

APPARECCHI ELETTRICI

ELECTRIC APPLIANCES



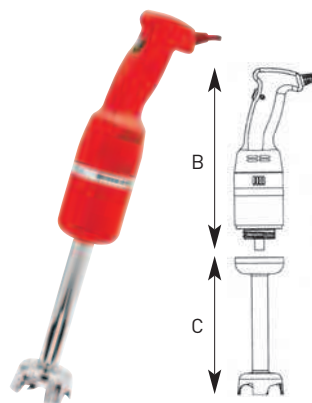
UTENSILI KITCHEN UTENSILS



Combi mixer/frusta
Mixer/liquidiser combi unit
Kombigerät
Combiné mixeur-fouet
Mezclador/batidor, unidad combinada

art.	rpm	max rpm	V	W	B	C	F	kg.
49907-01	2000-9000	15000	230	350	36	43	36	4,95

Idoneo per la lavorazione in contenitori fino a 100 litri di capacità.
Suitable for food-processing in containers up to 100 liters capacity.



Mixer
Liquidiser
Stabmixer
Mixeur
Mezclador

art.	rpm	V	W	B	C	kg.
49907-06	15.000	230	250	28,5	27	1,45

Idoneo per la lavorazione in contenitori fino a 30 litri di capacità.
Suitable for food-processing in containers up to 30 liters capacity.



Supporto murale
Wall rack
Wandständer
Support mural
Soporte mural

art.
49907-AA



Supporto murale per art. 49907-06
Wall rack for item 49907-06
Wandständer für Art.-Nr. 49907-06
Support mural pour réf. 49907-06
Soporte mural para art. 49907-06

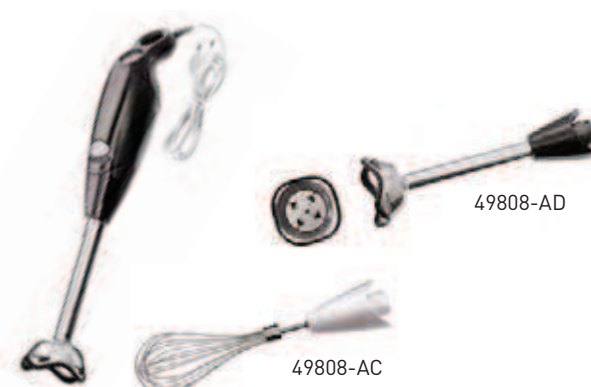
art.
49907-AB



Mixer
Liquidiser
Stabmixer
Mixeur
Mezclador

art.	rpm	V	W	kg.	h. cm
49807-00	0-13000	230	200	1	39,5

Fornito con 2 coltelli, 2 dischi e 1 misurino graduato. - Equipped with 2 knives, (chopper and star), 2 discs (beater and emulsion) and a graduated pot.



Mixer, per piccole preparazioni
Liquidiser, for small preparations
Stabmixer, für kleine Vorbereitungen
Mini mixer pour petites préparations
Minibatidora, para pequeñas preparaciones

art.	rpm	V	W	kg.	h. cm
49808-00	12500-14000	220	450	0,82	40
49808-AC	frusta/whisk				
49808-AD	emulsionatore/emulsifier				



49911-24 49916-25 49916-35 49916-45 49916-55

Mixer
 Liquidiser
 Stabmixer
 Mixeur
 Mezclador



art.	rpm	V	W	kg.	lt.	h. cm
49911-24	2000>12500	230	270	1,4		24
49916-25	2300>9600	230	270	3,0	15	25
49916-35	2300>9600	230	350	3,3	45	35
49916-45	1500>9000	230	440	4,9	100	45
49916-55	9000	230	750	5,2	200	55



49911-19 49911-30 49911-35 49911-45

Combi mixer/frusta
 Mixer/liquidiser combi unit
 Kombigerät
 Combiné mixeur-fouet
 Mezclador/batidor, unidad combinada



art.	rpm	V	W	kg.	lt.	h. cm
49911-19	2000>12500 350>1560	230	250	1,9		19
49911-30	2300>9600 500>1800	230	300	3,1	30	30
49911-35	1500>9000 250>1500	230	440	5,9	50	35
49911-45	1500>9000 250>1500	230	500	6,1	100	45



robot coupe

Centrifuga J80 Ultra
Juice extractor
Fruchtpresse
Centrifugeur-presse agrumes
Centrifugadora/exprimidor jugos

art.	rpm	V	W	kg.	dim. cm.	h.
49949-20	3000	230	700	11	23,5x42	50,5

Per la lavorazione di frutta e verdura. Dotata di vasca per la raccolta dei rifiuti con capacità 6,5 lt, una tamoggia automatica con $\varnothing 79$ mm che permette portate fino a 60kg/orari. Vasca in inox con beccuccio antigoccia. Motore industriale molto silenzioso che mantiene una velocità costante qualunque sia il carico. - Suitable for fruit and vegetables. Equipped with waste collector 6,5 lt, automatic hopper $\varnothing 79$ mm. Output up to 60kg/h. Stainless steel bowl with non drip spout. Very silent industrial motor, keeps constant speed regardless of the workload.



robot coupe

Tagliaverdure CL 50 Ultra
Vegetable preparation machine
Gemüseschneidmaschine
Coupe-légumes
Cortador verduras

art.	rpm	V	W	kg.	dim. cm.	h.
49940-01	375	230	550	15	30x36	55,5

Corpo in acciaio inox, dotato di due alimentatori. Produzione max 300 coperti. Può cubettare da 5 a 25 mm. Ideale anche per il taglio della mozzarella. Per utilizzare la macchina vedere pag. 145 per i dischi di taglio. - Stainless steel base with two sizes feed hoppers. Serving 300 covers max. Dicing from 5 to 25 mm. Suitable also for cutting mozzarella. To use the machine see page 145 for cutting discs.



robot coupe

Tagliaverdure CL 55
Vegetable preparation machine
Gemüseschneidmaschine
Coupe-légumes
Cortador verduras

art.	rpm	V	W	kg.	dim. cm.	h.
49940-03	375/750	400	1100	27	38x30	84

Motore trifase. Base in acciaio inox. Tramoggia intercambiabile. Produzione max 600 coperti. Può cubettare da 5 a 25 mm. La macchina per le caratteristiche tecniche è ideale anche per il taglio della mozzarella. Per utilizzare la macchina, vedere pag. 145 per i dischi da taglio. - Three phase motor. Stainless steel base. Changeable hopper. Serving 600 covers max. Dicing from 5 to 25 mm. Suitable for the mozzarella cheese cutting too. To use the machine, see page 145 for cutting discs.



robot coupe

Tagliaverdure CL 52
Vegetable preparation machine
Gemüseschneidmaschine
Coupe-légumes
Cortador verduras

art.	rpm	V	W	kg.	dim. cm.	h.
49940-02	375	400	750	21	30x36	64

Motore trifase. Versione da banco base in acciaio inox. Produzione max 500 coperti. Può cubettare da 5 a 25 mm. Modello ideale per lavorare tutte le verdure voluminose come cavoli e melanzane. Per utilizzare la macchina, vedere pag. 145 per i dischi da taglio. - Three phase motor. Table-top model, stainless steel base. Serving 500 covers max. Dicing from 5 to 25 mm. Ideal model to cut all the big vegetables as cabbage and aubergine. To use the machine, see page 145 for cutting discs.



