



MADE IN ITALY

ATTREZZATURE PER PIZZA
AUSRÜSTUNG FÜR PIZZA

LINEA LAVAGGIO
SPÜLTECHNIK

LAVORAZIONE CIBO
LEBENSMITTELVERARBEITUNG

FORNI E COTTURA
OFEN UND KOCHEN

CONSERVAZIONE/REFRIGERAZIONE
KONSERVIERUNG/KÜHLUNG



LISTINO PREZZI HAUPTKATALOG 2022/2

EXP. 31/12/22



35[°]
1987
2022





GAM INTERNATIONAL s.r.l.

Macchine per la ristorazione professionale
Maschinen für die Gastronomie

TRENTACINQUE ANNI DI QUALITÀ MADE IN ITALY

Qualità dei componenti, servizio ai clienti, affidabilità nel tempo. La nostra azienda è nata oltre venticinque anni fa per proporre al mercato italiano ed internazionale macchine per la ristorazione professionale che si distinguessero per queste caratteristiche. Un obiettivo al quale siamo rimasti fedeli fino ad oggi e che ci ha permesso di crescere ininterrottamente.

Crescere insieme ai clienti

Un'altra caratteristica importante dell'azienda è certamente la lunga esperienza maturata a fianco di chi utilizza, giorno dopo giorno, le nostre macchine. Per questo sappiamo, ad esempio, che è fondamentale garantire a tutti i clienti un'assistenza veloce e completa nel corso degli anni. Ma non solo. Grazie alle preziose indicazioni che provengono da chi si affida al nostro marchio, il reparto progetti è in grado di mettere a punto attrezzature non solo sempre più accurate per quanto riguarda materiali e soluzioni tecniche, ma anche più attente a quei dettagli che in ogni condizione ne migliorano praticità d'uso e sicurezza.

Una qualità tutta italiana

In questo modo il marchio GAM International è per tutti i nostri clienti garanzia di un altro vantaggio: il valore unico ed irripetibile che nasce dall'esperienza di ristoratori e pizzaioli italiani, noti in tutto il mondo per la passione e la cura con cui realizzano le loro creazioni. Un patrimonio di conoscenze impareggiabile con cui la nostra azienda si confronta tutti i giorni, diventando il partner ideale per tutti coloro che vogliono raggiungere l'eccellenza.

35 JAHRE QUALITÄT „MADE IN ITALY“

Qualität der Komponenten, Kundendienst, Langzeit-Zuverlässigkeit. GAM International wurde vor über 35 Jahren gegründet, um dem italienischen und internationalen Markt Maschinen für die Gastronomie anzubieten, die sich durch diese Merkmale auszeichnen. Diesem Ziel sind wir bis heute treu geblieben, was uns ein kontinuierliches Wachstum ermöglicht hat.

Gemeinsam mit den Kunden wachsen

Eine andere wichtige Eigenschaft unserer Firma ist mit Sicherheit die langjährige Erfahrung Seite an Seite mit den Menschen, die unsere Maschinen Tag für Tag benutzen. Deshalb wissen wir beispielsweise, dass es sehr wichtig ist, allen Kunden einen schnellen und umfassenden Kundendienst über die Jahre zu gewährleisten. Aber das ist noch nicht alles. Dank der wertvollen Hinweise von all jenen, die unserer Marke vertrauen, ist unsere Entwicklungsabteilung in der Lage, die Geräte nicht nur in Bezug auf Materialien, Verarbeitung und technische Lösungen immer mehr zu optimieren, sondern auch aufmerksamer auf all die kleinen Details zu achten, die sie bedienerfreundlicher und sicherer machen.

Hochwertige italienische Qualität

Damit garantiert die Marke GAM International allen unseren Kunden einen weiteren Vorteil: den einzigartigen Wert, der auf der langjährigen Erfahrung von italienischen Gastronomen und Pizzabäckern beruht, die auf der ganzen Welt für ihre große Leidenschaft und Sorgfalt bei der Zubereitung ihrer „Kreationen“ bekannt sind.

Ein unvergleichliches Know-How, mit dem unsere Firma im täglichen Austausch steht und so zum idealen Partner für alle wird, die Spitzenleistungen erzielen wollen.



GAM INTERNATIONAL è rappresentata in più di 75 paesi
GAM INTERNATIONAL ist in 75 Ländern vertreten





CONNECT SYSTEM

Il sistema **Connect** permette di acquisire, trasmettere, analizzare e consultare dati.

Gli obiettivi

L'acquisizione dei dati di telemetria insieme all'archiviazione dei documenti permette ai diversi stakeholder (Energy Manager, Plant Manager, Technical Manager, End-User...) di:

- Ridurre drasticamente i costi per la **gestione della manutenzione**.
- Manuteneere quando realmente necessario (**manutenzione predittiva**).
- Archiviare i rapporti e i costi sostenuti, **per la manutenzione**.
- **Risolvere un fermo macchina** a distanza.
- Controllare con precisione i **consumi energetici** di ogni singola macchina.
- **Geo-localizzare le macchine**.
- **Archiviare documenti** (Dich. CE, Manuali, Depliant, Liste ricambi...).
- Ricevere **allarmi tramite email o sms**, al verificarsi di determinate condizioni.

I vantaggi di Connect

- Basso costo.
- Prolungamento della vita dei macchinari.
- Gestione macchine centralizzata.
- Accesso ai dati differenziato in base alle credenziali di accesso.
- Sistema Plug&Play: Nessuna operazione di configurazione richiesta.

Per prezzi e ulteriori informazioni, rivolgersi al nostro Ufficio Commerciale.

Das Connect-System ermöglicht die Erfassung, Übertragung, Analyse und Abfrage von Daten

Zielsetzungen:

Die Erfassung von Telemetriedaten zusammen mit der Archivierung von Dokumenten bietet den verschiedenen Beteiligten (Energiemanager, Betriebsleiter, technischer Leiter, Endnutzer...) folgende Möglichkeiten:

- *Drastische Reduzierung der **Kosten für das Wartungsmanagement**.*
- *Instandhaltung, wenn sie wirklich notwendig ist (**vorausschauende Wartung**).*
- *Ablage von Berichten und angefallenen **Kosten für die Wartung**.*
- ***Behebung eines Maschinenstillstands auf Distanz**.*
- *Präzise Kontrolle des **Energieverbrauchs** jeder einzelnen Maschine.*
- ***Geolokalisierung der Maschinen**.*
- ***Dokumente archivieren** (EG-Erklärungen, Handbücher, Broschüren, Ersatzteillisten usw.).*
- ***Erhalten von Alarman per E-Mail oder Textnachricht**, wenn bestimmte Bedingungen eintreten.*

Die Vorteile von Connect

- *Niedrige Kosten.*
- *Verlängern der **Lebensdauer der Maschinen**.*
- *Zentralisierte **Maschinenverwaltung**.*
- *Differenzierter Zugang zu Daten auf der Grundlage von **Zugangsberechtigungen**.*
- *Plug&Play-System: **Keine Konfigurationsarbeit erforderlich**.*

Für Preise und weitere Informationen wenden Sie sich bitte an unsere Verkaufsabteilung.

ATTREZZATURE PER PIZZA - AUSRÜSTUNG FÜR PIZZA pag.09

FORNI ELETTRICI - ELEKTRO PIZZAÖFEN	pag. 10
• Forno elettrico per pizza - Elektro Pizzaöfen - KING	pag. 11
• Forno elettrico per pane - Elektro Ofen für Pizza und Brot - AZZURRO BAKERY	pag. 15
• Forno elettrico per pizza in teglia - Elektrobackofen für Pizza im Blech - AZZURRO TRAY	pag. 19
• Forno elettrico per pizza - Elektro Pizzaöfen - AZZURRO	pag. 23
• Forno elettrico per pizza - Elektro Pizzaöfen - ME	pag. 27
• Forno elettrico per pizza - Elektro Pizzaöfen - M	pag. 31
• Forno elettrico per pizza - Elektro Pizzaöfen - MD	pag. 35
• Forno elettrico per pizza - Elektro Pizzaöfen - SB	pag. 39
• Forno elettrico per pizza - Elektro Pizzaöfen - SUN	pag. 45
• Forno elettrico per pizza - Elektro Pizzaöfen - DOLOMITI	pag. 49
• Forno elettromeccanico per pizza - Elektromechanischer Backofen für Pizza - MD1 - MD1+1	pag. 53
• Forno elettrico per pizza - Elektrobackofen für Pizza - B	pag. 57

ACCESSORI PER FORNI ELETTRICI - ZUBEHÖR FÜR ELEKTRO PIZZAÖFEN	pag. 61
• Cappa - Hauben	pag. 61
• Cella di lievitazione - Aufgehzelle	pag. 63
• Piedistalli - Sockel - AFO	pag. 65
• Accessori per pizzeria - Zubehör für Pizzerien	pag. 68

IMPASTATRICI - TEIGKNETMASCHINEN	pag. 70
• Impastatrice a velocità regolabile - Teigknetmaschinen mit einstellbarer Geschwindigkeit - GRETA	pag. 73
• Impastatrice a testa fissa e sollevabile - Teigknetmaschinen mit festem und anhebbaarem Kopf - SX • TSX • TSVX	pag. 77
• Impastatrice a spirale - Spiral-Teigknetmaschinen - IKARO	pag. 81
• Impastatrice a spirale - Spiral-Teigknetmaschinen - S	pag. 85
• Impastatrice a testa sollevabile e vasca fissa - Teigknetmaschinen mit anhebbaarem Kopf und fest montierter Schüssel TS • TSV	pag. 89

ATTREZZATURE LAVAGGIO - SPÜLTECHNIK pag.93

CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN	pag. 95
LAVABICCHIERI E LAVAPIATTI - GLAS- UND GESCHIRRSPÜLMASCHINEN	pag. 107
LAVASTOVIGLIE CAPOT - HAUBENSPÜLMASCHINE	pag. 119
LAVAOGGETTI - GERÄTESPÜLMASCHINE	pag. 127
LAVASTOVIGLIE A TRAINO - KORBTRANSPORT-SPÜLMASCHINE	pag. 139
LINEA MECCANICA - MECHANISCHE LINIE	pag. 149
ACCESSORI - ZUBEHÖR	pag. 152
CESTELLI LAVASTOVIGLIE - KÖRBE FÜR GESCHIRRSPÜLER	pag. 156
ACCESSORI PER CAPOT - HAUBEN-ZUBEHÖR	pag. 161

LAVORAZIONE CIBO - LEBENSMITTELVERARBEITUNG pag.165

CUTTER - CUTTER	pag. 166
• Cutter - Cutter - PRATIC	pag. 167
• Cutter - Cutter - ROBOT	pag. 171
• Cutter - Cutter - MAGNUM	pag. 175
• Lavorazioni cutter - Verarbeitung mit Cutter	pag. 179

TAGLIAVERDURE - GEMÜSESCHNEIDER	pag. 180
• Tagliaverdure - Gemüseschneider - COLOSSEO	pag. 181
• Tagliaverdure - Gemüseschneider - CUOCOJET	pag. 185
• Dischi per tagliaverdure - Gemüseschneidscheiben	pag. 190

STENDIPIZZA E MACCHINE PER PASTA FRESCA - TEIGAUSROLLER UND FRISCHTEIGWARENMASCHINEN	pag. 197
• Stendipizza e sfogliatrici - Pizzaroller und Teigausröller und Bögen - SP	pag. 199
• Macchine pasta fresca - Nudelmaschine - MPF	pag. 200
• Lavorazioni macchine per pasta fresca - Verarbeitung mit Frischteigwarenmaschinen - MPF	pag. 201

AFFETTATRICI - AUFSCHNITTMASCHINEN	pag. 202
• Affettatrici professionali a gravità - Profi-Schwerkraftaufschnittmaschinen - TOP	pag. 202

TRITACARNE/GRATTUGIA - FLEISCHWOLF / REIBE	pag. 203
• Tritacarne - Fleischwolf - G • S • TS • E • EU	pag. 203
• Tritacarne/Grattugia - Fleischwolf / Reibe - G • T • AT	pag. 204
• Grattugie - Reiben - G • GF	pag. 206

COMBINATO FRUSTA + MESCOLATORE - KOMBINIRTER SCHNEEBESEN + MIXER	pag. 208
---	----------

FORNI E COTTURA - ÖFEN UND KOCHEN pag.211

FORNI A CONVEZIONE - HEISSLUFTÖFEN	pag. 211
• Forni combinati - Kombidämpfer - TOUCHSCREEN LINE	pag. 212
• Forni combinati - Kombidämpfer - DIGITAL LINE	pag. 214
• Forni combinati - Kombidämpfer - MECHANICAL LINE	pag. 216
• Forni combinati - Kombidämpfer - COMPACT LINE DIGITAL	pag. 218
• Forni combinati - Kombidämpfer - COMPACT LINE MECHANICAL	pag. 220
• Forni combinati - Kombidämpfer - ENTRY LINE DIGITAL	pag. 222
• Accessori per forni a convezione - Zubehör für Heißluftöfen	pag. 224

FRIGGITRICI, FRY TOP E GRIGLIE - FRITTEUSEN, FRITTIERPLATTEN UND GRILLS	pag. 230
• Friggitrici elettriche - Elektrische Fritteusen - FT	pag. 230
• Friggitrici elettriche - Elektrische Fritteusen - FRF	pag. 231
• Friggitrici - Griglia a pietra lavica Fritteuse - Lavasteingrill - FT • S3 • GS	pag. 232
• Fry top elettrici - Elektrische Fry Tops - FTH E • FTR E	pag. 233
• Fry top a gas - Gas-Fry-Tops - FTH G • FTR G	pag. 234

TOSTIERE E PIASTRE DI COTTURA - TOASTER UND KOCHPLATTEN	pag. 235
• Tostiera - Toaster - G • TB	pag. 235
• Piastre di cottura in ghisa - Kochplatten aus Gusseisen - PS • PM • PD	pag. 236

CONSERVAZIONE/REFRIGERAZIONE - KONSERVIERUNG/KÜHLUNG pag.237

REFRIGERATORI E ABBATTITORI - KÜHLER UND SCHOCKFROSTER	pag. 237
• Tavoli refrigerati - Gekühlte Tische - HTRG • HCTR	pag. 238
• Tavoli refrigerati panetteria - Gekühlte Bäckertische - HTRE	pag. 240
• Armadi refrigerati - Kühltruhen - TN • BT	pag. 242
• Banchi pizza - Pizzatheken - TP • TPI	pag. 244
• Sovrastrutture refrigerate - Gekühlte Aufbauten - MPGI • MPRI	pag. 246
• Abbattitori di temperatura - Schockfroster - AS • KD	pag. 248

ALLGEMEINE VERKAUFSBEDINGUNGEN AUSSERHALB ITALIENS

**Diese Preisliste annulliert und ersetzt alle bisherigen Preislisten
Gültig für Bestellungen und Lieferungen bis 31. Dezember 2022**

Lieferung / Warentransport

Die Lieferung der Waren erfolgt auf eigene Gefahr des Kunden. Deshalb haften wir nicht für Schäden an den Waren, die während des Transports entstehen. Eventuelle Reklamationen müssen ausschließlich im Moment der Lieferung/ Übergabe erfolgen, damit eine sofortige Feststellung der Verantwortung (Haftung) erfolgen kann. Die Lieferung der Ware erfolgt immer ab Fabrik. Ex Works - Incoterms 2020.

Aufträge/Bestellungen

Es werden nur schriftliche Bestellungen akzeptiert (E-Mail, Fax, Brief etc.). Um Irrtümer und Missverständnisse zu vermeiden, werden mündliche und/oder telefonische Bestellungen als nicht rechtsgültig erachtet. Nur in Ausnahmefällen können diese akzeptiert werden. Damit sie in diesen Ausnahmefällen rechtsgültig werden, muss ihnen eine Auftragsbestätigung unsererseits folgen, die vom Kunden zur Annahme gekennzeichnet und an unsere Büros zurückgeschickt werden muss.

Lieferung

Die Lieferbedingungen werden in den Auftragsbestätigungen exakt aufgeführt. Für Material, das wir auf Lager haben, beträgt die Lieferfrist nur ein paar Tage.

Verpackung

Im Preis inbegriffen. Standardverpackung: im Karton und auf Palette (falls erforderlich). Für Spezialverpackungen oder Holzkisten wird im Einzelfall ein zu veranschlagender Aufpreis berechnet.

Sonderspannungen

Auf Anfrage. Aufpreise und Mindestmengen: sind von Fall zu Fall festzulegen.

Garantie

Die Garantie gilt ab Rechnungsdatum für 12 Monate und betrifft alle Bestandteile der Geräte und Maschinen, mit Ausnahme der elektrischen Teile. Für alle Produkte, für die die Firma GAM eine längere als die Standardgarantie von 12 Monaten zuerkennt, ist die Garantiedauer auf dem Datenblatt des jeweiligen Produkts angegeben. In jedem Fall sind für alle Bedingungen die in diesem Dokument enthaltenen Angaben maßgebend.

Nicht unter die Garantie fallen alle Teile, die während des Transports, durch schlechte oder falsche Installation oder Wartung, durch unzureichende elektrische Anlagen oder Störungen der elektrischen Anlagen, durch Vorsatz, Fahrlässigkeit oder Unfähigkeit zur Benutzung, durch unbefugte Eingriffe oder sonstige Ursachen, die nicht dem Hersteller zuzurechnen sind, beschädigt wurden.

Die Garantie deckt außerdem auch alle die Fälle nicht ab, in denen das Produkt nicht korrekt behandelt wurde, von nicht autorisierten Personen repariert, gewartet oder gehandhabt wurde, oder mit Nicht-Originalteilen repariert oder ausgestattet wurde.

Außerdem sind von den Garantieleistungen ausgeschlossen: alle Eingriffe im Zusammenhang mit der Installation und dem Anschluss der Geräte an die Stromversorgungsanlagen, sowie die in der Bedienungsanleitung aufgeführten Wartungsarbeiten.

DIE GARANTIE GILT NUR GEGENÜBER DEM ERSTKÄUFER UND SIEHT KEINEN ERSATZ DES GERÄTS VOR.

Während der Garantiezeit verpflichten wir uns, die Teile auszutauschen, deren Mängel nachweislich auf ursprüngliche Material- oder Fabrikationsfehler zurückzuführen sind.

Sie müssen an unsere Geschäftsräume zurückgeschickt werden, und zwar zusammen mit einem ordnungsgemäßen Rücksendedokument, auf dem die Rechnungsnummer und die Matrikelnummer des Geräts vermerkt sein müssen, zu dem das Teil gehört.

ALLGEMEINE VERKAUFSBEDINGUNGEN AUSSERHALB ITALIENS

***Diese Preisliste annulliert und ersetzt alle bisherigen Preislisten
Gültig für Bestellungen und Lieferungen bis 31. Dezember 2022***

Die Rücksendung muss zuvor mit unserem Vertriebsleiter ab-
gesprochen werden. Die Arbeitskosten für den Austausch des Teils
und alle anderen zusätzlichen Kosten sind von den Garantieleistun-
gen ausgeschlossen.

**DER AUSTAUSCH BESTEHT AUSSCHLIESSLICH AUS DEM
KOSTENLOSEN ERSATZ DES TEILS. ENTSCHÄ- DIGUNGS-
UND REGRESSANSPRÜCHE SIND VON DER GARANTIE
AUSGESCHLOSSEN.**

**DIE HERSTELLERFIRMA SIEHT KEINE ARBEITSLEISTUNGEN
ODER KEINEN DIREKTEN KUNDENDIENST BEIM KUNDEN
VOR.**

Für die Regelung von Rechtsstreitigkeiten ist der Gerichtsstand Rimini
(Italien) zuständig.

Bei Reparatur der Maschine in einem von der Herstellerfirma angege-
benen technischen Kundendienstzentren geht das Transportrisiko
zulasten des Kunden. Auch die Transportkosten gehen zulasten des
Kunden. Die im Rahmen dieser Garantie ausgetauschten oder repari-
erten Teile verlängern in keinem Fall die ursprüngliche Garantiezeit
auf das Produkt.

Kundendienst

Zulasten des Händlers/Wiederverkäufers während der gesamten
Garantiezeit. Die Installation und die Einweisung über die korrekte
Verwendung der Maschinen und ihrer Zubehörteile müssen vom
Händler/Wiederverkäufer ausgeführt werden. Die Garantie erlischt,
wenn das Produkt durch unsachgemäßen oder auf jeden Fall nicht
mit den in der Bedienungs- und Wartungsanleitung angegebenen
Hinweisen übereinstimmendem Gebrauch beschädigt oder beein-
trächtigt wurde.

Reklamationen

Reklamationen müssen, um berücksichtigt zu werden, innerhalb von
drei Tagen nach Erhalt der Ware schriftlich an uns erfolgen. Keine
Rücksendung der Ware wird akzeptiert, wenn sie nicht zuvor von uns
schriftlich autorisiert wurde. Die
Kosten für die Rücksendung gehen zulasten des Absenders.

Eigentumsvorbehalt

Es wird ausdrücklich zwischen den Vertragsparteien vereinbart, dass
die verkauften Waren bis zu ihrer vollständigen Bezahlung durch den
Käufer ausschließlich Eigentum des Verkäufers bleiben. Der Verkäufer
hat aufgrund dieses
Eigentumsvorbehalts das Recht auf unverzügliche Rücksendung der
nicht bezahlten Produkte, wobei alle Gebühren und Kosten zulasten
des Käufers gehen.

Zahlungsbedingungen

Die Zahlungsbedingungen sind die jeweils auf der entsprechenden
Auftragsbestätigung oder Rechnung angegebenen. Kosten für
gesetzlich vorgeschriebene Stempelmarken o.ä. gehen zulasten
des Kunden. Es ist nicht erlaubt, Auf- oder Abrundungen, Abzüge
oder Skonti/Rabatte vorzunehmen. Reklamationen bezüglich der
Rechnung geben dem Kunden kein Recht, die Zahlungen auszusetzen
oder zu unterlassen. Auf verspätet bezahlte Beträge wird der geset-
zlich geltende Verzugszinssatz angerechnet.

Gutschriften

Eventuelle Gutschriften werden von der nächsten Rechnung abgezogen.
Die Firma behält sich das Recht zu jeglichen Veränderungen an
ihrer Produktion und Preisliste ohne vorherige Ankündigungspflicht
gegenüber ihren Kunden vor.





ATTREZZATURE PER PIZZA - AUSRÜSTUNG FÜR PIZZA

La pizza è un patrimonio della gastronomia italiana conosciuto ed apprezzato in tutto il mondo. Ma anche l'eccellenza delle attrezzature esclusivamente Made in Italy con cui la pizza viene preparata, come i forni elettrici, le impastatrici e le celle di lievitazione, è importante e determinante per un ottimo risultato finale.

Pizzerie, panetterie, ristoranti, con queste nostre soluzioni per ogni esigenza e dimensione, possono trovare il partner tecnologico giusto per la preparazione dinamica e la cottura di pizze, pane, dolci.

Die Pizza ist ein Erbe der italienischen Gastronomie, das in der ganzen Welt bekannt und beliebt ist. Aber auch die Perfektion der ausschließlich in Italien hergestellten Ausrüstungen, mit denen die Pizza zubereitet wird, wie z. B. Elektrobacköfen, Knetmaschinen und Aufgehzellen, ist wichtig und entscheidend für ein hervorragendes Endergebnis.

Pizzerien, Bäckereien, Restaurants finden mit unseren Lösungen für jeden Bedarf und jede Größe den richtigen technologischen Partner für die dynamische Zubereitung und das Backen von Pizzen, Brot, Kuchen.



FORNI ELETTRICI PER PIZZA

I forni elettrici per pizza di nostra produzione sono il risultato di oltre 35 anni di esperienza sull'utilizzo delle temperature e sulla cottura di pizza, focacce e derivati.

Grazie alle preziose indicazioni che provengono da chi si affida da anni al nostro marchio, il reparto progetti ha realizzato forni per pizza sempre più accurati per quanto riguarda materiali e soluzioni tecniche, e sempre più attenti a quei dettagli che in ogni condizione ne migliorano praticità d'uso e sicurezza.

Le diverse caratteristiche di funzionalità e prestazioni che differenziano le varie linee di forni da noi prodotte permettono a chiunque di trovare il giusto prodotto che risponda alle proprie esigenze.

La maggior parte dei forni da noi prodotti possono essere forniti nella versione TOP, ossia con il rivestimento della totalità della camera (cielo, platea, fianchi, pannello posteriore) con idonee piane refrattarie che, con il loro volano termico, permettono un mantenimento ottimale della temperatura all'interno del vano cottura e una cottura più omogenea. Tutte le piane refrattarie da noi utilizzate per il piano cottura vengono preventivamente trattate con un'operazione di rettifica della parte superficiale. Questo trattamento, oltre a garantire il perfetto allineamento tra le piane, aumenta la rugosità superficiale permettendo una cottura più uniforme.

ELEKTROPIZZAÖFEN

Die Elektropizzaöfen aus unserer Produktion sind das Ergebnis von über 35 Jahren Erfahrung. Unsere Backkammern werden so optimiert, dass die Temperatur und Backzeit für Pizza, Focaccia und ähnliche Produkte beste Resultate bieten.

Dank der wertvollen Hinweise von all jenen, die unserer Marke seit Jahren vertrauen, hat unser Entwicklungsabteilung immer bessere Pizzaöfen geschaffen, insbesondere was die Materialien, Verarbeitung und technischen Lösungen sowie die aufmerksame Beachtung all der kleinen Details betrifft, die sie bedienerfreundlicher und sicherer machen.

Die diversen Funktions- und Leistungsmerkmale, welche die verschiedenen von uns hergestellten Ofenlinien unterscheiden, ermöglichen es jedem, das Produkt zu finden, das seinen Bedürfnissen entspricht. Wir haben besonders auf die verwendeten Materialien geachtet und deshalb werden alle verwendeten Komponenten nach strengen Leistungs- und Qualitätstest und nach Feststellung der Eignung durch unsere Konstrukteure ausgewählt. Die meisten der Öfen aus unserer Herstellung können auch in der TOP-Version hergestellt werden. Die TOP-Version unterscheidet sich darin, dass die gesamte Backkammer (oben, unten, Seiten und Rückseite) mit Schamottsteinen ausgekleidet ist. Durch die Speicherfähigkeit der Schamottsteine kann die Temperatur in der Backkammer gehalten werden und ermöglicht ein gleichmäßigeres Backergebnis. Alle von uns für die Backfläche verwendeten Schamottsteine werden durch Aufrauen der Oberfläche vorbehandelt. Diese Vorbehandlung garantiert nicht nur die Anpassung der Schamottsteine, sondern erhöht auch die Oberflächenrauheit und ermöglicht ein gleichmäßigeres Backen.

KING

Forno elettrico per pizza
Elektro Pizzaöfen

AUSRÜSTUNG FÜR PIZZA



THE ONLY OVEN
IN THE WORLD
THAT BAKES WITH
THE INNOVATIVE

**IWOS™
SYSTEM**

Italian
Wood
Oven
Substitute

KING



Innovativo sistema di cottura

KING è l'unico forno al mondo che cuoce con l'innovativo **IWOS™ System (Italian Wood Oven Substitute)**, che riproduce meccanicamente il movimento circolatorio dell'aria in un forno a legna.

COME FUNZIONA?

L'aria sottostante la pietra refrattaria viene riscaldata dalle resistenze e scorre verso l'alto attraverso una cavità, quindi viene incanalata dentro la camera di cottura direttamente sulle pizze attraverso apposite aperture. La pizza viene cotta da un mix di calore proveniente dalle resistenze e un flusso di aria bollente, **proprio come accade in un forno a legna.**

QUALI SONO I VANTAGGI PER IL PIZZAIOLO?

La circolazione dell'aria rispetto ad un classico forno statico si concretizza in una **pizza più simile a quella fatta in un forno a legna.** King è perciò un forno dedicato a tutti i pizzaioli convinti che la pizza cotta in un forno a legna abbia un sapore migliore ma che non possono, per qualunque motivo, utilizzare questo tipo di forno.

Innovatives Backsystem

Der KING-Ofen ist der einzige auf der Welt, der mit dem **innovativen IWOS™ System (Italian Wood Oven Substitute)** backt, das mechanisch die Luftzirkulation in einem Holzofen rekonstruiert.

WIE FUNKTIONIERT DAS?

Die Luft unter den Schamottsteinen wird durch Heizkörper erhitzt und steigt durch einen Hohlraum nach oben. Von dort wird sie durch entsprechende Öffnungen in die Backkammer direkt auf die Pizzen geleitet. Die Pizza wird also mit einer Mischung aus Wärme von den Heizelementen und einem sehr heißen Luftstrom gebacken, **genauso wie im Holzofen.**

WAS SIND DIE VORTEILE FÜR DEN PIZZABÄCKER?

Die bessere Luftzirkulation als in einem klassischen statischen Ofen sorgt dafür, dass **die Pizza einer im Holzofen gebackenen so ähnlich wie möglich ist.** KING ist also der ideale Ofen für alle Pizzabäcker, die überzeugt sind, dass eine im Holzofen gebackene Pizza besser schmeckt, aber die aus welchem Grund auch immer keinen Holzofen benutzen können.

La pizza come in un forno a legna

INNOVATIVO

- Rivoluzionario sistema di cottura I.W.O.S (Italian Wood Oven Substitute)

PRATICO E ROBUSTO

- Camera di cottura in lamiera alluminata
- struttura esterna (Fianchi, tetto) in lamiera preverniciata.
- Modulare (si possono sovrapporre fino a 3 camere di cottura)

PERFORMANTE

- Indicatore di temperatura • Controllo potenza di cielo e platea • Guaina sigillante per alte temperature per isolare al meglio la porta del forno

INTELLIGENTE

- Possibilità di memorizzare fino a 9 programmi di cottura • Sistema elettronico che indica ed individua eventuali malfunzionamenti • Auto mode per programmare l'orario di accensione automatica • Pulsante economy per risparmiare energia quando non ci sono pizze in cottura

Pizza wie aus dem Holzofen

INNOVATIV

- Revolutionäres Backsystem I.W.O.S (Italian Wood Oven Substitute)

PRAKTISCH UND ROBUST

- Backkammer aus aluminisiertem Metallblech
- Außenstruktur (Seiten, Dach) aus vorlackiertem Blech.
- Modular (es können bis zu 3 Backkammern übereinander angeordnet werden)

LEISTUNGSSTARK

- Temperaturanzeige • Ober- und Unterhitzecontrolanzeige • Dichtung für hohe Temperaturen zum optimalen Isolieren der Ofentür

SMART

- Speichermöglichkeit von bis zu 9 Backprogrammen
- Elektronisches System zur Anzeige und Erkennung von Störungen • Auto Mode zum Programmieren der Uhrzeit der automatischen Einschaltung • Economy-Knopf zum Energiesparen, wenn keine Pizzen zum Backen im Ofen sind.

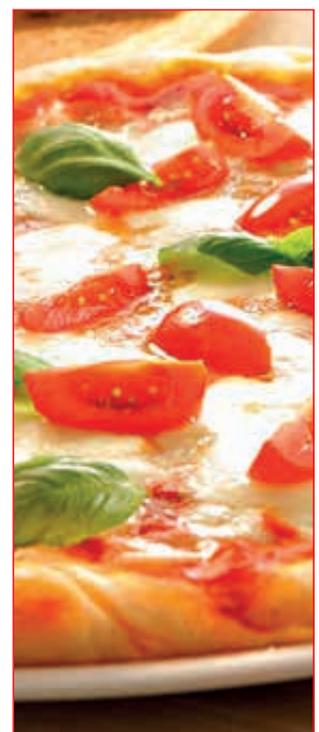


La linea KING è disponibile anche nella versione TOP

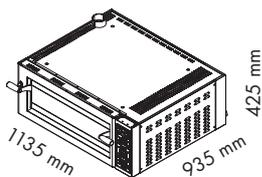
Oltre alla piana di cottura, tutte le altre superfici della camera sono rivestite dalla piana refrattaria. Grazie al rivestimento in refrattario il risultato di cottura è migliore, la temperatura viene mantenuta meglio, e il consumo notevolmente ridotto.

Die KING-Serie ist auch in der Ausführung TOP lieferbar.

Außer der Backfläche sind bei dieser Ausführung auch alle anderen Flächen der Backkammer mit Schamottstein ausgekleidet. Dank der Schamottauskleidung wird das Backergebnis verbessert, da die Backtemperatur besser gehalten und der Verbrauch deutlich reduziert werden kann.



KING 4



Dim. con manico e cavo
Maße mit Griff und Kabel
1135 x 1140 x 425 mm

n. pizze
Anzahl Pizzen
Ø 34 cm



400 Volt AC 3/N/PE
230 Volt AC 1/N/PE
5,6 kW



60 - 500 °C

€ 6.600,00

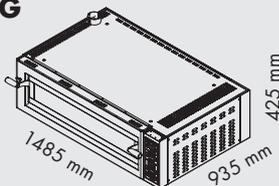


167 kg
TOP 182 kg

versione TOP
TOP Ausführung
€ 6.800,00

Misure interne camera LxPxH
Innenmaße der Backkammer BxTxH
700 x 700 x 155 mm

KING 6G



Dim. con manico e cavo
Maße mit Griff und Kabel
1485 x 1140 x 425 mm

n. pizze
Anzahl Pizzen
Ø 34 cm



400 Volt AC 3/N/PE
230 Volt AC 1/N/PE
10,4 kW



60 - 500 °C

€ 7.400,00

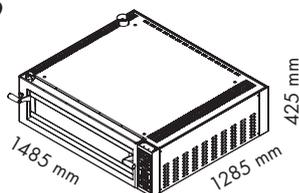


192 kg
TOP 217 kg

versione TOP
TOP Ausführung
€ 7.600,00

Misure interne camera LxPxH
Innenmaße der Backkammer BxTxH
1050 x 700 x 155 mm

KING 9



Dim. con manico e cavo
Maße mit Griff und Kabel
1485 x 1490 x 425 mm

n. pizze
Anzahl Pizzen
Ø 34 cm



400 Volt AC 3/N/PE
230 Volt AC 1/N/PE
15,6 kW



60 - 500 °C

€ 8.600,00



265 kg
TOP 296 kg

versione TOP
TOP Ausführung
€ 8.850,00

Misure interne camera LxPxH
Innenmaße der Backkammer BxTxH
1050 x 1050 x 155 mm

KING 4

KING 6G

KING 9

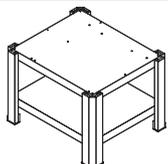
Fianchi esterni e tetto in acciaio inox
Außenseiten und Dach aus
rostfreiem Stahl

€ 300,00

€ 300,00

€ 300,00

Piedistalli
inox
Untergestelle
Edelstahl



1120x920x1165 mm (x 1 module) - Kg 82
€ 2.100,00
1120x920x965 mm (x 2 module) - Kg 72
€ 1.950,00
1120x920x565 mm (x 3 module) - Kg 62
€ 1.750,00

1470x920x1165 mm (x 1 module) - Kg 98
€ 2.250,00
1470x920x965 mm (x 2 module) - Kg 88
€ 2.100,00
1470x920x565 mm (x 3 module) - Kg 78
€ 1.900,00

1470x1270x1165 mm (x 1 module) - Kg 118
€ 2.650,00
1470x1270x965 mm (x 2 module) - Kg 108
€ 2.450,00
1470x1270x565 mm (x 3 module) - Kg 98
€ 2.100,00

Kit portateglie (opzionale)
Optionaler
Backblechständer-Kit
non disponibile per piedistallo H 565
Nicht verfügbar für Untergestell H 565

per 12 teglie
für 12 backbleche
€ 390,00

per 12 teglie
für 12 backbleche
€ 390,00

per 12 teglie
für 12 backbleche
€ 390,00

Piano estraibile per piedistallo
Ausziehtisch für Untergestell
non disponibile per piedistallo H 565
Nicht verfügbar für Untergestell H 565

€ 560,00

€ 600,00

€ 600,00

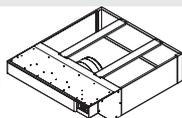
Cappa neutra
Neutrale Haube

1135x1035x80 mm
€ 500,00

1485x1035x80 mm
€ 650,00

1485x1385x80 mm
€ 950,00

Cappa aspirante
Abzugshaube
705 mc/h - 0,11 kW
230 Volt AC 1/N/PE

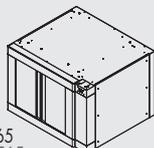


1135x1300x352 mm - 40 kg
€ 1.830,00

1485x1300x352 mm - 62 kg
€ 1.890,00

1485x1650x352 mm - 77 kg
€ 1.960,00

Cella di lievitazione
Gärzelle
230 Volt
AC 1/N/PE
20-60 °C



Misure LxPxH Maße BxTxH
720x820x610 mm
800 W - 36 Kg
€ 2.080,00

Misure LxPxH Maße BxTxH
720x820x610 mm
800 W - 36 Kg
€ 2.080,00

Misure LxPxH Maße BxTxH
720x820x610 mm
800 W - 36 Kg
€ 2.080,00

La cella di lievitazione non sostituisce il piedistallo ma è un modulo da inserire nel vano inferiore del piedistallo stesso.
Die Aufgähzelle ersetzt nicht den Sockel, sondern ist ein Modul, das in das untere Fach des Sockels selbst eingesetzt wird.

AZZURRO BAKERY

Forno elettrico per pane
Elektro Ofen für Pizza und Brot



AZZURRO BAKERY 2 AZZURRO BAKERY 3



PER PANETTERIA FÜR BROT

Disponibile solo
con apertura verso l'alto
Nur mit Öffnung
nach oben lieferbar

400°C

teglie
60x40
Backbleche

energia
-30%
Leistung

La qualità GAM International ideale per il piccolo panificio o per il ristorante

Azzurro Bakery è **ideale per il piccolo panificio o per il ristorante** che vuole produrre il proprio **pane, croissant, biscotti** e molto altro.

Azzurro Bakery ha un grande spessore di isolamento e nella versione a tre teglie è dotato di due porte di diverse dimensioni che permettono di lavorare con un notevole risparmio energetico. La piana è di serie in acciaio inox bugnato o su richiesta in pietra refrattaria.

Monta uno spruzzatore di acqua e resistenze dedicate che permettono di dare vapore diretto in camera di cottura.

Azzurro Bakery è modulare, permette perciò che vengano sovrapposte più unità.

Die Qualität von GAM International - ideal für kleine Bäckereien und Gastronomie

„Azzurro Bakery“ ist **ideal für Bäckereien oder Gastronomien** welche ihr eigenes **Brot, Croissants, Kekse und vieles mehr** herstellen möchten.

Azzurro Bakery hat eine große Isolierstärke und ist in der Drei-Blech-Version mit zwei unterschiedlich großen Türen ausgestattet, die energiesparendes Arbeiten ermöglichen. Die Bodenplatte ist standardmäßig aus rostfreiem Quaderstahl oder auf Wunsch aus feuerfestem Stein gefertigt.

Er verfügt über einen Wasserzerstäuber und spezielle Heizelemente, die den Dampf direkt in den Garraum leiten.

Azzurro Bakery ist modular aufgebaut, sodass mehrere Einheiten gestapelt werden können.



PRATICO E ROBUSTO

- Camera di cottura in acciaio inox
 - struttura esterna (Fianchi, tetto) in lamiera preverniciata.

