORME **CE**
CE VERSION
NORMES **CE**
EG-NORMEN
NORMAS **CE**
СТАНДАРТА **EC**

€ EURO

CP11

CP

CUOCIPASTA ELETTRICI
CUISEURS À PÂTE ÉLECTRIQUES
COCEDORES DE PASTA ELÉCTRICOS

ELECTRIC PASTA COOKERS
ELEKTRO NUDELKOCHER
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ МАКАРОНОВАРКИ

CP11	3,5 kW - 230V 1PH - 11 Lt. coppia cestelli piccoli e coperchio | pair of small baskets + lid | deux petits paniers et couvercle Paar kleine Körbe und Deckel | par de cestas pequeñas y tapa | Пара маленьких корзин и крышка	**1.560,00**
CPM30	8 kW - 400V 3PH - 30 Lt.	**2.850,00**

CPM30M

CP

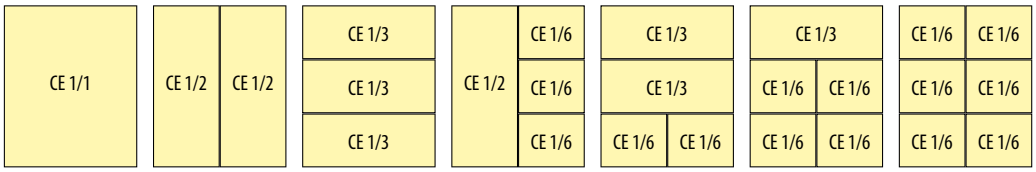
CUOCIPASTA A GAS **predisposte per metano (kit per GPL incluso)**
GAS PASTA COOKERS, equipped for methane (LPG kit included)
CUISEURS À PÂTE À GAZ, equipées pour methene (GPL kit compris)
GAS NUDELKOCHER ausgestattter für Erdgas (Flussiggas kit inbegriffen)
COCEDORES DE PASTA DE GAS preparados para gas natural (kit para GLP incluido)
ГАЗОВЫЕ МАКАРОНОВАРКИ подготовлены для использования метана (набор для сжиженного газа прилагается)

CPM30M	10 kW - 25 Lt.	**2.220,00**
CPM30DM	20 kW - 25+25 Lt.	**4.150,00**

ACCESSORI | ACCESSORIES | ACCESSOIRES | ZUBEHÖR | ACCESORIOS | КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

Cesto grande per | Big basket for | Grand panier pour | Großer Korb für | Cesta grande para | Большая корзина для: CP11	**140,00**
CE 1/1: cesto per | basket for | panier pour | Korb für | Cesta para | Корзина для: CPM30 - CPM30M - CPM30DM	**260,00**
CE 1/2: cesto per | basket for | panier pour | Korb für | Cesta para | Корзина для: CPM30 - CPM30M - CPM30DM	**140,00**
CE 1/3: cesto per | basket for | panier pour | Korb für | Cesta para | Корзина для: CPM30 - CPM30M - CPM30DM	**140,00**
CE 1/6: cesto per | basket for | panier pour | Korb für | Cesta para | Корзина для: CPM30 - CPM30M - CPM30DM	**100,00**

POSSIBILI COMBINAZIONI DEI CESTELLI | EXAMPLES OF BASKETS COMBINATIONS | COMBINAISONS POSSIBLES DES PANIERS
MÖGLICHE KOMBINATIONEN DER KÖRBE | POSIBLES COMBINACIONES DE LAS CESTAS | ВОЗМОЖНЫЕ КОМБИНАЦИИ КОРЗИН



CC74FEV

CC

CUCINE **predisposte per metano (kit per GPL incluso)**
KITCHENS equipped for methane (LPG kit included)
CUISINIERES equipées pour methene (GPL kit compris)
HERDE ausgestattter für Erdgas (Flussiggas kit inbegriffen)
COCINAS preparadas para gas natural (kit para GLP incluido)
КУХНИ ПОДГОТОВЛЕННЫЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ МЕТАНА (набор для сжиженного газа прилагается)