Combinato cutter/tagliaverdure R301 Ultra
Cutter & vegetable slicer
Gemüseschneid/- u. Schälmaschine
Cutter/Coupe-légumes
Cortador verduras

robot coupe

art.	rpm	V	W	kg.	dim. cm.	h.
49942-01	1500	230	650	14	28,5x36	40

Comando ad impulsi. Vasca smontabile inox da 3,7 litri. Produzione max 70 coperti. Dotazione gruppo tagliaverdure in ABS, coltelli lisci. Possibilità di affettare, sfilacciare, listellare, grattugiare, granulare, non può cubettare. Dischi da taglio vedere pag. 145. - *Equipped with a pulse control for optimum cutting precision. Stainless steel bowl of 3,7 lt easy to dismantle. Serving 70 covers max. Equipped with a set of ABS slicers, straight knives. Suitable for slicing, scalop cutting, julienne ripple cut slicing and grating, not for dicing. Cutting discs see page 145.*



Combinato cutter/tagliaverdure R502
Cutter & vegetable slicer
Gemüseschneid/- u. Schälmaschine
Cutter/Coupe-légumes
Cortador verduras

robot coupe

art.	rpm	V	W	kg.	dim. cm.	h.
49942-02	750/1500	400	1000	30	35,5x30	65,5

Motore trifase. Comando ad impulsi. Vasca smontabile inox da 5,5 litri con coperchio a tenuta liquidi. Produzione max 300 coperti. Dotazione gruppo tagliaverdure in alluminio, coltelli lisci. Può cubettare da 5 a 25 mm. Dischi da taglio vedere pag. 145. - *Three phase motor. Equipped with pulse control. Stainless steel bowl of 5,5 lt easy to dismantle. Serving 300 covers max. Vegetable cutting unit in aluminium. Including a straight blade knife. Dicing from 5 to 25 mm. Cutting discs see page 145.*



Combinato cutter/tagliaverdure R502 VV
Cutter & vegetable slicer
Gemüseschneid/- u. Schälmaschine
Cutter/Coupe-légumes
Cortador verduras

robot coupe

art.	rpm	V	W	kg.	dim. cm.	h.
49942-03	300-3500	230	1300	30	35,5x30	65,5

Tagliaverdura variabile da 300 1000 giri/min. Vasca smontabile inox da 5,5 litri con coperchio a tenuta liquidi. Produzione max 300 coperti. Dotazione gruppo tagliaverdure in alluminio, coltelli lisci. Può cubettare da 5 a 25 mm. Dischi da taglio vedere pag. 145. - *When using the vegetable preparation function, speed range varies between 300 and 1.000 rpm. Equipped with pulse control. Stainless steel bowl of 5,5 lt easy to dismantle. Serving 300 covers max. Vegetable cutting unit in aluminium. Including a straight blade knife. Dicing from 5 to 25 mm. Cutting discs see page 145.*



Cutter da tavolo R4
Table-top cutter
Gemüseschneidmaschine
Cutter à légumes
Cortador verduras

robot coupe

art.	rpm	V	W	kg.	dim. cm.	h.
49943-01	1500/3000	400	900	17	21x32	43

Motore trifase. Comando ad impulsi. Vasca smontabile inox da 4,5 litri. Corpo in pressofusione. Dotazione coltelli lisci. Disponibili su richiesta coltelli dentati e coltelli dentati fini. - *Three phase motor. Equipped with pulse control. Stainless steel bowl of 4,5 lt. Diecast aluminium body. Including a straight blade knife. Available on demand serrated and slightly serrated blade knives.*



robot coupe

Cutter da tavolo R5 plus
Table-top cutter
Gemüseschneidmaschine
Cutter à légumes
Cortador verduras

art.	rpm	V	W	kg.	dim. cm.	h.
49943-02	1500/3000	400	1200	24	28x34	48

Motore trifase. Comando ad impulsi. Vasca smontabile inox da 5,5 litri con coperchio a tenuta di liquidi. Corpo in pressofusione. Dotazione coltelli lisci. Disponibili su richiesta coltelli dentati. - *Three phase motor. Equipped with pulse control. Stainless steel bowl of 5,5 lt. Automatic bowl locking. Diecast aluminium body. Including a straight blade knife. Available on demand serrated blade knife.*



robot coupe

Omogeneizzatore Blixer 4
Emulsifier-mixer
Mixergerät
Emulsionneur-mixer
Omogenizador/emulsificador

art.	rpm	V	W	kg.	dim. cm.	h.
49944-01	1500/3000	400	1000	18	46x22,5	30,5

Motore trifase. Comando ad impulsi. Vasca smontabile inox da 4,5 litri e capacità liquidi massima di 2,5 litri. Dotazione contropala raschiatrice, coltelli a tenuta di liquidi con speciale dentatura. Corpo in pressofusione. - *Three phase motor. Equipped with pulse control. Stainless steel bowl of 4,5 lt. Maximum liquid capacity 2,5 lt. Including a scraper arm and special serrated blade knife. Diecast aluminium body.*



robot coupe

Omogeneizzatore Blixer 4 VV
Emulsifier-mixer
Mixergerät
Emulsionneur-mixer
Omogenizador/emulsificador

art.	rpm	V	W	kg.	dim. cm.	h.
49944-02	300>3500	230	1100	18	46x22,5	30,5

Comando ad impulsi. Vasca smontabile inox da 4,5 litri e capacità liquidi massima di 2,5 litri. Corpo macchina in pressofusione. Dotazione contropala raschiatrice, coltelli a tenuta di liquidi con speciale dentatura. - *Equipped with pulse control. Stainless steel bowl of 4,5 lt. Maximum liquid capacity 2,5 lt. Including a scraper arm and a special serrated blade knife. Diecast aluminium body.*





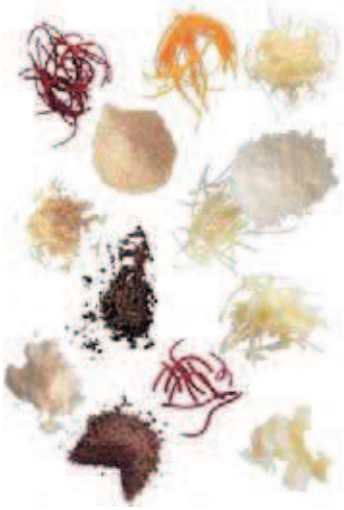

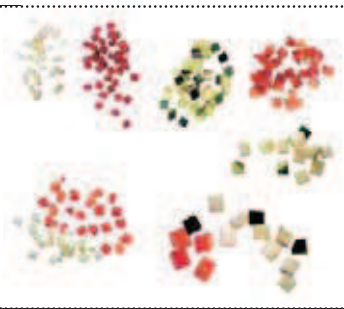

robot coupe

Centrifuga C80
Sieving juicer
Passiermaschine
Centrifugeuse
Centrifugadora

art.	rpm	V	W	kg.	dim. cm.	h.
49946-01	1500	230	650	21	61x36	54

Produzione 50 kg/ora. Versione da banco. Dotazione cestello setaccio fori Ø 1 mm, disponibili su richiesta cestello setaccio con fori Ø 0,5 e 3 mm. - *Hourly output: 50 kg. Table-top model. Including a standard 1 mm sieve, available on demand sieves Ø 0,5 and 3 mm.*

ALTRI PRODOTTI ROBOT COUPE DISPONIBILI SU RICHIESTA. - OTHER ROBOT COUPE PRODUCTS ARE AVAILABLE ON DEMAND.

	49941 R 301 Ultra	49940 R 502 / R 502 V.V. CL 50 Ultra CL 52 / CL 55
	Dischi Discs	
	0,8 mm	AA
	1 mm	AB
	2 mm	AC
	3 mm	AD
	4 mm	AE
	5 mm	AF
	6 mm	
	8 mm	AG
	10 mm	AH
	14 mm	AI
	2 mm	AL
	3 mm	AM
	5 mm	AN
	1,5 mm	AO
	2 mm	AP
	3 mm	AQ
	4 mm	AR
	5 mm	AS
	6 mm	AM
	7 mm	AT
	9 mm Rösti	AU
	Parmesan	AV
	Raifort 0,7 mm	
	Raifort 1,0 mm	AZ
	Raifort 1,3 mm	
	2x2 mm	AY
	2x4 mm	BA
	2x6 mm	BB
	3x3 mm	BD
	4x4 mm	BE
	6x6 mm	BF
	8x8 mm	BG
	5x5x5 mm	■ BM
	8x8x8 mm	■ BN
	10x10x10 mm	■ B0
	14x14x5 mm	■ BL
	14x14x14 mm	■ BP
	20x20x20 mm	■ BQ
	25x25x25 mm	■ BR
	8x8 mm	▲ BH (1)
	10x10 mm	▲ BI (1)

■ Kit Cubetti: 1 griglia + 1 disco taglio. - *Dices: 1 grid + 1 cutting disc.*
▲ Kit Patatine: 1 griglia + 1 disco speciale. - *French fries: 1 grid + 1 special cutting disc.*
(1) Non disponibile per CL 55 a leva. - *Not available for CL 55 lever.*

UTENSILI KITCHEN UTENSILS



Macchina per gelato, inox
Ice cream maker , stainless steel
Eismaschine, Edelstahl Rostfrei
Machine à glace, inox
Maquinas helado, inox

art.	dim. cm.	h.	kg.	V	W	lt.	prod.
49949-19	51x31	35	30	220	400	1,5	3kg/h



Macchina per il ghiaccio
Ice maker
Eiswürfelmaschine
Machine à glaçons
Máquina de hielo

art.	resa	output	V	W	kg.	dim. cm.	h.
49954-01	15kg/24h	15kg/h	220-240	200	21	43,5x38	43

Capacità serbatoio lt 4,5. Macchina dotata di rilevatore livello acqua e ghiaccio. - Tank 4,5 litres. Water and ice level detector device.