PRAKTISCH UND ROBUST

- Garraum aus rostfreiem Stahl
- Außenstruktur (Seiten, Dach) aus vorlackiertem Blech

PERFORMANTE

- Display per stabilire la durata di vaporizzazione dell'acqua • Comoda ed ampia impugnatura ergonomica rotante che asseconda il movimento del polso • Indicatore di temperatura • Controllo potenza di cielo e platea

INTELLIGENT

- Digitale Anzeige zur Einstellung der Dauer des Wasserdampfes • Komfortabler und breiter ergonomischer Drehgriff der Ofentür zur Unterstützung des Handgelenks • Digitale Temperaturanzeige • Kontrollierbare Ober- und Unterhitze



RISPARMIO ENERGETICO

- 8 cm di isolamento che reduce al minimo la dispersione di calore • Doppio vetro che sigilla il calore • Guarnizione di tenuta per alte temperature per isolare la porta • Pulsante economy per risparmiare energia quando il forno non è in uso

ENERGIESPAREND

- 8 cm Isolierung, welche den Wärmeverlust auf ein Minimum reduziert • Doppelverglasung der Türen für optimale Hitzespeicherung • Starke Rahmendichtungen, um hohe Temperaturen zu isolieren • Economy-Funktion zur Energieeinsparung bei Nicht-Benutzung des Ofens

IDEALE PER PANETTERIA

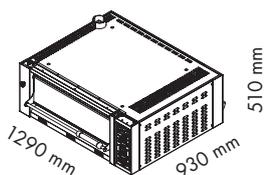
- Altezza interna camera 25 cm • Sistema di vaporizzazione dell'acqua incluso nel prezzo
- Piana in acciaio o su richiesta in refrattario
- Possibilità di memorizzare fino a 9 programmi di cottura • Auto mode per programmare l'orario di accensione automatica

INTELLIGENT

- Nutzhöhe Backkammer 25 cm • Diffusionssystem von Wasserdampf im Preis inbegriffen • Ausziehtisch im Untergestell mit eingebaut • Boden in Edelstahl oder feuerfest auf Anfrage • Speicherung von bis zu 9 Backprogrammen möglich • Auto-Modus zum Programmieren der Einschaltzeit



AZZURRO BAKERY 2



Dim. con manico e cavo
Maße mit Griff und Kabel
1290 x 1100 x 430 mm

n. 2 teglie
n. 2 Backbleche
60 x 40 cm



400 Volt AC 3/N/PE
230 Volt AC 1/N/PE
6,0 kW
Misure interne camera LxPxH
Innenmaße der Backkammer BxTxH
835 x 615 x h=250 mm

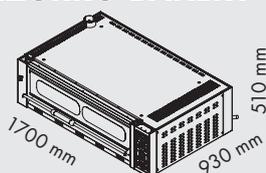
60 - 400 °C



175 kg

€ 7.900,00

AZZURRO BAKERY 3



Dim. con manico e cavo
Maße mit Griff und Kabel
1700 x 1100 x 430 mm

n. 3 teglie
n. 3 Backbleche
60 x 40 cm



400 Volt AC 3/N/PE
230 Volt AC 1/N/PE
9,0 kW
Misure interne camera LxPxH
Innenmaße der Backkammer BxTxH
1250 x 615 x h=250 mm

60 - 400 °C



215 kg

€ 9.500,00

AZZURRO BAKERY 2

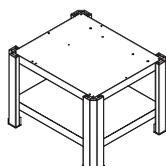
AZZURRO BAKERY 3

Fianchi esterni e tetto in acciaio inox
Außenseiten und Dach aus rostfreiem Stahl

€ 300,00

€ 300,00

Piedistalli
inox
Untergestelle
Edelstahl



Misure LxPxH Maße BxTxH
1280x920x1165 mm (x 1 module) - Kg 98
€ 2.200,00
1280x920x965 mm (x 2 module) - Kg 88
€ 2.000,00
1280x920x565 mm (x 3 module) - Kg 78
€ 1.900,00

Misure LxPxH Maße BxTxH
1690x920x1165 mm (x 1 module) - Kg 118
€ 2.700,00
1690x920x965 mm (x 2 module) - Kg 108
€ 2.650,00
1690x920x565 mm (x 3 module) - Kg 98
€ 2.400,00

Kit portateglie
(opzionale)
Optionaler
Backblechständer-Kit

per 12 teglie
für 12 Backbleche
€ 390,00

per 12 teglie
für 12 Backbleche
€ 390,00

Piano estraibile
per piedistallo
Ausziehtisch
für Untergestell

€ 550,00

€ 650,00

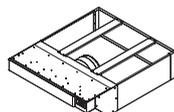
Cappa neutra
Neutrale Haube

1290x1030x80 mm
€ 600,00

1700x1030x80 mm
€ 750,00

Cappa aspirante
Abzugshaube

705 mc/h
0,11 kW
230 Volt AC 1/N/PE

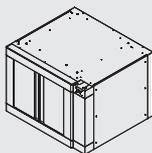


1290 x 1290 x h=350 mm - 69 Kg
€ 1.960,00

1700 x 1290 x h=350 mm - 77 Kg
€ 2.080,00

Cella di lievitazione
Gärzelle

230 Volt
AC 1/N/PE
20-60 °C



Misure LxPxH Maße BxTxH
720x820x610 mm
800 W - 36 Kg
€ 2.080,00

Misure LxPxH Maße BxTxH
720x820x610 mm
800 W - 36 Kg
€ 2.080,00

non disponibile per piedistallo a H 565
not available for stand H565

La cella di lievitazione non sostituisce il piedistallo ma è un modulo da inserire nel vano inferiore del piedistallo stesso.
Die Aufghezelle ersetzt nicht den Sockel, sondern ist ein Modul, das in das untere Fach des Sockels selbst eingesetzt wird.

AZZURRO TRAY

Forno elettrico per pizza in teglia
Elektrobackofen für Pizza im Blech

AUSRÜSTUNG FÜR PIZZA



AZZURRO TRAY 2

AZZURRO TRAY 3



PER PIZZA IN TEGLIA FÜR BEHÄLTERPIZZA

Disponibile solo
con apertura verso l'alto

Nur mit Öffnung
nach oben lieferbar

400°C

teglie
60x40
Backbleche

energia
-30%
Leistung

La qualità GAM International per cuocere ogni tipo di impasto

Azzurro Tray è pensato specificatamente per la produzione in **teglie 60x40**, è perciò ideale per la **realizzazione di pizze, focaccia in teglia e molto altro**. La piana è di serie in acciaio inox bugnato o su richiesta in pietra refrattaria.

Azzurro Tray è stato progettato per il **risparmio energetico**. Ha un grande spessore di isolamento e nella versione a tre teglie è dotato di due porte, che permettono di lavorare con la minima dispersione di calore.

Azzurro Tray è **modulare**, permette perciò che vengano sovrapposte più camere. Può essere abbinato ad Azzurro Bakery.

Die Qualität von GAM International - zum Backen jeder Art von Teig

Der Ofen „Azzurro Tray“ wurde speziell für die Produktion **in Blechen von 60x40 cm**, entwickelt und ist daher prädestiniert **für die Herstellung von Pizzen, Blech-Focaccia und vielem mehr**. Die Bodenplatte ist standardmäßig aus rostfreiem Quaderstahl oder auf Wunsch aus feuerfestem Stein gefertigt.

Der „Azzurro Tray“ wurde speziell **energiesparend entwickelt**. Durch seine starke Isolierung und in der Version mit drei Blechen ist er mit zwei Türen ausgestattet, welche nur einen minimalen Wärmeverlust zulassen.

Azzurro Tray ist **modular** aufgebaut, sodass mehrere Kammern übereinander angeordnet werden können. Kann mit Azzurro Bakery kombiniert werden.



RISPARMIO ENERGETICO

- 8 cm di isolamento che riduce al minimo la dispersione di calore
- Doppio vetro che sigilla il calore
- Guarnizione di tenuta per alte temperature per isolare la porta
- Pulsante economy per risparmiare energia quando il forno non è in uso

ENERGIESPAREND

- 8 cm Isolierung, welche den Wärmeverlust auf ein Minimum reduziert
- Doppelverglasung der Türen für optimale Hitzespeicherung
- Starke Rahmendichtungen, um hohe Temperaturen zu isolieren
- Economy-Funktion zur Energieeinsparung bei Nicht-Benutzung des Ofens

INTELLIGENTE

- Possibilità di memorizzare fino a 9 programmi di cottura
- Sistema elettronico che indica ed individua eventuali malfunzionamenti
- Auto mode per programmare l'orario di accensione automatica

INTELLIGENT

- Speicherung von bis zu 9 Backprogrammen möglich
- Elektronisches System zur Anzeige und Erkennung von Störungen
- Auto-Modus zum Programmieren der Einschaltzeit

PRATICO E ROBUSTO

- Camera di cottura in acciaio inox
 - struttura esterna (Fianchi, tetto) in lamiera preverniciata.

PRAKTISCH UND ROBUST

- Garraum aus rostfreiem Stahl
- Außenstruktur (Seiten, Dach) aus vorlackiertem Blech.

PERFORMANTE

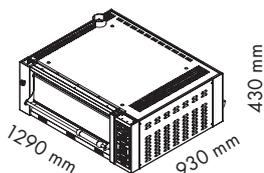
- Altezza interna camera 18 cm
- Comoda ed ampia impugnatura ergonomica rotante che asseconda il movimento del polso
 - Indicatore di temperatura
- Controllo potenza di cielo e platea

EXCELLENT PERFORMANCE

- Höhe der Innenkammer 18 cm
- Komfortabler und breiter ergonomischer Drehgriff zur Unterstützung des Handgelenks
 - Temperaturanzeige
- Kontrolle der Himmel- und Bodenleistung

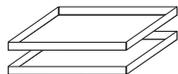


AZZURRO TRAY 2



Dim. con manico e cavo
Maße mit Griff und Kabel
1290 x 1100 x 430 mm

n. 2 teglie
n. 2 Backbl
60 x 40 cm



 400 Volt AC 3/N/PE
230 Volt AC 1/N/PE
6,0 kW
Misure interne camera LxPxH
Innenmaße der Backkammer BxTxH
835 x 615 x h=180 mm

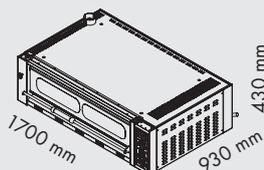
 60 - 400 °C



165 kg

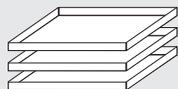
€ 6.000,00

AZZURRO TRAY 3



Dim. con manico e cavo
Maße mit Griff und Kabel
1700 x 1100 x 430 mm

n. 3 teglie
n. 3 Backbleche
60 x 40 cm



 400 Volt AC 3/N/PE
230 Volt AC 1/N/PE
9,0 kW
Misure interne camera LxPxH
Innenmaße der Backkammer BxTxH
1250 x 615 x h=180 mm

 60 - 400 °C



205 kg

€ 7.400,00

AZZURRO TRAY 2

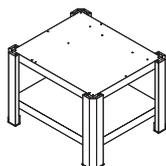
AZZURRO TRAY 3

Fianchi esterni e tetto in acciaio inox
Außenseiten und Dach aus rostfreiem Stahl

€ 300,00

€ 300,00

Piedistalli
inox
Untergestelle
Edelstahl



Misure LxPxH Maße BxTxH
1280x920x1165 mm (x 1 module) - Kg 98
€ 2.200,00
1280x920x965 mm (x 2 module) - Kg 88
€ 2.000,00
1280x920x565 mm (x 3 module) - Kg 78
€ 1.900,00

Misure LxPxH Maße BxTxH
1690x920x1165 mm (x 1 module) - Kg 118
€ 2.700,00
1690x920x965 mm (x 2 module) - Kg 108
€ 2.650,00
1690x920x565 mm (x 3 module) - Kg 98
€ 2.400,00

Kit portateglie
(opzionale)
Optionaler
Backblechständer-Kit

per 12 teglie
für 12 Backbleche
€ 390,00

per 12 teglie
für 12 Backbleche
€ 390,00

Piano estraibile
per piedistallo
Ausziehtisch
für Untergestell

€ 550,00

€ 650,00

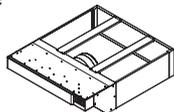
Cappa neutra
Neutrale Haube

1290x1030x80 mm
€ 600,00

1700x1030x80 mm
€ 750,00

Cappa aspirante
Abzugshaube

705 mc/h
0,11 kW
230 Volt AC 1/N/PE

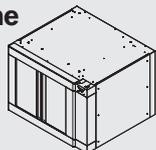


1290 x 1290 x h=350 mm - 69 Kg
€ 1.960,00

1700 x 1290 x h=350 mm - 77 Kg
€ 2.080,00

Cella di lievitazione
Gärzelle

230 Volt
AC 1/N/PE
20-60 °C



non disponibile per piedistallo a H 565
Nicht verfügbar für Untergestell H 565

Misure LxPxH Maße BxTxH
720x820x610 mm
800 W - 36 Kg
€ 2.080,00

Misure LxPxH Maße BxTxH
720x820x610 mm
800 W - 36 Kg
€ 2.080,00

La cella di lievitazione non sostituisce il piedistallo ma è un modulo da inserire nel vano inferiore del piedistallo stesso.
Die Aufgähzelle ersetzt nicht den Sockel, sondern ist ein Modul, das in das untere Fach des Sockels selbst eingesetzt wird.

AZZURRO

Forno elettrico per pizza
Elektro Pizzaöfen

AUSRÜSTUNG FÜR PIZZA



AZZURRO

AUSRÜSTUNG FÜR PIZZA



460°C

pizze
4-6-9
Pizzen

energia
-30%
Leistung

Un grande forno per un piccolo spazio

Azzurro è il forno per pizza **ideale per il pizzaiolo che ha un locale di dimensioni ridotte**. L'apertura verso l'alto (a richiesta) permette di lavorare con pale corte e il piedistallo del forno è fornito di un robusto tavolo scorrevole che funge da piano di lavoro supplementare. Inoltre, il forno è isolato con uno **strato di ben 8 cm di spessore**, che donano prestazioni superiori al forno e un **concreto risparmio energetico**.

Der große Ofen für kleine Räume

Der AZZURRO ist der **perfekte Pizzaofen für Pizzabäcker, die nur sehr wenig Platz im Lokal zur Verfügung haben**. Durch die Öffnung der Tür nach oben (auf Wunsch) ist es möglich, auch mit kurzen Schaufeln zu arbeiten. Das Untergestell des Ofens verfügt über einen stabilen herausziehbaren Tisch, der als zusätzliche Arbeitsfläche genutzt werden kann. Darüber hinaus verfügt der Ofen **über eine 8 cm dicke Isolierung**, durch die keine Hitze verschwendet und **Energie eingespart** wird.

RISPARMIO ENERGETICO

- 8 cm di isolamento che riduce al minimo la dispersione di calore
- Doppio vetro che sigilla il calore
- Guarnizione di tenuta per alte temperature per isolare la porta
- Camera di cottura ad altezza ridotta per riscaldare rapidamente e ridurre lo spreco di energia quando la porta è aperta
- Pulsante economy per risparmiare energia quando non ci sono pizze in cottura

INTELLIGENTE

- Disponibile a richiesta con apertura verso l'alto (utile per spazi ristretti) o verso il basso (tradizionale)
- Possibilità di memorizzare fino a 9 programmi di cottura
- Sistema elettronico che indica ed individua eventuali malfunzionamenti
- Auto mode per programmare l'orario di accensione automatica
- Modulare (si possono sovrapporre fino a 3 camere di cottura)

PRATICO E ROBUSTO

- Camera di cottura in lamiera alluminata
- struttura esterna (Fianchi, tetto) in lamiera preverniciata.

PERFORMANTE

- Raggiunge velocemente la temperatura di lavoro, raggiunge 300°C in meno di 30 minuti e 460° in meno di 50 minuti
- Comoda ed ampia impugnatura ergonomica rotante che asseconda il movimento del polso
- Indicatore di temperatura
- Controllo potenza di cielo e platea



HAUPTMERKMALE ENERGIESPAREND

- 8 cm dicke Isolierschicht, die den Wärmeverlust auf ein Minimum reduziert
- Doppelverglasung, die die Hitze in der Kammer hält
- Spezialdichtung für hohe Temperaturen zum Abdichten der Tür
- Backkammer mit geringer Höhe zum schnellen Aufheizen und Verringern der Energieverschwendung bei geöffneter Tür
- Economy-Knopf zum Energiesparen, wenn keine Pizzen zum Backen im Ofen sind.

INTELLIGENT

- Auf Wunsch mit Öffnung nach oben lieferbar (praktisch für Räume mit wenig Platz) oder mit Öffnung nach unten (traditionell)
- Speichermöglichkeit von bis zu 9 Backprogrammen
- Elektronisches System zur Anzeige und Erkennung von Störungen
- Auto-Mode zum Programmieren der Uhrzeit der automatischen Einschaltung
- Modular (es können bis zu 3 Backkammern übereinander angeordnet werden)

PRAKTISCH UND ROBUST

- Backkammer aus aluminisiertem Metallblech
- Außenstruktur (Seiten, Dach) aus vorlackiertem Blech.

LEISTUNGSTARK

- Schnelles Erreichen der Arbeitstemperatur - erreicht 300 °C in weniger als 30 Minuten und 460 °C in weniger als 50 Minuten
- Bequeme und ergonomische Drehgriffkonstruktion, die die Bewegung des Handgelenks unterstützt
- Temperaturanzeige
- Ober- und Unterhitze-Kontrollanzeige
- Doppelbeleuchtung in jeder Backkammer



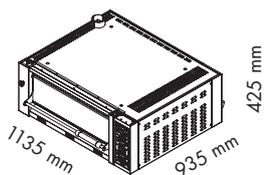
La linea AZZURRO è disponibile anche nella versione TOP

Oltre alla piana di cottura, tutte le altre superfici della camera sono rivestite dalla piana refrattaria. Grazie al rivestimento in refrattario il risultato di cottura è migliore, la temperatura viene mantenuta meglio, e il consumo notevolmente ridotto.

Die AZZURRO-Serie ist auch in der Ausführung TOP lieferbar.

Außer der Backfläche sind bei dieser Ausführung auch alle anderen Flächen der Backkammer mit Schamottstein ausgekleidet. Dank der Schamottauskleidung wird das Backergebnis verbessert, da die Backtemperatur besser gehalten und der Verbrauch deutlich reduziert werden kann.

AZZURRO 4



Dim. con manico e cavo
Maße mit Griff und Kabel
1135 x 1090 x 425 mm

n. pizze
Anzahl Pizzen
Ø 34 cm



400 Volt AC 3/N/PE
230 Volt AC 1/N/PE
5,6 kW



60 - 460 °C

€ 6.000,00

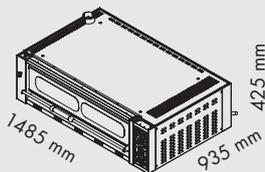


167 kg
TOP 182 kg

Versione TOP
TOP Ausführung
€ 6.200,00

Misure interne camera LxPxH
Innenmaße der Backkammer BxTxH
700 x 700 x 155 mm

AZZURRO 6



Dim. con manico e cavo
Maße mit Griff und Kabel
1485 x 1090 x 425 mm

n. pizze
Anzahl Pizzen
Ø 34 cm



400 Volt AC 3/N/PE
230 Volt AC 1/N/PE
10,4 kW



60 - 460 °C

€ 6.600,00

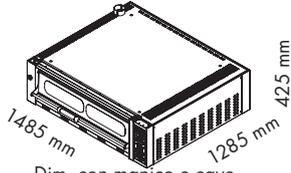


192 kg
TOP 217 kg

Versione TOP
TOP Ausführung
€ 6.900,00

Misure interne camera LxPxH
Innenmaße der Backkammer BxTxH
1050 x 700 x 155 mm

AZZURRO 9



Dim. con manico e cavo
Maße mit Griff und Kabel
1485 x 1440 x 425 mm

n. pizze
Anzahl Pizzen
Ø 34 cm



400 Volt AC 3/N/PE
230 Volt AC 1/N/PE
15,6 kW



60 - 460 °C

€ 7.700,00



265 kg
TOP 296 kg

Versione TOP
TOP Ausführung
€ 8.200,00

Misure interne camera LxPxH
Innenmaße der Backkammer BxTxH
1050 x 1050 x 155 mm

AZZURRO 4

AZZURRO 6

AZZURRO 9

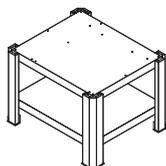
Fianchi esterni e tetto in acciaio inox
Außenseiten und Dach aus rostfreiem Stahl

€ 300,00

€ 300,00

€ 300,00

Piedistalli
inox



1120x920x1165 mm (x 1 module) - Kg 82

€ 2.100,00

1470x920x1165 mm (x 1 module) - Kg 98

€ 2.250,00

1470x1270x1165 mm (x 1 module) - Kg 118

€ 2.650,00

1120x920x965 mm (x 2 module) - Kg 72

€ 1.950,00

1470x920x965 mm (x 2 module) - Kg 88

€ 2.100,00

1470x1270x965 mm (x 2 module) - Kg 108

€ 2.450,00

1120x920x565 mm (x 3 module) - Kg 62

€ 1.750,00

1470x920x565 mm (x 3 module) - Kg 78

€ 1.900,00

1470x1270x565 mm (x 3 module) - Kg 98

€ 2.100,00

Kit portateglie (opzionale)
Optionaler Backblechständer-Kit

non disponibile per piedistallo H 565
Nicht verfügbar für Untergestell H 565

per 12 teglie
für 12 Backbleche

€ 390,00

per 12 teglie
für 12 Backbleche

€ 390,00

per 12 teglie
für 12 Backbleche

€ 390,00

Piano estraibile
per piedistallo

Ausziehtisch für Untergestell

non disponibile per piedistallo H 565
Nicht verfügbar für Untergestell H 565

€ 560,00

€ 600,00

€ 600,00

Cappa neutra
Neutrale Haube

1135x1035x80 mm

€ 500,00

1485x1035x80 mm

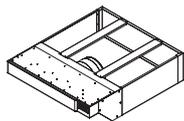
€ 650,00

1485x1385x80 mm

€ 950,00

Cappa aspirante
Abzugshaube

705 mc/h
0,11 kW
230 Volt AC 1/N/PE



1135x1300x352 mm - 40 kg

€ 1.830,00

1485x1300x352 mm - 62 kg

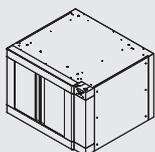
€ 1.890,00

1485x1650x352 mm - 77 kg

€ 1.960,00

Cella di lievitazione
Gärzelle

230 Volt
AC 1/N/PE
20-60 °C



Misure LxPxH Maße BxTxH

720x820x610 mm

800 W - 36 Kg

€ 2.080,00

Misure LxPxH Maße BxTxH

720x820x610 mm

800 W - 36 Kg

€ 2.080,00

Misure LxPxH Maße BxTxH

720x820x610 mm

800 W - 36 Kg

€ 2.080,00

La cella di lievitazione non sostituisce il piedistallo ma è un modulo da inserire nel vano inferiore del piedistallo stesso.
Die Aufgähzelle ersetzt nicht den Sockel, sondern ist ein Modul, das in das untere Fach des Sockels selbst eingesetzt wird.

ME

Forno elettrico per pizza
Elektro Pizzaöfen

AUSRÜSTUNG FÜR PIZZA



ME



420°C

pizze
4-6-9
Pizzen

elettronico
elektronisch

Un classico forno elettronico di qualità

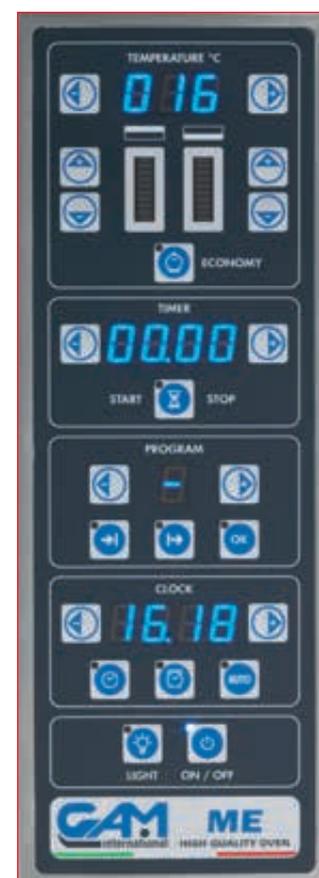
Il forno pizza ME è un forno digitale **altamente performante, economico, facile da usare, a risparmio energetico e sicuro.**

Il forno è **perfettamente isolato e facile da pulire.**

Der klassische elektronische Qualitäts-Pizzaofen

Der Pizzaofen der Serie ME ist ein äußerst **leistungsstarker, preisgünstiger, bedienerfreundlicher, energiesparender und sicherer digitaler Ofen.**

Dank seiner **perfekten Isolierung ist er sicher, einfach zu benutzen und zu reinigen.**



pannello comandi
elettronico

Bedienfeld

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

- Elettronico
- Pannello frontale in acciaio inox
- Camera in lamiera alluminata
- Struttura esterna (Fianchi, tetto) in lamiera preverniciata
- Modulare (si possono sovrapporre fino a 3 camere di cottura)
- Possibilità di memorizzare fino a 9 programmi di cottura
- Porta rimovibile per facilitare la pulizia
- Guaina sigillante per alte temperature per isolare al meglio la porta del forno
- Funzione economy per risparmiare energia quando non ci sono pizze in cottura
- Porta in doppio vetro per evitare scottature
- Controllo temperatura cielo e platea
- Timer e segnalatore acustico
- Indicatore di temperatura
- Pietra refrattaria rettificata
- Scarico fumi regolabile
- Auto mode per programmare l'orario di accensione automatica

La linea ME è disponibile anche nella versione TOP

Oltre alla piana di cottura, tutte le altre superfici della camera sono rivestite dalla piana refrattaria. Grazie al rivestimento in refrattario il risultato di cottura è migliore, la temperatura viene mantenuta meglio, e il consumo notevolmente ridotto.

Die ME-Serie ist auch in der Ausführung TOP lieferbar

Außer der Backfläche sind bei dieser Ausführung auch alle anderen Flächen der Backkammer mit Schamottstein ausgekleidet.

Dank der Schamottauskleidung wird das Backergebnis verbessert, da die Backtemperatur besser gehalten und der Verbrauch deutlich reduziert werden kann.

HAUPTMERKMALE

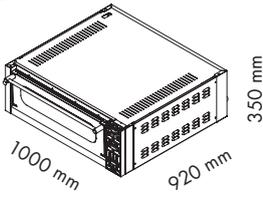
- Elektronisch
- Frontblende aus Edelstahl
- Backkammer aus aluminisiertem Metallblech
- Außenstruktur (Seiten, Dach) aus vorlackiertem Blech
- Modular (es können bis zu 3 Backkammern übereinander angeordnet werden)
- Speichermöglichkeit von bis zu 9 Backprogrammen
- Abnehmbare Tür zur leichteren Reinigung
- Dichtung für hohe Temperaturen zum optimalen Isolieren der Ofentür
- Glasfaserisolierung
- Economy-Knopf zum Energiesparen, wenn keine Pizzen zum Backen im Ofen sind.
- Doppelverglaste Türen zum Vermeiden von Verbrennungen
- Ober- und Unterhitzekontrollanzeige
- Timer mit akustischem Signal
- Temperaturanzeige
- Geschliffene Schamottsteine
- Regulierbarer Rauchabzug
- Auto-Mode zum Programmieren der Uhrzeit der automatischen Einschaltung



Forni elettrici - Elektro Pizzaöfen

AUSRÜSTUNG FÜR PIZZA

ME4



Dim. con manico e cavo
Maße mit Griff und Kabel
1000 x 990 x 350 mm

n. pizze
Anzahl Pizzen
Ø 34 cm



400 Volt AC 3/N/PE
230 Volt AC 1/N/PE
4,8 kW



60 - 420 °C

€ 3.700,00

Misure interne / Innenmaße / LxPxH
700 x 700 x 145 mm

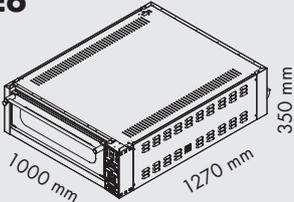


Versione TOP / TOP Ausführung / LxPxH
670 x 685 x 145 mm

73 kg
TOP 91 kg

versione TOP
TOP Ausführung
€ 4.000,00

ME6



Dim. con manico e cavo
Maße mit Griff und Kabel
1000 x 1340 x 350 mm

n. pizze
Anzahl Pizzen
Ø 34 cm



400 Volt AC 3/N/PE
230 Volt AC 1/N/PE
7,2 kW



60 - 420 °C

€ 4.100,00

Misure interne / Innenmaße LxPxH
700 x 1050 x 145 mm

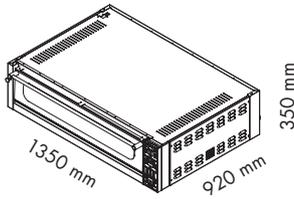


Versione TOP / TOP Ausführung LxPxH
670 x 1035 x 145 mm

102 kg
TOP 127 kg

versione TOP
TOP Ausführung
€ 4.600,00

ME6G



Dim. con manico e cavo
Maße mit Griff und Kabel
1350 x 990 x 350 mm

n. pizze
Anzahl Pizzen
Ø 34 cm



400 Volt AC 3/N/PE
230 Volt AC 1/N/PE
8,8 kW



60 - 420 °C

€ 4.600,00

Misure interne / Innenmaße LxPxH
1050 x 700 x 145 mm

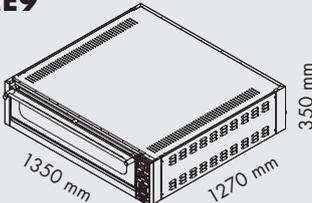


Versione TOP / TOP Ausführung LxPxH
1020 x 685 x 145 mm

110 kg
TOP 134 kg

versione TOP
TOP Ausführung
€ 4.800,00

ME9



Dim. con manico e cavo
Maße mit Griff und Kabel
1350 x 1340 x 350 mm

n. pizze
Anzahl Pizzen
Ø 34 cm



400 Volt AC 3/N/PE
230 Volt AC 1/N/PE
13,2 kW



60 - 420 °C

€ 5.300,00

Misure interne / Innenmaße LxPxH
1050 x 1050 x 145 mm



Versione TOP / TOP Ausführung LxPxH
1020 x 1035 x 145 mm

136 kg
TOP 172 kg

versione TOP
TOP Ausführung
€ 5.870,00

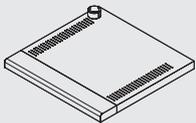
ME4

ME6

ME6G

ME9

Cappa neutra Neutrale Haube



Misure LxPxH
Maße BxTxH
1000 x 976 x 70 mm
€ 490,00

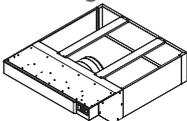
Misure LxPxH
Maße BxTxH
1000 x 1326 x 70 mm
€ 550,00

Misure LxPxH
Maße BxTxH
1350 x 976 x 70 mm
€ 550,00

Misure LxPxH
Maße BxTxH
1350 x 1326 x 70 mm
€ 640,00

Cappa aspirante Abzugshaube

230 Volt
AC 1/N/PE
0,051 kW
218 mc/h



Misure LxPxH
Maße BxTxH
1000 x 1210 x 270 mm
29 kg
€ 1.710,00

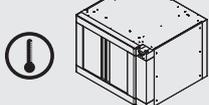
Misure LxPxH
Maße BxTxH
1000 x 1560 x 270 mm
31 kg
€ 1.770,00

Misure LxPxH
Maße BxTxH
1350 x 1210 x 270 mm
32 kg
€ 1.830,00

Misure LxPxH
Maße BxTxH
1350 x 1560 x 270 mm
36 kg
€ 1.960,00

Cella di lievitazione Gärzelle

230 Volt
AC 1/N/PE
20-60 °C



Misure LxPxH
Maße BxTxH
720x820x610 mm
800 W - 36 kg
€ 2.080,00

Misure LxPxH
Maße BxTxH
720x820x610 mm
800 W - 36 kg
€ 2.080,00

Misure LxPxH
Maße BxTxH
720x820x610 mm
800 W - 36 kg
€ 2.080,00

Misure LxPxH
Maße BxTxH
720x820x610 mm
800 W - 36 kg
€ 2.080,00

Piedistalli/Untergestell
pag. 65

La cella di lievitazione non sostituisce il piedistallo ma è un modulo da inserire nel vano inferiore del piedistallo stesso.
Die Aufgärzelle ersetzt nicht den Sockel, sondern ist ein Modul, das in das untere Fach des Sockels selbst eingesetzt wird.

M

Forno elettrico per pizza
Elektro Pizzaöfen



M



450°C

pizze
4-6-9
Pizzen

Forno per pizza elettromeccanico di qualità

Il forno M è un forno elettromeccanico **altamente performante, economico, facile da usare, a risparmio energetico e sicuro.**

Il forno è **perfettamente isolato e facile da pulire.**

Elektromechanischer Qualitäts-Pizzaofen

Bei unserer Ofenserie „M“ handelt es sich um einen **hochleistungsfähigen, bedienerfreundlichen, energiesparenden und sicheren elektromechanischen Pizzaofen.**

Perfekten Isolierung ist er sicher, einfach zu benutzen und zu reinigen.



disponibile anche con cappa aspirante
Auch mit Abzugshaube lieferbar

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

- Elettromeccanico
- Pannello frontale in acciaio inox
- Camera in lamiera alluminata
- Struttura esterna (Fianchi, tetto) in lamiera preverniciata
- Modulare (si possono sovrapporre fino a 3 camere di cottura)
- Porta rimovibile per facilitare la pulizia
- Guaina sigillante per alte temperature per isolare al meglio la porta del forno
- Porta in doppio vetro per evitare scottature
- Pietra refrattaria rettificata
- Scarico fumi regolabile
- Interruttore generale di accensione

HAUPTMERKMALE

- Mechanisch
- Frontblende aus Edelstahl
- Backkammer aus aluminisiertem Metallblech
- Außenstruktur (Seiten, Dach) aus vorlackiertem Blech
- Modular (es können bis zu 3 Backkammern übereinander angeordnet werden)
- Abnehmbare Tür zur leichteren Reinigung
- Dichtung für hohe Temperaturen zum optimalen Isolieren der Ofentür
- Glasfaserisolierung
- Doppelverglaste Tür zum Vermeiden von Verbrennungen
- Geschliffene Schamottsteine
- Regelbarer Dampfabzug
- Hauptschalter zum Einschalten



La linea M è disponibile anche nella versione TOP

Oltre alla piana di cottura, tutte le altre superfici della camera sono rivestite dalla piana refrattaria. Grazie al rivestimento in refrattario il risultato di cottura è migliore, la temperatura viene mantenuta meglio, e il consumo è notevolmente ridotto.

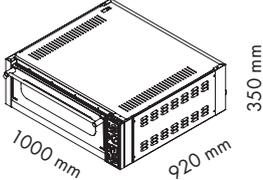
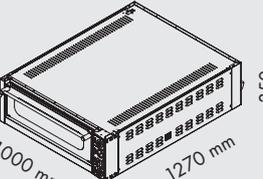
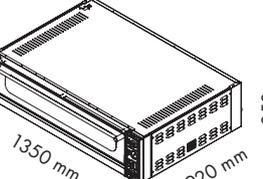
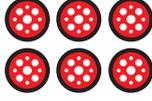
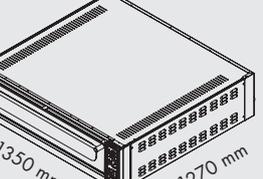
Die M-Serie ist auch in der Ausführung TOP lieferbar.

Außer der Backfläche sind bei dieser Ausführung auch alle anderen Flächen der Backkammer mit Schamottstein ausgekleidet. Dank der Schamottauskleidung wird das Backergebnis verbessert, da die Backtemperatur besser gehalten und der Verbrauch deutlich reduziert werden kann.



Forni elettrici - Elektro Pizzaöfen

AUSRÜSTUNG FÜR PIZZA

<p>M4</p>  <p>1000 mm 920 mm 350 mm</p> <p>Dim. con manico e cavo Maße mit Griff und Kabel 1000 x 990 x 350 mm</p>	<p>n. pizze Anzahl Pizzen Ø 34 cm</p> 	<p></p> <p>400 Volt AC 3/N/PE 230 Volt AC 1/N/PE 4,8 kW</p> <p>Misure interne / Innenmaße LxPxH 700 x 700 x 145 mm</p> <p>Versione TOP / TOP Ausführung LxPxH 670 x 685 x 145 mm</p>	<p></p> <p>60 - 450 °C</p> <p></p> <p>73 kg TOP 91 kg</p>	<p>€ 2.350,00</p> <p>versione TOP TOP Ausführung € 2.800,00</p>
<p>M6</p>  <p>1000 mm 1270 mm 350 mm</p> <p>Dim. con manico e cavo Maße mit Griff und Kabel 1000 x 1340 x 350 mm</p>	<p>n. pizze Anzahl Pizzen Ø 34 cm</p> 	<p></p> <p>400 Volt AC 3/N/PE 230 Volt AC 1/N/PE 7,2 kW</p> <p>Misure interne / Innenmaße LxPxH 700 x 1050 x 145 mm</p> <p>Versione TOP / TOP Ausführung LxPxH 670 x 1035 x 145 mm</p>	<p></p> <p>60 - 450 °C</p> <p></p> <p>102 kg TOP 127 kg</p>	<p>€ 2.800,00</p> <p>versione TOP TOP Ausführung € 3.300,00</p>
<p>M6G</p>  <p>1350 mm 920 mm 350 mm</p> <p>Dim. con manico e cavo Maße mit Griff und Kabel 1350 x 990 x 350 mm</p>	<p>n. pizze Anzahl Pizzen Ø 34 cm</p> 	<p></p> <p>400 Volt AC 3/N/PE 230 Volt AC 1/N/PE 8,8 kW</p> <p>Misure interne / Innenmaße LxPxH 1050 x 700 x 145 mm</p> <p>Versione TOP / TOP Ausführung LxPxH 1020 x 685 x 145 mm</p>	<p></p> <p>60 - 450 °C</p> <p></p> <p>110 kg TOP 134 kg</p>	<p>€ 3.180,00</p> <p>versione TOP TOP Ausführung € 3.700,00</p>
<p>M9</p>  <p>1350 mm 1270 mm 350 mm</p> <p>Dim. con manico e cavo Maße mit Griff und Kabel 1350 x 1340 x 350 mm</p>	<p>n. pizze Anzahl Pizzen Ø 34 cm</p> 	<p></p> <p>400 Volt AC 3/N/PE 230 Volt AC 1/N/PE 13,2 kW</p> <p>Misure interne / Innenmaße LxPxH 1050 x 1050 x 145 mm</p> <p>Versione TOP / TOP Ausführung LxPxH 1020 x 1035 x 145 mm</p>	<p></p> <p>60 - 450 °C</p> <p></p> <p>136 kg TOP 172 kg</p>	<p>€ 4.050,00</p> <p>versione TOP TOP Ausführung € 4.900,00</p>

	M4	M6	M6G	M9
Cappa neutra Neutrale Haube	Misure LxPxH Maße BxTxH 1000 x 976 x 70 mm € 490,00	Misure LxPxH Maße BxTxH 1000 x 1326 x 70 mm € 550,00	Misure LxPxH Maße BxTxH 1350 x 976 x 70 mm € 550,00	Misure LxPxH Maße BxTxH 1350 x 1326 x 70 mm € 640,00
Cappa aspirante Abzugshaube 230 Volt AC 1/N/PE 0,051 kW 218 mc /h	Misure LxPxH Maße BxTxH 1000 x 1210 x 270 mm 29 kg € 1.710,00	Misure LxPxH Maße BxTxH 1000 x 1560 x 270 mm 31 kg € 1.770,00	Misure LxPxH Maße BxTxH 1350 x 1210 x 270 mm 32 kg € 1.830,00	Misure LxPxH Maße BxTxH 1350 x 1560 x 270 mm 36 kg € 1.960,00
Cella di lievitazione Gärzelle 230 Volt AC 1/N/PE 20-60 °C	Misure LxPxH Maße BxTxH 720x820x610 mm 800 W - 36 kg € 2.080,00	Misure LxPxH Maße BxTxH 720x820x610 mm 800 W - 36 kg € 2.080,00	Misure LxPxH Maße BxTxH 720x820x610 mm 800 W - 36 kg € 2.080,00	Misure LxPxH Maße BxTxH 720x820x610 mm 800 W - 36 kg € 2.080,00

Piedistalli / Untergestell pag. 65

La cella di lievitazione non sostituisce il piedistallo ma è un modulo da inserire nel vano inferiore del piedistallo stesso.
Die Aufgehelle ersetzt nicht den Sockel, sondern ist ein Modul, das in das untere Fach des Sockels selbst eingesetzt wird.

MD

Forno elettrico per pizza
Elektro Pizzaöfen

AUSRÜSTUNG FÜR PIZZA



MD



450°C

pizze
4-12
Pizzen

Forno per pizza elettromeccanico di qualità

Il forno MD è un forno elettromeccanico **altamente performante, facile da usare, a risparmio energetico e sicuro**. Il forno ha la camera di cottura in lamiera alluminata ed è **perfettamente isolato e facile da pulire**. La struttura esterna (fianchi, tetto) è realizzata in lamiera preverniciata. Disponibile nelle sole **versioni monoblocco a una o due camere**.

Elektromechanischer Qualitäts-Pizzaofen

Bei unserer Ofenserie „MD“ handelt es sich um einen **hochleistungsfähigen, bedienerfreundlichen, energiesparenden und sicheren elektromechanischen Pizzaofen**. Diese Ofen hat die Backkammer aus **aluminisiertem Metallblech** und **danke perfekter Isolierung ist er sicher, einfach zu benutzen und zu reinigen**.

Das Gehäuse (Seiten, Dach) ist aus vorlackiertem Blech. Nur in den Monoblock-Ausführungen **mit einer oder zwei Backkammern lieferbar**.

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

- Elettromeccanico
- La struttura esterna (fianchi, tetto) è realizzata in lamiera preverniciata
- Camere di cottura in lamiera alluminata
- Disponibile nelle sole versioni monoblocco
- Porta rimovibile per facilitare la pulizia
- Guaina sigillante per alte temperature per isolare al meglio la porta del forno
- Porta a doppio vetro con copertura in acciaio inox
- Pietra refrattaria rettificata
- Apertura e chiusura dell'uscita fumi meccanica
- Interruttore generale di accensione

HAUPTMERKMALE

- Elektromechanisch
- Außenstruktur (Seiten, Dach) aus vorlackiertem Blech
- Backkammer aus aluminisiertem Metallblech
- Nur in der Monoblock-Ausführung lieferbar
- Abnehmbare Tür zur leichteren Reinigung
- Dichtung für hohe Temperaturen zum optimalen Isolieren der Ofentür
- Glasfaserisolierung
- Doppelverglaste Tür mit Edelstahlblende
- Geschliffene Schamottsteine
- Mechanischer Dampfzug zum Öffnen und Schließen
- Hauptschalter zum Einschalten



La linea MD è disponibile anche nella versione TOP
Oltre alla piana di cottura, tutte le altre superfici della camera sono rivestite dalla piana refrattaria. Grazie al rivestimento in refrattario il risultato di cottura è migliore, la temperatura viene mantenuta meglio, e il consumo notevolmente ridotto.

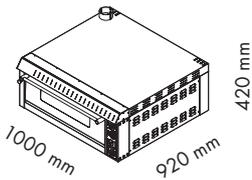
Die MD-Serie ist auch in der Ausführung TOP lieferbar.