CC74G	4 fuochi a gas 2 da 3,5 kW + 2 da 6 kW, vano a giorno | 4 gas burners (2 3.5 kW burners + 2 6 kW burners), open unit 4 feux à gaz 2 de 3,5 kW + 2 de 6 kW, logement ajouré | 4 Gasflammen 2 zu 3,5 kW + 2 da 6 kW, offenes Fach 4 fuegos de gas 2 de 3,5 kW + 2 de 6 kW, compartimento abierto | 4 газовое конфорки 2 по 3,5 кВт + 2 по 6 кВт, открытый отсек	**1.700,00**
CC74FEV	4 fuochi a gas 2 da 3,5 kW + 2 da 6 kW, forno elttrico GN1/1 da 3kW- 230 V 1 PH 4 gas burners (2 3.5 kW burners + 2 6 kW burners), GN1/1 electric oven 3 kW-230 V 1 PH 4 feux à gaz 2 de 3,5 kW + 2 de 6 kW, four électrique GN1/1 de 3 kW-230 V 1 PH 4 Gasflammen 2 zu 3,5 kW + 2 da 6 kW, elektrischer Ofen GN1/1 zu 3 kW-230 V 1 PH 4 fuegos de gas 2 de 3,5 kW + 2 de 6 kW, horno eléctrico GN1/1 de 3 kW-230 V 1 PH 4 газовое конфорки 2 по 3,5 кВт + 2 по 6 кВт, электрическая духовка GN1/1 3 кВт-230 В 1 PH	**2.350,00**
CC76G	6 fuochi a gas 3 da 3,5 kW + 3 da 6 kW, vano a giorno | 6 gas burners (3 3.5 kW burners + 3 6 kW burners), open unit 6 feux à gaz 3 de 3,5 kW + 3 de 6 kW, logement ajouré | 6 Gasflammen 3 zu 3,5 kW + 3 da 6 kW, offenes Fach 6 fuegos de gas 3 de 3,5 kW + 3 de 6 kW, compartimento abierto | 6 газовое конфорки 3 по 3,5 кВт + 3 по 6 кВт, открытый отсек	**2.250,00**
CC76GFEV	6 fuochi a gas 3 da 3,5 kW + 3 da 6 kW, forno elttrico GN1/1 da 3 kW + vano a giorno - 230 V 1 PH 6 gas burners (3 3.5 kW burners + 3 6 kW burners), GN1/1 3 kW electric oven + open unit -230 V 1 PH 6 feux à gaz 3 de 3,5 kW + 3 de 6 kW, four électrique GN1/1 de 3 kW + logement ajouré -230 V 1 PH 6 Gasflammen 3 zu 3,5 kW + 3 zu 6 kW, elektrischer Ofen GN1/1 da 3 kW + offenes Fach -230 V 1 PH 6 fuegos de gas 3 de 3,5 kW + 3 de 6 kW, horno eléctrico GN1/1 de 3 kW + compartimento abierto -230 V 1 PH 6 газовое конфорки 3 по 3,5 кВт + 3 по 6 кВт, электрическая духовка GN1/1 3 кВт- открытый отсек -230 В 1 PH	**2.800,00**
CC74P	4 piastre elettriche da 2,6 kW ciascuna, vano a giorno - 400 V 3 PH 4 2.6 kW electric hobs, open unit - 400 V 3 PH 4 plaques électriques de 2,6 kW chacune, logement ajouré - 400 V 3 PH 4 elektrische Kochplatten zu je 2,6 kW, offenes Fach - 400 V 3 PH 4 placas eléctricas de 2,6 kW cada una, compartimento abierto - 400 V 3 PH 4 электрические конфорки по 2,6 кВт каждая, открытый отсек - 400 В 3 PH	**1.450,00**