N

Impastatrice
Professional stand mixer
Profi Teigmachine
Pétrin professionnel
Amasadora profesional

art.	W	lt./kg.	dim. cm.	h.	Velocità/speeds
49939-05	1000	5/2	51x42	28	6



Grattugia formaggio, SANTOS
Cheese grater
Käse-Raffelmaschine
Râpeur à fromage
Ralladora para queso

art.	rpm	V	W	kg.	dim. cm.	h.
49922-14	1500-1800	220-240	600	14	25x42	35

Per formaggio, cioccolato, frutta secca, noccioline... Fornito con 1 disco standard per Gruyère con fori ø 3 mm. Su richiesta dischi con fori: ø 2, 4, 6, 8 mm. Corpo in alluminio pressofuso e acciaio verniciato. Produzione media 50 kg/h. Dotato di uno speciale contenitore in plastica (cassetto). Capacità 800 g. - For Cheese, chocolate, dried fruits, peanuts... Provided with 1 standard disc for Gruyere with ø 3 mm holes. On request: ø 2, 4, 6, 8 mm holes discs. Aluminum casting and painted steel housing. Average output 50 kg/hour. Provided with a special plastic container (drawer). Capacity 800 g.



Mini cantinetta
Mini wine cellar
Weinkeller
Mini cave à vin
Mini bigeda

art.	dim. cm.	h.	kg.	V	W	bot.
49954-16	43x52	49	14,5	220-240	70	16



Disidratatore per frutta e verdura
Dehydrator for fruits and vegetables
Dehydratisierapparat
Déshydrateur fruits et légumes
Deshidratador de frutas y verduras

art.	dim. cm.	h.	kg.	V	W
49953-02	43,5x29	21	3,6	220-240	530

Fornito con 6 vassoi reversibili. Temperatura regolabile da 30 a 80°C. Timer fino a 72 ore. Possibilità di utilizzare fino a 20 vassoi contemporaneamente. Supplied with 6 reversible trays. Adjustable temperature range from 30 to 80 °C. Timer up to 72 hours. Use up to 20 trays at a time.



Tutti i modelli sono dotati di un selettore meccanico di velocità sulla parte superiore della macchina. Pos. 1-3 uncino - Pos. 4-7 spatola - Pos. 7-10 frusta - All models are equipped with a mechanical speed selector on the top of the machine. Pos. 1-3 hook - Pos. 4-7 spatula - Pos. 7-10 whip.



Impastatrice planetaria
 Kitchen planetary mixer
 Knet-u. Schlagmaschine
 Batteur mélangeur
 Batidora mezcladora

art.	rpm	V	W	kg.	dim. cm.	h.
49945-05	40-260	230	750	15	38x31	45,5
10 velocità. Capacità vasca 5 lt. - 10 speeds. Bowl capacity 5 lt.						



Impastatrice planetaria
 Planetary mixer
 Knet- u. Schlagmaschine
 Batteur-mélangeur
 Batodira planetaria

art.	rpm	V	W	kg.	dim. cm.	h.
49947-08	1420	230	180	27	30x40	58

3 velocità planetaria 135-235-421 giri/min. Capacità vasca 7,6 lt. Timer 0-15 min. - 3 planetary speeds: 135-235-421 rpm. Bowl capacity 7,6 lt. Timer 0-15 min.



Impastatrice planetaria
 Planetary mixer
 Knet- u. Schlagmaschine
 Batteur-mélangeur
 Batodira planetaria

art.	rpm	V	W	kg.	dim. cm.	h.
49948-10	1420	400	250	90	41x45	73,5

Motore trifase. 3 velocità planetaria 104-194-353 giri/min. Capacità vasca 9,5 lt. Timer 0-15 min. - Three phase motor. 3 planetary speeds: 104-194-353 rpm. Bowl capacity 9,5 lt. Timer 0-15 min.

UTENSILI KITCHEN UTENSILS



Spremiagrumi
Citrus fruit squeezer
Zitruspresse
Presse agrumes
Exprimidor cítricos

art.	rpm	V	W	kg.	dim. cm.	h.
49922-01	1500	220-240	130	5	20x30	35

Base in lega di alluminio, ogiva in policarbonato. Facile da pulire, ogiva, contenitore, griglia e filtro estraibili in un semplice movimento. Base uni-pezzo (blocco motore). Vassoio raccogli gocce in plastica, estraibile, 3 coni di spremitura (lime, limoni/arance, pompelmi). Altezza del becco 125 mm. Blocco motore resistente all'acqua. Elevata stabilità.

Aluminum alloy base and polycarbonate bowl. The whole bowl assembly including bowl, pips, filter grid and squeezer, can easily be taken out from the base in a simple movement. One piece base (motor block). Removable plastic drip tray, 3 removable squeezers (limes, lemons and oranges, grapefruits). Height of the spout 125 mm. Waterproof motor block. High stability.



Spremiagrumi
Citrus fruit squeezer
Zitruspresse
Presse agrumes
Exprimidor cítricos

art.	rpm	V	W	kg.	dim. cm.	h.
49922-02	1500-1800	220-240	230	10	20,5x30,5	49

In alluminio pressofuso e acciaio inox. Ogiva e griglia filtro in acciaio inox. Particolarmente adatto per produzione continua. Facile da pulire: rapida rimozione dell'ogiva, griglia del filtro, cupola e spremiagrumi. 3 coni di spremitura (lime, limoni/arance, pompelmi). Cupola in policarbonato nero anti-spruzzi. Corpo inclinato per un migliore rendimento. Altezza del becco 212 mm. Produzione massima, circa 200 arance/h, 20 litri/h. Tutte le parti rimovibili sono lavabili in lavastoviglie.

Aluminum casting and stainless steel construction. Stainless steel bowl and filter grid. Particularly adapted for continuous production. Easy to clean: quick removal of the bowl, filter grid, dome and squeezer. 3 removable squeezers (limes, lemons and oranges, grapefruits). Black polycarbonate anti-splash dome. Inclined body for a better output. Height of the spout 212 mm. Maximum output approximately 200 oranges/hour, 20 liters/hour. All removable parts are dishwasher safe.



Spremiagrumi
Citrus fruit squeezer
Zitruspresse
Presse agrumes
Exprimidor cítricos

art.	rpm	V	W	kg.	dim. cm.	h.
49922-03	1500-1800	220-240	230	10	20x30	38

In alluminio pressofuso e acciaio inox. Per arance, limoni e pompelmi. Basta tagliare la frutta in 2 parti e spremere. Estrae il massimo di succo per azione centrifuga. Leva start e stop. Tutte le parti a contatto con la frutta sono in inox. Facile da pulire. Rimozione rapida del filtro. Tutte le parti rimovibili sono lavabili in lavastoviglie.