Außer der Backfläche sind bei dieser Ausführung auch alle anderen Flächen der Backkammer mit Schamottstein ausgekleidet. Dank der Schamottauskleidung wird das Backergebnis verbessert, da die Backtemperatur besser gehalten und der Verbrauch deutlich reduziert werden kann.



scarico fumi regolabile
Regelbarer Dampfzug

MD4



Dim. con manico e cavo
Maße mit Griff und Kabel
1000 x 990 x 420 mm

n. pizze
Anzahl Pizzen
Ø 34 cm



400 Volt AC 3/N/PE
230 Volt AC 1/N/PE
4,8 kW



60 - 450 °C

€ 2.450,00

Misure interne / Innenmaße LxPxH
700 x 700 x 145 mm

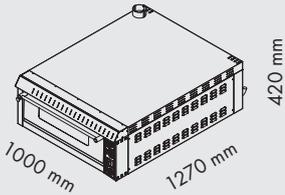


Versione TOP / TOP Ausführung LxPxH
670 x 685 x 145 mm

80 kg
TOP 98 kg

versione TOP
TOP Ausführung
€ 2.800,00

MD6



Dim. con manico e cavo
Maße mit Griff und Kabel
1000 x 1340 x 420 mm

n. pizze
Anzahl Pizzen
Ø 34 cm



400 Volt AC 3/N/PE
230 Volt AC 1/N/PE
7,2 kW



60 - 450 °C

€ 2.950,00

Misure interne / Innenmaße LxPxH
700 x 1050 x 145 mm

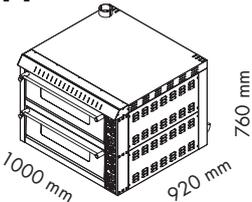


Versione TOP / TOP Ausführung LxPxH
670 x 1035 x 145 mm

102 kg
TOP 127 kg

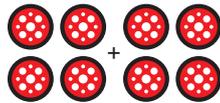
versione TOP
TOP Ausführung
€ 3.670,00

MD44



Dim. con manico e cavo
Maße mit Griff und Kabel
1000 x 990 x 760 mm

n. pizze
Anzahl Pizzen
Ø 34 cm



400 Volt AC 3/N/PE
230 Volt AC 1/N/PE
9,6 kW



60 - 450 °C

€ 4.280,00

Misure interne / Innenmaße LxPxH
700 x 700 x 145 mm

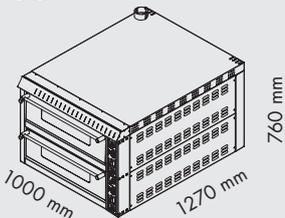


Versione TOP / TOP Ausführung LxPxH
670 x 685 x 145 mm

142 kg
TOP 178 kg

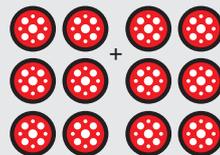
versione TOP
TOP Ausführung
€ 5.000,00

MD66



Dim. con manico e cavo
Maße mit Griff und Kabel
1000 x 1340 x 760 mm

n. pizze
Anzahl Pizzen
Ø 34 cm



400 Volt AC 3/N/PE
230 Volt AC 1/N/PE
14,4 kW



60 - 450 °C

€ 5.130,00

Misure interne / Innenmaße LxPxH
700 x 1050 x 145 mm



Versione TOP / TOP Ausführung LxPxH
670 x 1035 x 145 mm

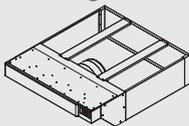
193 kg
TOP 243 kg

versione TOP
TOP Ausführung
€ 6.100,00

MD4

Cappa aspirante Abzugshaube

230 Volt
AC 1/N/PE
0,051 kW
218 mc /h



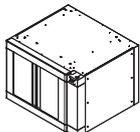
Misure LxPxH
Maße BxTxH
1000 x 1210 x 270 mm
29 kg

€ 1.710,00

MD6

Cella di lievitazione Gärzelle

230 Volt
AC 1/N/PE
20-60 °C



Misure LxPxH
Maße BxTxH
720x820x610 mm
800 W - 36 Kg

€ 2.080,00

Misure LxPxH
Maße BxTxH
1000 x 1560 x 270 mm
31 kg

€ 1.770,00

Misure LxPxH
Maße BxTxH
720x820x610 mm
800 W - 36 Kg

€ 2.080,00

Piedistalli / Untergestell
pag. 65

La cella di lievitazione non sostituisce il piedistallo ma è un modulo da inserire nel vano inferiore del piedistallo stesso.
Die Aufgehzele ersetzt nicht den Sockel, sondern ist ein Modul, das in das untere Fach des Sockels selbst eingesetzt wird.

SB

Forno elettrico per pizza
Elektro Pizzaöfen

AUSRÜSTUNG FÜR PIZZA



SB



AUSRÜSTUNG FÜR PIZZA

450°C

pizze
4-18
Pizzen

Forno per pizza elettromeccanico

Il forno SB è essenziale, robusto, semplice e intuitivo da utilizzare. Vanta un ottimo rapporto qualità-prezzo.

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

- Elettromeccanico
- La struttura esterna (fianchi, tetto) è realizzata in lamiera preverniciata
- Camere di cottura in lamiera alluminata
- Disponibile nelle sole versioni monoblocco
- Porta rimovibile per facilitare la pulizia
- Porta in acciaio inox
- Pietra refrattaria rettificata
- Apertura e chiusura dell'uscita fumi meccanica

Elektromechanischer Qualitäts-Pizzaofen

The SB oven is essential, robust, simple and easy to use. A great value for money

HAUPTMERKMALE

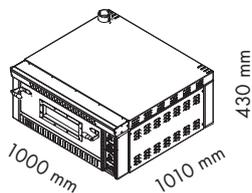
- Elektromechanisch
- Außenstruktur (Seiten, Dach) aus vorlackiertem Blech
- Backkammer aus aluminisiertem Metallblech
- Nur in der Monoblock-Ausführung lieferbar
- Abnehmbare Tür zur leichteren Reinigung
- Glasfaserisolierung
- Tür aus Edelstahl
- Geschliffene Schamottsteine
- Mechanischer Dampfzug zum Öffnen und Schließen

La linea SB è disponibile anche nella versione TOP
Oltre alla piana di cottura, tutte le altre superfici della camera sono rivestite dalla piana refrattaria. Grazie al rivestimento in refrattario il risultato di cottura è migliore, la temperatura viene mantenuta meglio, e il consumo notevolmente ridotto.

Die SB-Serie ist auch in der Ausführung TOP lieferbar.
Außer der Backfläche sind bei dieser Ausführung auch alle anderen Flächen der Backkammer mit Schamottstein ausgekleidet. Dank der Schamottauskleidung wird das Backergebnis verbessert, da die Backtemperatur besser gehalten und der Verbrauch deutlich reduziert werden kann.



SB4



Dim. con manico e cavo
Maße mit Griff und Kabel
1000 x 1100 x 430 mm

n. pizze
Anzahl Pizzen
Ø 34 cm



400 Volt AC 3/N/PE
230 Volt AC 1/N/PE
4,8 kW



60 - 450 °C

€ 2.100,00

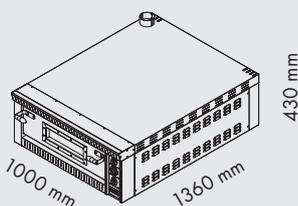
Misure interne camera LxPxH
Innenmaße der Backkammer BxTxH
700 x 700 x 145 mm
Versione TOP / TOP Ausführung LxPxH
670 x 685 x 145 mm



80 kg
TOP 98 kg

versione TOP
TOP Ausführung
€ 2.380,00

SB6



Dim. con manico e cavo
Maße mit Griff und Kabel
1000 x 1450 x 430 mm

n. pizze
Anzahl Pizzen
Ø 34 cm



400 Volt AC 3/N/PE
230 Volt AC 1/N/PE
7,2 kW



60 - 450 °C

€ 2.690,00

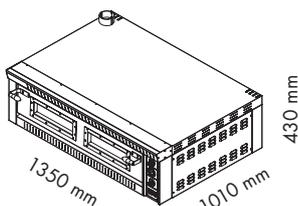
Misure interne camera LxPxH
Innenmaße der Backkammer BxTxH
700 x 1050 x 145 mm
Versione TOP / TOP Ausführung LxPxH
670 x 1035 x 145 mm



97 kg
TOP 122 kg

versione TOP
TOP Ausführung
€ 3.060,00

SB6G



Dim. con manico e cavo
Maße mit Griff und Kabel
1350 x 1100 x 430 mm

n. pizze
Anzahl Pizzen
Ø 34 cm



400 Volt AC 3/N/PE
230 Volt AC 1/N/PE
8,8 kW



60 - 450 °C

€ 2.930,00

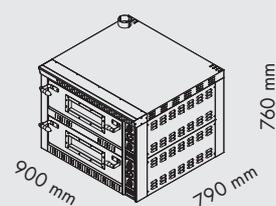
Misure interne camera LxPxH
Innenmaße der Backkammer BxTxH
1050 x 700 x 145 mm
Versione TOP / TOP Ausführung LxPxH
1020 x 685 x 145 mm



115 kg
TOP 139 kg

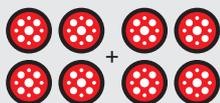
versione TOP
TOP Ausführung
€ 3.400,00

SBD44



Dim. con manico e cavo
Maße mit Griff und Kabel
900 x 880 x 760 mm

n. pizze
Anzahl Pizzen
Ø 30 cm



400 Volt AC 3/N/PE
230 Volt AC 1/N/PE
8,8 kW



60 - 450 °C

€ 4.150,00

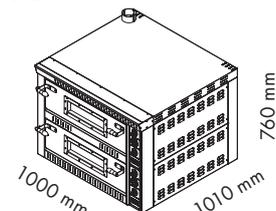
Misure interne camera LxPxH
Innenmaße der Backkammer BxTxH
620 x 620 x 145 mm
Versione TOP / TOP Ausführung LxPxH
600 x 605 x 145 mm



134 kg
TOP 160 kg

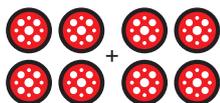
versione TOP
TOP Ausführung
€ 4.520,00

SB44



Dim. con manico e cavo
Maße mit Griff und Kabel
1000 x 1100 x 760 mm

n. pizze
Anzahl Pizzen
Ø 34 cm



400 Volt AC 3/N/PE
230 Volt AC 1/N/PE
9,6 kW



60 - 450 °C

€ 3.540,00

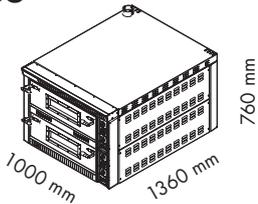
Misure interne camera LxPxH
Innenmaße der Backkammer BxTxH
700 x 700 x 145 mm
Versione TOP / TOP Ausführung LxPxH
670 x 685 x 145 mm



160 kg
TOP 186 kg

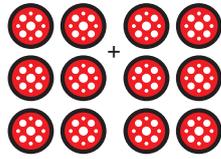
versione TOP
TOP Ausführung
€ 4.280,00

SB66



Dim. con manico e cavo
Maße mit Griff und Kabel
1000 x 1450 x 760 mm

n. pizze
Anzahl Pizzen
Ø 34 cm



400 Volt AC 3/N/PE
230 Volt AC 1/N/PE
14,4 kW



60 - 450 °C

€ 4.700,00

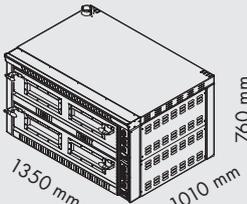


196 kg
TOP 294 kg

versione TOP
TOP Ausführung
€ 5.500,00

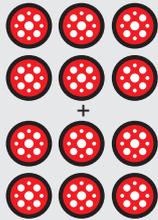
Misure interne camera LxPxH
Innenmaße der Backkammer BxTxH
700 x 1050 x 145 mm
Versione TOP / TOP Ausführung LxPxH
670 x 1035 x 145 mm

SB66G



Dim. con manico e cavo
Maße mit Griff und Kabel
1350 x 1100 x 430 mm

n. pizze
Anzahl Pizzen
Ø 34 cm



400 Volt AC 3/N/PE
230 Volt AC 1/N/PE
17,6 kW



60 - 450 °C

€ 5.000,00

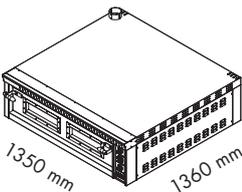


210 kg
TOP 256 kg

versione TOP
TOP Ausführung
€ 5.870,00

Misure interne camera LxPxH
Innenmaße der Backkammer BxTxH
1050 x 700 x 145 mm
Versione TOP / TOP Ausführung LxPxH
1020 x 685 x 145 mm

SB9



Dim. con manico e cavo
Maße mit Griff und Kabel
1350 x 1450 x 430 mm

n. pizze
Anzahl Pizzen
Ø 34 cm



400 Volt AC 3/N/PE
230 Volt AC 1/N/PE
13,2 kW



60 - 450 °C

€ 3.670,00

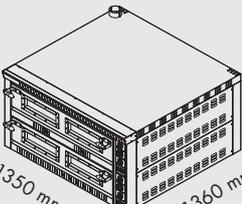


121 kg
TOP 156 kg

versione TOP
TOP Ausführung
€ 4.400,00

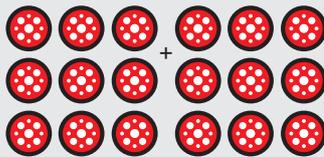
Misure interne camera LxPxH
Innenmaße der Backkammer BxTxH
1050 x 1050 x 145 mm
Versione TOP / TOP Ausführung LxPxH
1020 x 1035 x 145 mm

SB99



Dim. con manico e cavo
Maße mit Griff und Kabel
1350 x 1450 x 760 mm

n. pizze
Anzahl Pizzen
Ø 34 cm



400 Volt AC 3/N/PE
26,4 kW



60 - 450 °C



309 kg
TOP 375 kg

€ 6.350,00

versione TOP
TOP Ausführung
€ 7.950,00

Misure interne camera LxPxH
Innenmaße der Backkammer BxTxH
1050 x 1050 x 145 mm
Versione TOP / TOP Ausführung LxPxH
1020 x 1035 x 145 mm

SB4 SB44

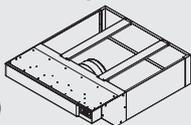
SB6 SB66

SB6G SB66G

SB9 SB99

Cappa aspirante Abzugshaube

230 Volt
AC 1/N/PE
0,051 kW
218 mc /h



Misure LxPxH
Maße BxTxH
1000 x 1210 x 270 mm
29 kg

€ 1.710,00

Misure LxPxH
Maße BxTxH
1000 x 1560 x 270 mm
31 kg

€ 1.770,00

Misure LxPxH
Maße BxTxH
1350 x 1210 x 270 mm
32 kg

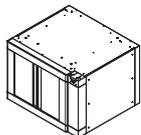
€ 1.830,00

Misure LxPxH
Maße BxTxH
1350 x 1560 x 270 mm
36 kg

€ 1.960,00

Cella di lievitazione Gärzelle

230 Volt
AC 1/N/PE
20-60 °C



Misure LxPxH
Maße BxTxH
720x820x610 mm
800 W - 36 kg

€ 2.080,00

Misure LxPxH
Maße BxTxH
720x820x610 mm
800 W - 36 kg

€ 2.080,00

Misure LxPxH
Maße BxTxH
720x820x610 mm
800 W - 36 kg

€ 2.080,00

Misure LxPxH
Maße BxTxH
720x820x610 mm
800 W - 36 kg

€ 2.080,00

Piedistalli / Untergestell
pag. 65

La cella di lievitazione non sostituisce il piedistallo ma è un modulo da inserire nel vano inferiore del piedistallo stesso.
Die Aufgezelle ersetzt nicht den Sockel, sondern ist ein Modul, das in das untere Fach des Sockels selbst eingesetzt wird.



NO GLUTINE

La nostra azienda, grazie alle preziose indicazioni che provengono da chi si affida da anni al nostro marchio, è sempre più attenta alla ricerca di nuovi materiali e soluzioni tecniche. Per quei locali che pur con poco spazio a disposizione vogliono dare un servizio completo alla propria clientela, GAM ha realizzato una linea "no glutine" con un tavolo di preparazione in acciaio inox e dei fornelli professionali di piccole dimensioni ma molto performanti.

Linee guide per una PIZZERIA:

In deposito: stoccare materie prime senza glutine su scaffali, armadi e/o pensili dedicati ed identificati.

Condimenti: per evitare contaminazioni con le farine tradizionali, gli ingredienti utilizzati per il condimento della pizza senza glutine devono essere di uso esclusivo e l'area adibita alla preparazione della pizza deve essere protetta. Non prelevare gli ingredienti dal banco produzione/condimento della pizza tradizionale. Per ridurre ulteriormente i pericoli di contaminazione, si suggerisce l'utilizzo di farina senza glutine per lo spolvero per tutte le pizze, anche quelle tradizionali.

Forno: consigliamo un forno dedicato esclusivamente alla cottura delle pizze senza glutine. I forni di nostra produzione **MD1**, si adattano perfettamente alla cottura "no glutine". Le ridotte dimensioni di ingombro permettono, pur con poco spazio a disposizione, di realizzare un'apposita area per la preparazione e la cottura delle pizze "no glutine".

GLUTENFREI

Dank der wertvollen Hinweise all jener, die unserer Marke seit Jahren vertrauen, versucht unsere Firma durch die Erforschung von neuen Materialien und technischen Lösungen den Bedürfnissen unserer Kunden immer besser gerecht zu werden.

Für die Lokale, die zwar nicht viel Platz haben aber ihren Kunden einen umfassenden Service bieten wollen, hat GAM die „Glutenfrei“-Linie geschaffen, die aus einem Arbeitstisch aus Edelstahl und kleinen aber sehr leistungsstarken professionellen Öfen besteht.

Leitfaden für PIZZERIEN:

Im Lager: Glutenfreie Rohstoffe getrennt in eigens dafür vorbehaltenen und als solche gekennzeichneten Regalen oder Schränken aufbewahren.

Zutaten und Beläge: Zur Vermeidung von Kontamination mit traditionellem Mehl dürfen die Zutaten zum Belegen der glutenfreien Pizzen ausschließlich für diese verwendet werden und der für ihre Zubereitung vorgesehene Bereich muss geschützt sein. Die Zutaten dürfen nicht einfach vom Arbeitstisch für die Herstellung der traditionellen Pizza geholt werden. Zur weiteren Reduzierung der Kontaminationsgefahr wird die Verwendung von glutenfreiem Mehl zum Einstäuben der Arbeitsfläche für alle Pizzen (auch die traditionellen) empfohlen.

Arbeitstisch: Es darf nicht derselbe Arbeitstisch wie der für die Zubereitung der traditionellen Pizza benutzt werden. GAM hat zu diesem Zweck einen transportablen Pizzatisch geschaffen, der vollständig aus Edelstahl AISI 304 und für die Verwendung mit Lebensmitteln geeignet ist. Er ist 1000 x 700 mm groß und verfügt über eine um 341 mm von der Arbeitsplatte erhöhte Ablagefläche mit den Abmessungen 1000 x 226 mm zum Abstellen der Behälter mit den Zutaten zum Belegen.

Ofen: Wir empfehlen einen eigenen Ofen, der ausschließlich für das Backen von glutenfreien Pizzen benutzt wird. Unsere Ofenserien **MD1** sind für das Backen von glutenfreien Pizzen perfekt geeignet. Dank ihres geringen Platzbedarfs (585x540 mm) lässt sich so auch in Lokalen mit wenig Platz ein Extra-Bereich für die Zubereitung und das Backen von glutenfreien Pizzen schaffen.

SUN

Forno elettrico per pizza
Elektro Pizzaöfen



- **MODELLO CONSIGLIATO PER IL "NO GLUTINE"**
- **EMPFOHLENES MODELL FÜR „GLUTENFREIE“ ZUBEREITUNG**

SUN



1 pizza
oppure
1 teglia

1 pizza
or
1 Backbleche

Un piccolo forno semplice e funzionale

Il forno SUN è un piccolo forno meccanico altamente performante che è economico, facile da usare, a risparmio energetico e sicuro. Il forno è perfettamente isolato e semplice da pulire. Dotato di porta in vetro e luce interna, è ideale per coloro a cui occorre monitorare con attenzione la cottura del cibo all'interno.

SUN è dotato di una apertura interna di 12 cm di altezza, che lo rende **ideale per tutti coloro i quali hanno necessità di cuocere o riscaldare velocemente qualunque tipo di cibo senza occupare troppo spazio o assorbire troppa corrente**. SUN è uno strumento prezioso e versatile in qualunque cucina.

Ein kleiner, einfacher und funktioneller Backofen

SUN ist ein kleiner, leistungsstarker mechanischer Backofen, der wirtschaftlich, einfach zu bedienen, energiesparend und sicher ist. Der Ofen ist perfekt isoliert und leicht zu reinigen. Ausgestattet mit einer Glastür und einer Innenbeleuchtung ist er ideal für diejenigen, die das Garen der Speisen im Inneren sorgfältig überwachen müssen.

SUN hat eine Innenöffnung von 12 cm und ist damit ideal für alle, die schnell und ohne großen Platzbedarf oder hohe Stromaufnahme Speisen aller Art zubereiten oder aufwärmen möchten. SUN ist ein wertvolles und vielseitiges Werkzeug in jeder Küche.

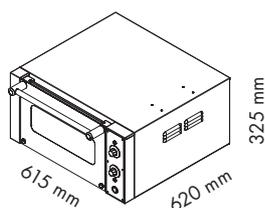
CARATTERISTICHE PRINCIPALI

- Camera di cottura in lamiera alluminata
- Struttura esterna (Fianchi, tetto) in lamiera preverniciata.
- Elevata altezza interna
- Meccanico
- Porta a triplo vetro per evitare scottature e monitorare il cibo in cottura
- Luce interna
- Raggiunge 500°C ➔ Versatile
- Raggiunge 350°C in meno di 20 minuti ➔ Veloce
- Doppio termostato con cielo e platea indipendenti
- Porta rimovibile per facilitare la pulizia
- Pietra refrattaria rettificata

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

- Backkammer aus aluminisiertem Metallblech
- Außenstruktur (Seiten, Dach) aus vorlackiertem Blech.
- Hohe Innenhöhe
- Mechanisch
- Dreifach verglaste Tür zum Schutz vor Verbrennungen und zur Überwachung des Garguts
- Innenbeleuchtung
- Erreicht 500°C ➔ Vielseitig
- Erreicht 350°C in weniger als 20 Minuten ➔ Schnell
- Doppelter Thermostat mit unabhängigem Himmel und Boden
- Abnehmbare Tür für einfache Reinigung
- Geschliffener feuerfester Stein

SUN



Dim. con manico e cavo
Maße mit Griff und Kabel
615 x 620 x 375 mm

n. 1 pizza
Anzahl Pizzen
Ø 35 cm



oppure n. 1 teglia
oder Anzahl Bleche
35x40 cm



230 Volt AC 1/N/PE
2,3 kW



50 - 500 °C



32 kg

Misure interne camera LxPxH
Innenmaße der Backkammer BxTxH
360 x 410 x 125 mm

€ 1.590,00



DOLOMITI

Forno elettrico per pizza
Elektro Pizzaöfen



- **MODELLO CONSIGLIATO PER IL "NO GLUTINE"**
- **EMPFOHLENES MODELL FÜR „GLUTENFREIE“ ZUBEREITUNG**

DOLOMITI



350°C

1 pizza
oppure
1 teglia

1 pizza
or
1 Backbleche

Un piccolo forno semplice e funzionale

Il forno Dolomiti è un **piccolo forno meccanico altamente performante** che è economico, facile da usare, a risparmio energetico e sicuro. Il forno è **perfettamente isolato e facile da pulire**. Dotato di porta in vetro e luce interna è ideale per coloro a cui occorre monitorare con attenzione la cottura del cibo all'interno.

Dolomiti è dotato di una apertura interna di 12 cm di altezza che lo rende **ideale per tutti coloro i quali hanno necessità di cuocere o riscaldare velocemente qualunque tipo di cibo senza occupare troppo spazio o assorbire troppa corrente**. Dolomiti è uno strumento prezioso e versatile in qualunque cucina.

Ein kleiner, einfacher und funktioneller Backofen

Dolomiti ist ein kleiner, leistungsstarker mechanischer Backofen, der wirtschaftlich, einfach zu bedienen, energiesparend und sicher ist. Der Ofen ist perfekt isoliert und leicht zu reinigen. Ausgestattet mit einer Glastür und einer Innenbeleuchtung ist er ideal für diejenigen, die das Garen der Speisen im Inneren sorgfältig überwachen müssen.

Dolomiti hat eine Innenöffnung von 12 cm und ist damit ideal für alle, die schnell und ohne großen Platzbedarf oder hohe Stromaufnahme Speisen aller Art zubereiten oder aufwärmen möchten. Dolomiti ist ein wertvolles und vielseitiges Werkzeug in jeder Küche.

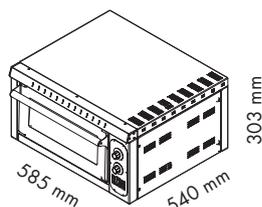
CARATTERISTICHE PRINCIPALI

- Camera di cottura in lamiera alluminata
- Struttura esterna (Fianchi, tetto) in lamiera preverniciata.
- Elevata altezza interna
- Meccanico
- Porta a doppio vetro per evitare scottature e monitorare il cibo in cottura
- Luce interna
- Solo 1.6 kw ➔ Consumo ridotto
- Raggiunge 350°C ➔ Versatile
- Raggiunge 300°C in meno di 20 minuti ➔ Veloce
- Doppio termostato con cielo e platea indipendenti ➔ Accurato
- Porta rimovibile per facilitare la pulizia
- Pietra refrattaria rettificata

HAUPTMERKMALE

- Backkammer aus aluminisiertem Metallblech
- Außenstruktur (Seiten, Dach) aus vorlackiertem Blech.
- Hohe Innenhöhe
- Mechanisch
- Tür mit Doppelverglasung zum Vermeiden von Verbrennungen und Beobachten der Speisen beim Backvorgang
- Innenbeleuchtung
- Nur 1,6 kW ➔ Geringer Verbrauch
- Erreicht 350°C ➔ Vielseitig
- Erreicht 300°C in weniger als 20 Minuten ➔ Schnell
- Doppelter Thermostat mit unabhängigem Himmel und Boden ➔ Präzise
- Abnehmbare Tür zur leichteren Reinigung
- Geschliffene Schamottsteine

DOLOMITI



Dim. con manico e cavo
Maße mit Griff und Kabel
585 x 580 x 303 mm

n. 1 pizza
Anzahl Pizzen
Ø 35 cm



oppure n. 1 teglia
oder Anzahl Bleche
35x40 cm



230 Volt AC 1/N/PE
2,0 kW



50 - 350 °C



32 kg

Misure interne camera LxPxH
Innenmaße der Backkammer BxTxH
360 x 410 x 125 mm

€ 1.470,00

Piedistalli / Untergestell
pag. 65



MD1 • MD1+1

Forno per pizza elettromeccanico
Elektromechanischer Backofen für Pizza



- **MODELLO CONSIGLIATO PER IL "NO GLUTINE"**
- **EMPFOHLENES MODELL FÜR DIE „GLUTENFREIE“ ZUBEREITUNG**

MD1 • MD1+1



350°C

1-2 pizze
oppure
1-2 teglie

1-2 Pizzen
oder
1-2 Backbleche

Un piccolo forno semplice e funzionale

I forni MD1 e MD1+1 sono forni elettromeccanici di **piccole dimensioni, altamente performanti e dall'ottimo rapporto qualità/prezzo**. Questi forni sono **perfettamente isolati, sicuri, facile da usare e da pulire**. Dotati di porta in vetro e luce interna sono l'ideale per coloro a cui occorre monitorare con attenzione la cottura del cibo all'interno.

MD1 è ideale per bar, pub, ristoranti e piccole pizzerie che hanno necessità di cuocere una pizza in pochi minuti, ma anche per pizzerie che sono già dotate di forno ma che devono essere attrezzate per servire saltuari **clienti celiaci**.

Ein kleiner, einfacher und funktionaler Backofen

*MD1 und der MD1+1 sind kleine, leistungsstarke elektromechanische Öfen mit einem optimalen Preis-/Qualitätsverhältnis. Diese Öfen sind perfekt isoliert, sicher und einfach zu bedienen und zu reinigen. Ausgestattet mit einer Glastür und einer Innenbeleuchtung sind sie ideal für diejenigen, die das Garen der Speisen im Inneren sorgfältig überwachen müssen. **MD1 ist ideal für Bars, Kneipen, Restaurants und kleine Pizzerien**, die eine Pizza in wenigen Minuten zubereiten müssen, sowie für Pizzerien, die bereits mit einem Ofen ausgestattet sind, aber für gelegentliche Zöliakie-Kunden ausgerüstet werden müssen.*

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

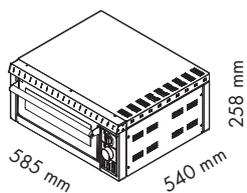
- Elettromeccanico
- Porta a doppio vetro per evitare scottature e monitorare il cibo in cottura
- Luce interna
- Camera di cottura in lamiera alluminata
- La struttura esterna (fianchi, tetto) è in lamiera preverniciata
- Solo 1.6 kw ➔ Consumo ridotto
- Raggiunge 350°C ➔ Versatile
- Raggiunge 300°C in meno di 20 minuti ➔ Veloce
- Doppio termostato con cielo e platea indipendenti ➔ Accurato
- Porta rimovibile per facilitare la pulizia
- Pietra refrattaria rettificata
- Disponibile singolo o doppia camera

HAUPTMERKMALE

- Elektromechanisch
- Tür mit Doppelverglasung zum Vermeiden von Verbrennungen zum Beobachten der Speisen beim Backvorgang
- Innenbeleuchtung
- Backkammer aus aluminisiertem Metallblech
- Außenstruktur (Seiten, Dach) aus vorlackiertem Blech.
- Nur 1,6 kW ➔ Geringer Verbrauch
- Erreicht 350 °C ➔ Vielseitig
- Erreicht 300 °C in weniger als 20 Minuten ➔ Schnell
- Doppelthermostat macht Ober- und Unterhitze unabhängig ➔ Accurate
- Glasfaserisolierung
- Geschliffene Schamottsteine
- Mit einer oder zwei Backkammern lieferbar



MD 1



Dim. con manico e cavo
Maße mit Griff und Kabel
585 x 580 x 258 mm

n. 1 pizza
Anzahl Pizzen
Ø 35 cm



oppure n. 1 teglia
oder Anzahl Bleche
35x40 cm



230 Volt AC 1/N/PE
1,6 kW



50 - 350 °C

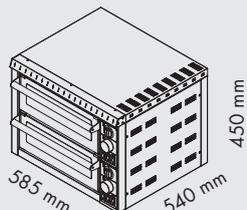
Misure interne camera LxPxH
Innenmaße der Backkammer BxTxH
360 x 410 x 80 mm



29 kg

€ 1.220,00

MD 1+1



Dim. con manico e cavo
Maße mit Griff und Kabel
585 x 580 x 450 mm

n. 1+1 pizze
Anzahl 1+1 Pizzen
Ø 35 cm



oppure n. 1+1 teglie
oder Anzahl 1+1 Bleche
35x40 cm



230 Volt AC 1/N/PE
3,2 kW



50 - 350 °C

Misure interne camera LxPxH
Innenmaße der Backkammer BxTxH
360 x 410 x 80 mm



51 kg

€ 1.960,00

Piedistalli / Untergestell
pag. 65

B

Forno elettrico per pizza
Elektro Pizzaöfen

AUSRÜSTUNG FÜR PIZZA



- **MODELLO CONSIGLIATO PER IL "NO GLUTINE"**
- **EMPFOHLENES MODELL FÜR DIE „GLUTENFREIE“ ZUBEREITUNG**

B



B1



B1+1

350°C

pizze
1-2
Pizzen

Un piccolo forno semplice e funzionale

Il forno B1 è un **piccolo forno altamente performante che è economico, facile da usare, a risparmio energetico e sicuro.**

Il forno è **perfettamente isolato e semplice da pulire.**

Ein kleiner, einfacher und funktionaler Backofen

B1 ist ein kleiner, leistungsstarker mechanischer Backofen, der wirtschaftlich, einfach zu bedienen, energiesparend und sicher ist.

Der Ofen ist perfekt isoliert und leicht zu reinigen.

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

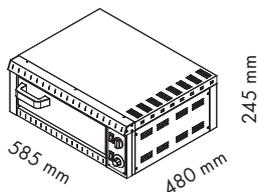
- Meccanico
- Struttura esterna (Fianchi, tetto) in lamiera preverniciata.
- Camera in lamiera alluminata
- Solo 1.6 kw ➔ Consumo ridotto
- Raggiunge 350°C ➔ Versatile
- Raggiunge 300°C in meno di 20 minuti ➔ Veloce
- Pietra refrattaria rettificata

HAUPTMERKMALE

- Mechanisch
- Außenstruktur (Seiten, Dach) aus vorlackiertem Blech.
- Kammer aus aluminisiertem Blech
- Nur 1,6 kW ➔ Geringer Verbrauch
- Erreicht 350 °C ➔ Vielseitig
- Erreicht 300 °C in weniger als 20 Minuten ➔ Schnell
- Geschliffene Schamottsteine



B 1



n. 1 pizza
Anzahl Pizzen
Ø 34 cm



230 Volt AC 1/N/PE
1,6 kW



50 - 350 °C

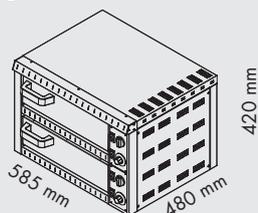
Misure interne camera LxPxH
Innenmaße der Backkammer BxTxH
410 x 360 x 80 mm



23 kg

€ 980,00

B 1+1



n. 1+1 pizze
Anzahl 1+1 Pizzen
Ø 34 cm



230 Volt AC 1/N/PE
3,2 kW



50 - 350 °C

Misure interne camera LxPxH
Innenmaße der Backkammer BxTxH
410 x 360 x 80 mm



37 kg

€ 1.590,00

Piedistalli / Untergestell
pag. 65

CAPPA

Cappa aspirante
Hauben

AUSRÜSTUNG FÜR PIZZA



CAPPA

senza
filtri

keine
Filter



Cappa per forni pizza

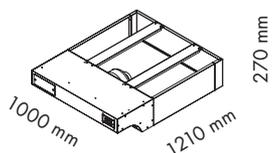
Le cappe aspiranti di nostra produzione sono realizzate con pannello frontale in acciaio inox e struttura esterna (tetto, pannelli laterali) in lamiera preverniciata specifiche per ogni modello di forno. La gamma comprende la CAP4, CAP6, CAP6G e CAP9. **L'applicazione non rende necessaria l'adozione di filtri**, in quanto viene aspirato e convogliato verso la canna fumaria il solo vapore acqueo derivante dalla cottura della pizza. Con velocità regolabile.

Abzugshaube für Pizzaöfen

Die Abzugshauben aus unserer Produktion sind Frontlende aus Edelstahl und Außenstruktur (Seiten, Dach) aus vorlackiertem Blech. Das Sortiment umfasst die Modelle CAP4, CAP6, CAP6G und CAP9.

Für die Anwendung mit Pizzaöfen sind keine zusätzlichen Filter erforderlich, da nur der beim Pizzabacken entstehende Wasserdampf angesaugt und über den Rauchabzug abgeführt wird. Mit einstellbarer Geschwindigkeit.

CAP 4



230V/AC1/N/PE
0,051 kW



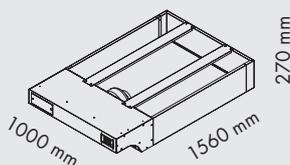
Portata aria
Entlüftungsleistung
218 mc/h



29 kg

€ 1.710,00

CAP 6



230V/AC1/N/PE
0,051 kW



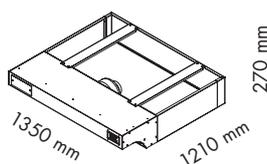
Portata aria
Entlüftungsleistung
218 mc/h



31 kg

€ 1.770,00

CAP 6G



230V/AC1/N/PE
0,051 kW



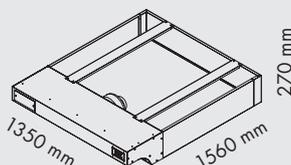
Portata aria
Entlüftungsleistung
218 mc/h



32 kg

€ 1.830,00

CAP 9



230V/AC1/N/PE
0,051 kW



Portata aria
Entlüftungsleistung
218 mc/h



36 kg

€ 1.960,00

CELLA

Cella di lievitazione
Aufgehzelle

AUSRÜSTUNG FÜR PIZZA



CELLA



da-from
20°C
a-to
40°C

Cella di lievitazione

La cella di lievitazione viene utilizzata dai **panifici, pasticcerie e pizzerie** per accelerare i tempi di lievitazione degli impasti.

La camera di lievitazione può essere regolata da 20°C a 40°C a seconda delle proprie esigenze. I modelli disponibili, previsti per tutti i forni da noi prodotti a partire dalla camera da 4 pizze, sono **abbinabili come accessorio ai nostri forni professionali e vengono inseriti nel vano sotto il piedistallo.**

Gärzelle

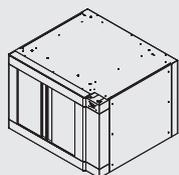
Die Gärzelle wird von **Bäckereien, Konditoreien und Pizzerien** genutzt, um das Aufgehen des Teiges zu beschleunigen.

Die Gärzelle kann je nach Bedarf von 20°C bis 40°C eingestellt werden. Die GAM-Modelle für alle von uns produzierten Öfen – ab der Backkammer für 4 Pizzen – **sind als Zubehör kombinierbar mit unseren professionellen Öfen und werden in das Fach des Untergestells eingesetzt.**

Cella di lievitazione Gärzelle

Misure LxPxH
Maße LxPxH

720 x 820 x H=610 mm



non disponibile per piedistallo a H 565
Nicht verfügbar für Untergestell H 565



230V / AC1 / N/PE
0,8 kW



20-60 °C



71 kg

€ 2.080,00

AFO
Piedistalli
Sockel



	Modello Modell	Adatto per Geeignet für	Dimensioni (mm) Maße (mm)	Peso (kg) Gewicht (kg)	Prezzo Preis
	AFO PIEDB1	B1 / B11 MD1 / MD11 / DOLOMITI	565 x 460 x 900	12	480,00 €
	AFO PIED4S	SBD44	880 x 700 x 910	23	520,00 €
	AFO PIED4*	ME4 / M4 MD4 / MD44 SB4 / SB44 / FOX44	1010 x 850 x 910	24	530,00 €
	AFO PIED6*	ME6 / M6 MD6 / MD66 SB6 / SB66 / FOX66	1010 x 1200 x 910	25	560,00 €
	AFO PIED6G*	M6G / SB6G SB66G	1360 x 850 x 910 dim. vano impastatrice Maße Fach für Teigknetmaschine 723 x 765 x 850	29	620,00 €
	AFO PIED9*	SB9 / SB99	1340 x 1200 x 910 dim. vano impastatrice Maße Fach für Teigknetmaschine 723 x 800 x 850	31	720,00 €
	AFO PIED6GV	ME6G / M6G SB6G / SB66G portateglie incluso inkl. Backblechständer	1360 x 850 x 910 dim. vano impastatrice Maße Fach für Teigknetmaschine 723 x 765 x 850	32	1.100,00 €
	AFO PIED9V	ME9 / M9 SB9 / SB99 portateglie incluso inkl. Backblechständer	1340 x 1200 x 910 dim. vano impastatrice Maße Fach für Teigknetmaschine 723 x 800 x 850	35	1.100,00 €
KIT 4 ruote per piedistalli KIT 4 Rollen für Untergestelle					160,00 €
KIT 6 ruote per piedistalli (solo per modelli AFOPIED6GV e AFOPIED9V) KIT 6 Rollen für Untergestelle (nur für AFOPIED6GV und AFOPIED9V)					280,00 €
* disponibile con il kit portateglie opzionale (per 12 teglie) * verfügbar mit dem optionalen Backblechständer-Kit (für 12 Backbleche)					 390,00 €



Accessori per pizzeria - Zubehör für Pizzerien

AUSRÜSTUNG FÜR PIZZA

Modello Modell	Descrizione Bezeichnung	Prezzo Preis
APZ 12/4	Supporto a parete con ganci – inox 4 ganci Wandhalterung aus Edelstahl mit 4 Haken	70,00 €
APZ 16/4	Supporto per pale a parete, inox, 4 posti Wandhalterung aus Edelstahl für 4 Schaufeln	70,00 €
APZ 140	Poggia pale in legno Schaufel-Holzgestell	90,00 €
APZ 90/20	Pala in lega Ø 20 cm x h 170 cm Pizzaschaufel aus Metalllegierung ø 20 cm x 170 cm	130,00 €
APZ 98/33	Pala in lega Ø 33 cm x h 170 cm Pizzaschaufel aus Metalllegierung ø 33 cm x 170 cm	150,00 €
APZ 151	Paletta per pizza inox 9 x 12 cm Pizzawender Edelstahl 9 x 12 cm	40,00 €
APZ 152/1	Paletta per pizza inox 9 x 25 cm Pizzawender Edelstahl 9x25 cm	50,00 €
APZ 183/4	Pala tonda "veneziana" Ø 26 cm in lega – h 135 cm Schaufel, rund „Venezia“ Ø 26 cm aus Metalllegierung H 135 cm	80,00 €
APZ 186	Paletta corta in lega di alluminio 33 x 35 cm h 70 cm Kurze Pizzaschaufel aus Aluminiumlegierung 33 x 35 cm H 70 cm	80,00 €
APZ 110	Spazzolone in fibra naturale 22 x 7 cm h 170 cm Ofenbesen aus Naturfasern 22 x 7 cm, H 170 cm	110,00 €
APZ 257/2	Spazzola ottone "veneziana" h135 cm con raschietto Messingbürste „Venezia“ mit Kratzeisen H 135 cm	80,00 €
APZ 141	Raschietto flessibile inox 12 cm Flexibler Abstecher aus Edelstahl 12 cm	30,00 €
APZ 162/10	Spatola inox 10 cm Spachtel aus Edelstahl 10 cm	30,00 €
APZ 149	Tronchetto tagliapizza Pizzateiler	60,00 €
APZ 150/1	Rotella tagliapizza professionale curva inox Ø 10 cm Pizzaschneiderad, Profi-Qualität, Edelstahl, gebogen ø 10 cm	90,00 €
APZ 150/3	Rotella tagliapizza antiaderente inox Ø 11 cm Pizzaschneiderad, Anti-Haft-Beschichtung, Edelstahl ø 11 cm	70,00 €
APZ 190/25	Pinza per teglia inox 25 cm Greifer für Backblech, Edelstahl 25 cm	70,00 €
APZ 129/75	Gancio bucapizza inox h 75 cm Haken für Pizzablasen, Edelstahl H 75 cm	60,00 €



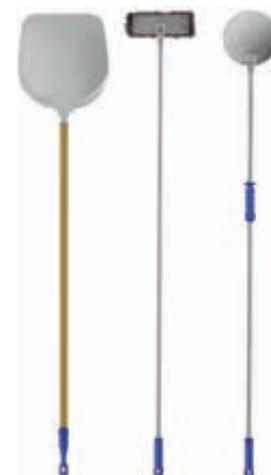
Accessori per pizzeria - Zubehör für Pizzerien

Modello Modell	Descrizione Bezeichnung	Prezzo Preis
APZ 133	Mestolo dosatore gr. 90 (Pizza standard) Dosierungslöffel 90 g (Standardpizza)	50,00 €
APZ 582/40	Teglia forata "giotto" inox 40 x 60, h 2 cm Backblech „Giotto“ gelocht, Edelstahl 40 x 60 cm, H 2 cm	110,00 €
AV 4937	teglia blurex 60 x 40 x h2 cm Backblech Blurex 60 x 40 x H2 cm	40,00 €
AV 4938	contenitore impasti pizza 60 x 40 x h7 cm Pizzateigbehälter 60 x 40 x H7 cm	30,00 €
AV 4967	contenitore impasti pizza 60 x 40 x h10 cm Pizzateigbehälter 60 x 40 x H10 cm	30,00 €
AV 4939	coperchio contenitore AV 60 x 40 cm Behälterdeckel AV 60 x 40 cm	20,00 €
APZ KIT	kit completo pale per forno elettrico: APZ 90/20+98/33+110 Komplett-Set für Elektropizzaofen, beinhaltet: APZ 90/20+98/33+110	340,00 €



VASCHETTE INOX PER SOVRASTRUTTURE h 150 mm BEHÄLTER GN AUS EDELSTAHL FÜR AUFSATZ, H 150 mm

	Prezzo Preis
Vaschetta / Behälter GN 1/1	100,00 €
Vaschetta / Behälter GN 1/2	60,00 €
Vaschetta / Behälter GN 1/3	50,00 €
Vaschetta / Behälter GN 1/4	40,00 €
Vaschetta / Behälter GN 1/6	40,00 €
Vaschetta / Behälter GN 2/3	80,00 €
Coperchio / Deckel GN 1/1	50,00 €
Coperchio / Deckel GN 1/2	30,00 €
Coperchio / Deckel GN 1/3	20,00 €
Coperchio / Deckel GN 1/4	20,00 €
Coperchio / Deckel GN 1/6	15,00 €
Coperchio / Deckel GN 2/3	30,00 €



APZ-KIT

VASCHETTE IN POLICARBONATO PER SOVRASTRUTTURE h 150 mm BEHÄLTER GN AUS KUNSTSTOFF (POLYCARBONAT) FÜR AUFSATZ, H 150 mm

	Prezzo Preis
Vaschetta / Behälter GN 1/1	40,00 €
Vaschetta / Behälter GN 1/2	30,00 €
Vaschetta / Behälter GN 1/3	20,00 €
Vaschetta / Behälter GN 1/4	20,00 €
Vaschetta / Behälter GN 1/6	15,00 €
	€
Coperchio / Deckel GN 1/1	30,00 €
Coperchio / Deckel GN 1/2	15,00 €
Coperchio / Deckel GN 1/3	15,00 €
Coperchio / Deckel GN 1/4	10,00 €
Coperchio / Deckel GN 1/6	10,00 €



IMPASTATRICI A SPIRALE

Gam International vi offre 2 linee di impastatrici, la linea HEAVY DUTY e la linea NORMAL DUTY. In entrambe le linee avrete la scelta tra impastatrici a testa fissa, a testa sollevabile e a vasca estraibile.