NORME **CE**
CE VERSION
NORMES **CE**
EG-NORMEN
NORMAS **CE**
СТАНДАРТА **EC**

€ EURO

FR150P

FR2150I

FR

FRULLATORI PROFESSIONALI
MIXEURS PROFESSIONNELS
LICUADORAS PROFESIONALES

PROFESSIONAL BLENDERS
MIXEUR FÜR PROFESSIONNELLEN GEBRAUCH
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ БЛЕНДЕРЫ

FR150P	350 W - 1,5 Lt. - 230V 1PH 1 bicchiere lexan | 1 lexan container | 1 verre lexan | 1 Becher aus Lexan | 1 vaso de lexan | 1 стакан из лексана	**300,00**
FR150I	350 W - 1,5 Lt. - 230V 1PH 1 bicchiere inox | 1 stainless steel container | 1 verre en inox 1 Becher aus Inox-Stahl | 1 vaso de acero inoxidable | 1 стакан из нерж.стали	**400,00**
FR200P	750 W - 2 Lt. - 230V 1PH 1 bicchiere lexan | 1 lexan container | 1 verre lexan | 1 Becher aus Lexan | 1 vaso de lexan | 1 стакан из лексана	**545,00**
FR2150P	700 W - 1,5+1,5 Lt. - 230V 1PH 2 bicchieri lexan | 2 lexan containers | 2 verres lexan | 2 Becher aus Lexan | 2 vasos de lexan | 2 стакана из лексана	**600,00**
FR2150I	700 W - 1,5+1,5 Lt. - 230V 1PH 2 bicchieri inox | 2 stainless steel containers | 2 verres en inox 2 Becher aus Inox-Stahl | 2 vasos de acero inoxidable | 2 стакана из нерж.стали	**780,00**

ACCESSORI | ACCESSORIES | ACCESSOIRES | ZUBEHÖR | ACCESORIOS | КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

Bicchiere lexan gruppo coltelli | lexan container with blades | Verre lexan du groupe de couteaux Becher aus Lexan für Messereinheit | Vaso de lexan con grupo de cuchillas | Стаканы из лексана, узел ножей: 1,5 Lt.	**100,00**
Bicchiere lexan gruppo mescolatore | lexan container with shaker | Verre lexan du groupe mélangeur Becher aus Lexan für Mixereinheit | Vaso de lexan con grupo mezclador | Стаканы из лексана, узел смесителя: 1,5 Lt.	**100,00**
Bicchiere inox gruppo coltelli | stainless steel container with blades Verre inox du groupe de couteaux | Becher aus Inox-Stahl für Messereinheit Vaso de acero inoxidable con grupo de cuchillas | Стаканы из нержавеющей стали, узел ножей: 1,5 Lt.	**180,00**
Bicchiere inox gruppo mescolatore | stainless steel container with shaker Verre inox du groupe mélangeur | Becher aus Inox-Stahl für Mixereinheit Vaso de acero inoxidable con grupo mezclador | Стаканы из нержавеющей стали, узел смесителя: 1,5 Lt.	**180,00**
Bicchiere lexan gruppo coltelli | lexan container with blades Verre lexan du groupe de couteaux | Becher aus lexan für Messereinheit Vaso de lexan con grupo de cuchillas | Стаканы из лексана, узел ножей: 2 Lt.	**170,00**
Bicchiere lexan gruppo mescolatore | lexan container with shaker Verre lexan du groupe mélangeur | Becher aus lexan für Mixereinheit Vaso de lexan con grupo mezclador | Стаканы из лексана, узел смесителя: 2 Lt.	**170,00**