Aluminum casting and stainless steel construction. For oranges, lemons and grapefruits. Just cut the fruit into 2 parts and squeeze. Extracts the maximum of juice by centrifugal action. Lever action start and stop. All parts in contact with fruit are stainless steel. Easy to clean. Quick removal of the perforated strainer. All removable parts are dishwasher safe.



Spremiagrumi
Citrus fruit squeezer
Zitruspresse
Presse agrumes
Exprimidor cítricos

art.	rpm	V	W	kg.	dim. cm.	h.
49922-04	1500-1800	220-240	275	10	24x40	49

In alluminio pressofuso e acciaio inox. Per arance, limoni e pompelmi. Basta tagliare la frutta in 2 parti e spremere. Estrae il massimo di succo per azione centrifuga. Leva start e stop. Tutte le parti a contatto con la frutta sono in inox. Facile da pulire. Rimozione rapida del filtro. Tutte le parti rimovibili sono lavabili in lavastoviglie.

Aluminum casting and stainless steel construction. For oranges, lemons and grapefruits. Just cut the fruit into 2 parts and squeeze. Extracts the maximum of juice by centrifugal action. Lever action start and stop. All parts in contact with fruit are stainless steel. Easy to clean. Quick removal of the perforated strainer. All removable parts are dishwasher safe.



Centrifuga, spremisucchi
Juice extractor
Fruchtpresse
Centrifugeur-presse agrumes
Centrifugadora/exprimidor jugos

art.	rpm	V	W	kg.	dim. cm.	h.
49922-06	3000-3300	220-240	800	16	26x47	45

Paniere di filtraggio con fori \varnothing 0,5 mm. Produzione continuata per azione centrifuga ed espulsione automatica della polpa. Altezza del becco 200 mm. Ad alto rendimento, più di 1 litro/minuto. Foro di carico circolare (\varnothing 79 mm). Non è necessario tagliare frutta e verdura. Struttura in acciaio inox. Sistema brevettato di bloccaggio-sbloccaggio con leva speciale. Tutte le parti rimovibili sono lavabili in lavastoviglie.

Standard basket is provided with 0,5 mm \varnothing holes. Continuous juice production by centrifugal action and automatic pulp ejection. Height of the spout 200 mm. High output more than 1 liter/minute. Wide circular feeding hole (\varnothing 79 mm) no need to cut fruits or vegetables. Stainless steel bowl and base. Patented locking-unlocking system with special lever. All removable parts are dishwasher safe.



Centrifuga, spremisucchi
Juice extractor
Fruchtpresse
Centrifugeur-presse agrumes
Centrifugadora/exprimidor jugos

art.	rpm	V	W	kg.	dim. cm.	h.
49949-13	3000-3600	220-240	1300	24	48x32	58

Estremamente silenzioso. Paniere di filtraggio con fori \varnothing 0,5 mm. Disponibile su richiesta con fori \varnothing 0,8 mm. Produzione continuata per azione centrifuga ed espulsione automatica della polpa. Ad alto rendimento, più di 1 litro/minuto. Foro di carico circolare (\varnothing 79 mm). Non è necessario tagliare frutta e verdura. Struttura in acciaio inox. Sistema brevettato di bloccaggio-sbloccaggio con leva speciale. Tutte le parti rimovibili sono lavabili in lavastoviglie.

Extremely silent. Standard basket is provided with 0,5 mm \varnothing holes. Available on request with 0.8 mm. Continuous juice production by centrifugal action and automatic pulp ejection. High output more than 1 liter/minute. Wide circular feeding hole (\varnothing 79 mm) no need to cut fruits or vegetables. Stainless steel bowl and base. Patented locking-unlocking system with special lever. All removable parts are dishwasher safe.



Spaccaggiaccio
Ice crusher
Eiszerstosser
Broyeur à glace
Triturador de hielo

art.	rpm	V	W	kg.	dim. cm.	h.
49922-08	73-89	220-240	130	10	24x35	47

Dotato di sicurezza elettrica, termica e meccanica. 2 misure di tritatura. Funzionamento sia manuale che automatico (timer). Base in robusto ABS, alta stabilità. Capacità massima della tramoggia 1,3 kg. Produzione massima 160 fino a 300kg/h. circa. Illuminazione del ghiaccio tritato. Tutte le parti rimovibili sono lavabili in lavastoviglie.

Electrical, thermal and mechanical safety. Choose coarse or fine ice, electronic control unit. Both manual and automatic (timer). Heavy duty ABS base - high stability. Ice basket max. capacity 1,3 kg. Maximum output approximately 160 to 300kg/hour. Crushed ice lighting. All removable parts are dishwasher safe.



Frullino
Mixer
Quirl
Batteur
Mixer

art.	rpm	V	W	kg.	dim. cm.	h.
49949-09	8000-16000	220-240	120	6	18x18	53

Corpo in alluminio pressofuso e acciaio inox. 2 bicchieri in acciaio inox e policarbonato capacità = 675 ml. Agitatori facilmente smontabili, avvitando e svitando il mandrino. Tutte le parti rimovibili sono lavabili in lavastoviglie.

Aluminum casting and stainless steel construction. Stainless steel bowl and polycarbonate bowl capacity = 0,675 lt. Easy removable agitators (tools) by simple screwing/unscrewing on the spindle. All removable parts are dishwasher safe.

UTENSILI KITCHEN UTENSILS



Frullatore
Blender
Mixer
Mixeur
Mixer

Frullatore
Blender
Mixer
Mixeur
Mixer

art.	rpm	V	W	kg.	dim. cm.	h.	lt.
49922-22	500-15000	220-240	1200	11	30x22	56,6	2
49922-23	500-15000	220-240	1200	11	30x22	56,6	4

art.	rpm	V	W	kg.	dim. cm.	h.	lt.
49922-20	500-15000	220-240	1200	11	30x22	56,6	2
49922-21	500-15000	220-240	1200	11	30x22	56,6	4

Ideale per alberghi, bar, ristoranti, self-service, ospedali... Per miscelare, liquefare, emulsionare... tutti i tipi di alimenti e bevande. Trita rapidamente cubetti di ghiaccio. Velocità controllata da un processore elettronico che previene anche il surriscaldamento o il blocco dell'asse. Il contenitore può essere collocato in qualsiasi posizione. Lame in acciaio inox temperato. Sistema di bloccaggio-sboccaggio con leva speciale brevettato. Tutte le parti rimovibili possono essere lavate in lavastoviglie. - Heavy duty appliance for hotels, bars, restaurants, cafeterias, hospitals... For blending, mixing, liquefying, emulsifying... all types of preparations of food and drink. Quickly crushes ice cubes. Speed is controlled by an electronic processor. This module also prevents overheating or blocking of the axle. Completely safe: locking system for bowl and lid. The container can be placed in any position. High duty tempered stainless steel blades and drive shaft parts, easy to dismount without tool. Patented locking-unlocking system with special lever. All removable parts are dishwasher safe.



Frullatore
Blender
Mixer
Mixeur
Mixer

Tritaggiaccio automatico
Automatic ice crusher
Eiszerstosser
Broyeur à glace
Triturador de hielo automatico

art.	V	W	kg.	dim. cm.	h.
49922-09	220-240	3000	9	20x47	44

art.	rpm	V	W	kg.	dim. cm.	h.
49960-00	1400	230	340	11	42x21	29

Blender ideale per la preparazione di qualsiasi tipo di cocktail, frullati, succhi di frutta, frappè, granite, caffè freddo, ecc., grazie alle sue 30 ricette pre-programmate. Per cubetti di ghiaccio, frutta, con o senza liquidi. Tutte le parti rimovibili possono essere lavate in lavastoviglie. Bicchiere senza BPA.

Blender for any kind of cocktails, smoothies, fruit juices, milkshakes, granitas, iced coffee, frappe, etc., thanks to its 30 pre-programmed recipes. Ergonomic sensitive glass control panel. For ice cubes, fruits, with or without liquid. All removable parts can be put in dishwasher or easily cleaned with hot soapy water. BPA-free jar.