La linea **heavy duty** è costituita da impastatrici create per poter lavorare a lungo e intensamente.

Rappresenta una valida scelta per panetterie o pizzerie che effettuano più impasti al giorno.

Fanno parte della linea Heavy Duty i modelli:

- GRETA
- SX, TSX, TSVX
- IKARO

La linea **normal duty** è l'ideale per la pizzeria che svolge una mole di lavoro normale.

Fanno parte della linea Normal Duty i modelli:

- S, TS, TSV

Pur essendo orientate alle esigenze di un determinato tipo di cliente, entrambe le linee sono curate nei componenti e nella meccanica e garantiscono un impasto pizza italiano in meno di 20 minuti!

La continua ricerca svolta in oltre 30 anni di produzione ha permesso inoltre di ottenere il miglior rapporto fra giri spirale e giri vasca. Tale ottimizzazione permette di produrre un impasto più omogeneo e più freddo in quanto meno sollecitato rispetto alle impastatrici a spirale tradizionalmente in commercio.

SPIRAL TEIGKNETMASCHINEN

GAM International bietet 2 Linien von Teigmaschinen an, die Linie HEAVY DUTY und die Linie NORMAL DUTY. Bei beiden Linien haben Sie die Wahl zwischen Teigmaschinen mit festem Rührwerk, mit aufklappbarem Rührwerk und mit abnehmbarem Kessel.

Die Linie **heavy duty** besteht aus Teigknetmaschinen, die für die hohe Langzeit-Belastung konzipiert wurden.

Sie sind eine gute Wahl für Bäckereien oder Pizzerien, die täglich große Mengen Teig verarbeiten.

Die Modelle der Linie HEAVY DUTY sind:

- GRETA
- SX, TSX, TSVX
- IKARO

Die Linie **normal duty** ist ideal für Pizzerien, die ein normales Arbeitspensum zu bewältigen haben.

Normal Duty models are:

- S, TS, TSV

Beide Linien sind auf die Bedürfnisse des jeweiligen Kunden-Typs abgestimmt, zeichnen sich durch hochwertige Bauteile und gute Mechanik aus und garantieren einen italienischen Pizza-Teig in weniger als 20 Minuten!!!

Dank unserer über 30-jährigen kontinuierlichen Forschung und Weiterentwicklung konnte das beste Verhältnis zwischen Knethaken- und Kesseldrehung erzielt werden. Diese Optimierung ermöglicht es, einen homogenen Teig herzustellen, der keiner überhöhten Temperatur ausgesetzt ist, wie bei anderen traditionellen Spiralteigknetmaschinen, die auf dem Markt zu finden sind.



Impastatrici a 13 e 3 velocità

Velocità regolabili tramite inverter

Le nostre impastatrici a 13 velocità della linea „Greta“ e anche tutte le versioni a 3 velocità sono dotate di INVERTER già programmato, che permette la selezione rapida di velocità e tempo. Sono macchine professionali ad alte prestazioni con caratteristiche tecniche e costruttive che le rendono uniche nel loro genere. Si possono programmare lavorazioni nelle quali iniziare dalla bassa velocità per poi salire gradualmente ad alta velocità per ossigenare l'impasto. Con la funzione „REVERSE“ permettono di invertire il senso della rotazione per staccare l'impasto dalle pareti della vasca a fine lavorazione, e facilitare l'estrazione e la pulizia.

La possibilità di gestire le diverse velocità di rotazione del motore, con il giusto rapporto tra spirale e vasca, permette la realizzazione di tutte le tipologie di impasto per pizza, da quelli tradizionali fino a quelli ad alta idratazione. La macchina a fine ciclo si ferma da sola.

Teigknetmaschine mit 13 und 3 Geschwindigkeit

Drehzahlregelung mit Inverter

Unsere 13-Geschwindigkeit-Knetmaschinen der Linie „Greta“ sowie alle 3-Geschwindigkeit-Versionen sind mit einem vorprogrammierten INVERTER ausgestattet, der eine schnelle Auswahl von Geschwindigkeit und Zeit ermöglicht. Es handelt sich um professionelle Hochleistungsmaschinen mit technischen und konstruktiven Merkmalen, die sie einzigartig machen. Es können Bearbeitungen programmiert werden, bei denen mit niedriger Geschwindigkeit begonnen und dann allmählich auf hohe Geschwindigkeit erhöht wird, um den Teig mit Sauerstoff anzureichern. Die Funktion „REVERSE“ erlaubt die Umkehrung der Drehrichtung, um den Teig am Ende der Verarbeitung von den Schüsselwänden zu lösen und die Entnahme und Reinigung zu erleichtern.

Die Möglichkeit, die verschiedenen Drehgeschwindigkeiten des Motors mit dem richtigen Verhältnis zwischen Spirale und Schüssel zu steuern, ermöglicht die Herstellung aller Arten von Pizzateig, vom traditionellen bis zum stark hydrierten. Die Maschine schaltet sich am Ende des Zyklus selbst ab.

GRETA

Impastatrice a velocità regolabile
Teigknetmaschinen mit einstellbarer Geschwindigkeit



HEAVY DUTY

GRETA



13
velocità
Geschwindigkeiten

da/from
1000
von/bis
3600
rpm

**HEAVY
DUTY**

energia
-30%
Energie

Impastatrice a velocità regolabile

Greta è la nuova impastatrice **monofase** dotata di inverter, che le permette di raggiungere **13 diverse velocità** spaziando da 71 a 257 giri al minuto della spirale, perciò 25% meno veloce di una impastatrice in prima velocità e il 30% più veloce di qualunque impastatrice in seconda velocità. È possibile **ossigenare l'impasto come farebbe una impastatrice a forcilla o lavorare con impasto molto idratato**. Greta può essere programmata dall'utente e può persino andare **all'inverso** per staccare l'impasto. **Quando il programma è stabilito rimarrà in memoria** finché non viene cambiato.

L'inverter utilizzato in Greta è stato specificatamente progettato sulle performance dei motori delle nostre impastatrici, ciò si traduce in un risparmio energetico verificato con test di laboratorio tra il 25-30% a seconda dei modelli rispetto ad una impastatrice tradizionale.

Teigknetmaschinen mit einstellbarer Geschwindigkeit

Greta ist die neue **Einphasen-Spiralteigknetmaschine**, die mit einem Inverter ausgestattet ist, der es ermöglicht, **13 verschiedene Geschwindigkeiten** zu nutzen, die von 71 bis 257 Umdrehungen pro Minute reichen, also eine 25% langsamere Stufe als eine Knetmaschine in der ersten Geschwindigkeit und eine 30% schnellere als eine Knetmaschine in der zweiten Geschwindigkeit. **Ideal für die Zubereitung von sehr sauerstoffhaltigen Teigen (wie mit der Gabelteigmaschine) als auch sehr feuchten Teigen**. Greta kann vom Benutzer selbst programmiert werden und kann sogar in umgekehrter Richtung arbeiten, um den Teig abzulösen. **Wenn das Programm eingerichtet ist, bleibt es so lange gespeichert, bis es geändert wird.**

Der bei Greta eingesetzte Inverter wurde speziell für die Leistung der Motoren unserer Knetmaschinen entwickelt, was zu einer in Labortests nachgewiesenen Energieeinsparung von 25-30% je nach Modell im Vergleich zu einer herkömmlichen Knetmaschine führt.

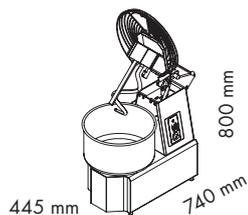
		Velocità regolabile / Regulierbare Geschwindigkeit				
<p>GRETA 16</p>	<p>Dimensioni e Capacità Vasca Fassungsvermögen und Kesselvolumen</p> <p>Ø 320 x 210 mm 16 l - 13 kg</p>	<p>56 kg</p>	<p>alimentazione 230V monofase Einphasige 230-V-Stromversorgung</p> <p>1000/3600 rpm 1,1 kW</p> <p>€ 2.900,00</p>			
<p>GRETA 20</p>	<p>Dimensioni e Capacità Vasca Fassungsvermögen und Kesselvolumen</p> <p>Ø 360 x 210 mm 21 l - 17 kg</p>	<p>60 kg</p>	<p>alimentazione 230V monofase Einphasige 230-V-Stromversorgung</p> <p>1000/3600 rpm 1,1 kW</p> <p>€ 3.100,00</p>			
<p>GRETA 30</p>	<p>Dimensioni e Capacità Vasca Fassungsvermögen und Kesselvolumen</p> <p>Ø 400 x 260 mm 32 l - 25 kg</p>	<p>92 kg</p>	<p>alimentazione 230V monofase Einphasige 230-V-Stromversorgung</p> <p>1000/3600 rpm 2,2 kW</p> <p>€ 4.000,00</p>			
<p>GRETA 40</p>	<p>Dimensioni e Capacità Vasca Fassungsvermögen und Kesselvolumen</p> <p>Ø 450 x 260 mm 41 l - 35 kg</p>	<p>102 kg</p>	<p>alimentazione 230V monofase Einphasige 230-V-Stromversorgung</p> <p>1000/3600 rpm 2,2 kW</p> <p>€ 4.200,00</p>			
<p>GRETA 50</p>	<p>Dimensioni e Capacità Vasca Fassungsvermögen und Kesselvolumen</p> <p>Ø 450 x 300 mm 48 l - 42 kg</p>	<p>107 kg</p>	<p>alimentazione 230V monofase Einphasige 230-V-Stromversorgung</p> <p>1000/3600 rpm 2,2 kW</p> <p>€ 4.400,00</p>			

Accessori Zubehör	S16	S20	S30	S40	S50
Kit di ruote Rollen-Kit	70,00 €	70,00 €	70,00 €	70,00 €	70,00 €

Pulsantiera digitale
Digitales Bedienelement



GRETA TS 30



Capacità vasca
Kesselvolumen
30 lt - 25 kg

99 kg

Velocità regolabile / Adjustable speed

alimentazione 230V monofase
Eiphasige 230-V-Stromversorgung

1000/3600 rpm
2,2 kW

€ 4.950,00

GRETA TS 40



Capacità vasca
Kesselvolumen
40 lt - 35 kg

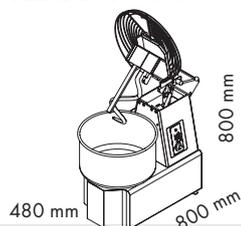
108 kg

alimentazione 230V monofase
Eiphasige 230-V-Stromversorgung

1000/3600 rpm
2,2 kW

€ 5.150,00

GRETA TS 50



Capacità vasca
Kesselvolumen
48 lt - 42 kg

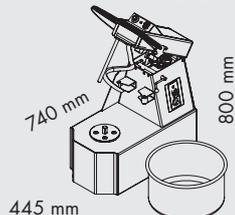
115 kg

alimentazione 230V monofase
Eiphasige 230-V-Stromversorgung

1000/3600 rpm
2,2 kW

€ 5.400,00

GRETA TSV 30



Capacità vasca
Kesselvolumen
30 lt - 25 kg

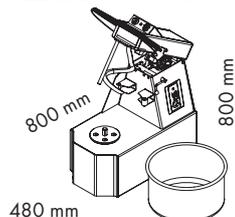
99 kg

alimentazione 230V monofase
Eiphasige 230-V-Stromversorgung

1000/3600 rpm
2,2 kW

€ 5.200,00

GRETA TSV 40



Capacità vasca
Kesselvolumen
40 lt - 35 kg

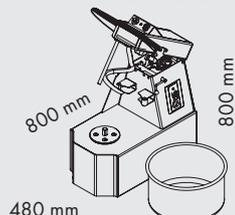
108 kg

alimentazione 230V monofase
Eiphasige 230-V-Stromversorgung

1000/3600 rpm
2,2 kW

€ 5.400,00

GRETA TSV 50



Capacità vasca
Kesselvolumen
48 lt - 42 kg

115 kg

alimentazione 230V monofase
Eiphasige 230-V-Stromversorgung

1000/3600 rpm
2,2 kW

€ 5.650,00

Accessori Zubehör

Kit di ruote
Rollen-Kit

**GRETA
TS 30**

70,00 €

**GRETA
TS 40**

70,00 €

**GRETA
TS 50**

70,00 €

**GRETA
TSV 30**

70,00 €

**GRETA
TSV 40**

70,00 €

**GRETA
TSV 50**

70,00 €

SX•TSX•TSVX

Impastatrici a testa fissa e sollevabile
*Teigknetmaschinen mit festem
und anhebbaarem Kopf*



HEAVY DUTY

SX • TSX • TSVX

1
velocità/
Geschwindigkeiten
1400
rpm

2
velocità/
Geschwindigkeiten
1400 - 2800
rpm

**HEAVY
DUTY**



Impastatrice a testa fissa e sollevabile

Le nostre impastatrici a spirale, specifiche per la pizzeria, sono frutto di anni di studio e specializzazione nel campo delle attrezzature per la ristorazione professionale. Questi modelli sono costituiti da una struttura interamente in acciaio verniciata di bianco. Le linee personalizzate e attuali le rendono uniche nel loro genere.

Il sollevamento della testa è agevolato e servito da uno o più pistoni idraulici dalla taratura appositamente realizzata. Una volta sollevata la testa, nei modelli TSV e TSVX è possibile procedere allo sgancio della vasca. Spirale, vasca e spacca pasta sono realizzate in acciaio inox (AISI 304). La forma della spirale e l'ampiezza delle spire permettono la realizzazione di impasti omogenei e di alta qualità. Le impastatrici sono dotate di tutte le sicurezze attive e passive conformemente alle normative vigenti in materia. Il coperchio della vasca è realizzato in filo di acciaio inox AISI 304 che permette di monitorare l'impasto durante la lavorazione e l'aggiunta di eventuali ingredienti senza che sia necessario sollevarlo. Alimentazione trifase 230/400 Volt o trifase 230/400 Volt a 2 velocità (voltaggi speciali sono comunque disponibili a richiesta). I comandi sono a bassa tensione 24 Volt.

Spiralteigknetmaschine mit festem und aufklappbarem Rührwerk

Unsere Spiralteigknetmaschinen sind speziell für den Gebrauch in der Pizzaherstellung entwickelt worden und sind das Ergebnis jahrelanger Forschung und Spezialisierung im Bereich des professionellen Gastronomiesektors. Diese Modelle sind aus einer vollständig weiß lackierten Stahlstruktur gefertigt. Die personalisierten und aktuellen Linien machen diese Knetmaschinen einzigartig.

Das Aufklappen des Rührwerks wird dank mehrerer Hydraulikventile und speziell dafür realisierter Kalibrierung erleichtert. Nach Aufklappen des Rührwerks kann bei den Modellen TSV und TSVX der Kessel abgenommen werden. Spirale, Kessel und Teigbrecher sind aus Edelstahl (AISI 304). Die Spiralförmigkeit und die Breite der Winden ermöglichen die Herstellung eines homogenen und hochwertigen Teiges. Die Teigmaschine verfügt über alle aktiven und passiven Sicherheitsvorrichtungen gemäß den hierfür geltenden Normen. Der Kesseldeckel ist aus Edelstahldraht (AISI 304) hergestellt und ermöglicht das Beobachten des Teiges während der Herstellung sowie das Hinzufügen von Zutaten, ohne diesen abnehmen zu müssen. Die Stromversorgung ist entweder einphasig/dreiphasig 230/400 Volt oder dreiphasig 400 Volt mit 2 Geschwindigkeitsstufen (Geräte mit anderen Netzspannungen/Voltzahlen sind auf Anfrage lieferbar). Die Steuerung hat eine Niederspannung von 24 Volt.

VERSIONI - VERSIONEN



modello SX con testa fissa
Modell SX mit festem Rührwerk

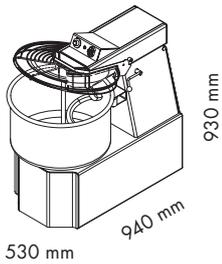
modello TSX
con testa sollevabile
*Modell TSX
mit aufklappbarem
Rührwerk*



modello TSVX
con testa sollevabile
e vasca estraibile
*Model TSVX
mit aufklappbarem
Rührwerk und
abnehmbarem
Kessel*



SX 50



Dimensioni e Capacità Vasca
Fassungsvermögen
und Kesselvolumen

Ø 500 x 300 mm
53 l - 45 kg



207 kg

1 Velocità / 1 Geschwindigkeit

Alimentazione trifase
Dreiphasen-Stromversorgung

400/3/50
2,5 kW

€ 6.300,00

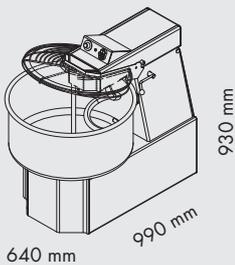
2 Velocità / 2 Geschwindigkeiten

Alimentazione trifase e timer
Dreiphasen-Stromversorgung
und Zeitschaltuhr

400/3/50
2,6 - 3,3 kW

€ 6.600,00

SX 60



Dimensioni e Capacità Vasca
Fassungsvermögen
und Kesselvolumen

Ø 600 x 300 mm
76 l - 64 kg



213 kg

Alimentazione trifase
Dreiphasen-Stromversorgung

400/3/50
2,5 kW

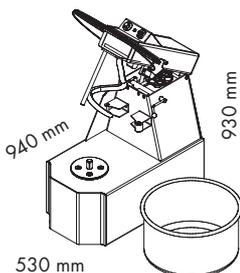
€ 6.900,00

Alimentazione trifase e timer
Dreiphasen-Stromversorgung
und Zeitschaltuhr

400/3/50
2,6 - 3,3 kW

€ 7.200,00

TSX 50 / TSVX 50



Dimensioni e Capacità Vasca
Fassungsvermögen
und Kesselvolumen

Ø 500 x 300 mm
53 l - 45 kg



217 kg

Alimentazione trifase
Dreiphasen-Stromversorgung

400/3/50
2,5 kW

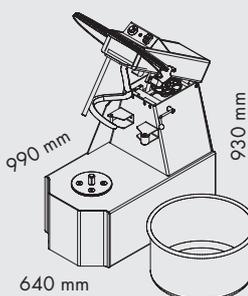
TSX 50 € 7.600,00
TSVX 50 € 7.800,00

Alimentazione trifase e timer
Dreiphasen-Stromversorgung
und Zeitschaltuhr

400/3/50
2,6 - 3,3 kW

TSX 50 € 7.900,00
TSVX 50 € 8.200,00

TSX 60 / TSVX 60



Dimensioni e Capacità Vasca
Fassungsvermögen
und Kesselvolumen

Ø 600 x 300 mm
76 l - 64 kg



223 kg

Alimentazione trifase
Dreiphasen-Stromversorgung

400/3/50
2,5 kW

TSX 60 € 8.200,00
TSVX 60 € 8.700,00

Alimentazione trifase e timer
Dreiphasen-Stromversorgung
und Zeitschaltuhr

400/3/50
2,6 - 3,3 kW

TSX 60 € 8.500,00
TSVX 60 € 9.000,00

Accessori Tools

Kit di ruote Rollen-Kit

SX 50

120,00 €

SX 60

120,00 €

**TSX 50
TSVX 50**

120,00 €

**TSX 60
TSVX 60**

120,00 €

IKARO

Impastatrice a spirale
Spiral-teigknetmaschinen

AUSRÜSTUNG FÜR PIZZA



HEAVY DUTY

IKARO



- | | | |
|---|---|--|
| <p>1
velocità/
Geschwindigkeit
1400
rpm</p> | <p>2
velocità/
Geschwindigkeit
1400
2800
rpm</p> | <p>3
velocità/
Geschwindigkeit
1400 - 2100
2800
rpm</p> |
|---|---|--|

Impastatrice a spirale

IKARO è la prima impastatrice a testa sollevabile al mondo dotata di un sistema di ancoraggio a forma di ali, che possono essere abbassate o sollevate per permettere l'agganciamento o lo sganciamento della testata dal corpo della macchina.

A differenza di una impastatrice tradizionale, IKARO non ha una manovella che deve essere avvitata e svitata ogni volta che la si vuole chiudere o aprire, inoltre non può essere azionata se non è perfettamente chiusa (evitando avvii accidentali che rischiano di danneggiarne i meccanismi interni), ma soprattutto vibra molto di meno, sottoponendo l'impastatrice a shock meccanici molto ridotti e garantendo, in questo modo, una durata maggiore dell'attrezzatura.

IKARO si traduce per il cliente in:

- 1) Risparmio di tempo nell'operazione di chiusura e apertura
- 2) Sicurezza che l'impastatrice sia effettivamente chiusa
- 3) Maggiore durata dell'attrezzatura e dei suoi componenti interni.

Spiral-teigknetmaschinen

IKARO ist weltweit die erste Teigmaschine mit aufklappbarem Rührwerk, die über ein Flügel-Verankerungssystem verfügt, welches entweder gesenkt oder angehoben werden kann, um das Rührwerk am Korpus der Maschine zu verankern oder davon zu lösen. Im Gegensatz zu den traditionellen Maschinen hat IKARO keine Kurbel, die jedes Mal, wenn das Rührwerk aufgeklappt wird, verschraubt oder gelöst werden muss; außerdem kann die Maschine nicht in Betrieb genommen werden, bevor sie nicht ganz geschlossen ist (verhindert somit versehentliches Einschalten der Maschine, was den internen Mechanismus beschädigen könnte). Ein weiterer Vorteil ist, dass die Vibration und der mechanische Schock bis auf ein Minimum reduziert wird und das Produkt langlebiger macht.

IKARO bedeutet für den Kunden:

- 1) Zeitersparnis beim Auf- und Zuklappen des Rührwerks
- 2) Gewissheit, dass die Teigmaschine wirklich geschlossen ist
- 3) Deutlich längere Lebensdauer des Produkts und der internen Komponenten.



2 pannelli comandi disponibili
2 Bedienfelder verfügbar

TS mit aufklappbarem Rührwerk

TSV mit aufklappbarem Rührwerk und abnehmbarem Kessel

I modelli 30, 40 e 50 del gruppo TS e TSV sono disponibili nella nuova e innovativa versione IKARO. Le vasche e lo spacca pasta sono in acciaio inossidabile 18/10, la spirale in acciaio inossidabile forgiato a mano.

Die Modelle 30, 40 und 50 der Gruppe TS und TSV sind in der neuen, innovativen Version IKARO verfügbar. Die Kessel und die Teigbrecher sind aus 18/10 Edelstahl gefertigt, der Knehtaken aus handgeschmiedetem Edelstahl.



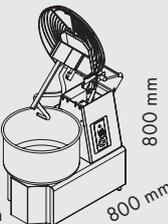
Il sistema Ikaro
Das IKARO-System



Testa sollevabile e vasca estraibile
Aufklappbares Rührwerk und abnehmbarer Kessel

Queste impastatrici rispondono a tutte le normative CE e sono dotate di tutte le sicurezze attive e passive conformemente alle normative vigenti in materia.

Die Teigmaschinen erfüllen selbstverständlich alle CE-Vorschriften und verfügen über alle aktiven und passiven Sicherheitsvorrichtungen gemäß den hierfür geltenden Normen.

		1 Velocità/1 Geschwindigkeit	2 Velocità/2 Geschwindigkeiten	3 Velocità / 3 Geschwindigkeiten
IKARO TS 30  445 mm x 740 mm x 800 mm	Dimensioni e Capacità Vasca Fassungsvermögen und Kesselvolumen 30 lt - 25 kg 99 kg	Alimentazione trifase Dreiphasen-Stromversorgung 400/3/50 – 1,1 kW € 4.100,00	Alimentazione trifase e timer Dreiphasen-Stromversorgung und Zeitschaltuhr 400/3/50 1,7/1,3 kW € 4.450,00	Alimentazione monofase con timer Einphasige Stromversorgung und Zeitschaltuhr 230/1/50 2,2 kW € 4.850,00
		Alimentazione monofase Einphasige Stromversorgung 230/1/50 – 1,1 kW € 4.100,00		
IKARO TS 40  480 mm x 800 mm x 800 mm	Dimensioni e Capacità Vasca Fassungsvermögen und Kesselvolumen 40 lt - 35 kg 108 kg	Alimentazione trifase Dreiphasen-Stromversorgung 400/3/50 – 1,5 kW € 4.400,00	Alimentazione trifase e timer Dreiphasen-Stromversorgung und Zeitschaltuhr 400/3/50 2,2/1,5 kW € 4.750,00	Alimentazione monofase con timer Einphasige Stromversorgung und Zeitschaltuhr 230/1/50 2,2 kW € 5.150,00
		Alimentazione monofase Einphasige Stromversorgung 230/1/50 – 1,5 kW € 4.400,00		
IKARO TS 50  480 mm x 800 mm x 800 mm	Dimensioni e Capacità Vasca Fassungsvermögen und Kesselvolumen 48 lt - 42 kg 115 kg	Alimentazione trifase Dreiphasen-Stromversorgung 400/3/50 – 1,5 kW € 4.650,00	Alimentazione trifase e timer Dreiphasen-Stromversorgung und Zeitschaltuhr 400/3/50 2,2/1,5 kW € 5.000,00	Alimentazione monofase con timer Einphasige Stromversorgung und Zeitschaltuhr 230/1/50 2,2 kW € 5.400,00
		Alimentazione monofase Einphasige Stromversorgung 230/1/50 – 1,5 kW € 4.650,00		
IKARO TSV 30  445 mm x 740 mm x 800 mm	Dimensioni e Capacità Vasca Fassungsvermögen und Kesselvolumen 30 lt - 25 kg 99 kg	Alimentazione trifase Dreiphasen-Stromversorgung 400/3/50 – 1,1 kW € 4.300,00	Alimentazione trifase e timer Dreiphasen-Stromversorgung und Zeitschaltuhr 400/3/50 1,7/1,3 kW € 4.650,00	Alimentazione monofase con timer Einphasige Stromversorgung und Zeitschaltuhr 230/1/50 2,2 kW € 5.050,00
		Alimentazione monofase Einphasige Stromversorgung 230/1/50 – 1,1 kW € 4.300,00		
IKARO TSV 40  480 mm x 800 mm x 800 mm	Dimensioni e Capacità Vasca Fassungsvermögen und Kesselvolumen 40 lt - 35 kg 108 kg	Alimentazione trifase Dreiphasen-Stromversorgung 400/3/50 – 1,5 kW € 4.600,00	Alimentazione trifase e timer Dreiphasen-Stromversorgung und Zeitschaltuhr 400/3/50 2,2/1,5 kW € 4.950,00	Alimentazione monofase con timer Einphasige Stromversorgung und Zeitschaltuhr 230/1/50 2,2 kW € 5.350,00
		Alimentazione monofase Einphasige Stromversorgung 230/1/50 – 1,5 kW € 4.600,00		
IKARO TSV 50  480 mm x 800 mm x 800 mm	Dimensioni e Capacità Vasca Fassungsvermögen und Kesselvolumen 48 lt - 42 kg 115 kg	Alimentazione trifase Dreiphasen-Stromversorgung 400/3/50 – 1,5 kW € 4.850,00	Alimentazione trifase e timer Dreiphasen-Stromversorgung und Zeitschaltuhr 400/3/50 2,2/1,5 kW € 5.200,00	Alimentazione monofase con timer Einphasige Stromversorgung und Zeitschaltuhr 230/1/50 2,2 kW € 5.600,00
		Alimentazione monofase Einphasige Stromversorgung 230/1/50 – 1,5 kW € 4.850,00		

Accessori Zubehör	IKARO TS 30	IKARO TS 40	IKARO TS 50	IKARO TSV 30	IKARO TSV 40	IKARO TSV 50
Kit di ruote Rollen-Kit	70,00 €	70,00 €	70,00 €	70,00 €	70,00 €	70,00 €

S

Impastatrice a spirale
Spiral-teigknetmaschinen

AUSRÜSTUNG FÜR PIZZA



NORMAL DUTY

S



1
velocità/
Geschwindigkeit
1400
rpm

3
velocità/
Geschwindigkeit
1400 - 2100
2800
rpm

Impastatrice a spirale

Le nostre impastatrici a spirale, specifiche per la pizzeria, sono frutto di anni di studio e specializzazione nel campo delle attrezzature per la ristorazione professionale. La serie "S" è caratterizzata da una struttura interamente in acciaio verniciata di bianco. Le linee personalizzate e attuali rendono uniche nel loro genere.

Spirale, vasca e spacca pasta sono realizzate in acciaio inox (AISI 304).

La forma della spirale e l'ampiezza delle spire permettono la realizzazione di impasti omogenei e di alta qualità.

È dotata di tutte le sicurezze attive e passive conformemente alle normative vigenti in materia. Il coperchio della vasca è realizzato in filo di acciaio inox AISI 304 che permette di monitorare l'impasto durante la lavorazione e l'aggiunta di eventuali ingredienti senza che sia necessario sollevarlo. I comandi sono a bassa tensione 24 Volt.

Spiral-teigknetmaschinen

Unsere Spiral-Knetmaschinen, die speziell für Pizzerien entwickelt wurden, sind das Ergebnis jahrelanger Studien und Spezialisierung im Bereich der professionellen Gastronomieausrüstung. Die Serie "S" zeichnet sich durch eine weiß lackierte Stahlstruktur aus. Maßgeschneiderte und moderne Linien machen sie einzigartig in ihrem Bereich.

Spirale, Schüssel und Teigspalter sind aus rostfreiem Stahl (AISI 304) gefertigt.

Die Form der Spirale und die Breite der Windungen ermöglichen die Herstellung eines homogenen und hochwertigen Teigs.

Ausstattung mit allen aktiven und passiven Sicherheitseinrichtungen gemäß den einschlägigen Vorschriften. Der Deckel der Schüssel besteht aus rostfreiem Stahldraht AISI 304, sodass der Teig während der Verarbeitung und der Zugabe von Zutaten überwacht werden kann, ohne ihn anheben zu müssen. Die Bedienelemente arbeiten mit 24 Volt Niederspannung.



Coperchio in filo
Deckel aus Stahldraht



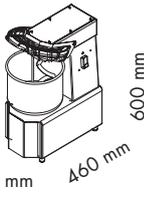
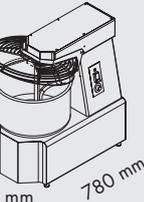
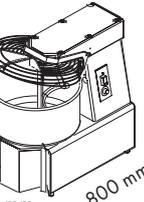
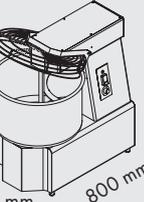
Spirale in acciaio inox
Teigspirale aus Edelstahl



Pannello comandi
Bedienfeld

Impastatrici - Teigknetmaschinen

AUSRÜSTUNG FÜR PIZZA

		1 Velocità 1 Geschwindigkeit	2 Velocità 2 Geschwindigkeiten	3 Velocità 3 Geschwindigkeiten		
S10	Capacità vasca Kesselvolumen Ø 260 x 200 mm 10 lt - 7 kg  35 kg 	Alimentazione monofase Einphasige Stromversorgung: 230/1/50 - 0,55 kW € 2.000,00	-	-		
S16	Capacità vasca Kesselvolumen Ø 320 x 210 mm 16 lt - 13 kg  56 kg 	Alimentazione trifase Dreiphasen-Stromversorgung: 400/3/50 - 0,75 kW € 2.700,00 Alimentazione monofase Einphasige Stromversorgung: 230/1/50 - 0,75 kW € 2.700,00	Alimentazione trifase Dreiphasen-Stromversorgung: 400/3/50 - 0,75/1,1 kW € 3.000,00	-		
S20	Capacità vasca Kesselvolumen Ø 360 x 210 mm 21 lt - 17 kg  60 kg 	Alimentazione trifase Dreiphasen-Stromversorgung: 400/3/50 - 0,75 kW € 3.000,00 Alimentazione monofase Einphasige Stromversorgung: 230/1/50 - 0,75 kW € 3.000,00	Alimentazione trifase Dreiphasen-Stromversorgung: 400/3/50 - 0,75/1,1 kW € 3.300,00	-		
S30	Capacità vasca Kesselvolumen Ø 400 x 260 mm 32 lt - 25 kg  92 kg 	Alimentazione trifase Dreiphasen-Stromversorgung: 400/3/50 - 1,1 kW € 3.200,00 Alimentazione monofase Einphasige Stromversorgung: 230/1/50 - 1,1 kW € 3.200,00	Alimentazione trifase Dreiphasen-Stromversorgung: 400/3/50 - 1,7/1,3 kW € 3.500,00	Alimentazione monofase Einphasige Stromversorgung: 230/1/50 - 2,2 kW € 3.900,00		
S40	Capacità vasca Kesselvolumen Ø 450 x 260 mm 41 lt - 35 kg  102 kg 	Alimentazione trifase Dreiphasen-Stromversorgung: 400/3/50 - 1,5 kW € 3.400,00 Alimentazione monofase Einphasige Stromversorgung: 230/1/50 - 1,5 kW € 3.400,00	Alimentazione trifase Dreiphasen-Stromversorgung: 400/3/50 - 2,2/1,5 kW € 3.700,00	Alimentazione monofase Einphasige Stromversorgung: 230/1/50 - 2,2 kW € 4.100,00		
S50	Capacità vasca Kesselvolumen Ø 450 x 300 mm 48 lt - 42 kg  107 kg 	Alimentazione trifase Dreiphasen-Stromversorgung: 400/3/50 - 1,5 kW € 3.700,00 Alimentazione monofase Einphasige Stromversorgung: 230/1/50 - 1,5 kW € 3.700,00	Alimentazione trifase Dreiphasen-Stromversorgung: 400/3/50 - 2,2/1,5 kW € 4.000,00	Alimentazione monofase Einphasige Stromversorgung: 230/1/50 - 2,2 kW € 4.400,00		
Accessori Zubehör Kit di ruote Rollen-Kit	S10	S16	S20	S30	S40	S50
	70,00 €	70,00 €	70,00 €	70,00 €	70,00 €	70,00 €

TS•TSV

Impastatrici con testa sollevabile e vasca fissa
*Teigknetmaschinen mit anhebbaarem Kopf
und fest montierter Schüssel*



NORMAL DUTY

TS•TSV

AUSRÜSTUNG FÜR PIZZA

- 1**
velocità
Geschwindigkeit
1400
rpm
- 2**
velocità
Geschwindigkeit
1400 - 2800
rpm
- 3**
velocità
Geschwindigkeit
1400 - 2100
2800
rpm

TSV testa sollevabile e vasca estraibile
TSV mit aufklappbarem Rührwerk
und abnehmbarem Kessel



Impastatrice con testa sollevabile e vasca fissa

Il **meccanismo stabile e brevettato** assicura una lunga durata e una manutenzione minima. Le vasche e lo spacca pasta sono in acciaio inossidabile 18/10, la spirale in acciaio inossidabile forgiato a mano.

TS - con testa sollevabile
TSV - con testa sollevabile e vasca estraibile

Con i modelli TS e TSV la pasta è molto facile da rimuovere.

Queste impastatrici rispondono a tutte le normative CE e sono dotate di tutte le sicurezze attive e passive conformemente alle normative vigenti in materia.



Giunto trasmissione
Antriebsgelenk

Teigknetmaschine mit anhebbarem Kopf und fest montierter Schüssel

Der stabile und patentierte Mechanismus garantiert eine lange Lebensdauer bei minimaler Wartung. Die Kessel und die Teigbrecher sind aus 18/10 Edelstahl gefertigt, der Knehtaken aus handgeschmiedetem Edelstahl.

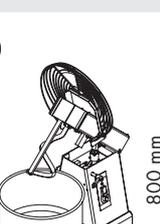
TS - mit aufklappbarem Rührwerk
TSV - mit aufklappbarem Rührwerk und abnehmbarem Kessel

Bei den Modellen TS und TSV ist der Teig sehr einfach herausnehmbar.

Die Teigmaschinen erfüllen selbstverständlich alle CE-Vorschriften und verfügen über alle aktiven und passiven Sicherheitsvorrichtungen gemäß den hierfür geltenden Normen.