FP1I

FP

FRULLATORI FRAPPÈ
MIXEURS MILKSHAKE
LICUADORAS PARA GRANIZADOS

MILKSHAKE BLENDERS
MIXER MILKSHAKE
БЛЕНДЕРЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОКТЕЙЛЕЙ СО ЛЬДОМ

FP1I	120 W - 230V 1PH 1 bicchiere inox | 1 stainless steel container | 1 verre en inox 1 Becher aus Inox-Stahl | 1 vaso de acero inoxidable | 1 стакан из нерж.стали	**270,00**
FP2I	240 W - 230V 1PH 2 bicchieri inox | 2 stainless steel containers | 2 verres en inox 2 Becher aus Inox-Stahl | 2 vasos de acero inoxidable | 2 стакана из нерж.стали	**510,00**
FP1P	120 W - 230V 1PH 1 bicchiere policarbonato | 1 polycarbonate containers | 1 verre en polycarbonate 1 Becher aus Polycarbonat | 1 vaso de policarbonato | 1 стакан из поликарбоната	**250,00**
FP2P	240 W -230V 1PH 2 bicchieri policarbonato | 2 polycarbonate containers | 2 verres en polycarbonate 2 Becher aus Polycarbonat | 2 vasos de policarbonato | 2 стакана из поликарбоната	**490,00**

SPL

SPM-L

SPREMIAGRUMI PROFESSIONALI
PRESSE-CITRONS PROFESSIONNELS
EXPRIMIDORES PROFESIONALES

PROFESSIONAL CITRUSFRUITS SQUEEZERS
ZITRUSPRESSE FÜR PROFESSIONELLEN GEBRAUCH
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ СОКОВЫЖИМАЛКИ

SPM	150 W - 230V 1PH con vasca inox | stainless steel container | avec une cuve en inox Mit Behälter aus Inox-Stahl | Con cuba de acero inoxidable | С ёмкостью из нержавеющей стали	**380,00**
SPL	150 W - 230V 1PH con vasca inox e leva | 1 stainless steel container + lever avec une cuve en inox et levier | Mit Behälter aus Inox-Stahl und Hebel Con cuba de acero inoxidable y palanca | С ёмкостью из нержавеющей стали и рычагом	**500,00**

NORME **CE**
CE VERSION
NORMES **CE**
EG-NORMEN
NORMAS **CE**
СТАНДАРТА **EC**

€ EURO

ROGM

ROGM

ROMPIGHIACCIO ideale per caipirinhas - mojitos
ICE CRUSHER ideal for caipirinhas - mojitos
BROYEUR À GLACE idéal pour caipirinhas - mojitos
EISZERKLEINER ideal für Caipirinhas - Mojitos
PICA HIELO ideal para caipiriñas - mojitos
ЛЕДОКОЛЫ идеальны для коктейлей кайпиринья - мохито

ROGM	150 W - 230V 1PH bicchiere inox | stainless steel container | verre en inox Becher aus Inox-Stahl | vaso de acero inoxidable | стакан из нержавеющей стали		**550,00**

TRL

TRL

TRITAGHIACCIO
BROYEUR À GLACE
PICADORA DE HIELO

ICE MINCER
EISZERKLEINER
МАШИНА ДЛЯ ДРОБЛЕНИЯ ЛЬДА

TRL	350 W - 230V 1PH		**770,00**

GP3SFF

GP

GRUPPI MULTIPLI A MOTORI INDIPENDENTI
MULTIPLE UNITS WITH INDEPENDENT MOTORS
GROUPES MULTIPLES À MOTEURS INDÉPENDANTS
MEHRZWECKEINHEITEN MIT UNABHÄNGIGEN MOTOREN
GRUPOS MÚLTIPLES CON MOTORES INDEPENDIENTES
НЕСКОЛЬКО УЗЛОВ С НЕЗАВИСИМЫМИ ДВИГАТЕЛЯМИ