Spremiagrumi
 Citrus fruit squeezer
 Zitruspresse mit Spritzschutz
 Presse agrumes
 Exprimidor cítricos

art.	rpm	V	W	kg.	dim. cm.	h.
49958-00	1400	230	300	8	31x22	34

Recipiente in acciaio inox. Ogiva unificata per arance, limoni, pompelmi.
 Stainless steel container. Universal shape for oranges, lemons, grapefruits.



Spremiagrumi a leva
 Lever citrus fruit squeezer
 Zitruspresse mit Pressarm
 Presse agrumes à levier
 Exprimidor cítricos

art.	rpm	V	W	kg.	dim. cm.	h.
49959-00	1400	230	340	9	31x22	35

Messa in moto automatica a pressione. Apparato di spremitura in acciaio inox. Diametro filtro rotante: 110 mm. - Pressure sensitive automatic starter. Stainless steel squeezing set. Diameter of rotating filter: 110 mm.



Frullino
 Mixer
 Milch-Shaker
 Batteur
 Mixer

art.	rpm	V	W	kg.	dim. cm.	h.
49955-01	15000	230	120	2,8	20x22	50
49955-02	15000	230	240	5,1	33x22	50

Capacità bicchiere plastica 0,8 lt. Disponibile ricambio bicchiere plastica 0,8 lt. art. 49955-AA oppure in inox art. 49955-AB. - Plastic glass capacity 0,8 lt. Available spare plastic glass item 49955-AA or in stainless steel item 49955-AB.



Frullatore
 Blender
 Getränkemixer
 Mixeur
 Mixer

art.	rpm	V	W	kg.	dim. cm.	h.
49957-00	12000-22000	230	1000	5,5	23x23	52

Capacità bicchiere inox 3 lt. - Stainless steel glass capacity 3 lt.

UTENSILI KITCHEN UTENSILS



Frullatore
Blender
Getränkemixer
Mixeur
Mixer

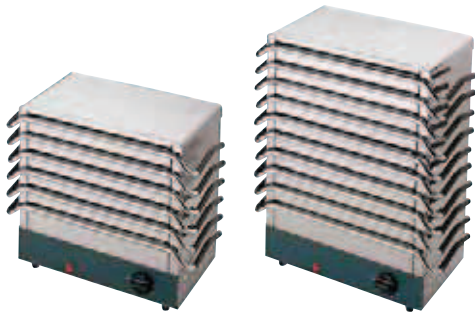
art.	rpm	V	W	kg.	dim. cm.	h.
49956-01	10000>15000	230	400	4	20x20	46



Frullatore doppio
Double blender
Getränkemixer mit 2 Bechern
Mixeur double
Mixer doble

art.	rpm	V	W	kg.	dim. cm.	h.
49956-02	10000>15000	230	800	8	35x20	46

Capacità bicchiere plastica 1,7 lt. Disponibile ricambio bicchiere plastica 1,7 lt art. 49956-AA oppure in inox art. 49956-AB.
Plastic glass capacity 1,7 lt. Available spare plastic glass item 49956-AA or in stainless steel item 49956-AB.



Scaldapiatti, inox
Dish-warmer, stainless steel
Rechaud, Edelstahl Rostfrei
Chauffe plats, inox
Calentador de platos, inox

art.	dim. cm.	h.	V	W	kg.
49850-06	40x21,5	33,5	220	650	14
49850-10	40x21,5	47,5	220	1300	25

Preriscaldamento 15 minuti. Le placche conservano i piatti da portata a temperatura per 45 minuti. Termostato con interruttore bi-polare.
Fifteen min. preheating. The panels keep dishes warm for 45 min. Regulating thermostat, double-pole pilot light.



Affumicatoio a 2 piani, HELIA
Smoker, 2 levels
Räucherofen
Fumoir
Ahumador

art.	dim. cm.	h.	V	W	kg.
49850-63	45x45	35	230	1500	25

Dotazione: vassoio raccogli liquidi cm 30x40 e teglia, griglia pesce e griglia piana cm 30x40, 1kg di segatura di faggio, spezie per pesce, libro di ricette con istruzioni d'uso. - Equipped: drip tray cm 30x40 and smoking pan, trout grill and flat grill cm 30x40, 1kg of sawdust beech, fish spices, recipe book with direction of use.



Crepiera tonda, ad alto rendimento 14 dz/h
Crepe machine, high-capacity 14 dozens/hour
Crêpes- Kochplatte
Crêpière
Máquina para crepes

art.	ø cm.	h.	V	W	kg.
49850-33	40	16	230	3600	14

Piastra in ghisa verniciata ø 40 cm. Potenza maggiorata per uso all'aperto. Elemento riscaldante a spirale, termostato regolabile da 0 a 300°C, spia di controllo. - Enamelled cast iron plate ø 40 cm. High power output for outdoor use. Spiral heating element, thermostat 0 to 300°C, pilot light.



Griglia in vetroceramica
Glass ceramic grill
Glaskermik-Grill
Contact-grill vitrocéramique
Plancha para parrilla, vitrocerámica

art.	dim. cm.	h.	V	W	kg.
49850-60	39x42	15	230	1500	7

Termostato regolabile 0-300°C, interruttore ON/OFF, spia di controllo, cassetto raccogli-liquidi removibile. - Thermostat 0-300°C, ON/OFF switch, pilot light, remanable drip tray.



Piastra, doppia
Contact-Grill, double
Kontakt-Grill, doppelt
Grill de contact, double
Plancha, doble

art.	dim. cm.	h.	V	W	kg.
49850-23	60x38,5	22	380	4000	33,5



Doppia superficie di cottura: 2 x (360x240 mm). Piastre in ghisa. Piastra superiore autobilanciata regolabile. Termostato regolabile fino a 350°C, vassoio raccogli liquidi. - Double cooking surface: 2 x (mm 360x240). Fitted with upper and lower cast iron plates. The upper plate is self-balancing and the pressure spring is adjustable. Thermostat setting up to 350°C, juice tray.



Piastra
Contact-Grill
Kontakt-Grill
Grill de contact
Plancha

art.	dim. cm.	h.	V	W	kg.
49850-22	33x38,5	22	230	2000	18

Superficie di cottura 260x240 mm. Piastre in ghisa. Piastra superiore autobilanciata regolabile. Termostato regolabile fino a 350°C, vassoio raccogli liquidi. - Cooking surface mm 260x240. Fitted with upper and lower cast iron plates. The upper plate is self-balancing and the pressure spring is adjustable. Thermostat setting up to 350°C, juice tray.



Piastra per panini
Contact-Grill sandwiches
Kontakt-Grill für sandwicks
Grill de contact pour sandwicks
Plancha para sandwicks

art.	dim. cm.	h.	V	W	kg.
49850-21	43x38,5	22	230	3000	22,5

Superficie di cottura 360x240 mm. Piastre in ghisa. Piastra superiore autobilanciata regolabile. Termostato regolabile fino a 350°C, vassoio raccogli liquidi. - Cooking surface mm 360x240. Fitted with upper and lower cast iron plates. The upper plate is self-balancing and the pressure spring is adjustable. Thermostat setting up to 350°C, juice tray.



Ideali per intolleranze alimentari.
Ideal for food intolerances.



Busta porta toast, 2 pz, icflon
Bag for toaster, 2 pcs, icflon
Toast-Tasche, icflon
Sac à toast, icflon
Bolsa para tostadas, icflon

art.	dim. cm.
41682-17	17x20

Riutilizzabili almeno 50 volte. Lavabili in lavastoviglie.
Reusable over 50 times. Dishwasher proof.

Busta per hamburger, 2 pz, icflon
Bag for grill, 2 pcs, icflon
Hamburger-Tasche, icflon
Sac à hamburger, icflon
Bolsa para hamburger, icflon

art.	dim. cm.
41682-20	20x20



Macchina per hot-dog
Hot-dog machine
Hot-dog Gerät
Machine à hot-dog
Máquina para hot-dog

art.	dim. cm.	h.	V	W	kg.
49850-61	44x30	40	230	650	9

Con 3 tostapane in alluminio alimentare, contenitore teflon, controllo della potenza, spie di controllo. - 3 heating elements alimentary aluminium, teflon container, power control system, pilot lights.