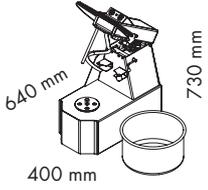
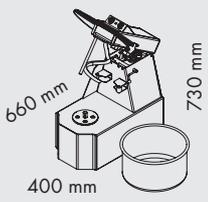
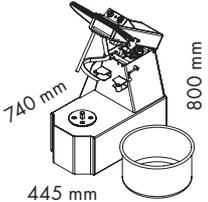
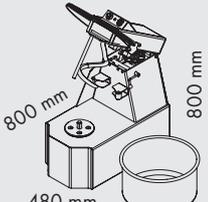
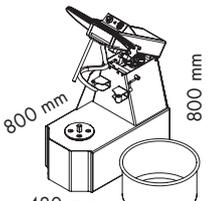
Spirale in acciaio inox
Teigspirale aus Edelstahl

		1 Velocità 1 Geschwindigkeit	2 Velocità 2 Geschwindigkeiten	3 Velocità 3 Geschwindigkeiten
TS 16  400 mm 640 mm 730 mm	Capacità vasca Kesselvolumen 16 lt - 13 kg  61 kg	Alimentazione trifase Dreiphasen-Stromversorgung: 400/3/50 – 0,75 kW € 3.150,00 Alimentazione monofase Einphasige Stromversorgung: 230/1/50 – 0,75 kW € 3.150,00	Alimentazione trifase Dreiphasen-Stromversorgung: 400/3/50 – 0,75/1,1 kW € 3.350,00 -	-
	TS 20  400 mm 640 mm 730 mm	Capacità vasca Kesselvolumen 20 lt - 17 kg  63 kg	Alimentazione trifase Dreiphasen-Stromversorgung: 400/3/50 – 0,75 kW € 3.200,00 Alimentazione monofase Einphasige Stromversorgung: 230/1/50 – 0,75 kW € 3.200,00	Alimentazione trifase Dreiphasen-Stromversorgung: 400/3/50 – 0,75/1,1 kW € 3.400,00 -
TS 30  445 mm 740 mm 800 mm	Capacità vasca Kesselvolumen 30 lt - 25 kg  99 kg	Alimentazione trifase Dreiphasen-Stromversorgung: 400/3/50 – 1,1 kW € 3.700,00 Alimentazione monofase Einphasige Stromversorgung: 230/1/50 – 1,1 kW € 3.700,00	Alimentazione trifase Dreiphasen-Stromversorgung: 400/3/50 – 1,7/1,3 kW € 4.000,00	Alimentazione monofase Einphasige Stromversorgung: 230/1/50 – 2,2 kW € 4.400,00
	TS 40  480 mm 800 mm 800 mm	Capacità vasca Kesselvolumen 40 lt - 35 kg  108 kg	Alimentazione trifase Dreiphasen-Stromversorgung: 400/3/50 – 1,5 kW € 4.000,00 Alimentazione monofase Single phase power supply: 230/1/50 – 1,5 kW € 4.000,00	Alimentazione trifase Dreiphasen-Stromversorgung: 400/3/50 – 2,2/1,5 kW € 4.300,00
TS 50  480 mm 800 mm 800 mm	Capacità vasca Kesselvolumen 48 lt - 42 kg  115 kg	Alimentazione trifase Dreiphasen-Stromversorgung: 400/3/50 – 1,5 kW € 4.300,00 Alimentazione monofase Einphasige Stromversorgung: 230/1/50 – 1,5 kW € 4.300,00	Alimentazione trifase Dreiphasen-Stromversorgung: 400/3/50 – 2,2/1,5 kW € 4.600,00	Alimentazione monofase Einphasige Stromversorgung: 230/1/50 – 2,2 kW € 5.000,00

Accessori Zubehör	TS 16	TS 20	TS 30	TS 40	TS 50
Kit di ruote Rollen-Kit	70,00 €	70,00 €	70,00 €	70,00 €	70,00 €

Impastatrici - Teigknetmaschinen

AUSRÜSTUNG FÜR PIZZA

		1 Velocità 1 Geschwindigkeit	2 Velocità 2 Geschwindigkeiten	3 Velocità 3 Geschwindigkeiten
TSV 16  640 mm 730 mm 400 mm	Capacità vasca Kesselvolumen 16 lt - 13 kg  61 kg	Alimentazione trifase Dreiphasen-Stromversorgung: 400/3/50 - 0,75 kW € 3.300,00 Alimentazione monofase Einphasige Stromversorgung: 230/1/50 - 0,75 kW € 3.300,00	Alimentazione trifase Dreiphasen-Stromversorgung: 400/3/50 - 0,75/1,1 kW € 3.500,00 -	-
TSV 20  660 mm 730 mm 400 mm	Capacità vasca Kesselvolumen 20 lt - 17 kg  63 kg	Alimentazione trifase Dreiphasen-Stromversorgung: 400/3/50 - 0,75 kW € 3.500,00 Alimentazione monofase Einphasige Stromversorgung: 230/1/50 - 0,75 kW € 3.500,00	Alimentazione trifase Dreiphasen-Stromversorgung: 400/3/50 - 0,75/1,1 kW € 3.700,00 -	-
TSV 30  740 mm 800 mm 445 mm	Capacità vasca Kesselvolumen 30 lt - 25 kg  99 kg	Alimentazione trifase Dreiphasen-Stromversorgung: 400/3/50 - 1,1 kW € 3.800,00 Alimentazione monofase Einphasige Stromversorgung: 230/1/50 - 1,1 kW € 3.800,00	Alimentazione trifase Dreiphasen-Stromversorgung: 400/3/50 - 1,7/1,3 kW € 4.100,00 -	Alimentazione monofase Einphasige Stromversorgung: 230/1/50 - 2,2 kW € 4.500,00
TSV 40  800 mm 800 mm 480 mm	Capacità vasca Kesselvolumen 40 lt - 35 kg  108 kg	Alimentazione trifase Dreiphasen-Stromversorgung: 400/3/50 - 1,5 kW € 4.000,00 Alimentazione monofase Einphasige Stromversorgung: 230/1/50 - 1,5 kW € 4.000,00	Alimentazione trifase Dreiphasen-Stromversorgung: 400/3/50 - 2,2/1,5 kW € 4.300,00 -	Alimentazione monofase Einphasige Stromversorgung: 230/1/50 - 2,2 kW € 4.700,00
TSV 50  800 mm 800 mm 480 mm	Capacità vasca Kesselvolumen 48 lt - 42 kg  115 kg	Alimentazione trifase Dreiphasen-Stromversorgung: 400/3/50 - 1,5 kW € 4.200,00 Alimentazione monofase Einphasige Stromversorgung: 230/1/50 - 1,5 kW € 4.200,00	Alimentazione trifase Dreiphasen-Stromversorgung: 400/3/50 - 2,2/1,5 kW € 4.500,00 -	Alimentazione monofase Einphasige Stromversorgung: 230/1/50 - 2,2 kW € 4.900,00

Accessori Zubehör	TSV 16	TSV 20	TSV 30	TSV 40	TSV 50
Kit di ruote Rollen-Kit	70,00 €	70,00 €	70,00 €	70,00 €	70,00 €

LINEA RG RG LINE



ATTREZZATURE LAVAGGIO - SPÜLTECHNIK

Le tecnologie e la qualità del Made in Italy per sistemi di lavaggio professionali progettati per ottenere eccellenti risultati di pulizia, igiene e brillantezza, ma anche di risparmio energetico e minore consumo di acqua e detersivi.

Caratteristiche comuni dell'intera linea sono:

- affidabilità
- prestazioni
- assistenza garantita
- costruzione con materiali a norma RoHS

È tuttavia nella tecnologia di lavaggio che la linea esprime tutte le sue potenzialità, grazie ad una progettazione e costruzione del circuito che può garantire accuratezza di igiene, velocità del ciclo e manutenzioni semplificate grazie al ciclo di autopulizia di serie.

Technologie und Qualität Made in Italy für professionelle Waschanlagen, die für hervorragende Reinigungs-, Hygiene- und Glanzergebnisse sowie für Energieeinsparungen und einen geringeren Wasser- und Reinigungsmittelverbrauch sorgen.

Gemeinsame Merkmale der gesamten Linie sind:

- Zuverlässigkeit
- Leistungsstärke
- Garantierter Kundendienst
- Konstruktion mit RoHS-konformen Materialien

In der Waschtechnik entfaltet die Linie jedoch ihr volles Potential, dank eines Kreislaufdesigns und einer Konstruktion, die Hygienegenauigkeit, Zyklusgeschwindigkeit und vereinfachte Wartung dank des serienmäßigen Selbstreinigungszyklus garantieren.





Sistema di lavaggio Spülsystem

- Le nuove lavastoviglie GAM utilizzano un circuito di lavaggio innovativo, in cui sono stati eliminati tutti i punti di variazione del flusso idrico in modo da aumentare le prestazioni e ridurre la rumorosità.
- *Die neuen GAM-Geschirrspüler verfügen über einen innovativen Spülkreislauf, bei dem alle Schwankungen des Wasserdurchflusses beseitigt wurden, um die Leistung zu erhöhen und die Geräuschentwicklung zu verringern.*



- I bracci di lavaggio sono frutto di una progettazione accurata, non dei semplici tubi. Così la potenza che la pompa trasferisce all'acqua viene utilizzata in modo ottimale.
- *Die Reinigungsarme sind sorgfältig konstruiert und nicht einfach nur Rohre. So wird die Kraft, die die Pumpe auf das Wasser überträgt, optimal genutzt.*

- La temperatura di lavaggio standard è 60 °C, in conformità con le vigenti istruzioni in materia di lotta al Covid-19.
- La pompa di lavaggio è una speciale pompa a doppia mandata che permette una migliore distribuzione dell'acqua di lavaggio e una maggiore efficienza.
- *Die Standard-Spültemperatur beträgt 60°C, entsprechend den aktuellen Covid-Bekämpfungsmaßnahmen.*
- *Die Spülpumpe ist eine spezielle Doppelförderpumpe, die eine bessere Verteilung des Spülwassers und eine höhere Effizienz ermöglicht.*



Sistema di risciacquo Spülsystem

Le nuove lavastoviglie GAM utilizzano tre differenti sistemi di risciacquo con differenti livelli di garanzia della prestazione:

Risciacquo temporizzato

In uso in tutte le macchine base. In questa tipologia di risciacquo sono costanti la temperatura di inizio risciacquo (tramite thermostat) e la durata, mentre dipendono dalle condizioni esterne la pressione, il volume e la temperatura media dell'acqua.

Risciacquo volumetrico

Ne sono provviste le macchine con pompa di scarico. Con questa tipologia di risciacquo, sono costanti la temperatura di inizio e il volume dell'acqua (in quanto tramite pressostato viene misurata la quantità di acqua sporca scaricata automaticamente e quella utilizzata per il risciacquo immessa all'interno della vasca), mentre dipendono dalle condizioni esterne la pressione, la temperatura media dell'acqua e la durata del risciacquo.

Risciacquo costante

Presente sulle macchine dotate di break tank, in cui sono costanti la temperatura di inizio, la temperatura media dell'acqua, pressione, volume e durata. Questo è il risciacquo che garantisce le migliori prestazioni e risultati indipendenti dalle condizioni operative. Tutte le macchine con Break Tank sono provviste di pompa di risciacquo.



- La temperatura di risciacquo standard è di 80°C, controllata da thermostat e regolabile dal pannello di controllo anche per ogni singolo ciclo.
- Die Standard-Spültemperatur beträgt 80°C und wird über einen Thermostopp gesteuert und kann über das Bedienfeld auch für jeden einzelnen Spülgang eingestellt werden.

Die neuen GAM-Geschirrspüler verwenden drei verschiedene Spülsysteme mit unterschiedlichen Leistungsgarantien:

Zeitgesteuerter Spülgang

Wird in allen Grundmodellmaschinen verwendet. Bei dieser Art der Spülung sind die Starttemperatur (über den Thermostopp) und die Dauer der Spülung konstant, während Druck, Volumen und durchschnittliche Temperatur des Wassers von den äußeren Bedingungen abhängen.

Volumetrisches Spülen

Maschinen mit einer Druckpumpe sind damit ausgestattet. Bei dieser Art der Spülung sind die Starttemperatur und die Wassermenge konstant (da die Menge des automatisch abgeleiteten Schmutzwassers und die Menge des zum Spülen verwendeten Wassers, die in den Tank geleitet wird, von einem Druckschalter gemessen wird), während der Druck, die durchschnittliche Wassertemperatur und die Spüldauer von den äußeren Bedingungen abhängen.

Konstantes Spülen

Vorhanden bei Maschinen, die mit einem Break Tank ausgestattet sind, in dem die Starttemperatur, die durchschnittliche Wassertemperatur, der Druck, das Volumen und die Dauer konstant sind. Dieses Spülen ist unabhängig von den Betriebsbedingungen und garantiert die besten Leistungen und Ergebnisse. Alle Maschinen mit Break Tank sind mit einer Spülpumpe ausgestattet.



- I bracci di risciacquo sono in acciaio, con ugelli in materiale composito di disegno esclusivo
- Die Spülarme sind aus Stahl mit exklusiv entwickelten Verbundstoffdüsen

Sistema di scarico Abflusssystem

Le nuove lavastoviglie GAM utilizzano due differenti sistemi di scarico dell'acqua:

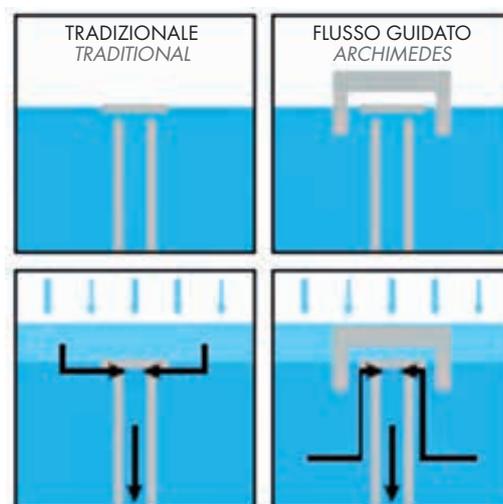
A flusso guidato

Un circuito esclusivo e brevettato che permette di ottenere una efficienza di sostituzione dell'acqua di oltre l'80% rispetto al 65/70 % dei tradizionali sistemi a troppopieno utilizzati da tutti i nostri concorrenti.

Die neuen GAM-Geschirrspüler verwenden zwei verschiedene Wasserabflusssysteme:

Geleiteter Fluss

Ein exklusiver und patentierter Kreislauf, der es ermöglicht, einen Wasseraustauschwirkungsgrad von mehr als 80% zu erreichen, im Vergleich zu 65/70% bei den traditionellen Überlaufsystemen, die von allen unseren Konkurrenten verwendet werden.



Sistema di scarico Abflusssystem

A scarico parziale

L'acqua sporca viene scaricata prima del risciacquo attraverso una pompa che pesca dal fondo della vasca. In questo modo l'efficienza di risciacquo è pari al 100%. Si richiede obbligatoriamente la pompa di scarico installata di fabbrica.

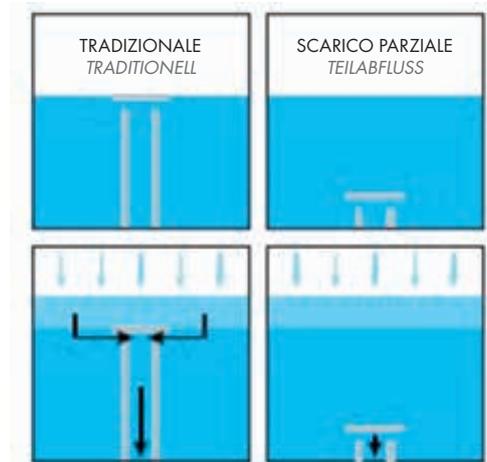
Tutte le macchine sono dotate di serie di filtri di superficie integrali per la vasca, realizzati in materiale composito elastico e virtualmente indistruttibile e indeformabile.



Mit Teilabfluss

Das Schmutzwasser wird vor der Spülung über eine Pumpe abgeleitet, die vom Boden des Tanks saugt. Dies gewährleistet eine 100%ige Spülfizienz. Eine werkseitig installierte Abfluspumpe ist erforderlich.

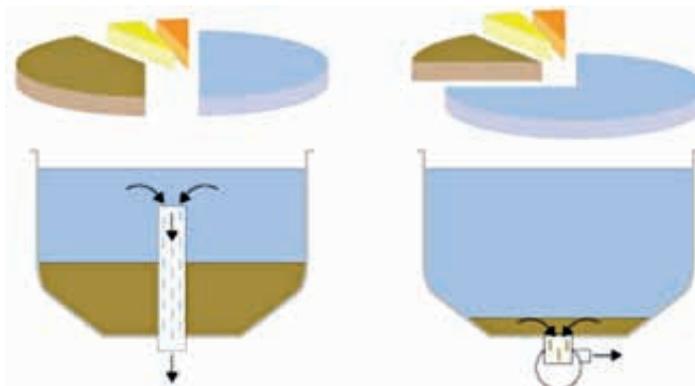
Alle Maschinen sind serienmäßig mit integrierten Oberflächenfiltern für den Tank aus elastischem, nahezu unzerstörbarem und nicht verformbarem Verbundmaterial ausgestattet.



- Sporco
Dirt
- Detersivo
Detergent
- Tensioattivo
Surfactant
- Acqua pulita
Clean water

Composizione della LISCIVIA dopo 1 ora di FUNZIONAMENTO TRADIZIONALE
Zusammensetzung der ALKALISCHEN LÖSUNG nach 1 Stunde TRADITIONELLE FUNKTION

Funzionamento TRADIZIONALE
TRADITIONELLE Funktion



Composizione della LISCIVIA dopo 1 ora di FUNZIONAMENTO "DEEP DRAIN"
Zusammensetzung der ALKALISCHEN LÖSUNG nach 1 Stunde "DEEP DRAIN" FUNKTION

Funzionamento con DEEP DRAIN
DEEP DRAIN Funktion

Camera di lavaggio pulita Saubere Spülkammer

Tutti i prodotti GAM sono stati progettati con l'obiettivo di non creare punti di accumulo dello sporco; vasche, controporte e guide cesto sono completamente stampate e raggiate.

Eventuali residui di cibo di maggior dimensioni sono trattenuti dai filtri vasca integrali. Le sottobanco, le capot e le lavaoggetti più evolute sono dotate del ciclo di autopulizia.

Alle GAM-Produkte wurden mit dem Ziel entwickelt, Schmutzansammlungen zu vermeiden; Wannen, Vortüren und Korbführungen sind vollständig geformt und gerundet.

Größere Essensreste werden von den integrierten Wannenfiltern zurückgehalten. Die modernsten Standgeräte, Hauben und Spülmaschinen sind mit einem Selbstreinigungszyklus ausgestattet.



Sistema di apertura Kontinuierlicher Entkalker

- La porta ha una chiusura particolarmente dolce servita da molle a smorzamento non lineare (eccetto il modello RGG35P).
- Sistema di sollevamento della capot di nuova concezione che addolcisce il movimento, riduce lo sforzo ed elimina inceppamenti anche se il maniglione viene afferrato lateralmente.
- Il personale si affatica meno ed ha una produttività maggiore. La capot è a doppia parete e coibentata.

- *Die Tür hat eine besonders weiche Schließung durch nichtlineare Dämpfungsfedern (außer bei dem Modell RGG35P).*
- *Neu entwickeltes Hauben-Hebesystem, das die Bewegung abschwächt, den Kraftaufwand reduziert und ein Verklemmen verhindert, auch wenn der Griff seitlich angefasst wird.*
- *Die Mitarbeiter strengen sich weniger an und sind produktiver. Die Haube hat eine Doppelwand und ist gedämmt.*





Addolcitore Kontinuierlicher Entkalker

La nostra gamma prevede due tipi di addolcitore incorporati nella struttura della macchina: l'addolcitore **CONTINUO** e l'addolcitore **AUTOMATICO**. Questi sistemi proteggono la lavastoviglie dai danni provocati dal calcare mantenendo costante la qualità dell'acqua.

- L'addolcitore **CONTINUO** incorporato, se presente, effettua la rigenerazione durante ogni singolo ciclo di lavaggio in modo completamente automatico ed invisibile. Il dispositivo è controllato dalla scheda elettronica e si viene informati con un messaggio quando occorre il rabbocco del sale. Questo sistema è stato progettato nel rispetto della nuova normativa EN 61770 ed è sempre installato in associazione con Break Tank, in quanto la pressione di esercizio deve essere mediamente attorno a 0,5 /0,8 bar.
- L'addolcitore **AUTOMATICO**, realizzato con un tipo di addolcitore a colonne è idoneo a pressioni di esercizio della rete idrica e resistente fino a 6 bar. Questo tipo di addolcitore, per la sua tipologia costruttiva e per la tipologia di circuito idraulico realizzato, può essere installato anche in assenza di Break Tank. Una spia avvisa dell'eventuale mancanza del sale. Con questi sistemi si ha la possibilità di utilizzare detersivi specifici per acque addolcite, meno aggressivi e più economici di quelli per acque dure.

Unser Angebot umfasst zwei Arten von Enthärtern, die in die Struktur der Maschine integriert sind: den **KONTINUIERLICHEN** und den **AUTOMATISCHEN** Enthärter. Diese Systeme schützen den Geschirrspüler vor Schäden durch Kalkablagerungen und sorgen für eine konstante Wasserqualität.

- Der integrierte **KONTINUIERLICHE** Entkalker, sofern vorhanden, regeneriert sich bei jedem Waschgang völlig automatisch und unsichtbar. Das Gerät wird von der elektronischen Platine gesteuert und erzeugt eine Meldung, wenn man Salz nachfüllen muss. Dieses System wurde in Übereinstimmung mit der neuen Norm EN 61770 entwickelt und wird immer in Verbindung mit dem Puffertank installiert, da der Betriebsdruck im Durchschnitt bei 0,5/0,8 bar liegen muss.
- Der **AUTOMATISCHE** Entkalker ist mit einem Säulenentherter ausgestattet, der für Betriebsdrücke in den Wasserleitungen geeignet und bis zu 6 bar beständig ist. Diese Art von Enthärter kann aufgrund seiner Bauweise und der Art des hydraulischen Kreislaufs auch in Abwesenheit eines Bruchtanks installiert werden. Eine Kontrollleuchte meldet, dass Salz fehlt. Mit diesen Systemen ist es möglich, spezielle Reinigungsmittel für enthärtetes Wasser zu verwenden, die weniger aggressiv und billiger sind als solche für hartes Wasser. aggressive and cheaper than those for hard water.

Sistema dosatori Dosing System

- Tutte le nostre macchine sono dotate di dosatori per brillantante e detersivo di tipo peristaltico a regolazione elettronica. È possibile implementare come **OPTIONAL** il sistema di sonde che permette di monitorare il livello dei prodotti chimici con avvisi sul display elettronico e un controllo di livello prodotti.

Alle unsere Maschinen sind mit elektronisch gesteuerten peristaltischen Dosierern für Klarspüler und Spülmittel ausgestattet. **OPTIONAL** kann das System mit Sonden zur Überwachung des Füllstands chemischer Produkte mit Warnhinweisen auf dem elektronischen Display und einer Füllstandskontrolle ausgestattet werden.

Interfaccia utente + Scheda elettronica Bedienerschnittstelle + Elektronikplatine

Le nuove lavastoviglie GAM utilizzano una interfaccia utente con schermo LCD ad alto contrasto da 4,3" (eccetto la piccola RGG35P) custom made con tasti soft touch. I principali vantaggi di questa configurazione sono:

- **ELEVATA LEGGIBILITÀ** anche da lontano grazie ai caratteri di grandi dimensioni – Testi multilingue
- **ELEVATO CONTRASTO** che permette una agevole visione anche in condizione di luce sfavorevoli
- **ICONE** di immediata comprensibilità per tutte le informazioni di servizio
- **UTILIZZO SICURO E GRADEVOLE** anche indossando i guanti in gomma, grazie al feed-back tattile che i pulsanti soft touch assicurano, rispetto ai normali tasti touch capacitivi
- La scheda elettronica è unica per tutta la gamma, dalla piccola lavabicchieri con cesto da 35 x 35 cm alla più grande delle lavapentole
- Ha caratteristiche completamente tropicalizzate con trasformatore maggiorato
- Per la connettività sono integrate sulla scheda una porta seriale ed una porta USB
- L'indicazione dello "stato" della macchina viene indicato dalla variazione della colorazione del tasto "start"

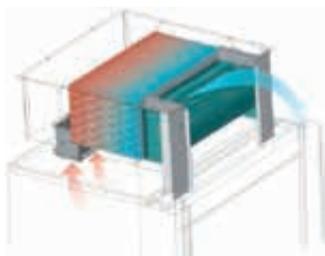
Die neuen GAM-Geschirrspüler verfügen über eine Bedienerschnittstelle mit einem kontrastreichen 4,3-Zoll-LCD-Bildschirm (außer der kleinen RGG35P), der mit Soft-Touch-Tasten ausgestattet ist. Die wichtigsten Vorteile dieser Konfiguration sind:

- **BESTE LESBARKEIT** auch aus der Ferne, dank der großen Schrift - Mehrsprachige Texte
- **HOHER KONTRAST** der auch bei ungünstigen Lichtverhältnissen eine gute Sicht ermöglicht
- **VORKARIERTE IKONEN** für das sofortige Verständnis aller Serviceinformationen
- **SICHERE UND ANGENEHME VERWENDUNG** auch mit Gummihandschuhen dank der taktilen Rückmeldung, die die Soft-Touch-Tasten im Vergleich zu normalen kapazitiven Tasten bieten
- Es gibt eine einzige Elektronikplatine für das gesamte Sortiment, von der kleinen Gläserspülmaschine mit 35 x 35 cm Korb bis zur größten Topfspülmaschine
- Es ist vollständig tropentauglich und verfügt über einen überdimensionierten Transformator
- Für die Konnektivität sind ein serieller und ein USB-Anschluss auf der Platine integriert
- Der „Status“ der Maschine wird durch den Farbwechsel der „Start“-Taste angezeigt



I programmi di lavaggio Die Spülprogramme

- Lavabicchieri e lavapiatti dispongono di tre programmi di lavaggio: 90", 120", 150", mentre i programmi per capot durano 60", 90" e 180".
- Lavapiatti e capot dispongono anche di un programma di lavaggio continuo gestibile dall'utente con risciacquo automatico finale.
- Il consumo di acqua è di 1,8 lt/ciclo per le lavabicchieri e di 2,2 lt/ciclo per lavapiatti e capot.
- Temperature e durata di ogni singolo ciclo sono personalizzabili attraverso menu dedicati accessibili dal pannello di controllo.
- Le macchine base hanno un ciclo di autopulizia che sfrutta l'acqua del boiler di risciacquo, mentre quelle con scarico parziale hanno un programma di autopulizia più avanzato, che utilizza la potenza della pompa di lavaggio e prevede anche la funzione di scarico automatico.
- *Glas- und Geschirrspüler haben drei Waschprogramme: 90", 120", 150", während die Hauben-Programme 60", 90" und 180" dauern.*
- *Geschirrspüler und Hauben verfügen außerdem über ein vom Benutzer zu bedienendes kontinuierliches Spülprogramm mit automatischer Endspülung.*
- *Der Wasserverbrauch beträgt 1,8 Liter/Zyklus bei Gläserspülern und 2,2 Liter/Zyklus bei Geschirrspülern und Haubengeschirrspülern.*
- *Die Temperaturen und die Dauer jedes einzelnen Zyklus können über spezielle Menüs, die über das Bedienfeld zugänglich sind, individuell eingestellt werden.*
- *Die Basisgeräte verfügen über einen Selbstreinigungszyklus, bei dem das Wasser aus dem Spültank verwendet wird, während die Geräte mit Teilentleerung über ein fortschrittlicheres Selbstreinigungsprogramm verfügen, bei dem die Kraft der Waschpumpe genutzt wird, und außerdem über eine automatische Entleerungsfunktion*



Il recuperatore di calore Die Wärmerückgewinnungsanlage

Da abbinare alle lavapiatti a capot, lavaoggetti e traino nei soli modelli dotati di BREAK TANK.

Nella fase finale di risciacquo la temperatura dell'acqua supera gli 80°C, una temperatura molto alta che consente di ottenere una sanificazione efficace delle stoviglie. Tutto questo calore, tuttavia a capot aperta, viene disperso nell'ambiente provocando un innalzamento della temperatura del locale e tanta umidità, che porta inevitabilmente alla creazione di muffe.

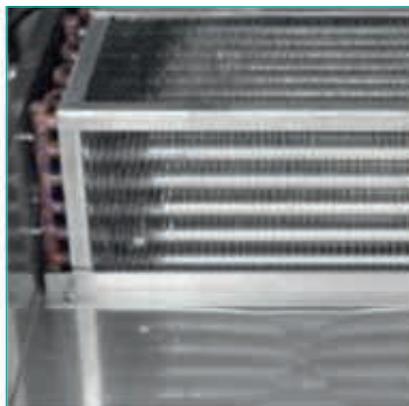
Lo sviluppo del recuperatore di calore GAM parte con l'obiettivo di recuperare calore ed umidità che andrebbero dispersi trasformandoli in energia. La temperatura dell'acqua in ingresso ha così un incremento di circa 25°C, l'ambiente di lavoro è più salutare e si ottiene un considerevole risparmio energetico. Con il suo utilizzo, inoltre, non è necessario installare una cappa aspirante esterna.

È un **OPTIONAL** che deve essere richiesto all'atto dell'ordine e non può essere applicato su una macchina ove non è stato previsto.

Kombinierbar mit Geschirrspülern mit Haube, Spülmaschine und Schlitten nur bei Modellen mit BREAK TANK.

In der letzten Spülphase liegt die Wassertemperatur bei über 80 °C, eine sehr hohe Temperatur, die eine wirksame Desinfektion des Geschirrs ermöglicht. Bei geöffneter Abzugshaube wird jedoch die gesamte Wärme an die Umgebung abgegeben, was zu einem Anstieg der Raumtemperatur und einer hohen Luftfeuchtigkeit führt, die unweigerlich Schimmelbildung zur Folge hat. Die Entwicklung der GAM Wärmerückgewinnungsanlage beginnt mit dem Ziel, Wärme und Feuchtigkeit, die verloren gehen würden, zurückzugewinnen und in Energie umzuwandeln. Die Vorlauftemperatur des Wassers wird dadurch um ca. 25°C erhöht, die Arbeitsumgebung wird gesünder und es wird eine erhebliche Energieeinsparung erzielt. Außerdem ist es bei seiner Verwendung nicht notwendig, eine externe Abzugshaube zu installieren.

Es handelt sich um ein OPTION, die bei der Bestellung angefordert werden muss und nicht auf eine Maschine angewendet werden kann, für die sie nicht vorgesehen ist.



Il recuperatore di calore Die Wärmerückgewinnungsanlage

- L'apparecchiatura viene installata in un contenitore posizionato sul cielo della camera di lavaggio.
- Alla fine del ciclo di risciacquo un ventilatore provvede ad estrarre il vapore e a convogliarlo in uno scambiatore alluminio/rame dove, tramite un processo di condensa, trasferisce il proprio calore all'acqua in ingresso.
- L'unità di condensazione è la stessa utilizzata (in numero di 2 o 3 unità) sulle macchine a traino
- Il tempo di funzionamento (che si aggiunge al normale tempo di ciclo) varia da 30'' a 60'' a seconda delle dimensioni della camera
- Il recuperatore standard non è idoneo a lavorare con acqua osmotizzata con acqua a durezza prossima allo zero.
In questi casi si richiede una batteria speciale in acciaio inox.



- Das Gerät ist in einem Behälter untergebracht, der im Gewölbe der Waschkammer untergebracht ist.
- Am Ende des Spülzyklus saugt ein Gebläse den Dampf ab und leitet ihn zu einem Aluminium-/Kupfer-Wärmetauscher, wo er durch einen Kondensationsprozess seine Wärme an das einströmende Wasser abgibt.
- Der Verflüssiger ist der gleiche, der auch bei den Nachläufern verwendet wird (2 oder 3 Einheiten).
- Die Betriebszeit (zusätzlich zur normalen Zykluszeit) schwankt je nach Größe der Kammer zwischen 30'' und 60''.
- Der Standard-Rekuperator eignet sich nicht für Osmosewasser mit einem Härtegrad nahe Null.
In diesen Fällen ist eine spezielle Edelstahlspule erforderlich.

Thermostop Thermostop

Thermostop è una funzione che controlla la corretta temperatura di risciacquo nel boiler. Se la temperatura nel boiler è inferiore a un certo limite, la lavastoviglie prolunga il tempo di lavaggio fino al raggiungimento della temperatura preimpostata, e solo dopo che è stata raggiunta la corretta temperatura inizierà la fase di risciacquo.

Con **Thermostop** la corretta temperatura per l'igiene e l'asciugatura delle stoviglie è sempre garantita.

Thermostop ist eine Funktion, die die richtige Spültemperatur im Boiler steuert.

Liegt die Temperatur im Boiler unter einem bestimmten Grenzwert, verlängert der Geschirrspüler die Waschzeit, bis die voreingestellte Temperatur erreicht ist, und erst nach Erreichen der richtigen Temperatur beginnt die Spülphase.

Mit **Thermostop** wird immer die richtige Temperatur für Hygiene und Geschirrtrocknung gewährleistet.

Energy saving Energieeinsparung

L'**Energy Saving** è una funzione che riduce la temperatura del boiler quando la lavastoviglie non sta lavando. Al termine del programma di lavaggio, il boiler non viene portato alla temperatura standard, normalmente 85°C, ma ad una temperatura inferiore (temperatura di stand-by). Quando viene avviato un nuovo ciclo, la macchina inizia il lavaggio e contemporaneamente inizia a riscaldare il boiler. Il sistema è progettato per raggiungere la temperatura di risciacquo richiesta sempre in tempo per il risciacquo.

L'**Energy Saving** riduce il consumo di energia e anche la formazione di calcare nel boiler.

Die Energieeinsparung ist eine Funktion, die die Temperatur des Boilers reduziert, wenn der Geschirrspüler nicht spült. Am Ende des Waschprogramms wird der Boiler nicht auf die Standardtemperatur, normalerweise 85°C, sondern auf eine niedrigere Temperatur (Standby-Temperatur) gebracht. Wenn ein neuer Zyklus gestartet wird, beginnt die Maschine mit dem Waschen und heizt gleichzeitig den Boiler auf. Das System ist so konzipiert, dass es die erforderliche Nachspültemperatur immer rechtzeitig erreicht. **Die Energieeinsparung** reduziert den Energieverbrauch und verringert die Kalkablagerung im Boiler.

Isolamento termico Wärmedämmung

Tutta la nostra gamma adotta soluzioni costruttive grazie alle quali è possibile limitare le dispersioni termiche, e consente notevoli risparmi sui costi di energia elettrica.

L'intera gamma di lavastoviglie è infatti proposta prevalentemente in "doppia parete", con la sola eccezione della lavabicchieri RGG35P e della capot per i modelli a passaggio.

Unser gesamtes Angebot basiert auf konstruktiven Lösungen, mit denen der Wärmeverlust begrenzt werden kann, was zu erheblichen Einsparungen bei den Stromkosten führt. Tatsächlich wird die gesamte Geschirrspülerpalette hauptsächlich in "doppelwandiger" Bauweise angeboten, mit der einzigen Ausnahme des Gläserspülers RGG35P und der Haube für Durchlaufmodelle.



Impianto di osmosi inversa WS140 Umkehrosmose-Anlage WS140

Tra i vari prodotti per il trattamento dell'acqua presenti sul mercato, l'impianto ad osmosi inversa è l'opzione più efficace. Il dispositivo WS140 è stato sviluppato per le lavastoviglie industriali: compatto, con una resa oraria di 120 l/h e dotato di un prefiltro esterno. È molto efficace nella rimozione di cloro, impurità e minerali contenuti nell'acqua del rubinetto. Grazie alle sue ridotte dimensioni, il dispositivo può essere facilmente alloggiato in quanto può essere installato anche orizzontalmente. La normale manutenzione è molto semplice ed economica.

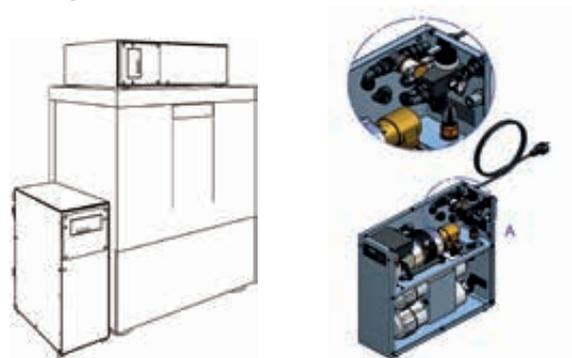
Unter den verschiedenen Produkten für die Wasseraufbereitung auf dem Markt ist die Umkehrosmose-Anlage die effektivste Option. Das WS 140-Gerät wurde für Industriespülmaschinen entwickelt: kompakt, mit einer Durchsatzleistung von 120 Liter pro Stunde. Es ist sehr effizient für die Entfernung von Chlor, Verunreinigungen und Mineralien aus Leitungswasser. Dank seiner geringen Größe lässt sich das Gerät leicht unterbringen, da es auch waagrecht eingebaut werden kann. Die normale Wartung ist sehr einfach und preisgünstig.

Dati tecnici

Technische Daten

Dimensioni (LxPxH) Maße BxTxH	mm	143x450x456
Dimensioni imballo Verpackungsabmessungen	mm	660x550x730
Membrane (n. 2) Membrane (2 St.)		3012 300GPD
Portata max a 15 °C Max. Durchsatz bei 15 °C	l / h	120
Portata max a 15 °C con 3 bar di pressione Max. Durchsatz bei 15 °C mit 3 bar Druck	l / h	90
Percentuale recupero Prozent Rückgewinnung	%	50
Autonomia filtro carbone Autonomie der Aktivkohle-Filterpatrone	l	10.600
Portata "ottimizzata" (con bypass) Optimierte Durchsatzleistung (mit Bypass)	l / h	140
Potenza installata Installierte Leistung		230V-50Hz-1N-3A kW 0,2
Peso netto Nettogewicht	kg	22
Peso lordo Bruttogewicht	kg	24

Sistema installazione Einbausystem



Modello Modell		Cod.	Prezzo Preis
WS140	Dispositivo ad osmosi inversa Umkehrosmose-Gerät	OSW140	3.560,00 €

Caratteristiche alimentazione idrica Eigenschaften der Wasserzufuhr

Tipologia acqua Art des Wassers	mm	Potabile Drinking
Temperatura min. acqua Min. Wassertemperatur	°C	5
Temperatura max acqua Max. Wassertemperatur	°C	20
Pressione max alimentazione Max. Einlaufdruck	bar	3
Pressione min. alimentazione Min. Einlaufdruck	bar	1,5

Ricambi Ersatzteile

	Cod.	Prezzo Preis
Filtro carboni (confezione da 6 pz.) Aktivkohle-Filterpatrone (Packung mit 6 St.)	448121	450,00 €
Kit membrane complete di vessel Membran-Kit mit Gefäß	XQ00003BTW	1.150,00 €

Detergenti per acque demineralizzate Reinigungsmittel für demineralisiertes Wasser

	Cod.	Prezzo Preis
PRO WASH O Detersivo liquido per acque demineralizzate: Cartone da 4 taniche da 5 l cad. Flüssiges Spülmittel für demineralisiertes Wasser. Karton mit 4 Kanistern zu je 5 l.	131347	190,00 €
PRO RINSE O Brillantante per acque demineralizzate: Cartone da 4 taniche da 5 l cad. Klarspüler für demineralisiertes Wasser. Karton mit 4 Kanistern zu je 5 l.	131348	230,00 €

Tabella modelli abbinamento

Tabelle der kombinierbaren Modelle

Lavabicchieri Gläserpüler	Lavapiatti Geschirrpüler	Capot Haubenspülmaschine
RGG40BT - RGG40BTP	RGD50TBT - RGD50TBTP RGD60TBT	RGH50BTP - RGH50BTPHR RGH60BTP - RGH60BTPHR

LAVABICCHIERI E LAVAPIATTI GLÄSER- UND GESCHIRRSPÜLER



Doppia parete integrale Vollständige Doppelwand

- Lavabicchieri e lavapiatti sono realizzate in doppia parete integrale, questo permette di ridurre sia la dispersione termica che la rumorosità
- Inoltre, la temperatura delle pareti esterne è sensibilmente più bassa di quella all'interno della camera di lavaggio, a tutto vantaggio della sicurezza
- La doppia parete permette inoltre di realizzare guide cesto completamente stampate, più robuste e facili da pulire (nonché molto più gradevoli esteticamente) rispetto a quelle riportate
- *Glas und Geschirrspüler bestehen aus einer integralen Doppelwand, die sowohl den Wärmeverlust als auch den Geräuschpegel reduziert*
- *Außerdem ist die Temperatur an den Außenwänden deutlich niedriger als die Temperatur in der Waschkammer, was der Sicherheit zugute kommt*
- *Durch die Doppelwandigkeit ist es auch möglich, vollständig geformte Korbführungen herzustellen, die stabiler und leichter zu reinigen sind (und auch viel ästhetischer aussehen) als die abgebildeten*



Doppia parete integrale Vollständige Doppelwand

- La parete è realizzata in acciaio AISI 304 e presenta il fondo stampato ed inclinato verso lo scarico
- La resistenza è realizzata in lega Incoloy ed è vincolata in due punti al fondo vasca, così da non poter essere piegata durante le operazioni di pulizia
- La capacità della vasca è di 18 lt per la lavapiatti e 9 lt per la lavabicchieri
- Entrambe le macchine sono dotate di filtri di superficie integrali in materiale composito
- Aus Stahl AISI 304 mit einem geformten Boden, der zum Ablauf hin abfällt.
- Das Heizelement besteht aus einer Incoloy-Legierung und ist an zwei Punkten am Boden des Tanks befestigt, so dass es bei Reinigungsarbeiten nicht verbogen werden kann
- Der Wanneninhalt beträgt 18 Liter für den Geschirrspüler und 9 Liter für den Gläserspüler
- Beide Maschinen sind mit integrierten Oberflächenfiltern aus Verbundmaterial ausgestattet



Porta servoassistita Servogesteuerte Tür

- Le nuove lavabicchieri e lavapiatti GAM, ad eccezione del modello RGG35P, sono dotate di un meccanismo per la servoassistenza meccanica della porta
 - La regolazione di fabbrica prevede un bilanciamento intermedio per un effetto gradevole sia in salita che in discesa
 - Il meccanismo è regolabile in modo da accentuare l'effetto in apertura o in chiusura, se lo si preferisce
 - Maniglia porta incassata con punto di presa prominente per coniugare eleganza e praticità
 - La luce utile delle lavapiatti è di 36 cm (bicchiere lavabile 32 cm)
 - La luce utile delle lavabicchieri è di 32 cm (bicchiere lavabile 30 cm)
- Die neuen GAM-Glas- und Geschirrspüler, mit Ausnahme des Modells RGG35P, sind mit einem mechanischen Türservomechanismus ausgestattet
 - Die werksseitige Einstellung sieht ein mittleres Gleichgewicht vor, das sowohl bei Aufwärts- als auch bei Abwärtsbewegungen eine angenehme Wirkung hat
 - Der Mechanismus ist einstellbar, um den Effekt beim Öffnen oder Schließen zu verstärken, falls gewünscht
 - Eingelassener Türgriff mit markantem Griffpunkt, der Eleganz und Zweckmäßigkeit verbindet
 - Die Nutzhöhe des Geschirrspülers ist 36 cm (spülbares Glas 32 cm)
 - Die Nutzhöhe des Glasspülers ist 32 cm (spülbares Glas 30 cm)



Lavabicchieri *Gläser*spüler 35x35

Durata lavaggio / Spüldauer: 90 - 120 - 150 sec.



Dimensioni (L x P x A)
Abmessungen (L x T x H) 40 x 52 x 61 cm

Costruzione
Bauweise Parete singola
Einzelwand

Guide cesto
Korbführung Imbutite
Formgestanzt

Porta
Tür Doppia parete
Doppelwand

Vasca
Wanne Completamente
stampata, 7 lt
Vollgepresst, 7 lt

Filtri di superficie
Oberflächenfilter Materiale composito
Verbundwerkstoff

Pompa di lavaggio
Spülpumpe A doppio flusso 150W
Doppelfluss 150 W

Interfaccia utente
Bedienerschnittstelle Soft touch LED
LED Soft touch



35 x 35 cm



h. 25 cm

SPÜLTECHNIK

Lavabicchieri *Gläser*spüler 40x40

Durata lavaggio / Spüldauer: 90 - 120 - 150 sec.