GP2SF	500 W - 230V 1PH spremiagrumi + frullatore | Lemon squeezer + blender | presse-agrumes+mixeur Zitruspresse + Mixer | exprimidor + licuadora | Соковыжималка + блендер		**800,00**
GP2FR	500 W - 230V 1PH frullatore + rompighiaccio | Blender + icecrusher | mixeur + brise-glace Mixer + Eiszerkleinerer | licuadora + picadora de hielo | Блендер + ледокол		**850,00**
GP3SFF	620 W - 230V 1PH spremiagrumi + frullatore + frappè | Lemon squeezer+blender+milk shake presse-agrumes+mixeur+frappé | Zitruspresse + Mixer + Frappézubereiter | exprimidor + licuadora+granizados Соковыжималка + блендер + машина для приготовления молочных коктейлей		**970,00**

TOP/6D

TOP

TOSTIERE
TOASTEURS
TOSTADORAS

TOASTER
TOASTER
ТОСТЕРЫ

TOP3D	2200 W - 230V 1PH 3 pinze | 3 pincers | 3 pinces | 3 Zangen | 3 pinzas | 3 зажима		**200,00**
TOP6D	3300 W - 230V 1PH 6 pinze | 6 pincers | 6 pinces | 6 Zangen | 6 pinzas | 6 зажимов		**285,00**

ACCESSORI | ACCESSORIES | ACCESSOIRES | ZUBEHÖR | ACCESORIOS | КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

Griglia | Grill | Grille | Rost | Parrilla | Решётка			**25,00**

TOC

TOSTAPANE CONTINUO CON VARIATORE
TOASTEURS AVEC VARIATEUR DE VITESSE
TOSTADORA CONTINUA CON VARIADOR

TOASTERS WITH SPEED REGULATOR
TOASTER MIT GESCHWINDIGKEITSUMFORMER
ТОСТЕР ДЛЯ ХЛЕБА НЕПРЕРЫВНЫЙ С ВАРИАТОРОМ

TOC	3000 W - 230V 1PH		**1.600,00**
TOCS	2500 W - 230V 1PH		**1.300,00**

NORME **CE**
CE VERSION
NORMES **CE**
EG-NORMEN
NORMAS **CE**
СТАНДАРТА **EC**

€ EURO

PE50M

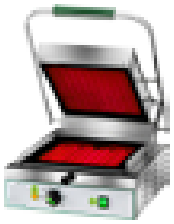
PE

PIASTRE COTTURA IN GHISA
PLAQUES DE CUISSON EN FONTE
PLACAS DE COCCIÓN DE FUNDICIÓN

CONTACT GRILLS WITH CAST IRON PLATES
KOCHPLATTE AUS GUSSEISEN
ЧУГУННЫЕ ВАРОЧНЫЕ ПАНЕЛИ

PE25R	1700 W -230V 1PH singola - superficie inf. rigata | single - grooved bottom | simple - surface inférieure rainurée Einzeln - Untere Fläche gerillt | individual - superficie inf. rayada | Одиночная - нижняя поверхность рифлёная	**445,00**
PE25L	1700 W - 230V 1PH singola - superficie inf. liscia | single - smooth bottom | simple - surface inférieure lisse Einzeln - Untere Fläche glatt | individual - superficie inf. lisa | Одиночная - нижняя поверхность гладкая	**445,00**
PE35R	2500 W - 230V 1PH media - superficie inf. rigata | medium - grooved bottom | moyenne - surface inférieure rainurée Mittel - Untere Fläche gerillt | media - superficie inf. rayada | Средняя - нижняя поверхность рифлёная	**490,00**
PE35L	2500 W - 230V 1PH media - superficie inf. liscia | medium - smooth bottom | moyenne - surface inférieure lisse Mittel - Untere Fläche glatt | media - superficie inf. lisa | Средняя - нижняя поверхность гладкая	**490,00**
PE50R	3400 W - 230V 1PH - 230/400V 3PH doppia - superficie inf. rigata | double - grooved bottom | double - surface inférieure rainurée Doppelt- Untere Fläche gerillt | doble - superficie inf. rayada | Двойная - нижняя поверхность рифлёная	**715,00**
PE50L	3400 W - 230V 1PH - 230/400V 3PH doppia - superficie inf. liscia | double - smooth bottom | double - surface inférieure lisse Doppelt - Untere Fläche glatt | doble - superficie inf. lisa | Двойная - нижняя поверхность гладкая	**715,00**
PE50M	3400 W - 230V 1PH - 230/400V 3PH doppia - superficie inf. mista | double - mixed bottom | double - surface inférieure mixte Doppelt - Untere Fläche gemischt | doble - superficie inf. mixta | Двойная - нижняя поверхность комбинированная	**715,00**