Tostapane roller
Conveyor toaster
Durchlauf-toaster
Toaster convoyeur
Tostador de pan

art.	dim. cm.	h.	V	W	kg.
49850-20	45x53	34,5	230	2300	2

Resa: 300-540 pezzi/h media 15 secondi al pezzo, senza preriscaldamento. Velocità e tostatura regolabili. - Optimal output: 300-540 pieces/h, average 15 seconds per piece, with no preheating. Adjustable speed and toasting.



Tostapane
Toaster
Toaster
Toaster
Tostador de pan

art.	dim. cm.	h.	V	W	kg.
49850-65	45x28,5	30,5	230	2000	10

Resa: 150 pezzi/h. Timer 15' con blocco per utilizzo continuato, spia di controllo e maniglia removibile. Fornito con griglia di protezione per tubi al quarzo. - Optimal output: 150 pieces/h, quartz tubes selector, 15' timer with a lock position for non-stop use, pilot light and removable handle. Delivered with protection grid for quartz tubes.



Tostapane
Toaster
Toaster
Toaster
Tostador de pan

art.	dim. cm.	h.	V	W	kg.
49850-66	45x28,5	42	230	3000	12

Resa: 300 pezzi/h. Timer 15' con blocco per utilizzo continuato, spia di controllo e maniglia removibile. Fornito con griglia di protezione per tubi al quarzo. - Optimal output: 300 pieces/h, quartz tubes selector, 15' timer with a lock position for non-stop use, pilot light and removable handle. Delivered with protection grid for quartz tubes.



Bollitore uova
Eggs boiler
Eierkocher
Cuiseur à oeuf
Caldera para huevos

art.	dim. cm.	h.	V	W	kg.
49850-36	21,5x43	25,5	230	1200	4,5

Bollitore GN 1/3. Capacità 10 uova. Dotato di termostato, limitatore di temperatura, bottone ON/OFF. Fornito con 6 cestelli numerati. - Boiler GN 1/3. Capacity 10 eggs. Delivered with 6 numbered baskets. Equipped with thermostat, temperature limiter, ON/OFF press button.



Forno a convezione
Convection oven
Heißluftofen
Fours à convection
Horno de convección

art.	dim. cm.	h.	V	W	kg.
49850-62	55x47	33	230	2400	18

Termostato regolabile 0-250°C, ventola, timer 120 min., spie di controllo. Fornito con 3 griglie e 1 vassoio. Associa convezione, Turbo Quartz®, grill salamandra al quarzo, forno ventilato e scongelamento. - Thermostat 0-250°C, fan, 120 min. timer and pilot lights. Delivered with 3 cooking grids and 1 pastry tray. The multifunction oven associates convection, Turbo Quartz®, top quartz grill salamander, ventilated bakery oven and defrosting.



N

Forno microonde, inox
Microwave oven, stainless steel
Mikrowelle, Edelstahl Rostfrei
Four à micro-ondes, inox
Microonda, inox

art.	dim. cm.	h.	V	W	kg.	lt.
49997-12	54,2x46,1	32,9	230	1600	18	30

Timer digitale, 3 stadi di cottura, 5 livelli di potenza. - *Digital timer, 3 stages of cooking, 5 power levels.*



N

Forno microonde SELF, inox
Microwave oven, stainless steel
Mikrowelle, Edelstahl Rostfrei
Four à micro-ondes, inox
Microonda, inox

art.	dim. cm.	h.	V	W	kg.	lt.
49997-13	54,2x46,1	32,9	230	1600	18	30

Timer digitale, tasto START programmato 1 minuto a piena potenza. Parametri preimpostati personalizzabili. - *Digital timer, programmed START 1 minute at full power. Parameters customizable.*



Piastra ad induzione, inox
Induction cooker, stainless steel
Induktionsplatte, Edelstahl Rostfrei
Plaque à induction, inox
Placa a inducción, inox

art.	dim. cm.	h.	V	W	kg.
49998-03	48x58	13	230	2800	10,8

La zona di cottura si autoadatta e riconosce automaticamente il diametro dell'utensile (da 12 a 36 cm). Comandi digitali a 12 livelli di potenza. - *The cooking zone adapts itself and automatically recognizes the diameter of the pan (from 12 to 36 cm). Digital heat setting by 12 power levels.*



Piastra ad induzione
Induction cooker
Induktionsplatte
Plaque à induction
Placa a inducción

art.	dim. cm.	h.	V	W	kg.
58162-RA	30X37	10	220-240	500-2700	6

Corpo inox, piano in vetroceramica Schott, display a led, timer 0-180 minuti, 1-10 livelli di potenza, temperatura 60-240°C. - *Stainless steel body, Schott ceran hob, led display, timer (0-180 min.), 1-10 power levels, temperature range 60°C-240°C.*



Piastra ad induzione, da incasso
Induction cooker, to be built into counter
Induktionsplatte, thekereinbau
Plaque à induction, montage an comptoir
Placa a inducción para emportar

art.	dim. cm.	h.	V	W	kg.
58162-RB	36X38	12,5	220-240	500-3500	5,7

Piano in vetroceramica Schott, timer 0-180 minuti, 1-10 livelli di potenza, temperatura 60-240°C. - *Schott ceran hob, timer (0-180 min.), 1-10 power levels, temperature range 60°C-240°C.*



Piastra ad induzione, da incasso
Induction cooker, to be built into counter
Induktionsplatte, thekereinbau
Plaque à induction, montage an comptoir
Placa a inducción para emportar

art.	dim. cm.	h.	V	W
49998-20	35,5x35,5	6	230	2000

5 livelli di potenza, selezione temperatura da 60 a 240°C, piano in vetroceramica Schott. - *Digital heat setting by 5 power levels, temperature range from 60 to 240°C. Schott ceramic glass.*

UTENSILI KITCHEN UTENSILS



N

Piano cottura induzione, inox
 Induction cooker, stainless steel
 Induktionsplatte, Edelstahl Rostfrei
 Plaque à induction, inox
 Placa a inducción, inox

art.	dim. cm.	h.	V	W	Hz
49998-02	39x45	7,2	230	3000	50-60

Corona induzione ø 220 mm. - Dimensioni vetroceramica mm 390x370x4 - Pannello digitale ON/OFF, impostazione manuale della potenza (+/-) 20 posizioni da 50W a 3000W. Timer 99 minuti. Filtro lavabile. Doppia ventilazione. - Induction crown ø 220 mm. - Ceramic dimension mm 390x370x4 - Digital panel ON/OFF, manual power setting (+/-) 20 positions from 50W to 3000W. Timer 99 minutes. Washable filter. Double ventilation.



N

Piano cottura induzione, inox
 Induction cooker, stainless steel
 Induktionsplatte, Edelstahl Rostfrei
 Plaque à induction, inox
 Placa a inducción, inox

art.	dim. cm.	h.	V	W	Hz
49998-04	53x45	7,5	230	3500	50-60

Due corone ø 210 mm. - Dimensioni vetroceramica mm 530x325x4 - Pannello digitale ON/OFF, impostazione manuale della potenza (+/-) 20 posizioni da 50W a 3500W. Timer. Filtro lavabile. Doppia ventilazione. Funzione "mantenitore temperatura" +/-70°C. - Two crowns ø10 mm. - ceramic dimension mm 530x325x4 - Digital panel ON/OFF, manual power setting (+/-) 20 positions from 50W to 3500W. Timer. Washable filter. Double ventilation. Function "temperature keeping" +/-70 °C.