Dimensioni (L x P x A)
Abmessungen (L x T x H) 48 x 55 x 68 cm

Costruzione
Bauweise Doppia parete integrale
Integral Doppelwand

Guide cesto
Korbführung Imbutite
Formgestanzt

Porta
Tür Doppia parete
servoassistita
Servogesteuerte
doppelwand

Vasca
Wanne Completamente
stampata, 9 lt
Vollgepresst, 9 lt

Filtri di superficie
Oberflächenfilter Materiale composito
Verbundwerkstoff

Pompa di lavaggio
Spülpumpe A doppio flusso 200W
Doppelfluss 200 W

Interfaccia utente
Bedienerschnittstelle Soft touch LCD
LED Soft touch



Ø 32 cm



h. 30 cm

- Le lavabicchieri GAM utilizzano un cestello in plastica con piano di appoggio bicchieri di 40 x 40 cm e distanza fra le guide di 38,5 cm. In questo modo è possibile ottimizzare lo sfruttamento del volume interno, ottenendo macchine più compatte ma con maggiori capacità di carico.
- Die GAM-Gläser-spüler verwenden einen Kunststoffkorb mit einem 40 x 40 cm großen Gläserhalter und 38,5 cm Abstand zwischen den Führungsschienen. Dadurch kann das Innenvolumen optimal genutzt werden, was zu kompakteren Maschinen mit höherer Ladekapazität führt.

Lavabicchieri 40x40 - Gläserspüler 40x40

Il cestello da 40x40 cm 40x40 cm Grosser Korb

- Le lavabicchieri GAM utilizzano un cestello in plastica con piano di appoggio bicchieri di 40 x 40 cm e distanza fra le guide di 38,5 cm
- In questo modo è possibile ottimizzare lo sfruttamento del volume interno, ottenendo macchine più compatte ma con maggiori capacità di carico
- GAM-Gläserspüler verwenden einen Kunststoffkorb mit einem 40 x 40 cm großen Gläserhalter und 38,5 cm Abstand zwischen den Führungen
- Dadurch kann das Innenvolumen optimal genutzt werden, was zu kompakteren Maschinen mit höherer Ladekapazität führt



Lavapiatti sottobanco Standgeschirrspüler 50x50

Durata lavaggio / Spüldauer: 90 - 120 - 150 sec.



Dimensioni (L x P x A) Abmessungen (L x T x H)	59,5 x 60 x 81,5 cm
Costruzione Bauweise	Doppia parete integrale Integral Doppelwand
Guide cesto Korbführung	Imbutite Formgestanzt
Porta Tür	Doppia parete servoassistita Doppelwand servogesteuert
Vasca Wanne	Completamente stampata, 18 lt Vollgepresst, 18 lt
Filtri di superficie Oberflächenfilter	Materiale composito Verbundwerkstoff
Pompa di lavaggio Spülpumpe	A doppio flusso 500W Doppelfluss 500W
Interfaccia utente Bedienerschintstelle	Soft touch LCD LED Soft touch



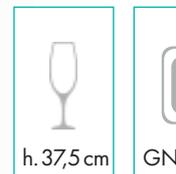
SPÜLTECHNIK

Lavapiatti sottobanco Standgeschirrspüler 50x60

Durata lavaggio / Spüldauer: 90 - 120 - 150 sec.



Dimensioni (L x P x A) Abmessungen (L x T x H)	59,5 x 60 x 81,5 cm
Costruzione Bauweise	Doppia parete integrale Integral Doppelwand
Guide cesto Bauweise	Imbutite Formgestanzt
Porta Tür	Doppia parete servoassistita Doppelwand servogesteuert
Vasca Wanne	Completamente stampata, 21 lt Vollgepresst, 21 lt
Filtri di superficie Oberflächenfilter	Materiale composito Verbundwerkstoff
Pompa di lavaggio Spülpumpe	A doppio flusso 700W Doppelfluss 700W
Interfaccia utente Bedienerschintstelle	Soft touch LCD LED Soft touch



* 6 Piatti Ø 41 cm. con Cesto codice 78013

* 6 Teller Ø 41 cm mit Korb. Code 78013



Lavabicchieri Gläser-spüler

SPÜLTECHNIK

GLÄSERSPÜLER		RGG35P	RGG40	RGG40P
ALLGEMEINE MERKMALE				
Maße (B x T x H)	cm	40 x 52 x 61	48 x 55 x 68	48 x 55 x 68
Korbmaße	cm	35 x 35	40 x 40	40 x 40
Abstand zwischen Führungsschienen	cm	35,0	38,5	38,5
Grifftyp/Haubenhalterung		Profil aus rostfreiem Stahl	Profil aus rostfreiem Stahl	Profil aus rostfreiem Stahl
Türöffnung	cm	26,0	32,0	32,0
Max. Höhe der spülbaren Gläser	cm	25,0	30,0	30,0
Geeignet für das Spülen von Tablets/Blec		nein	nein	nein
Bauweise allgemein		Einzelwand	Doppelwand	Doppelwand
Bauweise Tür / Haube		Doppelwand	Doppelwand	Doppelwand
Öffnungshilfe Türen		keine	Federn	Federn
Bauweise Korbführungsschienen		embossed	embossed	embossed
Leistung	W	2.750	2.800	2.800
Netzspannung	V/Hz/ph	230/1N/50	230/1N/50	230/1N/50
Sicherung	Amp	16a	16a	16a
Körbe für Teller (16)	n°	0	1	1
Flache Körbe	n°	2	1	1
Untertassenhalter	n°	1	1	1
Besteckhalter	n°	1	1	1
Elektrisches Kabel	n°	1	1	1
Ablaufschlauch	n°	1	1	1
Einlaufschlauch	n°	1	1	1
WANNE				
Wanneninhalt	l	7	9	9
Wannenwiderstand	W	1.500	1.500	1.500
Oberflächenfilter der Wanne		Verbundwerkstoff	Verbundwerkstoff	Verbundwerkstoff
BOILER				
Boilertyp		drucklos	drucklos	drucklos
Boilerinhalt	l	2,6	2,6	2,6
Atmosphärischer Boiler und Nachspülpumpe		nein	nein	nein
Rückschlagventil		ja	ja	ja
Heizkesselwiderstand	W	2.600	2.600	2.600
SPÜLEIGENSCHAFTEN				
Leistung der Spülpumpe	W	150	200	200
Soft Start		ja	ja	ja
Spültemperatur	°C	60	60	60
Oberer Spülarm		keine	parallel drehend	parallel drehend
Unterer Spülarm		inox	inox	inox
NACHSPÜLEIGENSCHAFTEN				
Nachspültemperatur	°C	80	80	80
Thermostopp der Nachspülung		ja	ja	ja
Wasserverbrauch für Nachspülung	l/Zyklus	1,8	1,8	1,8
Optimaler Druck des Leitungswassers	bar	2,0	2,0	2,0
Optimale Temperatur des Leitungswassers	°C	50-55	50-55	50-55
Oberer Nachspülarm (-düsen)		Verbundwerkstoff	parallel drehend	parallel drehend
Untere Nachspülarm (-düsen)		inox	inox	inox
ABLAUF-EIGENSCHAFTEN				
Ablaufsystem		Teilabfluss	Direktabfluss	Teilabfluss
Doppelstufenfilterung		ja	ja	ja
Ablaufpumpe		ja	nein	ja
SONSTIGE MERKMALE				
Dosierer für Nachspülmittel		ja	ja	ja
Dosierer für Spülmittel		ja	ja	ja
Wasserenthärter mit automatischer Regenerierung		nein	nein	nein
Schnittstellentyp		Soft touch LCD	Soft touch LCD	Soft touch LCD
Spülzyklus 1	Sek	90	90	90
Spülzyklus 2	Sek	120	120	120
Spülzyklus 3	Sek	150	150	150
Spülzyklus für Teller		***	150	150
Selbstreinigungsfunktion		ja	ja	ja
Schnellablauffunktion		ja	nein	ja
VERPACKUNG				
Bruttogewicht	kg	30	45	45
Verpackungsabmessungen (B x T x H)	cm	59 x 47 x 75	66 x 56 x 87	66 x 56 x 87
Volumen	m³	0,21	0,3	0,3
€		2.280,00	2.630,00	2.730,00

OPTIONAL

Impianto di osmosi inversa WS140 / Umkehrosmose-Anlage WS140 - pag. 106

Lavabicchieri Gläser-spüler



RG40BT	RG40BTP	GLÄSERSPÜLER	
ALLGEMEINE MERKMALE			
48 x 55 x 68	48 x 55 x 68	cm	Maße (B x T x H)
40 x 40	40 x 40	cm	Korbmaße
38,5	38,5	cm	Abstand zwischen Führungsschienen
Profil aus rostfreiem Stahl	Profil aus rostfreiem Stahl		Grifftyp/Haubenhalterung
32,0	32,0	cm	Türöffnung
30,0	30,0	cm	Max. Höhe der spülbaren Gläser
nein	nein		Geeignet für das Spülen von Tablett/Blec
Doppelwand	Doppelwand		Bauweise allgemein
Doppelwand	Doppelwand		Bauweise Tür / Haube
Federn	Federn		Öffnungshilfe Türen
embossed	embossed		Bauweise Korbführungsschienen
2.800	2.800	W	Leistung
230/1N/50	230/1N/50	V/Hz/ph	Netzspannung
16a	16a	Amp	Sicherung
0	1	n°	Körbe für Teller (16)
2	1	n°	Flache Körbe
1	1	n°	Untertassenhalter
1	1	n°	Besteckhalter
1	1	n°	Elektrisches Kabel
1	1	n°	Ablaufschlauch
1	1	n°	Einlaufschlauch
WANNE			
9	9	l	Wanneninhalt
1.500	1.500	W	Wannenwiderstand
Verbundwerkstoff	Verbundwerkstoff		Oberflächenfilter der Wanne
BOILER			
drucklos	drucklos		Boilertyp
2,6	2,6	l	Boilerinhalt
ja	ja		Atmosphärischer Boiler und Nachspülpumpe
nein	nein		Rückschlagventil
2.600	2.600	W	Heizkesselwiderstand
SPÜLEIGENSCHAFTEN			
200	200	W	Leistung der Spülpumpe
ja	ja		Soft Start
60	60	°C	Spültemperatur
parallel drehend	parallel drehend		Oberer Spülarm
inox	inox		Unterer Spülarm
NACHSPÜLEIGENSCHAFTEN			
80	80	°C	Nachspültemperatur
ja	ja		Thermostopp der Nachspülung
1,8	1,8	l/Zyklus	Wasserverbrauch für Nachspülung
2,0	2,0	bar	Optimaler Druck des Leitungswassers
50-55	50-55	°C	Optimale Temperatur des Leitungswassers
parallel drehend	parallel drehend		Obere Nachspülarme (-düsen)
inox	Inox/Kunststoff		Untere Nachspülarme (-düsen)
ABLAUF-EIGENSCHAFTEN			
Direktabfluss	Teilabfluss		Ablaufsystem
ja	ja		Doppelstufenfilterung
nein	ja		Ablaufpumpe
SONSTIGE MERKMALE			
ja	ja		Dosierer für Nachspülmittel
ja	ja		Dosierer für Spülmittel
nein	nein		Wasserenthärter mit automatischer Regenerierung
Soft touch LCD	Soft touch LCD		Schnittstellentyp
90	90	Sek	Spülzyklus 1
120	120	Sek	Spülzyklus 2
150	150	Sek	Spülzyklus 3
150	150		Spülzyklus für Teller
ja	ja		Selbstreinigungsfunktion
nein	ja		Schnellablauffunktion
VERPACKUNG			
45	45	kg	Bruttogewicht
66 x 56 x 87	66 x 56 x 87	cm	Verpackungsabmessungen (B x T x H)
0,3	0,3	m³	Volumen
3.320,00	3.450,00		€



Lavapiatti Standgeschirrspüler

SPÜLTECHNIK

GESCHIRRSPÜLER		RGD50	RGD50P	RGD50AAP	RGD50SBTP	RGD50T	RGD50TP
ALLGEMEINE MERKMALE							
Maße (B x T x H)	cm	59,5x 60 x 81,5	59,5x 60 x 81,5	59,5x 60 x 81,5	59,5x 60 x 81,5	59,5x 60 x 81,5	59,5x 60 x 81,5
Korbmaße	cm	50 x 50	50 x 50	50 x 50	50 x 50	50 x 50	50 x 50
Grifftyp/Haubenhalterung		Profil aus rostfreiem Stahl					
Öffnung Tür / Haube	cm	36,0	36,0	36,0	36,0	36,0	36,0
Max. Höhe der spülbaren Gläser	cm	32,0	32,0	32,0	32,0	32,0	32,0
Geeignet für das Spülen von Tablett/Blechen		nein	nein	nein	nein	nein	nein
Bauweise generell		Doppelwand	Doppelwand	Doppelwand	Doppelwand	Doppelwand	Doppelwand
Bauweise Tür		Doppelwand	Doppelwand	Doppelwand	Doppelwand	Doppelwand	Doppelwand
Öffnungshilfe Tür		Federn	Federn	Federn	Federn	Federn	Federn
Bauweise Korbführungsschienen		embossed	embossed	embossed	embossed	embossed	embossed
Leistung	W	3.500	3.500	3.500	3.500	5.400	5.400
Netzspannung	V/Hz/ph	230/1N/50	230/1N/50	230/1N/50	230/1N/50	400/3N/50	400/3N/50
Sicherung	Amp	16a	16a	16a	16a	16a	16a
Wärmerückgewinnung - Dampfkondensator		nein	nein	nein	nein	nein	nein
Körbe für Teller (16)	n°	1	1	1	1	1	1
Flache Körbe	n°	1	1	1	1	1	1
Besteckhalter	n°	1	1	1	1	1	1
Elektrisches Kabel	n°	1	1	1	1	1	1
Ablaufschlauch	n°	1	1	1	1	1	1
Einlaufschlauch	n°	1	1	1	1	1	1
WANNE							
Wanneninhalt	l	18	18	18	18	18	18
Wannenwiderstand	W	2.000	2.000	2.000	2.000	2.000	2.000
Oberflächenfilter der Wanne		Verbundwerkstoff	Verbundwerkstoff	Verbundwerkstoff	Verbundwerkstoff	Verbundwerkstoff	Verbundwerkstoff
BOILER							
Boilertyp		unter Druck	unter Druck	unter Druck	drucklos	unter Druck	unter Druck
Boilerinhalt	l	6	6	6	6	6	6
Atmosphärischer Boiler und Nachspülpumpe		nein	nein	nein	ja	nein	nein
Rückschlagventil		ja	ja	ja	nein	ja	ja
Heizkesselwiderstand	W	3.000	3.000	3.000	3.000	4.900	4.900
SPÜLEIGENSCHAFTEN							
Leistung der Spülpumpe	W	500	500	500	500	500	500
Soft Start		ja	ja	ja	ja	ja	ja
Spültemperatur	°C	60	60	60	60	60	60
Oberer Spülarml		parallel drehend	parallel drehend	parallel drehend	parallel drehend	parallel drehend	parallel drehend
Unterer Spülarml		Inox	Inox	Inox	Inox	Inox	Inox
NACHSPÜLEIGENSCHAFTEN							
Nachspültemperatur	°C	80	80	80	80	80	80
Thermostopp der Nachspülung		ja	ja	ja	ja	ja	ja
Wasserverbrauch für Nachspülung	l/Zyklus	2,2	2,2	2,2	2,2	2,2	2,2
Optimaler Druck des Leitungswassers	bar	2,0-4,0	2,0-4,0	2,0-4,0	1,0-4,0	2,0-4,0	2,0-4,0
Optimale Temperatur des Leitungswassers	°C	50-55	50-55	50-55	50-55	50-55	50-55
Obere Nachspülarml (-düsen)		parallel drehend	parallel drehend	parallel drehend	parallel drehend	parallel drehend	parallel drehend
Untere Nachspülarml (-düsen)		inox	inox	inox	inox	inox	inox
ABLAUF-EIGENSCHAFTEN							
Ablaufsystem		Direktabfluss	Teilabfluss	Teilabfluss	Teilabfluss	Direktabfluss	Teilabfluss
Doppelstufenfilterung		ja	ja	ja	ja	ja	ja
Ablaufpumpe		nein	ja	ja	ja	nein	ja
SONSTIGE MERKMALE							
Dosierer für Nachspülmittel		ja	ja	ja	ja	ja	ja
Dosierer für Spülmittel		ja	ja	ja	ja	ja	ja
Wasserenthärter mit automatischer Regenerierung		nein	nein	ja	ja	nein	nein
Schnittstellentyp		Soft touch LCD	Soft touch LCD	Soft touch LCD	Soft touch LCD	Soft touch LCD	Soft touch LCD
Spülzyklus 1	Sek	90	90	90	90	90	90
Spülzyklus 2	Sek	120	120	120	120	120	120
Spülzyklus 3	Sek	150	150	150	150	150	150
Langzeit-Spülen (max. 600 sec)		ja	ja	ja	ja	ja	ja
Selbstreinigungsfunktion		ja	ja	ja	ja	ja	ja
Schnellablaufsfunktion		nein	ja	ja	ja	nein	ja
VERPACKUNG							
Bruttogewicht	kg	62	62	62	62	62	62
Verpackungsabmessungen (B x T x H)	cm	69 x 67 x 98	69 x 67 x 98	69 x 67 x 98	69 x 67 x 98	69 x 67 x 98	69 x 67 x 98
Volumen	m³	0,45	0,45	0,45	0,45	0,45	0,45
€		3.000,00	3.130,00	3.510,00	4.100,00	3.300,00	3.390,00

OPTIONAL

- Kit pompa di scarico per retrofit *solo per modelli RGG40 - RGD50 - RGD50T / *Nachrüst-Kit Auslasspumpe* *nur für die Modelle RGG40 - RGD50 - RGD50T

€ 400,00

- Impianto di osmosi inversa WS140 / *Umkehrosmose-Anlage WS140* - pag. 106

Lavapiatti Standgeschirrspüler



RGD50TBT	RGD50AATP	RGD50TBTP	RGD50TSBTP	RGD60TP	RGD60TBTP	GESCHIRRSPÜLER		
							ALLGEMEINE MERKMALE	
59,5x 60 x 81,5	59,5 x 70 x 85	59,5 x 70 x 85	cm	Maße (B x T x H)				
50 x 50	50 x 50	50 x 50	50 x 50	50 x 60	50 x 60	cm	Korbmaße	
Profil aus rostfreiem Stahl		Grifftyp/Haubenhalterung						
36,0	36,0	36,0	36,0	40,0	40,0	cm	Öffnung Tür / Haube	
32,0	32,0	32,0	32,0	38,0	38,0	cm	Max. Höhe der spülbaren Gläser	
nein	nein	nein	nein	ja	ja		Geeignet für das Spülen von Tablett/Blechen	
Doppelwand	Doppelwand	Doppelwand	Doppelwand	Doppelwand	Doppelwand		Bauweise generell	
Doppelwand	Doppelwand	Doppelwand	Doppelwand	Doppelwand	Doppelwand		Bauweise Tür	
Federn	Federn	Federn	Federn	Federn	Federn		Öffnungshilfe Tür	
embossed	embossed	embossed	embossed	embossed	embossed		Bauweise Korbführungsschienen	
5.400	5.400	5.400	5.400	6.700	6.700	W	Leistung	
400/3N/50	400/3N/50	400/3N/50	400/3N/50	400/3N/50	400/3N/50	V/Hz/ph	Netzspannung	
16a	16a	16a	16a	16a	16a	Amp	Sicherung	
nein	nein	nein	nein	nein	nein		Wärmerückgewinnung - Dampfkondensator	
1	1	1	1	1	1	n°	Körbe für Teller (16)	
1	1	1	1	1	1	n°	Flache Körbe	
1	1	1	1	1	1	n°	Besteckhalter	
1	1	1	1	1	1	n°	Elektrisches Kabel	
1	1	1	1	1	1	n°	Ablaufschlauch	
1	1	1	1	1	1	n°	Einlaufschlauch	
							WANNE	
18	18	18	18	23	23	l	Wanneninhalt	
2.000	2.000	2.000	2.000	2.000	2.000	W	Wannenwiderstand	
Verbundwerkstoff	Verbundwerkstoff	Verbundwerkstoff	Verbundwerkstoff	inox	inox		Oberflächenfilter der Wanne	
							BOILER	
drucklos	unter Druck	drucklos	drucklos	unter Druck	drucklos		Boilertyp	
6	6	6	6	6	6	l	Boilerinhalt	
ja	nein	ja	ja	nein	ja		Atmosphärischer Boiler und Nachspülpumpe	
nein	ja	nein	nein	ja	nein		Rückschlagventil	
4.900	4.900	4.900	4.900	6.000	6.000	W	Heizkesselwiderstand	
							SPÜLEIGENSCHAFTEN	
500	500	500	500	650	650	W	Leistung der Spülpumpe	
ja	ja	ja	ja	ja	ja		Soft Start	
60	60	60	60	60	60	°C	Spültemperatur	
parallel drehend		Oberer Spülmarm						
Inox	Inox	Inox	Inox	Inox	Inox		Unterer Spülmarm	
							NACHSPÜLEIGENSCHAFTEN	
80	80	80	80	80	80	°C	Nachspültemperatur	
ja	ja	ja	ja	ja	ja		Thermostopp der Nachspülung	
2,2	2,2	2,2	2,2	2,2	2,2	l/Zyklus	Wasserverbrauch für Nachspülung	
1,0-4,0	2,0-4,0	1,0-4,0	1,0-4,0	2,0-4,0	1,0-4,0	bar	Optimaler Druck des Leitungswassers	
						°C	Optimale Temperatur des Leitungswassers	
parallel drehend		Obere Nachspülarms (-düsen)						
inox	inox	inox	inox	inox	inox		Untere Nachspülarms (-düsen)	
							ABLAUF-EIGENSCHAFTEN	
Direktabfluss	Teilabfluss	Teilabfluss	Teilabfluss	Teilabfluss	Teilabfluss		Ablaufsystem	
ja	ja	ja	ja	ja	ja		Doppelstufenfiltration	
nein	ja	ja	ja	ja	ja		Ablaufpumpe	
							SONSTIGE MERKMALE	
ja	ja	ja	ja	ja	ja		Dosierer für Nachspülmittel	
ja	ja	ja	ja	ja	ja		Dosierer für Spülmittel	
nein	ja	nein	ja	nein	nein		Wasserenthärter mit automatischer Regenerierung	
Soft touch LCD		Schnittstellentyp						
90	90	90	90	90	90	Sek	Spülzyklus 1	
120	120	120	120	120	120	Sek	Spülzyklus 2	
150	150	150	150	150	150	Sek	Spülzyklus 3	
ja	ja	ja	ja	ja	ja		Langzeit-Spülen (max. 600 sec)	
ja	ja	ja	ja	ja	ja		Selbstreinigungsfunktion	
nein	ja	ja	ja	ja	ja		Schnellablauffunktion	
							VERPACKUNG	
62	62	62	62	67	67	kg	Bruttogewicht	
69 x 67 x 98	78 x 67 x 100	78 x 67 x 100	cm	Verpackungsabmessungen (B x T x H)				
0,45	0,45	0,45	0,45	0,52	0,52	m³	Volumen	
3.940,00	3.640,00	4.070,00	4.220,00	4.390,00	5.200,00		€	

SPÜLTECHNIK



CAPOT HAUBENSPÜLMASCHINE



Costruzione vasca capot Bauweise Haubenspülmaschinenwanne

- La vasca di lavaggio è realizzata per profondo stampaggio, senza saldature e senza spigoli vivi
- È posizionata frontalmente nel senso della larghezza, mentre quasi tutte le macchine concorrenti con vasca a sedia la hanno disposta lateralmente in profondità
- Questa soluzione, per quanto più difficile e costosa da realizzare, è stata scelta in quanto presenta insuperabili vantaggi in termini di facilità di pulizia
- La capacità della vasca è di lt 19
- La vasca è protetta da un filtro di superficie integrale che trattiene i residui solidi di maggiori dimensioni
- Der Waschtank wird im Tiefziehverfahren hergestellt, ohne Schweißnähte und ohne scharfe Kanten
- Er ist frontal über die Breite der Maschine angeordnet, während fast alle konkurrierenden Maschinen mit einem auf dem Stuhl montierten Tank eine tiefe seitliche Anordnung haben
- Diese Lösung ist zwar schwieriger und kostspieliger in der Umsetzung, aber sie bietet unschlagbare Vorteile in Bezug auf die Reinigungsfreundlichkeit
- Das Fassungsvermögen des Tanks beträgt 19 Liter
- Der Tank ist durch einen integrierten Oberflächenfilter geschützt, der größere feste Rückstände zurückhält



La capot Haubenspülmaschine

- Realizzata in acciaio AISI 304 è aperta posteriormente in modo da evitare che il vapore prodotto durante il lavaggio investa l'operatore in fase di apertura
- La parte superiore ospita l'interfaccia utente, una soluzione che esalta le caratteristiche di visibilità dello schermo LCD
- La luce utile è di ben 44 cm, uno dei valori più alti riscontrabili sul mercato
- Il sollevamento della capot è effettuato tramite un maniglione in tubo di acciaio facile da impugnare anche nelle installazioni ad angolo
- Il peso della capot è controbilanciato da due elementi elastici posizionati posteriormente e vincolati al telaio ed al maniglione.
- Il collegamento fra capot e maniglione è realizzato con un sistema biella/manovella che, a fronte di un maggior costo di produzione, garantisce un movimento più dolce ed uniforme
- Avvio del ciclo automatico alla chiusura della capot
- Possibilità di installazione in linea o ad angolo senza necessità di kit di adattamento
- Camera di lavaggio priva di tubazioni interne per la massima igiene
- Sistema di convogliamento dell'acqua residua verso la parete di fondo per evitare sgocciolamenti sui piatti
- Possibilità di accedere a tutti i componenti interni senza dover allontanare la macchina dalla parete
- Disponibili versioni con condensatore vapori/recuperatore di calore che non richiedono una cappa aspirante superiore
- Aus Stahl AISI 304 und nach hinten offen, um zu verhindern, dass der beim Waschen entstehende Dampf beim Öffnen auf den Bediener trifft
- Im oberen Teil befindet sich die Bedienerschnittstelle, eine Lösung, die die Sichtbarkeit des LCD-Bildschirms verbessert
- Die Nutzhöhe beträgt 44 cm, einer der höchsten auf dem Markt zu findenden Werte
- Die Haube wird mit einem Stahlrohrgriff angehoben, der auch im Fall einer Eckinstallation leicht zu greifen ist
- Das Gewicht der Haube wird durch zwei elastische Elemente ausgeglichen, die auf der Rückseite angebracht und am Rahmen und am Griff befestigt sind.
- Die Verbindung zwischen der Haube und dem Griff wird mit einem Pleuel/Kurbel- System hergestellt, das trotz höherer Produktionskosten eine sanftere und gleichmäßigere Bewegung garantiert
- Automatischer Zyklusstart beim Schließen der Haubenspülmaschine
- Möglichkeit der Reihen- oder Eckmontage ohne Anpassungs-Kit
- Spülkammer ohne interne Leitungen für maximale Hygiene
- System zur Ableitung von Restwasser zur Rückwand, um ein Nachtropfen auf das Geschirr zu vermeiden
- Möglichkeit des Zugriffs auf alle internen Komponenten, ohne dass das Gerät von der Wand entfernt werden muss
- Ausführungen mit Dampfkondensator/Wärmerückgewinnung erhältlich, die keine obere Dunstabzugshaube benötigen



Dimensioni (L x P x A) Abmessungen (L x P x A)	72,5 x 82 x 208 cm
Costruzione cappa Bauweise	Parete singola Einzelwand
Bilanciamento cappa Ausbalancierung der Abzugshaube	Con bielle Mit Pleuelstange
Sollevamento Anheben	Con maniglione perimetrale Mit umlaufendem Griff
Supporto cesto Korbhalterung	In filo, appoggiato Bünding, angelehnt
Vasca Wanne	Completamente stampata, 18 lt Vollgepresst, 18 lt
Filtri di superficie Oberflächenfilter	In acciaio inox Aus Edelstahl
Pompa di lavaggio Spülpumpe	A doppio flusso 700W Doppelfluss 700W
Posizione interfaccia Schnittstellenposition	Parte superiore della cappa Abzugshaubenoberseite

Capot 50x50

Durata lavaggio / Spüldauer: 60 - 90 - 180 sec.



Dimensioni (L x P x A) Abmessungen (L x P x A)	79 x 84 x 210 cm
Costruzione cappa Bauweise	Parete singola Einzelwand
Bilanciamento cappa Ausbalancierung der Abzugshaube	Con bielle Mit Pleuelstange
Sollevamento Anheben	Con maniglione perimetrale Mit umlaufendem Griff
Supporto cesto Korbhalterung	Griglia in acciaio incernierata Gelenkstahlgitter
Vasca Wanne	Completamente stampata, 28 lt Vollgepresst, 28 lt
Filtri di superficie Oberflächenfilter	In materiale composito Aus Verbundmaterial
Pompa di lavaggio Spülpumpe	A doppio flusso 1500W Doppelfluss 1500W
Posizione interfaccia Schnittstellenposition	Parte superiore della cappa Abzugshaubenoberseite

Capot 60x50

Durata lavaggio / Spüldauer: 60 - 90 - 180 sec.



Capot 50x50 RGH50BTPHR

Durata lavaggio / Spüldauer: 60 - 90 - 180 sec.



- Il modello RGH50BTPHR è equipaggiato con recuperatore di calore.
- Das Modell RGH50BTPC ist ausgestattet mit Wärmerückgewinnungseinheit.

Dimensioni (L x P x A) Abmessungen (L x P x A)	72,5 x 82 x 208 cm
Costruzione cappa Abzugshaubenbauweise	Parete singola Einzelwand
Bilanciamento cappa Ausbalancierung der Abzugshaube	Con bielle Mit Pleuelstange
Sollevamento Anheben	Con maniglione perimetrale Mit umlaufendem Griff
Supporto cesto Korbhalterung	In filo, appoggiato Bündig, angelehnt
Vasca Wanne	Completamente stampata, 18 lt Vollgepresst, 18 lt
Filtri di superficie Oberflächenfilter	In acciaio inox Aus Edelstahl
Pompa di lavaggio Spülpumpe	A doppio flusso 700W Doppelfluss 700W
Posizione interfaccia Schnittstellenposition	Parte superiore della cappa Abzugshaubenoberseite
Recuperatore calore Heat recovery	Sì Ja



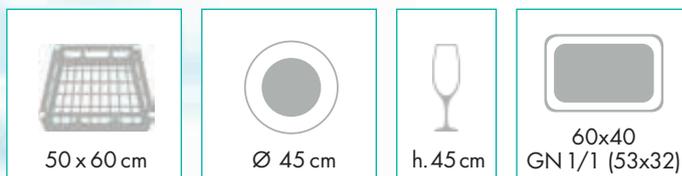
Capot 50x50 RGH60BTPHR

Durata lavaggio / Spüldauer: 60 - 90 - 180 sec.



- Il modello RGH60BTPHR è equipaggiato con recuperatore di calore.
- Das Modell RGH50BTPC ist ausgestattet mit Wärmerückgewinnungseinheit.

Dimensioni (L x P x A) Abmessungen (L x P x A)	79 x 84 x 210 cm
Costruzione cappa Abzugshaubenbauweise	Parete singola Einzelwand
Bilanciamento cappa Ausbalancierung der Abzugshaube	Con bielle Mit Pleuelstange
Sollevamento Anheben	Con maniglione perimetrale Mit umlaufendem Griff
Supporto cesto Korbhalterung	In filo, appoggiato Gelenksteelgitter
Vasca Wanne	Completamente stampata, 28 lt Vollgepresst, 28 lt
Filtri di superficie Oberflächenfilter	In materiale composito Aus Verbundmaterial
Pompa di lavaggio Spülpumpe	A doppio flusso 1500W Doppelfluss 1500W
Posizione interfaccia Schnittstellenposition	Parte superiore della cappa Abzugshaubenoberseite
Recuperatore calore Wärmerückgewinnungseinheit.	Sì Ja



Lavastoviglie a capot Haubenspülmaschine



SPÜLTECHNIK

HAUBENSPÜLMASCHINE		RGH50	RGH50P	RGH50BTP	RGH50SBTP
ALLGEMEINE MERKMALE					
Maße (B x T x H)	cm	72,5 x 82 x 208			
Abstand zwischen den Tischen	cm	63,5	63,5	63,5	63,5
Korbmaße	cm	50 x 50	50 x 50	50 x 50	50 x 50
Haubenöffnung	cm	44,0	44,0	44,0	44,0
Max. Höhe der spülbaren Gläser	cm	43,0	43,0	43,0	43,0
Geeignet für das Spülen von Tablett/Blechen		ja	ja	ja	ja
Bauweise Haube		Einzelwand	Einzelwand	Einzelwand	Einzelwand
Bauweise Korbführungsschienen		s/s wire	s/s wire	s/s wire	s/s wire
Leistung	W	8.700	8.700	8.700	8.700
Netzspannung	V/Hz/ph	400/3N/50	400/3N/50	400/3N/50	400/3N/50
Sicherung	Amp	16	16	16	16
Wärmerückgewinnung - Dampfkondensator		nein	nein	nein	nein
Körbe für Teller (16)	n°	1	1	1	1
Flache Körbe	n°	1	1	1	1
Besteckhalter	n°	1	1	1	1
Elektrisches Kabel	n°	1	1	1	1
Ablaufschlauch	n°	1	1	1	1
Einlaufschlauch WANNE	n°	1	1	1	1
WANNE					
Wanneninhalt	l	19	19	19	19
Wannenwiderstand	W	2.500	2.500	2.500	2.500
Oberflächenfilter der Wanne		Verbundwerkstoff	Verbundwerkstoff	Verbundwerkstoff	Verbundwerkstoff
BOILER					
Boilertyp		unter Druck	unter Druck	drucklos	drucklos
Boilerinhalt	l	6	6	6	6
Atmosphärischer Boiler und Nachspülpumpe		nein	nein	ja	ja
Rückschlagventil		ja	ja	nein	nein
Heizkesselwiderstand	W	8.000	8.000	8.000	8.000
SPÜLEIGENSCHAFTEN					
Leistung der Spülpumpe	W	650	650	650	650
Soft start		nein	nein	nein	nein
Spültemperatur	°C	60	60	60	60
Oberer Spülarm		inox	inox	inox	inox
Unterer Spülarm		inox	inox	inox	inox
NACHSPÜLEIGENSCHAFTEN					
Nachspültemperatur	°C	80	80	80	80
Thermostopp der Nachspülung		ja	ja	ja	ja
Wasserverbrauch für Nachspülung	l/Zyklus	2,2	2,2	2,2	2,2
Optimaler Druck des Leitungswassers	bar	2,0-4,0	2,0-4,0	1,0-4,0	1,0-4,0
Optimale Temperatur des Leitungswassers	°C	15-55	15-55	15-55	15-55
Oberer Nachspülarm (-düsen)		inox	inox	inox	inox
Untere Nachspülarm (-düsen)		inox	inox	inox	inox
ABLAUF-EIGENSCHAFTEN					
Ablaufsystem		Direktabfluss	Teilabfluss	Teilabfluss	Teilabfluss
Doppelstufenfilterung		ja	ja	ja	ja
Ablaufpumpe		nein	ja	ja	ja
SONSTIGE MERKMALE					
Dosierer für Nachspülmittel		ja	ja	ja	ja
Dosierer für Spülmittel		ja	ja	ja	ja
Wasserenthärter mit automatischer Regenerierung		nein	nein	nein	ja
Schnittstellentyp		Soft touch LCD	Soft touch LCD	Soft touch LCD	Soft touch LCD
Spülzyklus 1	Sek	60	60	60	60
Spülzyklus 2	Sek	90	90	90	90
Spülzyklus 3	Sek	180	180	180	180
Langzeit-Spülen (max. 600 sec)		ja	ja	ja	ja
Selbstreinigungsfunktion		ja	ja	ja	ja
Schnellablaufsfunktion		nein	ja	ja	ja
VERPACKUNG					
Bruttogewicht	kg	124	124	124	124
Verpackungsabmessungen (B x T x H)	cm	76 x 84 x 157			
Volumen	m ³	1,00	1,00	1,00	1,00
€		5.800,00	5.970,00	6.780,00	7.160,00

OPTIONAL

- Kit pompa di scarico per retrofit *solo per modello RGH50 / *Nachrüst-Kit Auslasspumpe* *nur für die Modelle RGH50

€ 400,00

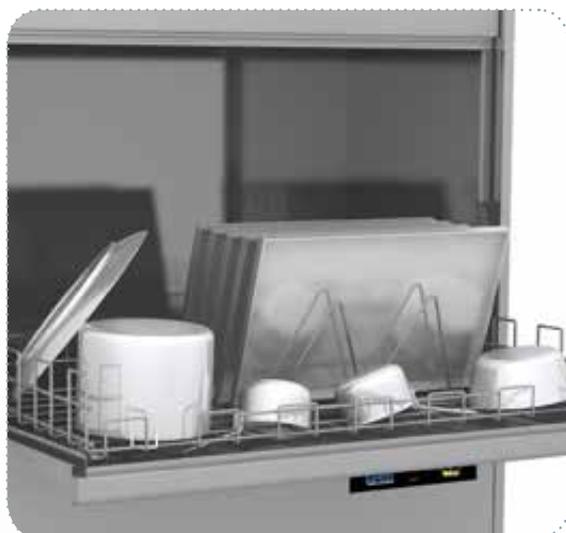
- Impianto di osmosi inversa WS140 / *Umkehrosmose-Anlage WS140* pag. 106

Lavastoviglie a capot Haubenspülmaschine



RGH50BTPHR	RGH60P	RGH60BTP	RGH60BTPHR	HAUBENSPÜLMASCHINE
ALLGEMEINE MERKMALE				
72,5 x 82 x 225	79 x 84 x 210	79 x 84 x 210	79 x 84 x 227	cm Maße (B x T x H)
63,5	70,0	70,0	70,0	cm Abstand zwischen den Tischen
50 x 50	60 x 50	60 x 50	60 x 50	cm Korbmaße
44,0	46,0	46,0	46,0	cm Haubenöffnung
43,0	45,0	45,0	45,0	cm Max. Höhe der spülbaren Gläser
ja	ja	ja	ja	Geeignet für das Spülen von Tablets/Blechen
Einzelwand	Einzelwand	Einzelwand	Einzelwand	Bauweise Haube
s/s wire	s/s wire grid	s/s wire grid	s/s wire grid	Bauweise Korbführungsschienen
8.700	9.500	9.500	9.500	W Leistung
400/3N/50	400/3N/50	400/3N/50	400/3N/50	V/Hz/ph Netzspannung
16	16	16	16	Amp Sicherung
ja	nein	nein	ja	Wärmerückgewinnung - Dampfkondensator
1	1	1	1	n° Körbe für Teller (16)
1	1	1	1	n° Flache Körbe
1	1	1	1	n° Besteckhalter
1	1	1	1	n° Elektrisches Kabel
1	1	1	1	n° Ablaufschlauch
1	1	1	1	n° Einlaufschlauch WANNE
WANNE				
19	28	28	28	l Wanneninhalt
2.500	3.000	3.000	3.000	W Wannewiderstand
Verbundwerkstoff	Verbundwerkstoff	Verbundwerkstoff	Verbundwerkstoff	Oberflächenfilter der Wanne
BOILER				
drucklos	unter Druck	drucklos	drucklos	Boilertyp
6	6	6	6	l Boilerinhalt
ja	nein	ja	ja	Atmosphärischer Boiler und Nachspülpumpe
nein	ja	nein	nein	Rückschlagventil
8.000	8.000	8.000	8.000	W Heizkesselwiderstand
SPÜLEIGENSCHAFTEN				
650	1.500	1.500	1.500	W Leistung der Spülpumpe
nein	nein	nein	nein	Soft start
60	60	60	60	°C Spültemperatur
inox	inox	inox	inox	Oberer Spülarm
inox	inox	inox	inox	Unterer Spülarm
NACHSPÜLEIGENSCHAFTEN				
80	80	80	80	°C Nachspültemperatur
ja	ja	ja	ja	Thermostopp der Nachspülung
2,2	2,5	2,5	2,5	l/Zyklus Wasserverbrauch für Nachspülung
1,0-4,0	1,0	1,0	1,0	bar Optimaler Druck des Leitungswassers
15-55	15-55	15-55	15-55	°C Optimale Temperatur des Leitungswassers
inox	inox	inox	inox	Oberer Nachspülarm (-düsen)
inox	inox	inox	inox	Untere Nachspülarme (-düsen)
ABLAUF-EIGENSCHAFTEN				
Teilabfluss	Teilabfluss	Teilabfluss	Teilabfluss	Ablaufsystem
ja	ja	ja	ja	Doppelstufenfilterung
ja	ja	ja	ja	Ablaufpumpe
SONSTIGE MERKMALE				
ja	ja	ja	ja	Dosierer für Nachspülmittel
ja	ja	ja	ja	Dosierer für Spülmittel
nein	nein	nein	nein	Wasserenthärter mit automatischer Regenerierung
Soft touch LCD	Soft touch LCD	Soft touch LCD	Soft touch LCD	Schnittstellentyp
60	60	60	60	Sek Spülzyklus 1
90	90	90	90	Sek Spülzyklus 2
180	180	180	180	Sek Spülzyklus 3
ja	ja	ja	ja	Langzeit-Spülen (max. 600 sec)
ja	ja	ja	ja	Selbstreinigungsfunktion
ja	ja	ja	ja	Schnellablauffunktion
VERPACKUNG				
124	25	136	136	kg Bruttogewicht
76x84x157	70x75x30	83 x 87 x 154	83x87x153	cm Verpackungsabmessungen (B x T x H)
1,00	0,15	1,11	1,10	m³ Volumen
9.700,00	7.900,00	8.450,00	11.600,00	€

SPÜLTECHNIK



LVAOGGETTI GERÄTESPÜLMASCHINE

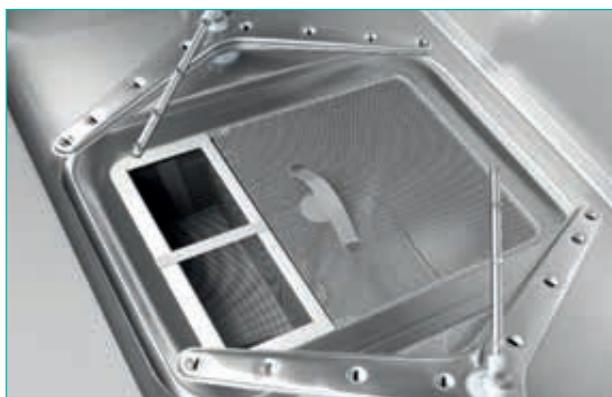


Generalità Allgemeines

- La proposta comprende una vasta gamma di prodotti in grado di coprire tutte le esigenze dei più vari segmenti di mercato, dall'HoReCa alla panificazione, dalla gastronomia alla ristorazione veloce, dalla GDO ai lavaggi industriali
- Per offrire sempre le prestazioni migliori tutte le lavaoggetti GAM sono dotate di serie di scarico parziale con pompa di scarico incorporata e di dosatori del detergente e del brillantante a controllo elettronico
- I bracci di lavaggio sono tutti a 3 razze; a seconda dei modelli sono realizzati in materiale composito e risciacquo integrato o in acciaio con risciacquo separato inox
- Circuito di lavaggio ad alta efficienza privo di deviazioni del flusso fra la pompa ed i bracci

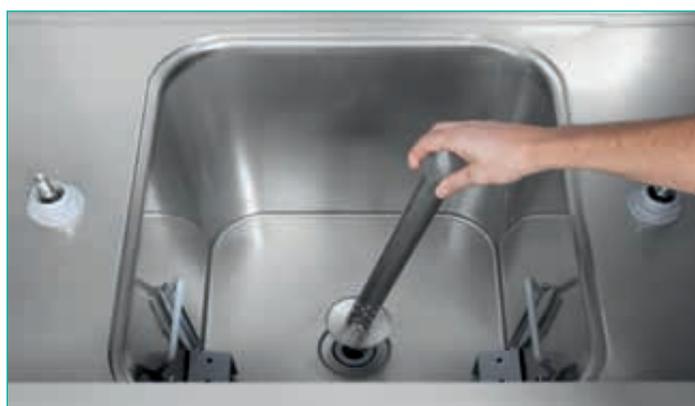
- Das Angebot umfasst eine breite Produktpalette, die alle Bedürfnisse der unterschiedlichsten Marktsegmente abdeckt, von HoReCa bis Bäckerei, von Gastronomie bis Fast Food, von Großhandel bis Industrewäsche.