LA SUPERFICIE DI COTTURA SUPERIORE È SEMPRE RIGATA | THE TOP IS ALWAYS GROOVED
LA SURFACE DE CUISSON SUPÉRIEURE EST TOUJOURS RAINURÉE | DIE OBERE KOCHFLÄCHE IST IMMER GERILLT
LA SUPERFICIE DE COCCIÓN SUPERIOR SIEMPRE ES RAYADA | ВЕРХНЯЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ ВСЕГДА РИФЛЁНАЯ



PV27LR

PV55LR

PV

PIASTRE COTTURA IN VETROCERAMICA sistema di riscaldamento a raggi infrarossi
CONTACT GRILLS WITH GLASS-CERAMIC PLATES infrared heating system
PLAQUES DE CUISSON EN VERRE-CÉRAMIQUE système de chauffage infrarouge
KOCHPLATTE AUS GLAS-KERAMIK Infrarot-Heizung
PLACAS DE COCCIÓN DE VITROCERÁMICA sistema de calentamiento con rayos infrarrojos
СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ система разогрева инфракрасными лучами

PV27LL	1700 W - 230V 1PH singola - superficie sup. liscia | single - smooth top | simple - surface supérieure lisse Einzeln - Obere Fläche glatt | individual - superficie sup. lisa | Одиночная - верхняя поверхность гладкая	**730,00**
PV27LR	1700 W - 230V 1PH singola - superficie sup. rigata | single - grooved top | simple - surface supérieure rainurée Einzeln - Obere Fläche gerillt | individual - superficie sup. rayada | Одиночная - верхняя поверхность рифлёная	**730,00**
PV40LL	2000 W - 230V 1PH media - superficie sup. liscia | medium - smooth top | moyenne - surface supérieure lisse Mittel - Obere Fläche glatt | media - superficie sup. lisa | Средняя - верхняя поверхность гладкая	**825,00**
PV40LR	2000 W - 230V 1PH media - superficie sup. rigata | medium - grooved top | moyenne - surface supérieure rainurée Mittel - Obere Fläche gerillt | media - superficie sup. rayada | Средняя - верхняя поверхность рифлёная	**825,00**
PV55LL	3400 W - 230V 1PH - 230/400V 3PH doppia - superficie sup. liscia | double - smooth top | double - surface supérieure lisse Doppelt - Obere Fläche glatt | doble - superficie sup. lisa | Двойная - верхняя поверхность гладкая	**1.160,00**
PV55LR	3400 W - 230V 1PH - 230/400V 3PH doppia - superficie sup. rigata | double - grooved top | double - surface supérieure rainurée Doppelt - Obere Fläche gerillt | doble - superficie sup. rayada | Двойная - верхняя поверхность рифлёная	**1.160,00**

LA SUPERFICIE DI COTTURA INFERIORE È SEMPRE LISCIA | THE BOTTOM IS ALWAYS SMOOTH
LA SURFACE DE CUISSON INFÉRIEURE EST TOUJOURS LISSE | DIE UNTERE KOCHFLÄCHE IST IMMER GLATT
LA SUPERFICIE DE COCCIÓN SUPERIOR SIEMPRE ES LISA | НИЖНЯЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ ВСЕГДА ГЛАДКАЯ