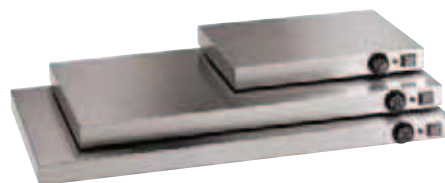


N

Piano cottura induzione, inox
 Induction cooker, stainless steel
 Induktionsplatte, Edelstahl Rostfrei
 Plaque à induction, inox
 Placa a inducción, inox

art.	dim. cm.	h.	V	W	Hz
49998-05	39x42	16	230	3500	50-60

Corona induzione ø 280 mm. - Dimensioni vetroceramica ciotola wok dia. 310 mm. - Pannello digitale ON/OFF, impostazione manuale della potenza (+/-) 20 posizioni da 50W a 3500W. Timer 99 minuti. Filtro lavabile. Doppia ventilazione. - Induction crown ø 280 mm. - Ceramic wok bowl dia. 310 mm. - Digital control panel ON/OFF, manual power setting (+/-) 20 positions from 50W to 3500W. Timer 99 minutes. Washable filter. Double ventilation.



Piano caldo
 Warming plate
 Wärmeplatten
 Plaque chauffante
 Placa caliente platos

art.	dim. cm.	h.	V	W
49999-01	50x35	6	230	300
49999-02	90x45	6	230	350
49999-03	100x50	6	230	450

Struttura in acciaio AISI 304. Termostato regolabile da +30° C a 90° C. Spia assorbimento. Interruttore luminoso. - Stainless steel structure AISI 304. Adjustable thermostat for temperature setting from +30° C to 90° C. Pilot light. ON/OFF light switch.



Vetrina riscaldata
 Warming display
 Warmhalte-Vitrine
 Vitrine chauffante
 Vitrina caliente

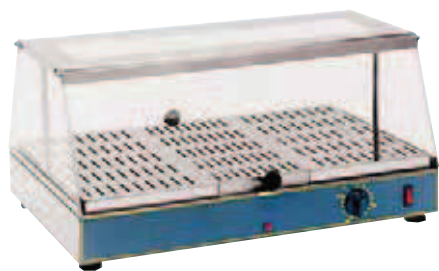
art.	dim. cm.	h.	V
49850-46	70x40	38	220

Piano caldo in acciaio AISI 304. Termostato regolabile da +30°C a +90°C. Spia assorbimento, interruttore luminoso, cupola in plexiglass stondata, antine apribili fronte e retro, griglia di appoggio in acciaio inox, estraibile. Stainless structure in stainless steel AISI 304. Adjustable thermostat from +30°C to +90°C. Pilot light. ON/OFF light switch. Plexiglass cover, front and back opening. Removable stainless steel tray.



Vetrina riscaldata
 Warming display
 Warmhalte-Vitrine
 Vitrine chauffante
 Vitrina caliente

art.	dim. cm.	h.	V
49850-45	70x40	27	220



Vetrina riscaldata
Warming display
Warmhalte-Vitrine
Vitrine chauffante
Vitrina caliente

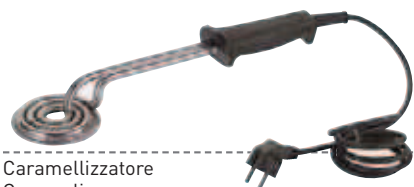
art.	dim. cm.	h.	V	W	kg.	GN
49850-43	59x35	28,5	220	650	8,5	1/1



Vetrina riscaldata
Warming display
Warmhalte-Vitrine
Vitrine chauffante
Vitrina caliente

art.	dim. cm.	h.	V	W	kg.	GN
49850-44	59x35	39	220	650	12	2/1

Ventilata, un serbatoio permette di controllare l'umidità. Termostato di regolazione 0-95°C. Apertura sportelli fronte e retro.
Ventilated, a water tank enables to control humidity. Adjusting thermostat 0-95°C. Front and back openings.



Caramellizzatore
Caramelizer
Caramelisier-Eisen
Carameliseur
Quemador eléctrico

art.	ø cm.	V	W
47847-10	10	230	650
47847-12	12	230	1000



Caramellizzatore
Caramelizer
Caramelisier-Eisen
Carameliseur
Quemador eléctrico

art.	l. cm.	V	W
47847-23	23	230	1500

Per qualsiasi tipo di prodotto da caramellare. Spolverare di zucchero semolato o zucchero a velo. Quando il caramellizzatore é incandescente, passare sul prodotto (creme, millefoglie, mousse, bavaresi, etc.). - *For any product to be caramelized. Sprinkle with granulated sugar or icing sugar. When the caramelizer is white-hot pass it on the product (creams, puff pastries, mousses, Bavarians, etc.).*



Friggitrice
Fryer
Friteusen
Friteuse
Freidora

art.	dim. cm.	h.	lt.	W
49850-37	22,5x42,5	29	5	3200
49850-38	31,5x42,5	29	8	3200



Friggitrice
Fryer
Friteusen
Friteuse
Freidora

art.	dim. cm.	h.	lt.	W
49850-41	26,5x48,5	34,5	8	3600



Friggitrice
Fryer
Friteusen
Friteuse
Freidora

art.	dim. cm.	h.	lt.	W
49850-42	59x48,5	34,5	2x8	2x3600

Filtraggio automatico dell'olio per decantazione. Dotate di termostato di regolazione a bulbo ed un termostato inox a doppia sicurezza in caso di surriscaldamento o olio insufficiente e micro-interruttore a contatto. I cestelli hanno manici termoresistenti. Facili da pulire: 5 pezzi completamente removibili, serbatoio dell'olio lavabile in lavastoviglie. Versione con rubinetto: il serbatoio unipezzo, inclinato, è stato studiato per permettere all'olio di confluire direttamente nel rubinetto senza dover manipolare la friggitrice.

Automatic oil filtering by decanting. Equipped with s/s bulb regulation thermostat, double safety thermostat which cuts out in case of overheating or lack of oil and microswitch. Baskets are fitted with thermoresistant handles. Easy cleaning: 5 completely removable parts, oil container dishwashersafe. Model with draining device: oil tank one piece made, leaning made for direct flow of the oil in the front tap without fryer further handling.



Macchina per cialde
Waffle iron machine
Waffleisen-Gerät
Appareil à graufrier
Plancha para waffles

art.	dim. cm.	h.	V	W	kg.
49850-24	30,5x44	23	230	1600	19
49850-25	30,5x44	23	230	1600	19
49850-26	30,5x44	23	230	1600	19
49850-27	30,5x44	23	230	1600	19



Macchina per cialde doppia
Double waffle iron machine
Doppel-Waffleisen-Gerät
Appareil à graufrier double
Plancha doble para waffles

art.	dim. cm.	h.	V	W	kg.
49850-28	55x44	23	230	3000	38
49850-29	55x44	23	230	3000	38
49850-30	55x44	23	230	3000	38
49850-31	55x44	23	230	3000	38

Piastra in ghisa. Vassoio di raccolta estraibile.
Interruttore ON/OFF, termostato 0-300°C, luce spia, piedini regolabili. - Cast iron plates.
Removable drip-tray. ON/OFF switch, thermostat 0-300°C, pilot lights, adjustable feet.



-24 / -28



-25 / -29



-26 / -30



-27 / -31





KIT TERMOMETRO PER SOTTOVUOTO
Sous vide cooking thermometer kit
PAGINA - Page: 105



Apparecchio per cottura sottovuoto
Soft cooker
Tauch-Sieder
Thermoplongeur
Máquina para cocinar al vacío

art.	dim. cm.	h.	V	W	Kg
49851-10	16,4x22	22	230	200	7

Involucro completamente in acciaio inox, altezza minima del recipiente 167 mm, controllo elettronico della temperatura con precisione al 1/10°C (controllo a treno d'impulsi), temperatura regolabile da 0 a 99,9°C. Termostato di sicurezza, galleggiante di sicurezza per controllo acqua, altezza minima immersione resistenza 10 cm. Ideale per recipienti fino a 50 litri.

Case completely made of stainless steel, min. height of the tank 167 mm, electronic temperature control with 1/10°C precision (pulse train control), adjustable temperature from 0 up to 99,9°C, safety thermostat, waterline safety float, min. heating element immersion height 10 cm. Suitable for containers up to 50 liters.