- Um stets Höchstleistungen zu bieten, sind alle GAM-Waschmaschinen serienmäßig mit einem Teilablass mit eingebauter Ablasspumpe und elektronisch gesteuerten Reiniger- und Klarspülerspendern ausgestattet
- Die Spülarme haben alle 3-Speichen; je nach Modell sind sie aus Verbundmaterial mit integrierter Spülung oder aus Stahl mit separater Edelstahlspülung
- Hocheffizienter Waschkreislauf ohne Strömungsabweichungen zwischen der Pumpe und den Armen



Generalità Allgemeines

- Ad eccezione di tre modelli basilici tutte le macchine della gamma hanno il sistema di risciacquo a prestazioni costanti con break tank e pompa di risciacquo di serie
- La costruzione è a doppia parete integrale per tutte le lavaoggetti della gamma
- Ad esclusione dei modelli con luce utile di 40 cm le porte sono divise in due parti, una che si apre orizzontalmente e fa da piano di appoggio per il cesto ed una che si alza verticalmente. Le due porte sono interconnesse e vengono azionate contemporaneamente
- Vasche realizzate per profondo stampaggio senza spigoli vivi che possano trattenere lo sporco
- In dotazione con ogni macchina un robusto cesto in filo d'acciaio inox di grande spessore, dotato di pattini di scorrimento in materiale antifrizione
- *Mit Ausnahme von drei Basismodellen verfügen alle Maschinen der Baureihe serienmäßig über ein Spülsystem mit konstanten Leistungen, mit Break Tank und Spülpumpe*
- *Die Bauweise ist bei allen Waschmaschinen der Serie doppelwandig*
- *Mit Ausnahme der Modelle mit 40 cm Nutzhöhe sind die Türen in zwei Teile geteilt, von denen sich einer horizontal öffnet und als Ablage für den Korb dient und der andere vertikal nach oben geht. Die beiden Türen sind miteinander verbunden und werden gleichzeitig bedient*
- *Tiefgezogene Wannen ohne scharfe Kanten, an denen sich Schmutz ansammeln könnte*
- *Jede Maschine wird mit einem robusten Korb aus dickem Edelstahldraht geliefert, der mit Gleitschuhen aus reibungsarmem Material ausgestattet ist*



RGWY60P

Durata lavaggio / Spüldauer: 120 - 240 - 360 - 600 sec.

Dimensioni (L x P x A) Abmessungen (L x P x A)	60 x 70 x 130 cm
Luce utile Nutzhöhe	41 cm
Costruzione Bauweise	Doppia parete integrale Integrale Doppelwand
Guide cesto Korbführung	Riportate in acciaio Aus Stahl
Porta Tür	Doppia parete servoassistita Servogesteuerte Doppelwand
Vasca Wanne	Completamente stampata, 23 lt Vollgepresst, 23 lt
Filtri di superficie Oberflächenfilter	Inox Edelstahl
Pompa di lavaggio Spülpumpe	A doppio flusso 650W Doppelfluss 650W
Break tank e pompa di risciacquo Break Tank und Spülpumpe	No Nein
Scarico parziale con pompa Teilabfluss mit Pumpe	Si Ja
Disponibile con recuperatore Verfügbar mit Rekuperator	No Nein



50 x 60 cm

RGWB60BTP

Durata lavaggio / Spüldauer: 120 - 240 - 360 - 600 sec.



50 x 60 cm

Dimensioni (L x P x A) Abmessungen (L x P x A)	60 x 70 x 85 cm
Luce utile Nutzhöhe	40 cm
Costruzione Bauweise	Doppia parete integrale Integrale Doppelwand
Guide cesto Korbführung	Riportate in acciaio Aus Stahl
Porta Tür	Doppia parete servoassistita Servogesteuerte Doppelwand
Vasca Wanne	Completamente stampata, 23 lt Vollgepresst, 23 lt
Filtri di superficie Oberflächenfilter	Inox Edelstahl
Pompa di lavaggio Spülpumpe	A doppio flusso 700W Doppelfluss 700W
Break tank e pompa di risciacquo Break Tank und Spülpumpe	Si Ja
Scarico parziale con pompa Teilabfluss mit Pumpe	Si Ja
Disponibile con recuperatore Verfügbar mit Rekuperator	No Nein

SPÜLTECHNIK

RGWA60BTP

Durata lavaggio / Spüldauer: 120 - 240 - 360 - 600 sec.



50 x 60 cm

Dimensioni (L x P x A) Abmessungen (L x P x A)	78 x 67 x 125 cm
Luce utile Nutzhöhe	40 cm
Costruzione Bauweise	Doppia parete integrale Integrale Doppelwand
Guide cesto Korbführung	Riportate in acciaio Aus Stahl
Porta Tür	Doppia parete servoassistita Servogesteuerte Doppelwand
Vasca Wanne	Completamente stampata, 23 lt Vollgepresst, 23 lt
Filtri di superficie Oberflächenfilter	Inox Edelstahl
Pompa di lavaggio Spülpumpe	A doppio flusso 700W Doppelfluss 700W
Break tank e pompa di risciacquo Break Tank und Spülpumpe	Si Ja
Scarico parziale con pompa Teilabfluss mit Pumpe	Si Ja
Disponibile con recuperatore Verfügbar mit Rekuperator	No Nein

RGW60BTP

Durata lavaggio / Spüldauer: 120 - 240 - 360 - 600 sec.

Dimensioni (L x P x A) Abmessungen (L x P x A)	79 x 84 x 210 cm
Luce utile Nutzhöhe	46,5 cm
Costruzione Bauweise	Doppia parete integrale Integrale Doppelwand
Guide cesto Korbführung	Riportate in acciaio Aus Stahl
Porta Tür	Doppia parete servoassistita Servogesteuerte Doppelwand
Vasca Wanne	Completamente stampata, 30 lt Vollgepresst, 30 lt
Filtri di superficie Oberflächenfilter	Inox Edelstahl
Pompa di lavaggio Spülpumpe	A doppio flusso 1.500W Doppelfluss 1.500W
Break tank e pompa di risciacquo Break Tank und Spülpumpe	Si Ja
Scarico parziale con pompa Teilabfluss mit Pumpe	Si Ja
Disponibile con recuperatore Verfügbar mit Rekuperator	Si Ja



RGWY63P

Durata lavaggio / Spüldauer: 120 - 240 - 360 - 600 sec.



56 x 63 cm

Dimensioni (L x P x A) Abmessungen (L x P x A)	72 x 78 x 200 cm
Luce utile Nutzhöhe	65 cm
Costruzione Bauweise	Doppia parete integrale Integrale Doppelwand
Guide cesto Korbführung	Riportate in acciaio Aus Stahl
Porta Tür	Doppia parete servoassistita Servogesteuerte Doppelwand
Vasca Wanne	Completamente stampata, 37 lt Vollgepresst, 37 lt
Filtri di superficie Oberflächenfilter	Inox Edelstahl
Pompa di lavaggio Spülpumpe	A doppio flusso 1.500W Doppelfluss 1.500W
Break tank e pompa di risciacquo Break Tank und Spülpumpe	No Nein
Scarico parziale con pompa Teilabfluss mit Pumpe	Si Ja
Disponibile con recuperatore Verfügbar mit Rekuperator	No Nein

RGWYA63P

Durata lavaggio / Spüldauer: 120 - 240 - 360 - 600 sec.



56 x 63 cm

Dimensioni (L x P x A) Abmessungen (L x P x A)	72 x 78 x 222 cm
Luce utile Nutzhöhe	85 cm
Costruzione Bauweise	Doppia parete integrale Integrale Doppelwand
Guide cesto Korbführung	Riportate in acciaio Aus Stahl
Porta Tür	Doppia parete servoassistita Servogesteuerte Doppelwand
Vasca Wanne	Completamente stampata, 37 lt Vollgepresst, 37 lt
Filtri di superficie Oberflächenfilter	Inox Edelstahl
Pompa di lavaggio Spülpumpe	A doppio flusso 1.500W Doppelfluss 1.500W
Break tank e pompa di risciacquo Break Tank und Spülpumpe	No Nein
Scarico parziale con pompa Teilabfluss mit Pumpe	Si Ja
Disponibile con recuperatore Verfügbar mit Rekuperator	No Nein

RGW63BTP

Durata lavaggio / Spüldauer: 120 - 240 - 360 - 600 sec.

Dimensioni (L x P x A) Abmessungen (L x P x A)	72 x 78 x 200 cm
Luce utile Nutzhöhe	65 cm
Costruzione Bauweise	Doppia parete integrale Integrale Doppelwand
Guide cesto Korbführung	Riportate in acciaio Aus Stahl
Porta Tür	Doppia parete servoassistita Servogesteuerte Doppelwand
Vasca Wanne	Completamente stampata, 37 lt Vollgepresst, 37 lt
Filtri di superficie Oberflächenfilter	Inox Edelstahl
Pompa di lavaggio Spülpumpe	A doppio flusso 1.500W Doppelfluss 1.500W
Break tank e pompa di risciacquo Break Tank und Spülpumpe	Si Ja
Scarico parziale con pompa Teilabfluss mit Pumpe	Si Ja
Disponibile con recuperatore Verfügbar mit Rekuperator	Si Ja



RGWA63BTP

Durata lavaggio / Spüldauer: 120 - 240 - 360 - 600 sec.

Dimensioni (L x P x A) Abmessungen (L x P x A)	72 x 78 x 222 cm
Luce utile Nutzhöhe	85 cm
Costruzione Bauweise	Doppia parete integrale Integrale Doppelwand
Guide cesto Korbführung	Riportate in acciaio Aus Stahl
Porta Tür	Doppia parete servoassistita Servogesteuerte Doppelwand
Vasca Wanne	Completamente stampata, 37 lt Vollgepresst, 37 lt
Filtri di superficie Oberflächenfilter	Inox Edelstahl
Pompa di lavaggio Spülpumpe	A doppio flusso 1.500W Doppelfluss 1.500W
Break tank e pompa di risciacquo Break Tank und Spülpumpe	Si Ja
Scarico parziale con pompa Teilabfluss mit Pumpe	Si Ja
Disponibile con recuperatore Verfügbar mit Rekuperator	Si Ja



RGW70BTP

Durata lavaggio / Spüldauer: 120 - 240 - 360 - 600 sec.



70 x 70 cm

Dimensioni (L x P x A) Abmessungen (L x P x A)	85 x 85 x 225 cm
Luce utile Nutzhöhe	85 cm
Costruzione Bauweise	Doppia parete integrale Integrale Doppelwand
Guide cesto Korbführung	Riportate in acciaio Aus Stahl
Porta Tür	Doppia parete servoassistita Servogesteuerte Doppelwand
Vasca Wanne	Completamente stampata, 68 lt Vollgepresst, 68 lt
Filtri di superficie Oberflächenfilter	Inox Edelstahl
Pompa di lavaggio Spülpumpe	A doppio flusso 2.700W Doppelfluss 2.700W
Break tank e pompa di risciacquo Break Tank und Spülpumpe	Si Ja
Scarico parziale con pompa Teilabfluss mit Pumpe	Si Ja
Disponibile con recuperatore Verfügbar mit Rekuperator	Si Ja

SPÜLTECHNIK

RGW131BTP

Durata lavaggio / Spüldauer: 120 - 240 - 360 - 600 sec.



131 x 70 cm

Dimensioni (L x P x A) Abmessungen (L x P x A)	147 x 85 x 228 cm
Luce utile Nutzhöhe	85 cm
Costruzione Bauweise	Doppia parete integrale Integrale Doppelwand
Guide cesto Korbführung	Riportate in acciaio Aus Stahl
Porta Tür	Doppia parete servoassistita Servogesteuerte Doppelwand
Vasca Wanne	Completamente stampata, 131 lt Vollgepresst, 131 lt
Filtri di superficie Oberflächenfilter	Inox Edelstahl
Pompa di lavaggio Spülpumpe	A doppio flusso 2.700W x 2 Doppelfluss 2.700W x 2
Break tank e pompa di risciacquo Break Tank und Spülpumpe	Si Ja
Scarico parziale con pompa Teilabfluss mit Pumpe	Si Ja
Disponibile con recuperatore Verfügbar mit Rekuperator	Si Ja

Lavaoggetti Gerätespülmaschine



SPÜLTECHNIK

GERÄTESPÜLMASCHINEN		RGWY60P	RGWB60BTP	RGWA60BTP	RGW60BTP	RGW63BTP
ALLGEMEINE MERKMALE						
Maße (B x T x H)	cm	60 x 70 x 130	59,5 x 70 x 85	60 x 70 x 130	79 x 84 x 210	72 x 78 x 200
Korbmaße	cm	50 x 60	50 x 60	50 x 60	50 x 60	56 x 63
Öffnung Tür / Haube	cm	41	41	41	47	65
Bauweise Seitenflächen		Doppelwand	Doppelwand	Doppelwand	Doppelwand	Doppelwand
Bauweise Tür / Haube		Doppelwand	Doppelwand	Doppelwand	Doppelwand	Doppelwand
Öffnungshilfe Tür		Federn	Federn	Federn	nicht zutreffend	nicht zutreffend
Türunterteilung in 2 Teile		nein	nein	nein	nicht zutreffend	ja
Bauweise Korbführungsschienen		flach	flach	flach	Metallrost	flach
Leistung	W	8.800	8.800	8.800	10.500	10.500
Netzspannung		400/3N/50	400/3N/50	400/3N/50	400/3N/50	400/3N/50
Sicherung		16	16	16	20	20
Wärmerückgewinnung - Dampfkondensator		nein	nein	nein	nein	on demand
Korb	n°	1 (50 x 60) inox	1 (56 x 63) inox			
Elektrisches Kabel	n°	1	1	1	1	1
Ablaufschlauch	n°	1	1	1	1	1
Einlaufschlauch	n°	1	1	1	1	1
WANNE						
Wanneninhalt	l	23,0	23,0	23,0	30,0	37,0
Wannenwiderstand	W	2.100	2.100	2.100	3.000	3.000
Oberflächenfilter der Wanne		inox	inox	inox	inox	inox
Abfallkorb		nein	nein	nein	Verbundwerkstoff	Verbundwerkstoff
BOILER						
Boilertyp		unter Druck	drucklos	drucklos	drucklos	drucklos
Boilerinhalt	l	6	6	6	6	6
Atmosphärischer Boiler und Nachspülpumpe		nein	ja	ja	ja	ja
Rückschlagventil		ja	nein	nein	nein	nein
Heizkesselwiderstand	W	6.000	6.000	6.000	6.000	6.000
SPÜLEIGENSCHAFTEN						
Leistung der Spülpumpe	W	650	700	700	1.500	1.500
Soft Start		ja	ja	ja	nein	nein
Oberer Spülarml		3 Arme aus Verbundwerkstoff				
Unterer Spülarml		3 Arme aus Verbundwerkstoff	3 Arme aus Inox			
NACHSPÜLEIGENSCHAFTEN						
Nachspültemperatur	°C	80	80	80	80	80
Thermostopp der Nachspülung		nein	ja	ja	ja	ja
Wasserverbrauch für Nachspülung	l/Zyklus	2,7	3,0	3,0	3,0	3,5
Optimaler Druck des Leitungswassers		2,0-4,0	1,0-4,0	1,0-4,0	1,0-4,0	1,0-4,0
Optimale Temperatur des Leitungswassers		15-55	15-55	15-55	15-55	15-55
Oberer Nachspülarml (-düsen)		3 Arme aus Verbundwerkstoff				
Untere Nachspülarml (-düsen)		3 Arme aus Verbundwerkstoff	Inox/Kunststoff			
ABLAUF-EIGENSCHAFTEN						
Ablaufsystem		Teilabfluss	Teilabfluss	Teilabfluss	Teilabfluss	Teilabfluss
Doppelstufenfilterung		ja	ja	ja	ja	ja
Ablaufpumpe		ja	ja	ja	ja	ja
SONSTIGE MERKMALE						
Dosierer für Nachspülmittel		ja	ja	ja	ja	ja
Dosierer für Spülmittel		ja	ja	ja	ja	ja
Schnittstellentyp		Soft touch LCD				
Spülzyklus 1	Sek	120	120	120	120	120
Spülzyklus 2	Sek	240	240	240	240	240
Spülzyklus 3	Sek	360	360	360	360	360
Spülzyklus 4	Sek	600	600	600	600	600
Selbstreinigungsfunktion		ja	ja	ja	ja	ja
Schnellablauffunktion		ja	ja	ja	ja	ja
VERPACKUNG						
Bruttogewicht	kg	77	70	80	136	157
Verpackungsabmessungen (B x T x H)	cm	78 x 67 x 125	78 x 67 x 100	78 x 67 x 125	83 x 87 x 154	83 x 88 x 220
Volumen	m ³	0,65	0,52	0,65	1,11	1,71
€		4.710,00	5.470,00	5.790,00	7.940,00	8.130,00

OPTIONAL

Recuperatore di calore e condensa / Heat recovery - steam condenser

€ 4.450,00

Disponibile solo per i modelli / Available for models: RGW63BTP - RGWA63BTP - RGW70BTP - RGW131BTP

Lavaoggetti Gerätespülmaschine



RGWY63P	RGWYA63P	RGWA63BTP	RGW70BTP	RGW131BTP	GERÄTESPÜLMASCHINEN
					ALLGEMEINE MERKMALE
72 x 78 x 200	72 x 78 x 222	72 x 78 x 222	85 x 85 x 225	147 x 85 x 228	cm Maße (B x T x H)
56 x 63	56 x 63	56 x 63	70 x 70	131 x 70	cm Korbmaße
65	85	85	85	85	cm Öffnung Tür / Haube
Doppelwand	Doppelwand	Doppelwand	Doppelwand	Doppelwand	Bauweise Seitenflächen
Doppelwand	Doppelwand	Doppelwand	Doppelwand	Doppelwand	Bauweise Tür / Haube
nicht zutreffend	nicht zutreffend	nicht zutreffend	nicht zutreffend	nicht zutreffend	Öffnungshilfe Tür
ja	ja	ja	ja	ja	Türunterteilung in 2 Teile
flach	flach	flach	flach	flach	Bauweise Korbführungsschienen
10.500	10.500	10.500	18.700	15.900	W Leistung
400/3N/50	400/3N/50	400/3N/50	400/3N/50	400/3N/50	Netzspannung
20	20	20	32	32	Sicherung
nein	nein	on demand	on demand	on demand	Wärmerückgewinnung - Dampfkondensator
1 (56 x 63) inox	1 (56 x 63) inox	1 (56 x 63) inox	1 (70 x 70) inox	1 (132 x 70) inox	n° Korb
1	1	1	1	1	n° Elektrisches Kabel
1	1	1	1	1	n° Ablaufschlauch
1	1	1	1	1	n° Einlaufschlauch
					WANNE
37,0	37,0	37,0	68,0	131,0	l Wanneninhalt
3.000	3.000	3.000	8.000	9.500	W Wannenwiderstand
inox	inox	inox	inox	inox	Oberflächenfilter der Wanne
Verbundwerkstoff	Verbundwerkstoff	Verbundwerkstoff	Verbundwerkstoff	Verbundwerkstoff	Abfallkorb
					BOILER
unter Druck	unter Druck	drucklos	drucklos	drucklos	Boilertyp
6	6	6	12	17	l Boilerinhalt
nein	nein	ja	ja	ja	Atmosphärischer Boiler und Nachspülpumpe
ja	ja	nein	nein	nein	Rückschlagventil
6.000	6.000	6.000	8.000	10.500	W Heizkesselwiderstand
					SPÜLEIGENSCHAFTEN
1.500	1.500	1.500	2.700	2 x 2700	W Leistung der Spülpumpe
nein	nein	nein	nein	nein	Soft Start
3 Arme aus Verbundwerkstoff	3 Arme aus Verbundwerkstoff	3 Arme aus Verbundwerkstoff	3 Arme aus Inox	3 Arme aus Inox	Oberer Spülarm
3 Arme aus Inox	3 Arme aus Inox	3 Arme aus Inox	3 Arme aus Inox	3 Arme aus Inox	Unterer Spülarm
					NACHSPÜLEIGENSCHAFTEN
80	80	80	80	80	°C Nachspültemperatur
nein	nein	ja	ja	ja (2 x)	Thermostopp der Nachspülung
3,0	3,0	3,5	6,0	8,0	l/Zyklus Wasserverbrauch für Nachspülung
2,0-4,0	2,0-4,0	1,0-4,0	1,0-4,0	1,0-4,0	Optimaler Druck des Leitungswassers
15-55	15-55	15-55	15-55	15-55	Optimale Temperatur des Leitungswassers
3 Arme aus Verbundwerkstoff	3 Arme aus Verbundwerkstoff	3 Arme aus Verbundwerkstoff	Inox/Kunststoff	Inox/Kunststoff	Oberer Nachspülarm (-düsen)
Inox/Kunststoff	Inox/Kunststoff	Inox/Kunststoff	Inox/Kunststoff	Inox/Kunststoff	Untere Nachspülarme (-düsen)
					ABLAUF-EIGENSCHAFTEN
Teilabfluss	Teilabfluss	Teilabfluss	Teilabfluss	Teilabfluss	Ablaufsystem
ja	ja	ja	ja	ja	Doppelstufenfilterung
ja	ja	ja	ja	ja	Ablaufpumpe
					SONSTIGE MERKMALE
ja	ja	ja	ja	ja	Dosierer für Nachspülmittel
ja	ja	ja	ja	ja	Dosierer für Spülmittel
Soft touch LCD	Soft touch LCD	Soft touch LCD	Soft touch LCD	Soft touch LCD	Schnittstellentyp
120	120	120	120	120	Sek Spülzyklus 1
240	240	240	240	240	Sek Spülzyklus 2
360	360	360	360	360	Sek Spülzyklus 3
600	600	600	600	600	Sek Spülzyklus 4
ja	ja	ja	ja	ja	Selbstreinigungsfunktion
ja	ja	ja	ja	ja	Schnellablauffunktion
					VERPACKUNG
157	183	157	191	317	kg Bruttogewicht
87 x 88 x 220	87 x 88 x 220	87 x 88 x 220	100 x 95 x 220	163 x 98 x 223	cm Verpackungsabmessungen (B x T x H)
1,70	1,70	1,70	2,10	3,56	m³ Volumen
7.190,00	8.010,00	9.460,00	12.900,00	17.410,00	€

SPÜLTECHNIK

SPÜLTECHNIK



LAVASTOVIGLIE A TRAINO *KORBTRANSPORT-SPÜLMASCHINE*



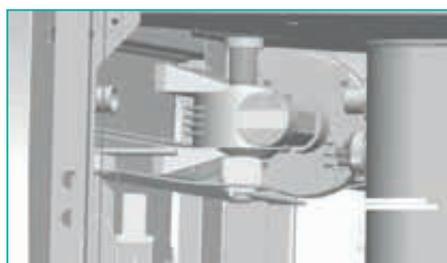
Caratteristiche comuni *Gemeinsame Eigenschaften*

- Costruzione a doppia parete integrale
 - Vasche completamente stampate
 - Filtri vasca integrali in acciaio
 - Pompe di lavaggio a doppio flusso
 - Totale accessibilità alla camera di lavaggio
 - Porte a doppia parete, coibentate e controbilanciate
 - Altezza utile di carico 45 cm
 - Basso consumo idrico
 - Sistema di lavaggio speciale con getti concentrati
 - Efficace rimozione meccanica dello sporco
- *Vollständige doppelwandige Bauweise*
 - *Vollständig gestanzte Wannen*
 - *Wannenfilter aus Stahl*
 - *Doppelfluss-Spülpumpen*
 - *Vollständige Zugänglichkeit zur Spülkammer*
 - *Doppelwandige, gedämmte und ausbalancierte Türen*
 - *Ladnutzhöhe 45 cm*
 - *Geringer Wasserverbrauch*
 - *Spezielle Spülsystem mit konzentrierten Düsen*
 - *Effiziente mechanische Schmutzentfernung*



Caratteristiche comuni *Gemeinsame Eigenschaften*

- Sistema di variazione della velocità di avanzamento
 - Funzionamento controllato da autotimer
 - Motore di avanzamento protetto contro i bloccaggi
 - Supporto cesti a doppio binario
 - Traino dei cesti con sistema bilaterale
 - Economizzatore di risciacquo
 - Tunnel di asciugatura opzionale
 - Recuperatore di calore opzionale
- System zur Veränderung der Vorschubgeschwindigkeit
 - Durch Autotimer gesteuerte Funktion
 - Vorschubmotor gegen Blockierungen geschützt
 - Korbhalterung mit Doppelschiene
 - Korbtransport mit beidseitigem System
 - Sparspülung
 - Optionaler Trocknungstunnel
 - Optionale Wärmerückgewinnungseinheit



Elementi aggiuntivi opzionali *Optionales Zubehör*



- Manometro riduttore di pressione per RGT 101
- *Druckminderer-Manometer für RGT 101*



- Sezionatore a bordo macchina
- *Trennvorrichtung an der Maschine*



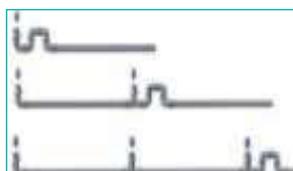
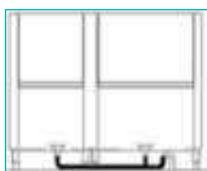
- Alimentazione acqua fredda
- *Kaltwasserversorgung*



- Interruttore di emergenza
- *Not-Aus-Taste*



- Kit micro fine corsa
- *Mikro-Endschalter-Kit*



- Kit scarico
- *Abfluss-Kit*

RGT101



SPÜLTECHNIK

Dimensione <i>Abmessungen (L x P x A)</i>	1150 + 600 x 770 x 1615 mm
Luce utile <i>Nutzhöhe</i>	45 cm
Costruzione <i>Bauweise</i>	Doppia parete integrale <i>Integrale Doppelwand</i>
Guide cesto <i>Korbführung</i>	Bilaterale <i>Zweiseitig</i>
Sistema avanzamento <i>Vorschubsystem</i>	Direzione reversibile on site Umkehrbare Richtung
Porte <i>Tür</i>	Doppia parete controbilanciate <i>Ausbalancierte Doppelwand</i>
Vasca <i>Wanne</i>	Completamente stampata, 70 lt <i>Vollgepresst, 70 lt</i>
Filtri di superficie <i>Oberflächenfilter</i>	Inox <i>Edelstahl</i>
Pompe di lavaggio <i>Spülpumpe</i>	A doppio flusso 1.500 W <i>Doppelfluss 1.500 W</i>
Break tank e pompa di risciacquo <i>Break Tank und Spülpumpe</i>	No <i>Nein</i>
Scarico parziale con pompa <i>Teilabfluss mit Pumpe</i>	No <i>Nein</i>
Produttività cesti / ora <i>Produktion Körbe / Stunde</i>	120 - 60
Consumo acqua litri / ora <i>Wasserverbrauch Liter / Stunde</i>	170

nella foto:
modulo lavaggio + modulo risciacquo

in dem Bild:
Spülmodul + Nachspülmodul

RGT111



nella foto:
tavolo entrata, modulo di ingresso,
modulo lavaggio, modulo risciacquo, rulliera

in dem Bild:
Zulauf Tisch, Eingangsmodul,
Spülmodul, Nachspülmodul,
Ablauf Tisch mit Transportrollen

Dimensioni (senza tavolo e rulliera) Abmessungen (L x P x A) (ohne Ablauf Tisch und Transportrollen)	(330 + 1150 + 600) x 770 x 1615 mm
Luce utile Nutzhöhe	45 cm
Costruzione Bauweise	Doppia parete integrale Integrale Doppelwand
Guide cesto e sistema avanzamento Korbführung und Vorschubsystem	Bilaterale Zweiseitig
Porte Tür	Doppia parete controbilanciata Ausbalancierte Doppelwand
Vasca Wanne	Completamente stampata, 70 lt Vollgepresst, 70 lt
Filtri di superficie Oberflächenfilter	Inox Edelstahl
Pompe di lavaggio Spülpumpe	A doppio flusso 1.500 W Doppelfluss 1.500 W
Break tank e pompa di risciacquo Break Tank und Spülpumpe	No Nein
Scarico parziale con pompa Teilabfluss mit Pumpe	No Nein
Produttività cesti / ora Produktion Körbe / Stunde	160 – 120 – 80 – 60
Consumo acqua litri / ora Wasserverbrauch Liter / Stunde	220

RGT112



Dimensioni (senza tavolo e rulliera) Abmessungen (L x P x A) (ohne Ablaufisch und Transportrollen)	(330 + 829 + 1139 + 600) x 770 x 1615 mm
Luce utile Nutzhöhe	45 cm
Costruzione Bauweise	Doppia parete integrale Integrale Doppelwand
Guide cesto e sistema avanzamento Korbführung und Vorschubsystem	Bilaterale Zweiseitig
Porte Tür	Doppia parete controbilanciate Ausbalancierte Doppelwand
Vasca Wanne	Completamente stampata, 70 lt Vollgepresst, 70 lt
Filtri di superficie Oberflächenfilter	Inox Edelstahl
Pompe di lavaggio Spülpumpe	A doppio flusso 1.500 W Doppelfluss 1.500 W
Break tank e pompa di risciacquo Break Tank und Spülpumpe	No Nein
Scarico parziale con pompa Teilabfluss mit Pumpe	No Nein
Produttività cesti / ora Produktion Körbe / Stunde	270 – 200 – 135 – 110
Consumo acqua litri / ora Wasserverbrauch Liter / Stunde	320

nella foto:
tavolo entrata, modulo di ingresso,
modulo lavaggio, modulo risciacquo, rulliera

in dem Bild:
Zulaufisch, Eingangsmodul,
Spülmodul, Nachspülmodul,
Ablaufisch mit Transportrollen

Lavastoviglie a traino In Linie geschaltete Spülmaschinen



SPÜLTECHNIK

KORBTRANSPORT-SPÜLMASCHINEN		RGT101	RGT111G	RGT112G	KORBTRANSPORT-SPÜLMASCHINEN	
HAUPTMERKMALE					HAUPTMERKMALE	
Durchsatz bei Geschwindigkeit 1	racks/h	120	160	270	racks/h	Durchsatz bei Geschwindigkeit 1
Durchsatz bei Geschwindigkeit 2	racks/h	60	120	200	racks/h	Durchsatz bei Geschwindigkeit 2
Durchsatz bei Geschwindigkeit 3	racks/h	-	80	135	racks/h	Durchsatz bei Geschwindigkeit 3
Durchsatz bei Geschwindigkeit 4	racks/h	-	60	110	racks/h	Durchsatz bei Geschwindigkeit 4
Wasserverbrauch für Nachspülung	lt/h	170	220	320	lt/h	Wasserverbrauch für Nachspülung
ALLGEMEINE MERKMALE					ALLGEMEINE MERKMALE	
Netzspannung		400 / 3N / 50	400 / 3N / 50	400 / 3N / 50		Netzspannung
Aufstellmaße/Platzbedarf (B x T x H)	mm	1.150 x 770 x 1.588	1.450 x 770 x 1.588	2.268 x 770 x 1.588	mm	Aufstellmaße/Platzbedarf (B x T x H)
Höhenverstellbare Füße	mm	195 ± 35	195 ± 35	195 ± 35	mm	Höhenverstellbare Füße
Korbmaße	mm	500 x 500	500x500	500 x 500	mm	Korbmaße
Nutzhöhe	mm	450,0	450	450,0	mm	Nutzhöhe
Breite der Eingangsöffnung	mm	540,0	540	540,0	mm	Breite der Eingangsöffnung
Vor Ort umkehrbar (Geschätzte Zeit 2 Stunden)		ja	nein	nein		Vor Ort umkehrbar (Geschätzte Zeit 2 Stunden)
Herstellungsmaterial (Wanne und Spülkammern)		AISI 304	AISI 304	AISI 304		Herstellungsmaterial (Wanne und Spülkammern)
Leistung des Antriebsmotors	W	500	500	500	W	Leistung des Antriebsmotors
Benutzerschnittstelle	type	Soft-Touch mit LED-Bildschirm	Soft-Touch mit LED-Bildschirm	Soft-Touch mit LED-Bildschirm	type	Benutzerschnittstelle
Schnittstellenposition		am unteren Ende	Eingangshaube	Eingangshaube		Schnittstellenposition
Aktivator für Nachspülung		elektronisch	elektronisch	elektronisch		Aktivator für Nachspülung
AutoTimer (timergesteuertes Spülen)		elektronisch	elektronisch	elektronisch		AutoTimer (timergesteuertes Spülen)
Thermostopp		elektronisch	elektronisch	elektronisch		Thermostopp
USB-Buchse		auf der Karte	auf der Karte	auf der Karte		USB-Buchse
EINGANGSHAUBE					EINGANGSHAUBE	
Breite	mm		300	300	mm	Breite
Bauweise			Doppelwand	Doppelwand		Bauweise
Tür			nein	nein		Tür
VORSPÜLMODUL					VORSPÜLMODUL	
Breite	mm			820	mm	Breite
Bauweise				Doppelwand		Bauweise
Wanneninhalt	l			70	l	Wanneninhalt
Wannenfilter				ja - inox		Wannenfilter
Spülpumpentyp				Doppelfluss		Spülpumpentyp
Spülpumpe	W			1.500	W	Spülpumpe
Pumpendruck	lt/min			720	lt/min	Pumpendruck
Spülarne Anzahl / Typ				3 Arme (2 oben - 1 unten)		Spülarne Anzahl / Typ
Gesamtzahl der Düsen				36		Gesamtzahl der Düsen



Lavastoviglie a traino

In Linie geschaltete Spülmaschinen

SPÜLTECHNIK

		RGT101	RGT111G	RGT112G			
HAUPTSPÜLMODUL						HAUPTSPÜLMODUL	
Länge	mm	1.150	1.150	1.150	mm	Länge	
Bauweise		Doppelwand	Doppelwand	Doppelwand		Bauweise	
Wanneninhalt	l	70	70	70	l	Wanneninhalt	
Wannenwiderstand	W	10.500	10.500	10.500	W	Wannenwiderstand	
Wannenfilter		standard - inox	standard - inox	standard - inox		Wannenfilter	
Spülpumpentyp		Doppelfluss	Doppelfluss	Doppelfluss		Spülpumpentyp	
Leistung der Spülpumpe	W	1.500	1.500	1.500	W	Leistung der Spülpumpe	
Durchsatz der Spülpumpe	lt/min	720	720	720	lt/min	Durchsatz der Spülpumpe	
Spülarms Anzahl / Typ		3 Arme (2 oben - 1 unten)	3 Arme (2 oben - 1 unten)	3 Arme (2 oben - 1 unten)		Spülarms Anzahl / Typ	
Gesamtzahl der Spüldüsen		36	36	36		Gesamtzahl der Spüldüsen	
Nachspültyp		Einzelspülung	Einzelspülung	Einzelspülung		Nachspültyp	
System zur Variation des Nachspülstroms		nein	ja	ja		System zur Variation des Nachspülstroms	
Boilertyp		unter Druck	unter Druck mit Pumpe	unter Druck mit Pumpe		Boilertyp	
Boilerinhalt	l	17,0	17,0	17,0	l	Boilerinhalt	
Break Tank		nein	ja	ja		Break Tank	
Nachspülpumpe		nein	ja	ja		Nachspülpumpe	
Leistung der Nachspülpumpe	W		200	200	W	Leistung der Nachspülpumpe	
Durchsatz der Nachspülpumpe	lt/min		110	110	lt/min	Durchsatz der Nachspülpumpe	
Externer Mindestdruck	bar	2,0	1,0	1,0	bar	Externer Mindestdruck	
Nachspülarms	n°-type	2 - Inox/Inox-Düsen	2 - Inox/Inox-Düsen	2 - Inox/Inox-Düsen	n°-type	Nachspülarms	
Wärmerückgewinnungssystem		optional	optional	optional		Wärmerückgewinnungssystem	
Wärmerückgewinnungssystem - Anzahl der Batterien		2 - Aluminium/Kupfer	2 - Aluminium/Kupfer	2 - Aluminium/Kupfer		Wärmerückgewinnungssystem - Anzahl der Batterien	
Wärmerückgewinnungssystem - Austauschoberfläche	m ²	50	50	50	m ²	Wärmerückgewinnungssystem - Austauschoberfläche	
Wärmerückgewinnungssystem - Lüfter	W	180	180	180	W	Wärmerückgewinnungssystem - Lüfter	
Wärmerückgewinnungssystem - Luftdurchsatz	m ³ /hr	700	700	700	m ³ /hr	Wärmerückgewinnungssystem - Luftdurchsatz	
Wärmerückgewinnung ab 15° C	°C	25	25	25	°C	Wärmerückgewinnung ab 15° C	
TROCKNUNGSMODUL						TROCKNUNGSMODUL	
Trocknungsmodul		optional	optional	optional		Trocknungsmodul	
Gesamtlänge	mm	600	600	600	mm	Gesamtlänge	
Bauweise		Doppelwand	Doppelwand	Doppelwand		Bauweise	
Leistung Lüfter	W	550	550	550	W	Leistung Lüfter	
Durchsatz Lüfter	m ³ /hr	1.400	1.400	1.400	m ³ /hr	Durchsatz Lüfter	
Widerstand	W	6.000	6.000	6.000	W	Widerstand	
Temperatur der eingeblasenen Luft	°C	65	65	65	°C	Temperatur der eingeblasenen Luft	
VERPACKUNG						VERPACKUNG	
Bruttogewicht	kg	200	259	387	kg	Bruttogewicht	
Verpackungsabmessungen (nur Spülmodul)	cm	128 x 92 x 185	210 x 92 x 185	-	cm	Verpackungsabmessungen (nur Spülmodul)	
Verpackungsabmessungen (Vorspül- und Spülmodul)	cm	-	-	250 x 92 x 185	cm	Verpackungsabmessungen (Vorspül- und Spülmodul)	
€		17.200,00	21.600,00	31.200,00			

SPÜLTECHNIK





LINEA MECCANICA MECHANISCHE LINIE

Principali caratteristiche tecniche

- Bracci lavaggio in materiale composito
- Porta con apertura a gravità
- Costruzione in singola parete
- Comandi elettromeccanici a 4 tasti, per una massima semplicità di utilizzo.
- 2 programmi di lavaggio da 90" e 120 "
- Tipi risciacquo:
 - Temporizzato: (sono costanti temperatura di inizio (thermostop) e durata; dipendono da condizioni esterne la pressione, il volume e la temperatura media dell'acqua.
 - Volumetrico: (solo con pompa di scarico) sono costanti temperatura di inizio e volume acqua (con pressostato) dipendono da condizioni esterne la pressione, temperatura media e durata

Wichtigste technische Merkmale

- Wascharme in Verbundwerkstoff
- Tür mit Öffnung durch Schwerkraft
- Einwandige Konstruktion
- Elektromechanische 4-Tasten-Steuerung für einfache Bedienung.
- 2 Waschprogramme 90" und 120"
- Arten von Spülung:
 - Zeitgesteuert: Starttemperatur (Thermostop) und Dauer sind konstant; Druck, Volumen und durchschnittliche Wassertemperatur hängen von den äußeren Bedingungen ab.
 - Volumetrisch: (nur mit Druckpumpe) Starttemperatur und Wassermenge sind konstant (mit Druckschalter), abhängig von den äußeren Bedingungen Druck, Durchschnittstemperatur und Dauer