NORME **CE**
CE VERSION
NORMES **CE**
EG-NORMEN
NORMAS **CE**
СТАНДАРТА **EC**

€ EURO

CRPN

CRP42

CRP-N

CREPIERE ELETTRICHE
CRÉPIÈRE ÉLECTRIQUE
MÁQUINAS PARA CREPES ELÉCTRICAS

ELECTRIC CRÈPE MAKERS
ELEKTRISCHE CRÉPIÈRE
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ БЛИННИЦЫ

CRPN	2400 W - 230V 1PH singola | single | simple | Einzeln | individual | Одиночная: Ø 350 mm		**480,00**
CRP2N	4800 W - 400V 3PH doppia | double | double | Doppelt | doble | Двойная: Ø 350 mm		**800,00**
CRP4	2750 W - 230V 1PH singola | single | simple | Einzeln | individual | Одиночная: Ø 400 mm		**615,00**
CRP42	5500 W - 400V 3PH doppia | double | double | Doppelt | doble | Двойная: Ø 400 mm		**990,00**

CR400G1

CRG

CREPIERE A GAS predisposta GPL (kit per metano incluso)
GAS CRÈPE MAKERS equipped for LPG (methane kit included)
CRÉPIÈRES À GAZ équipées pour GPL (methene kit compris)
GAS CRÊPESPLATTE ausgestatter für Flussiggas (Erdgas kit inbegriffen)
MÁQUINA PARA CREPES DE GAS preparada para GLP (kit para gas natural incluido)
ГАЗОВЫЕ БЛИННИЦЫ, подготовленные для использования метана (набор для метана прилагается)

CR400G1	3600 W - singola | single | simple | Einzeln | individual | Одиночная: Ø 400 mm		**740,00**
CR400G2	7200 W - doppia | double | double | Doppelt | doble | Двойная: Ø 400 mm		**1.250,00**

WD3

HOT DOG
ХОТ ДОГ

WD3	1100 W - 230V 1PH		**390,00**

RW8

RW8	1800 W - 230V 1PH		**900,00**

PGEL

PRESSAGELATO
PRESSE POUR SPAGHETTI DE GLACE
PRENSADOR DE HELADOS

PRESS FOR SPAGHETTI ICE
EIS SPAGHETTI PRESSE
ПРЕСС ДЛЯ МОРОЖЕНОГО

PGEL	pressa manuale per spaghetti di gelato | Manual press for ice cream spaghetti Presse manuelle pour la glace spaghettis | Manuelle Presse für Spaghetti aus Speiseeis Prensa manual para helado de espaguetis | Ручной пресс для мороженного типа "спагетти"		**370,00**

ACCESSORI | ACCESSORIES | ACCESSOIRES | ZUBEHÖR | ACCESORIOS | КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

Bicchiere per asparagi | Asparagus cup | Verre pour les asperges Becher für Spargel | Vaso para espárragos | Стакан для "спаржи"		**55,00**
Bicchiere per tagliatelle | Tagliatelle cup | Verre pour les tagliatelles Becher für Nudeln | Vaso para tagliatelle | Стакан для "тальятелле"		**55,00**

SUPPLEMENTO PER MOTORI A VOLTAGGIO SPECIALE SU TUTTE LE MACCHINE **PRICE SUPPLEMENT FOR SPECIAL MOTOR VOLTAGES ON ALL MACHINES** **SUPPLÉMENT DE PRIX POUR MOTEURS À TENSION SPECIALL SUR TOUTES LES MACHINES** **AUFPREIS FÜR SPEZIALSPANNUNGMOTOREN AUF ALLEN MASCHINEN** **SUPLEMENTO PARA MOTORES CON VOLTAJE ESPECIAL EN TODAS LAS MÁQUINAS** **НАДБАВКА ДЛЯ ДВИГАТЕЛЕЙ ОСОБОГО НАПРЯЖЕНИЯ НА ВСЕХ МАШИНАХ**	**50,00**