Cuoci riso a vapore
Rice steamer
Reiskocher
Cuit riz
Olla para riz

art.	ø cm.	h.	lt.	V	W	Kg riso/rice
49954-21	50	35	21	220	3000	10



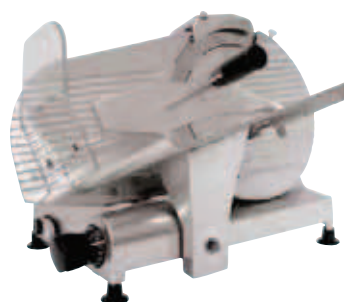
Vaporiera, inox
Steamer, stainless steel
Dampfer, Edelstahl Rostfrei
Cuit vapeur, inox
Olla para cocinar al vapor, inox

art.	ø cm.	h.	kg.	V	W	lt.
49954-18	38	46	7	230	2000	15



Affettatrice elettrica
Electric slicer
Elektr. Aufschnitt-Maschine
Trancheur électrique
Cortador de jamón eléctrico

art.	ø cm.	dim.	h.	W	kg.
49850-53	25	53x42	35	154	16



Affettatrice elettrica
Electric slicer
Elektr. Aufschnitt-Maschine
Trancheur électrique
Cortador de jamón eléctrico

art.	ø cm.	dim.	h.	W	kg.
49850-54	27,5	63x49	41	176	20

Costruzione in lega speciale di alluminio anodizzata. Motore monofase ventilato. Affilatoio fisso. Regolazione spessore taglio da 0-15 mm.

Construction in special aluminium alloy, anodized. Built-in grinding device. Ventilated single phase motor. Adjustable cutting thickness 0-15 mm.

UTENSILI KITCHEN UTENSILS



Affettatrice elettrica
Electric slicer
Elektr. Aufschnitt-Maschine
Trancheur électrique
Cortador de jamón eléctrico

art.	ø cm.	dim.	h.	W	kg.
49850-55	30	67x49	43	187	22,0
49850-56	35	73x48	53	220	28,5



Affettatrice elettrica
Electric slicer
Elektr. Aufschnitt-Maschine
Trancheur électrique
Cortador de jamón eléctrico

art.	ø cm.	dim.	h.	W	kg.
49850-57	30	63x48	51	220	25,5

Costruzione in lega speciale di alluminio anodizzata. Motore monofase ventilato. Affilatoio fisso. Regolazione spessore taglio da 0-15 mm.

Construction in special aluminium alloy, anodized. Built-in grinding device. Ventilated single phase motor. Adjustable cutting thickness 0-15 mm.



Macchina sottovuoto
Vacuum machine
Vakummiergerät
Machine pour l'emballage sous-vide
Máquina para el envasado al vacío

art.	dim. cm.	h.	kg.	V	W
49952-00	38x25	10,5	4	230	200
49952-AA	28x35	sacchetti/vacuum bags		pz/pcs 25	
49952-AB	13x55	sacchetti/vacuum bags		pz/pcs 30	
49952-AC	28x20	sacchetti/vacuum bags		pz/pcs 40	

Lampade insetticida. Costruzione in acciaio inox. Tubi UV actinici a lunga durata (1 anno). Cavo d'alimentazione mt 1,20. 230 Volts, 50-60 Hz.

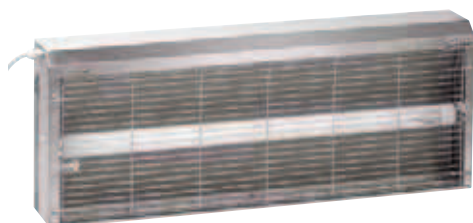


Sterminatore elettrico murale
Wall mounting electric insect killer
Insektenvernichter
Désinsectiseur électrique mural
Exterminador de insectos

art.	dim. cm.	h.	kg.	V	W
49954-03	52,5x18,5	42	5,6	230	2x25

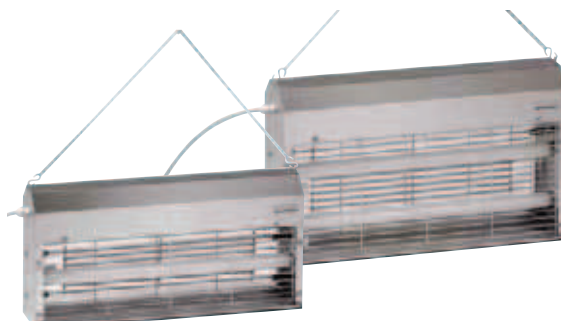
Raggio d'azione 180 mq. - Range 180 sq.m.

Insect killer lamps. Stainless steel construction. UV actinic tube, long lasting (1 year). Cable length 1,20 m. 230 Volts, 50-60 Hz.



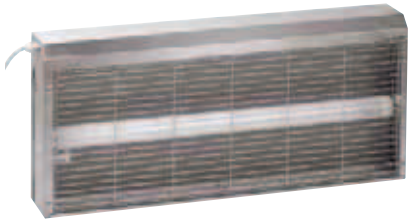
Sterminatore elettrico murale
Wall mounting electric insect killer
Insektenvernichter
Désinsectiseur électrique mural
Exterminador de insectos

art.	dim. cm.	h.	W	m ²
49791-50	61,5x14,2	28,5	40	50



Sterminatore elettrico sospeso
Electric insect killer
Insektenvernichter
Désinsectiseur électrique suspendus
Exterminador de insectos

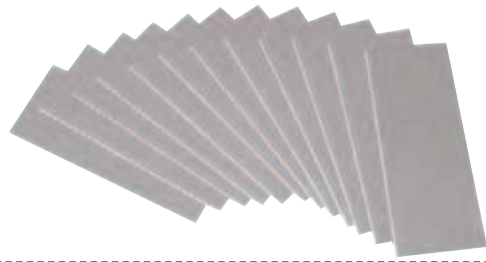
art.	dim. cm.	h.	W	m ²
49792-04	46x11	23,5	15	40
49792-08	46x11	28,5	2x15	80
49792-09	61,5x11	33,0	2x20	90
49792-18	61,5x11	33,0	2x40	180



N

Sterminatore murale a colla
Wall mounting glue insect killer
Insektenvernichter
Désinsectiseur mural à glu
Exterminador de insectos

art.	dim. cm.	h.	W	m ²
49793-05	61,5x14,5	28,5	40	50
49793-18	61,5x9,7	28,5	2x40	180



N

Confezione da 6 pezzi placchette a colla
Glue boards, 6 pcs set
Klebe-Matten, Satz 6 Stk.
Plaquettes de glu, set 6 pcs.
Placas con cola, juego 6 pz.

art.	per/for:
49793-06	49793-05 - 49793-18



N

Lampada UV a lunga durata
UV tube, long lasting
UV-Rohr, langlebig
Tube U.V., efficacité longue durée
Tubo UV, de larga duración

art.	l. mm.	W
49791-AA	440	15
49791-AB	590	20
49791-AC	590	40



Tritacarne elettrico
Electric meat mincer
Elektr. Fleischwolf
Hachoir électrique
Tritador de carne, eléctrico

art.	dim. cm.	h.	kg.	V	W
49920-00	18x35	38	3,2	220-240	200

Dotazione: 2 griglie ø 5, 7 mm, 3 imbuti ø 12, 18, 21 mm, accessorio kébbé.
Equipment: 2 plates ø 5, 7 mm, 3 funnels ø 12, 18, 21 mm, kébbé unit.



Tritacarne elettrico
Electric meat mincer
Elektr. Fleischwolf
Hachoir électrique
Tritador de carne, eléctrico

art.	dim. cm.	h.	kg.	V	W
49921-00	18x42	43	6	220-240	350

Produzione 60-80 kg/h. Dotazione: 3 griglie ø 3, 5, 8 mm, 3 imbuti ø 12, 18, 21 mm, accessorio kébbé. - Output 60-80 kg/h. Equipment: 3 plates ø 3, 5, 8 mm, 3 funnels ø 12, 18, 21 mm, kébbé unit.



Accessorio grattugia
Grater accessory
Raffel für Fleischwolf
Accessoire bloc râpeur
Accesorio ralladora

art.	kg.
49921-10	1,6

Dotazione 3 cilindri: verdure, parmigiano, gruviera. - Equipment 3 drums: rawness, parmesan, gruyere.