		Lavabicchieri - Gläserspüler			Lavapiatti - Geschirrspüler	
MECHANISCHE LINIE		MG35P	MG40	MG40P	MD50	MD50P
HAUPT-EIGENSCHAFTEN						
Abmessungen (B x T x H)	cm	40 x 52 x 61	48 x 55 x 68	48 x 55 x 68	58 x 61 x 81,5	58 x 61 x 81,5
Abmessungen des Korbes	cm	35 x 35	40 x 40	40 x 40	50 x 50	50 x 50
Abstand zwischen Schienen/Tischen	cm	35,0	38,5	38,5	50	50
Grifftyp/Haubenhalterung		Profil aus rostfreiem Stahl	Profil aus rostfreiem Stahl	Profil aus rostfreiem Stahl	Profil aus rostfreiem Stahl	Profil aus rostfreiem Stahl
Türöffnung	cm	26,0	32,0	32,0	36,0	36,0
Maximale Höhe der spülbaren Gläser	cm	25,0	30,0	30,0	32,0	32,0
Geeignet zum Spülen von Tablets		nein	nein	nein	nein	nein
Vorderes Bedienfeld		schräg	flach	flach	flach	flach
Einstellung der Schnittstelle		Mitte	Mitte	Mitte	Mitte	Mitte
Allgemeine Konstruktion		Einzelwand	Einzelwand	Einzelwand	Einzelwand	Einzelwand
Tür-/Hauben-Konstruktion		Doppelwand	Doppelwand	Doppelwand	Doppelwand	Doppelwand
Tür-Service		nein, freier Fall	nein, freier Fall	nein, freier Fall	nein, freier Fall	nein, freier Fall
Konstruktion der Korbführungen		flach	flach	flach	flach	flach
WANNE						
Konstruktion der Wanne	l	geschweißt	geschweißt	geschweißt	geschweißt	geschweißt
Wannenvolumen	W	7	9	9	18	18
Festigkeit der Wanne		1.500	1.500	1.500	2.000	2.000
Oberflächenfilter der Wanne		Verbundwerkstoff	Verbundwerkstoff	Verbundwerkstoff	Verbundwerkstoff	Verbundwerkstoff
BOILER						
Boiler-Typ		unter Druck	unter Druck	unter Druck	unter Druck	unter Druck
Boiler-Volumenvolumen	l	2,6	2,6	2,6	6	6
Atmosphärischer Boiler und Spülpumpe		nein	nein	nein	nein	nein
Rückflussverhinderungsventil		ja	ja	ja	ja	ja
Kessel-Widerstand	W	2.600	2.600	2.600	3.000	3.000
WASCHEIGENSCHAFTEN						
Leistung der Waschpumpe	W	150	200	200	500	500
Sanfter Start		ja	ja	ja	ja	ja
Waschtemperatur		60	60	60	60	60
Oberer Wascharm		none	parallel drehend	parallel drehend	parallel drehend	parallel drehend
Unterer Wascharm		parallel drehend	parallel drehend	parallel drehend	parallel drehend	parallel drehend
SPÜLEIGENSCHAFTEN						
Spültemperatur	°C	80	80	80	80	80
Thermostop Spülung		ja	ja	ja	ja	ja
Wasserverbrauch pro Spülung	l/Zyklus	1,8	1,8	1,8	2,2	2,2
Optimaler Leitungswasserdruck	bar	2,0	2,0	2,0	2,0-4,0	2,0-4,0
Optimale Leitungswassertemperatur	°C	50-55	50-55	50-55	50-55	50-55
Obere Spülarms (/Düsen)		Verbundwerkstoff	parallel drehend	parallel drehend	parallel drehend	parallel drehend
Untere Spülarms (/Düsen)		parallel drehend	parallel drehend	parallel drehend	parallel drehend	parallel drehend
ABFLUSSEIGENSCHAFTEN						
Abflusssystem		Teilabfluss	Direktabfluss	Teilabfluss	Direktabfluss	Teilabfluss
Zweistufige Filterung		ja	ja	ja	ja	ja
Auslasspumpe		ja	nein	ja	nein	ja
SONSTIGE EIGENSCHAFTEN						
Dosierer für Glanzmittel		ja	ja	ja	ja	ja
Dosierer für Spülmittel		ja	ja	ja	ja	ja
Typ der elektronischen Karte		41	41	41	41	41
USB-Anschluss auf der Karte integriert		ja	ja	ja	ja	ja
Typ der Schnittstelle		Mechanik 3 Tasten	Mechanik 3 Tasten	Mechanik 3 Tasten	Mechanik 4 Tasten	Mechanik 4 Tasten
Waschzyklus 1	Sek				90	90
Waschzyklus 2	Sek	120	120	120	120	120
Schneller Abflusszyklus					nein	ja
Elektrische Leistung		2.750	2.800	2.800	3.500	3.500
Elektrischer Anschluss		230/1N/50	230/1N/50	230/1N/50	230/1N/50	230/1N/50
Sicherung		16a	16a	16a	16a	16a
Geschirrständer (16)		0	0	0	1	1
Regale für Geschirr		2	2	2	1	1
Aufnahme für Geschirr		1	1	1	0	0
Besteckkasten		1	1	1	1	1
Elektrisches Kabel		1	1	1	1	1
Abflussrohr		1	1	1	1	1
Füllrohr		1	1	1	1	1
VERPACKUNG						
Bruttogewicht	kg	30	45	45	62	62
Abmessungen der Verpackung (B x T x H)	cm	59 x 47 x 75	66 x 56 x 87	66 x 56 x 87	69 x 67 x 98	69 x 67 x 98
Volumen	m³	0,21	0,3	no	0,45	0,45
€		2.100,00	2.240,00	2.390,00	2.640,00	2.790,00



Lavapiatti - <i>Geschirrspüler</i>		Capot - <i>Haubenspülmaschine</i>		MECHANISCHE LINIE	
MD50T	MD50TP	MH50T	MH50TP		
				HAUPEIGENSCHAFTEN	
58 x 61 x 81,5	58 x 61 x 81,5	71 x 80 x 191	71 x 80 x 191	cm	Abmessungen (B x T x H)
50 x 50	50 x 50	50 x 50	50 x 50	cm	Abmessungen des Korbes
50	50	63,5	63,5	cm	Abstand zwischen Schienen/Tischen
Profil aus rostfreiem Stahl	Profil aus rostfreiem Stahl	bridge	bridge		Grifftyp/Haubenhalterung
36,0	36,0	43,0	43,0	cm	Türöffnung
32,0	32,0	42,0	42,0	cm	Maximale Höhe der spülbaren Gläser
nein	ja	ja	ja		Geeignet zum Spülen von Tablets
flach	flach	flach	flach		Vorderes Bedienfeld
Mitte	Mitte	Unterer Teil des Körpers	Unterer Teil des Körpers		Einstellung der Schnittstelle
Einzelwand	Einzelwand	Doppelwand	Doppelwand		Allgemeine Konstruktion
Doppelwand	Doppelwand	Einzelwand	Einzelwand		Tür-/Hauben-Konstruktion
nein, freier Fall	nein, freier Fall	Seitenbrücke	Seitenbrücke		Tür-Service
flach	flach	auf Kante	auf Kante		Konstruktion der Korbführungen
				WANNE	
geschweißt	geschweißt	tiefgezogen	tiefgezogen	lt	Konstruktion der Wanne
18	18	15	15	W	Wannenvolumen
2.000	2.000	2.100	2.100		Festigkeit der Wanne
Verbundwerkstoff	Verbundwerkstoff	Verbundwerkstoff	Verbundwerkstoff		Oberflächenfilter der Wanne
				BOILER	
unter Druck	unter Druck	unter Druck	unter Druck	lt	Boiler-Typ
6	6	6	6		Boiler-Volumenvolumen
nein	nein	nein	nein		Atmosphärischer Boiler und Spülpumpe
ja	ja	ja	ja		Rückflussverhinderungsventil
4.900	4.900	8.000	8.000	W	Kessel-Widerstand
				WASCHEIGENSCHAFTEN	
500	500	500	500	W	Leistung der Waschpumpe
ja	ja	nein	nein		Sanfter Start
60	60	60	60		Waschtemperatur
parallel drehend	parallel drehend	parallel drehend	parallel drehend		Oberer Wascharm
parallel drehend	parallel drehend	parallel drehend	parallel drehend		Unterer Wascharm
				SPÜLEIGENSCHAFTEN	
80	80	80	80	°C	Spültemperatur
ja	ja	ja	ja		Thermostop Spülung
2,2	2,2	2,2	2,2	lt/cycle	Wasserverbrauch pro Spülung
2,0-4,0	2,0-4,0	2,0-4,0	2,0-4,0	bar	Optimaler Leitungswasserdruck
15-55	15-55	15-55	15-55	°C	Optimale Leitungswassertemperatur
parallel drehend	parallel drehend	parallel drehend	parallel drehend		Obere Spülarme (/Düsen)
parallel drehend	parallel drehend	parallel drehend	parallel drehend		Untere Spülarme (/Düsen)
				ABFLUSSEIGENSCHAFTEN	
Direktabfluss	Teilabfluss	Direktabfluss	Teilabfluss		Abflusssystem
ja	ja	ja	ja		Zweistufige Filterung
nein	ja	nein	ja		Auslasspumpe
				SONSTIGE EIGENSCHAFTEN	
ja	ja	ja	ja		Dosierer für Glanzmittel
ja	ja	ja	ja		Dosierer für Spülmittel
41	41	41	41		Typ der elektronischen Karte
ja	ja	ja	ja		USB-Anschluss auf der Karte integriert
Mechanik 4 Tasten	Mechanik 4 Tasten	Mechanik 4 Tasten	Mechanik 4 Tasten		Typ der Schnittstelle
90	90	90	90	Sek	Waschzyklus 1
120	120	120	120	Sek	Waschzyklus 2
nein	ja	nein	ja		Schneller Abflussszyklus
				VERPACKUNG	
5.400	5.400	8.500	8.500		Elektrische Leistung
400/3N/50	400/3N/50	400/3N/50	400/3N/50		Elektrischer Anschluss
16a	16a	16	16		Sicherung
1	1	1	1		Geschirrständer (16)
1	1	1	1		Regale für Geschirr
0	0	0	0		Aufnahme für Geschirr
1	1	1	1		Besteckkasten
1	1	1	1		Elektrisches Kabel
1	1	1	1		Abflussrohr
1	1	1	1		Füllrohr
				BRUTTOWICHT UND VOLUMEN	
62	62	124	124	kg	Bruttogewicht
69 x 67 x 98	69 x 67 x 98	76 x 84 x 157	76 x 84 x 157	cm	Abmessungen der Verpackung (B x T x H)
0,45	0,45	1,00	1,00	m ³	Volumen
2.710,00	2.890,00	5.200,00	5.350,00		€

SPÜLTECHNIK

Detergenti e brillantanti Spülmittel und klarspüler

Codice Code	Descrizione Beschreibung	Prezzo Preis
 131350	PRO WASH B Detersivo liquido per acque dolci (scatola da 3 taniche - taniche da 6 l) <i>Flüssiges Spülmittel für weiches Wasser (Karton mit 3 Kanistern zu je 6 l)</i>	210,00 €
 131353	PRO WASH H Detersivo liquido per acque dure (scatola da 3 taniche - taniche da 6 l) <i>Flüssiges Spülmittel für hartes Wasser (Karton mit 3 Kanistern zu je 6 l)</i>	240,00 €
 131354	PRO WASH O Detersivo liquido per acque demineralizzate (scatola da 3 taniche - taniche da 5 l) <i>Flüssiges Spülmittel für demineralisiertes Wasser (Karton mit 3 Kanistern zu je 5 l)</i>	280,00 €
 131351	PRO RINSE B Brillantante per acque dolci (scatola da 3 taniche - taniche da 5 l) <i>Klarspüler für weiches Wasser (Karton mit 3 Kanistern zu je 5 l)</i>	210,00 €
 131352	PRO RINSE H Brillantante per acque dure (scatola da 3 taniche - taniche da 5 l) <i>Klarspüler für hartes Wasser (Karton mit 3 Kanistern zu je 5 l)</i>	240,00 €
 131355	PRO RINSE O Brillantante per acque demineralizzate (scatola da 3 taniche - taniche da 5 l) <i>Klarspüler für demineralisiertes Wasser (Karton mit 3 Kanistern zu je 5 l)</i>	330,00 €

Codice Code	Descrizione Beschreibung	Dimensioni LxPxH cm Maße BxTxH cm	m ³ /h	kW	Prezzo Preis
RGT-P	Prelavaggio ad angolo <i>Vorspülzone über Eck</i>	82x99x156.5	-	-	3.310,00 €
RGT-A	Zona asciugatura elettrica <i>Elektrische Trockenzone</i>	60x77x177.5	1400	6.0 + 0.55	6.360,00 €
RGT-B	Zona asciugatura ad angolo <i>Trockenzone über Eck</i>	82x87.9x177.5	1400	6.0 + 0.55	12.700,00 €
RGT-R	Recuperatore calore <i>Wärmerückgewinnungssystem</i>	Ø 25 - h 21	700	0.2	5.470,00 €
RGT-Y	Dosatore detersivo e brillantante installato <i>Eingebauter Dosierer für Spülmittel und Klarspüler</i>	-	-	-	560,00 €
RGT-X	Interruttore di emergenza <i>Notschalter</i>	-	-	-	250,00 €
RGT-W	Alimentazione ad acqua fredda <i>Kaltwasseranschluss</i>	-	-	-	420,00 €
999257	Kit livellostato (1 pezzo) <i>Füllstandsensorkit (1 St.)</i>	-	-	-	120,00 €



Tavoli di carico e scarico destra e sinistra Zulauf- Und ablaufische rechts und links

Codice Code	Descrizione Beschreibung	Dimensioni LxPxH cm Maße BxTxH cm	Prezzo Preis
75482	Piano entrata/uscita con micro fine corsa <i>Zulauf-/Ablaufkonsole mit Mikro-Endlagenschalter</i>	70x70x85	1.080,00 €
75483		110x70x85	1.110,00 €
75484	Piano uscita con zona asciugatura con micro fine corsa <i>Ablaufkonsole mit Trockenzone und Mikro-Endlagenschalter</i>	70x70x85	1.180,00 €
75485		110x70x85	1.230,00 €
75480	Piano laterale meccanizzato Macchina uscita DX <i>Mechanisch gesteuerte Seitenkonsole Maschine mit Ausgang rechts</i>	60x65x85	2.930,00 €
75481	Piano laterale meccanizzato Macchina uscita SX <i>Mechanisch gesteuerte Seitenkonsole Maschine mit Ausgang links</i>	60x65x85	2.930,00 €
75451		120x70x85	2.160,00 €
75452	Piano di cernita con vasca e alzatina per macchina uscita DX <i>Sortiertisch mit Becken und Spritzschutz-Aufkantung für Maschine mit Ausgang rechts</i>	150x70x85	2.290,00 €
75453		180x70x85	2.480,00 €
75456		120x70x85	2.160,00 €
75457	Piano di cernita con vasca e alzatina per macchina uscita SX <i>Sortiertisch mit Becken und Spritzschutz-Aufkantung für Maschine mit Ausgang links</i>	150x70x85	2.290,00 €
75458		180x70x85	2.480,00 €
717099	Tavolo di collegamento <i>Verbindungstisch</i>	100x60	430,00 €
717100		130x60	560,00 €

Tavoli di carico e scarico destra e sinistra Zulauf- Und ablauffische rechts und links

Codice Code	Descrizione Beschreibung	Dimensioni LxPxH cm Maße BxTxH cm	Prezzo Preis
75446	Piano di centina con vasca, sbarazzo e alzatina per macchina uscita DX <i>Sortiertisch mit Becken, Abfallschacht und Spritzschutz-Aufkantung für Maschine mit Ausgang rechts</i>	120x70x85	2.420,00 €
75447		150x70x85	2.740,00 €
75448		180x70x85	2.990,00 €
75441	Piano di centina con vasca, sbarazzo e alzatina per macchina uscita SX <i>Sortiertisch mit Becken, Abfallschacht und Spritzschutz-Aufkantung für Maschine mit Ausgang links</i>	120x70x85	2.420,00 €
75442		150x70x85	2.740,00 €
75443		180x70x85	2.990,00 €
717066	Rulliera rettilinea con vasca, gambe e fine corsa <i>Gerade Rollenbahn mit Becken, Beinen und Endlagenschalter</i> A = + 4,5 cm	110 (114,5) x63x87.5	2.400,00 €
717067		160 (164,5) x63x87.5	3.180,00 €
717086		210 (214,5) x63x87.5	4.260,00 €
717087		260 (264,5) x63x87.5	5.220,00 €
717068	Curva a rulli a 90° con vasca e gambe <i>90°-Kurven-Rollenbahn mit Becken und Beinen</i>	110x110x87.5	3.570,00 €



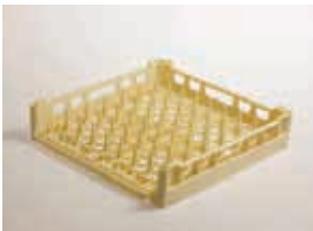
Cestelli lavastoviglie Körbe für Geschirrspüler

	Codice Code	Descrizione <i>Beschreibung</i>	Dimensioni LxPxH cm <i>Maße</i> BxTxH cm	cm	Prezzo <i>Preis</i>
	983063	Cesto bicchieri quadrato fondo piano	35x35x15		70,00 €
	983062	<i>Gläserkorb, quadratisch, mit ebenem Boden</i>	40x40x15	-	80,00 €
	983032		50x50x15		110,00 €
	706107	Cesto bicchieri rotondo <i>Gläserkorb, rund</i>	Ø 35 - h 16.5		80,00 €
	983015		Ø 38.5 - h 16.5		80,00 €
	983081	Cesto bicchieri quadrato 3 file fondo inclinato <i>Gläserkorb, quadratisch, 3 Reihen mit geneigtem Boden</i>	40x40x17	Ø 11	100,00 €
	983083	Cesto bicchieri quadrato 4 file fondo inclinato <i>Gläserkorb, quadratisch, 4 Reihen mit geneigtem Boden</i>	50x50x17	Ø 11	120,00 €
	983027	Cesto piatti pizza e vassoi <i>Geschirrkorb für Pizzateller und Tablets/Bleche</i>	50x50	n.18 Ø 24 n.8 Ø 33 n.8 Ø 48x37	90,00 €
	983033	Cesto posate quadrato <i>Besteckkorb, quadratisch</i>	50x50	.	140,00 €
	433030	Griglia per cesto rotondo	per cesto für Korb 706107		40,00 €
	433031	<i>Gitter für runden Korb</i>	per cesto für Korb 983015		40,00 €

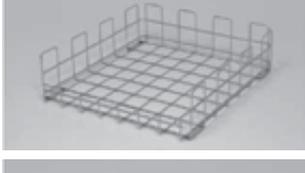
Cestelli lavastoviglie Körbe für Geschirrspüler

Codice Code	Descrizione Beschreibung	Dimensioni LxPxH cm Maße BxTxH cm	cm	Prezzo Preis	
780138	Cesto bicchieri fondo piano Gläserkorb mit ebenem Boden	35x35x12	-	60,00 €	
780134		40x40x15	-	80,00 €	
780140	Inserto inclinato piatti per cesto 780134 Geneigter Tellereinsatz für Korb 780134		-	30,00 €	
780135	Cesto universale maglia larga Universalkorb, großmaschig	50x50	-	90,00 €	
780136	Inserto inclinato bicchieri per cesto 780135 Geneigter Gläserinsatz für Korb 780135		-	30,00 €	
712020	Inserto piattini Untertasseneinsatz 30.5x9x7.5 n.13 piattini Untertassen		-	30,00 €	
780082	Inserto inclinatore tazze per cesto 780135 Geneigter Tasseneinsatz für Korb 780135		-	60,00 €	
780072	Cesto piatti Geschirrkorb	50x50	n.18 Ø 24	90,00 €	
780074	Cesti piatti pizza Geschirrkorb für Pizzateller	50x50	n.9 Ø 38	100,00 €	

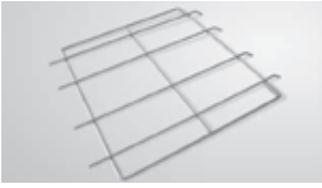
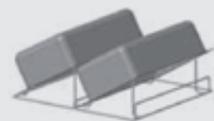
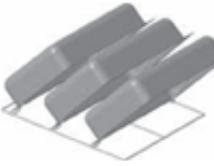
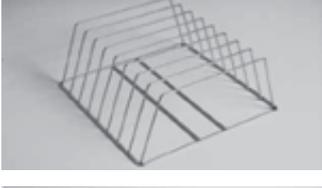
Cestelli lavastoviglie Körbe für Geschirrspüler

	Codice Code	Descrizione Beschreibung	Dimensioni LxPxH cm Maße BxTxH cm	cm	Prezzo Preis
	780106	Cesto vassoi Korb für Tablett/Bleche	50x50	n.8 53x37	110,00 €
	780077	Cesto vassoi Korb für Tablett/Bleche	50x50	n.4 53x37	200,00 €
	780080	Cesto posate Besteckkorb	50x50	.	90,00 €
	780073	Cesto piatti Geschirrkorb für Teller	50x50	n.15 Ø 28	90,00 €
	780139	Cestello porta posate Besteckhalterkorb	11.5x11x14	-	20,00 €
	780081	Inserto posate a 4 divisioni Besteckeinsatz mit 4 Besteckhalterkörben	21.7x21.7x13.4	-	50,00 €

Cestelli lavastoviglie Körbe für Geschirrspüler

Codice Code	Descrizione Beschreibung	Dimensioni LxPxH cm Maße BxTxH cm	cm	Prezzo Preis	
780131	Cesto piatti Geschirrkorb	50x50	-	70,00 €	
780132	Cesto bicchieri Gläserkorb	50x50	-	70,00 €	
70180	Cesto piatti Geschirrkorb	50x50	n.22 Ø 31	170,00 €	
70181	Cesto bicchieri Gläserkorb	50x50	-	170,00 €	
70182	Cesto vassoi Korb für Tablett/Bleche	50x50	n.10 53x37	170,00 €	
706129	Cesto inox Edelstahlkorb	-	50x60	310,00 €	
41305	Cesto inox Edelstahlkorb	-	56x63	330,00 €	
42305	Cesto inox Edelstahlkorb	-	70x70	390,00 €	

Cestelli lavastoviglie Körbe für Geschirrspüler

	Codice Code	Descrizione Beschreibung	Dimensioni LxPxH cm Maße BxTxH cm	Prezzo Preis
	43305	Cesto inox Edelstahlkorb	131x70	830,00 €
	433032	Grid for boxes Gitter für Körbe	50x60	110,00 €
	67906	Inserto inox per Gastronorm GN1/1 (53x32x10-15-20) Edelstahl-Einsatz für Gastronorm GN1/1 (53x32x10-15-20)		190,00 €
	67907	Inserto inox per Gastronorm GN1/1 (53x32x10) Edelstahl-Einsatz für Gastronorm GN1/1 (53x32x10)		240,00 €
	H.324660	Telaio inox per 8 teglie profondità max 4 cm Edelstahl-Ständer für 8 Bleche, max. Tiefe 4 cm	50x50	240,00 €
	712028	Inserto inox per 5 teglie profondità max 6.5 cm Edelstahl-Ständer für 5 Bleche, max. Tiefe 6,5 cm	50x50	280,00 €
	706128	Inserto inox per imbuto e sac à poche Edelstahl-Ständer für Trichter und Spritzbeutel	Ø 17	70,00 €
	712017	Contenitore inox per posate e utensili Edelstahl-Behälter für Besteck und Küchenutensilien	15x15	100,00 €

Accessori per Capot Zubehör für Haubenspülmaschine

Codice Code	Descrizione Beschreibung	Dimensioni LxPxH cm Maße BxTxH cm	Prezzo Price	
80200	PA 70 DX Piano laterale destro con alzatina <i>Rechter Seitentisch mit Spritzschutz-Aufkantung</i>	70x71.5x85	830,00 €	
80201	PA 70 SX Piano laterale sinistro con alzatina <i>Linker Seitentisch mit Spritzschutz-Aufkantung</i>	70x71.5x85	830,00 €	
80204	PA 120 DX Piano laterale destro con alzatina <i>Rechter Seitentisch mit Spritzschutz-Aufkantung</i>	120x71.5x85	1.150,00 €	
80203	PA 120 SX Piano laterale sinistro con alzatina <i>Linker Seitentisch mit Spritzschutz-Aufkantung</i>	120x71.5x85	1.150,00 €	
80206L700	PA 70 DX dim. vasca <i>Beckenmaße</i> 50x40x25 Piano laterale destro con alzatina e vasca <i>Rechter Seitentisch mit Spritzschutz-Aufkantung und Becken</i>	70x71.5x85	1.780,00 €	
80205L700	PA 70 SX dim. vasca <i>Beckenmaße</i> 50x40x25 Piano laterale sinistro con alzatina e vasca <i>Linker Seitentisch mit Spritzschutz-Aufkantung und Becken</i>	70x71.5x85	1.780,00 €	
80206	PAL 120 DX dim. vasca <i>Beckenmaße</i> 50x40x25 Piano laterale destro con alzatina e vasca <i>Rechter Seitentisch mit Spritzschutz-Aufkantung und Becken</i>	120x71.5x85	1.780,00 €	

Accessori per Capot Zubehör für Haubenspülmaschine

SPÜLTECHNIK



Codice Code	Descrizione Beschreibung	Dimensioni LxPxH cm Maße BxTxH cm	Prezzo Preis
80205	PAL 120 SX dim. vasca <i>Beckenmaße</i> 50x40x25 Piano laterale sinistro con alzatina e vasca <i>Linker Seitentisch</i> mit Spritzschutz-Aufkantung und Becken	120x71.5x85	1.780,00 €

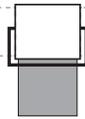


80208	PAL 120 DX dim. vasca <i>Beckenmaße</i> 50x40x25 Piano laterale destro con alzatina, vasca e foro <i>Rechter Seitentisch</i> mit Spritzschutz-Aufkantung, Becken und Abfallschacht	120x71.5x85	1.930,00 €
--------------	---	-------------	------------

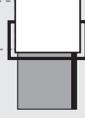


80207	PAL 120 SX dim. vasca <i>Beckenmaße</i> 50x40x25 Piano laterale sinistro con alzatina, vasca e foro <i>Linker Seitentisch</i> mit Spritzschutz-Aufkantung, Becken und Abfallschacht	120x71.5x85	1.930,00 €
--------------	--	-------------	------------

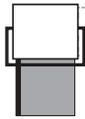


70206	PNG 70 Tavolo frontale configurazione ad angolo Per capot con cesto 60x50 <i>Vorne anbaubarer Tisch, aufgekantet.</i> <i>Für Haubenspülmaschine mit Korb 60x50</i>	 70x67,5x85	1.720,00 €
--------------	---	---	------------

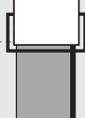


70217	PANG 70 DX Tavolo frontale destro configurazione ad angolo. Per capot con cesto 60x50 <i>Vorne anbaubarer Tisch</i> mit rechter Eckausführung. <i>Für Haubenspülmaschine mit Korb 60x50</i>	 70x77x85	1.910,00 €
--------------	---	---	------------

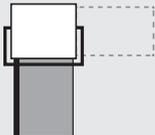


70215	PANG 70 SX Tavolo frontale sinistro configurazione ad angolo. Per capot con cesto 60x50 <i>Vorne anbaubarer Tisch</i> mit linker Eckausführung. <i>Für Haubenspülmaschine mit Korb 60x50</i>	 70x77x85	1.910,00 €
--------------	--	---	------------



70207	PANG 120 DX Tavolo frontale destro configurazione ad angolo. Per capot con cesto 60x50 <i>Vorne anbaubarer Tisch</i> mit rechter Eckausführung. <i>Für Haubenspülmaschine mit Korb 60x50</i>	 120x77x85	2.060,00 €
--------------	--	--	------------

Accessori per Capot Zubehör für Haubenspülmaschine

Codice Code	Descrizione Beschreibung	Dimensioni LxPxH cm Maße BxTxH cm	Prezzo Price	
70205	PANG 120 SX Tavolo frontale sinistro configurazione ad angolo. Per capot con cesto 60x50 <i>Vorne anbaubarer Tisch mit linker Eckausführung.</i> Für Haubenspülmaschine mit Korb 60x50	 120x77x85	2.060,00 €	
70230	PA 80 DX Tavolo laterale destro configurazione in linea. Per capot con cesto 60x50 <i>Rechter Seitentisch, durchgehende Ausführung.</i> Für Haubenspülmaschine mit Korb 60x50	 80x71.5x85	1.020,00 €	
70232	PA 80 SX Tavolo laterale sinistro configurazione in linea. Per capot con cesto 60x50 <i>Linker Seitentisch, durchgehende Ausführung.</i> Für Haubenspülmaschine mit Korb 60x50	 80x71.5x85	1.020,00 €	
70677	Chiusura laterale per tavolo destro per configurazione ad angolo <i>Seitliches Abschlusspaneel für rechten Seitentisch mit Eckausführung</i>		270,00 €	
70678	Chiusura laterale per tavolo sinistro per configurazione ad angolo <i>Seitliches Abschlusspaneel für linken Seitentisch mit Eckausführung</i>		270,00 €	
798008	Zoccolo inox chiuso <i>Geschlossener Edelstahl-Sockel</i>	59,8 x 56,6 x (40,3 - 46,8) min. max.	560,00 €	

SPÜLTECHNIK

Accessori per Capot Tools for Capot

Codice Code	Descrizione Beschreibung	Dimensioni LxPxH cm Maße BxTxH cm	Prezzo Preis
 799003	Gruppo doccia <i>Schlauchpendelbrause</i>	-	560,00 €
 704002	Pattumiera carrellata inox <i>Edelstahl-Abfalleimer mit Fahrgestell</i>	Ø 40 - h 70	600,00 €
 199064	Anello in gomma <i>Gummiring</i>	-	140,00 €
 999257	Kit livellostato (1 pezzo) <i>Füllstandsensorkit (1 St.)</i>	-	120,00 €



LAVORAZIONE CIBO - LEBENSMITTELVERARBEITUNG

Omogeneizzare, impastare, sminuzzare, tagliare, o tritare. Tale è la varietà delle lavorazioni del cibo, specie per grandi utenze. E per agevolare tutto questo lavoro possiamo proporvi soluzioni progettate da chi mette tutto l'ingegno Made in Italy per costruire veri e propri robot collaborativi per tutte le esigenze professionali.

Punti di forza principali della gamma?

- modelli per ogni esigenza di lavoro
- comandi semplificati
- regolazioni delle velocità
- sistemi di pulizia dei componenti principali facilitati e assenza di punti critici generali
- ingombri ridotti
- dispositivi di sicurezza attivi e passivi a protezione dell'operatore.

Homogenisieren, Kneten, Hacken oder Zerkleinern. So vielfältig ist die Lebensmittelverarbeitung, insbesondere für Großverbraucher. Und um all diese Arbeit zu erleichtern, können wir Ihnen Lösungen anbieten, die von denjenigen entwickelt wurden, die ihren ganzen Ideenreichtum Made in Italy in den Bau echter kollaborativer Roboter für alle beruflichen Anforderungen stecken.

Die wichtigsten Stärken der Palette?

- Modelle für jegliche Anforderung
- Vereinfachte Bedienelemente
- Geschwindigkeitseinstellungen
- Leichtere Reinigung der Hauptkomponenten und Abwesenheit allgemeiner Problemstellen
- Geringer Platzbedarf
- Aktive und passive Sicherheitseinrichtungen zum Schutz des Bedieners.



CUTTER

Siamo lieti di presentarvi la nostra linea di cutter **100% Made in Italy**, realizzati per rispondere alle sempre maggiori esigenze dell'utilizzatore professionale. Caratterizzati dalla massima semplicità d'uso, sono in grado di svolgere molteplici lavori necessari in cucina: **omogeneizzare, impastare, sminuzzare, tagliare, tritare.**

Il TOP di gamma di questa linea è rappresentato dal modello **MAGNUM**, ideato **specificatamente per soddisfare le esigenze della grande ristorazione** come mense, grandi alberghi o ovunque sia necessario soddisfare velocemente grandi utenze; nel contempo senza precludere le lavorazioni di piccole quantità.

CUTTER

*Wir freuen uns, Ihnen unsere Cutter-Serie **100% Made in Italy** vorstellen zu dürfen, die konzipiert wurde, um den immer höheren Anforderungen des professionellen Benutzers gerecht zu werden. Sie zeichnen sich durch maximale Bedienerfreundlichkeit aus und sind in der Lage, alle notwendigen Arbeiten in der Küche auszuführen: **Homogenisieren, Kneten, Hacken, Schneiden und Zerkleinern.***

*Die TOP-Ausführung dieser Serie ist das Modell **MAGNUM**, das **speziell auf die Bedürfnisse von großen Restaurants, Kantinen und großen Hotels abgestimmt ist, um jederzeit und schnell die Bearbeitung von großen und kleinen Mengen zu ermöglichen.***

PRATIC

Cutter L3 / L5 / L8
Cutter L3 / L5 / L8



PRATIC

900 >
2200
rpm

9
velocità
Geschwindigkeiten



Un cutter semplice e sicuro

I nostri cutter della linea PRATIC sono stati realizzati per rispondere alle sempre maggiori esigenze dell'utilizzatore professionale. Caratterizzati dalla massima semplicità d'uso, sono in grado di svolgere tutti i lavori necessari in cucina: **omogeneizzare, impastare, sminuzzare, tagliare, tritare**. Il rispetto delle più severe norme di sicurezza è garantito da comandi a bassa tensione a 24 volt, freno meccanico a ferodo azionato dalla leva di rilascio del coperchio vasca, microinterruttore di sicurezza sul coperchio. Nel rispetto delle normative igieniche generali e di settore, per la realizzazione dei nostri cutter viene utilizzato esclusivamente acciaio inox per vasca, utensili di lavoro e corpo macchina. Il coperchio vasca è realizzato in policarbonato per uso alimentare.

Essendo dotati di un motore speciale ad alte prestazioni, **l'elettronica di comando permette di regolare la velocità di rotazione tra 9 posizioni comprese tra i 900 e i 2200 giri/minuto, per permettere l'uso della velocità più consona in rapporto alla lavorazione da effettuare ed al tipo di prodotto**. La vasca del cutter PRATIC è distanziata dal corpo macchina e di conseguenza dal motore, per mantenere il prodotto lavorato a temperatura ambiente.

Einfach und Sicher

Unsere Cutter der Linie PRATIC sind konzipiert, um den steigenden Anforderungen des professionellen Anwenders gerecht zu werden. Sie zeichnen sich durch maximale Bedienerfreundlichkeit aus und sind in der Lage, alle notwendigen Arbeiten in der Küche auszuführen: **Homogenisieren, Kneten, Hacken,**

Schneiden und Zerkleinern. Die Einhaltung der strengsten Sicherheitsbestimmungen wird gewährleistet durch: Niederspannungsschalter (24 Volt), mechanische Bremse mit Bremsbelag betätigt durch den Entriegelungshebel des Kesseldeckels, Sicherheitsmikroschalter auf dem Deckel. In Übereinstimmung mit den allgemeinen Hygienevorschriften der Nahrungsmittelindustrie wird für die Herstellung unseres Cutters ausschließlich Edelstahl für den Kessel, die Arbeitselemente und den Maschinenkörper verwendet. Die Kesselabdeckung ist aus lebensmittelechtem Polycarbonat.

Dank Ausstattung mit einem speziellen Hochleistungsmotor ermöglicht die Steuerungselektronik eine Regulierung der Drehgeschwindigkeit in 9 Stufen von 900 bis 2200

Umdrehungen pro Minute. So kann je nach gewünschter Verarbeitung und Art des Produkts die optimale Geschwindigkeit gewählt werden. Der Kessel des Cutters PRATIC liegt nicht auf dem Gehäuse und folglich auch nicht auf dem Motor auf, um eine Erwärmung der Lebensmittel durch den Motor zu verhindern und sie bei der Verarbeitung auf Zimmertemperatur zu halten.



pannello comandi
Bedienfeld

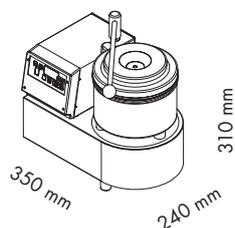


lame
Messer



coperchio
Deckel

PRATIC 3




230 Volt AC 1/N/PE
480 W
2,2 A


10 kg

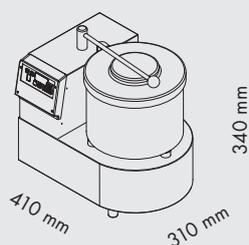

Giri motore / minuto
Motorumdrehungen pro Minute
Rpm
900 - 2200


Dimensioni vasca
Kesselmaße
Ø = 180 mm H = 105 mm

Motore
monofase
Einphasen-
Motor

€ 1.220,00

PRATIC 5




230 Volt AC 1/N/PE
960 W
4,4 A


18 kg

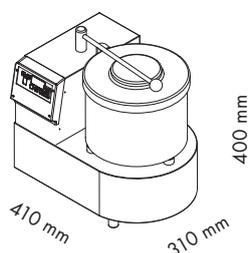

Giri motore / minuto
Motorumdrehungen pro Minute
Rpm
900 - 2200


Dimensioni vasca
Kesselmaße
Ø = 240 mm H = 120 mm

Motore
monofase
Einphasen-
Motor

€ 1.710,00

PRATIC 8




230 Volt AC 1/N/PE
960 W
4,4 A


19 kg


Giri motore / minuto
Motorumdrehungen pro Minute
Rpm
900 - 2200


Dimensioni vasca
Kesselmaße
Ø = 240 mm H = 180 mm

Motore
monofase
Einphasen-
Motor

€ 1.830,00

Accessori Zubehör

Mozzi completi: lame lisce
dentate o forate
Messerset mit Nabe, glatten, gezahnten oder
gelochten Messern

PRATIC 3

€ 100,00

PRATIC 5

€ 150,00

PRATIC 8

€ 150,00

Coperchio
Deckel

€ 45,00

€ 55,00

€ 55,00

DOTAZIONE: mozzo con lame lisce
STANDARD AUSSTATTUNG: Messerset mit
Nabe und glatten Messern

•

•

•

ROBOT

Cutter L3 / L5 / L8
Cutter L3 / L5 / L8



ROBOT

1
velocità/
Geschwindigkeit
1400
rpm

2
velocità/
Geschwindigkeit
700 - 1400
rpm

oppure
oder

2
velocità/
Geschwindigkeit
1400 - 2800
rpm



Un cutter semplice e sicuro

I nostri cutter della linea ROBOT sono stati realizzati per rispondere alle sempre maggiori esigenze dell'utilizzatore professionale. Caratterizzati dalla **massima semplicità d'uso**, sono in grado di svolgere tutti i lavori necessari in cucina: **omogeneizzare, impastare, sminuzzare, tagliare, tritare.**

Il rispetto delle più severe norme di sicurezza è garantito da comandi a bassa tensione a 24 volt, freno meccanico a ferodo azionato dalla leva di rilascio del coperchio vasca, microinterruttore di sicurezza sul coperchio.

Nel rispetto delle normative igieniche generali e di settore, **per la realizzazione dei nostri cutter viene utilizzato esclusivamente acciaio inox per vasca, utensili di lavoro e corpo macchina.** Il coperchio vasca è invece realizzato in policarbonato per uso alimentare.

Alimentazione monofase 230 Volt, trifase 230/400 Volt o trifase 230/400 a 2 velocità.

Einfach und Sicher

Unsere Cutter der Linie ROBOT sind konzipiert, um den steigenden Anforderungen des professionellen Anwenders gerecht zu werden. Sie zeichnen sich durch **maximale Bedienerfreundlichkeit** aus und sind in der Lage, alle notwendigen Arbeiten in der Küche auszuführen: **Homogenisieren, Kneten, Hacken, Schneiden und Zerkleinern.** Die Einhaltung der strengsten Sicherheitsbestimmungen wird gewährleistet durch: Niederspannungsschalter (24 Volt), mechanische Bremse mit Bremsbelag betätigt durch den Entriegelungshebel des Kesseldeckels, Sicherheitsmikroschalter auf dem Deckel. In Übereinstimmung mit den allgemeinen Hygienevorschriften der Nahrungsmittelindustrie wird **für die Herstellung unseres Cutters ausschließlich Edelstahl für den Kessel, die Arbeitselemente und den Maschinenkörper verwendet.** Der Kesselabdeckung ist aus lebensmittelechtem Polycarbonat. Stromversorgung einphasig 230 Volt, dreiphasig 230/400 Volt oder dreiphasig 230/400 Volt mit zwei Geschwindigkeiten.



pannello comandi
Bedienfeld

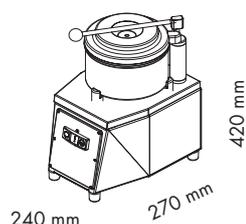


lame
Messer



coperchio
Deckel

COMPACT L3



⚡
230 Volt - 550 W - 3,5 A
400 Volt - 550 W - 1,7 A

⚙️
Giri motore / minuto
Motorumdrehungen pro Minute
Rpm
1400

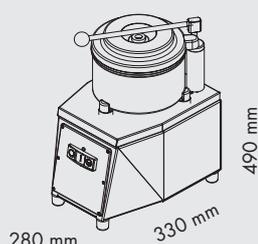
⚖️
13,5 kg

📏
Dimensioni vasca
Kesselmaße
Ø = 180 mm
H = 105 mm

Motore trifase
Dreiphasen-Motor
€ 1.250,00

Motore monofase
Einphasen-Motor
€ 1.250,00

IDEAL L5



⚡
230 Volt - 1100 W - 6,7 A
400 Volt - 1100 W - 4,3 A

⚙️
Giri motore / minuto
Motorumdrehungen pro Minute
Rpm
1400

⚖️
20 kg

📏
Dimensioni vasca
Kesselmaße
Ø = 240 mm
H = 120 mm

Motore trifase
Dreiphasen-Motor
€ 1.600,00

Motore monofase
Einphasen-Motor
€ 1.600,00

2 velocità - Motore trifase
(solo 400V) 700/1400 g.min.
2 Geschwindigkeiten -
Dreiphasen-Motor
(nur 400 V) 700/1400
Umdrehungen/min.
€ 1.830,00

2 velocità - Motore trifase
(solo 400V) 1400/2800 g.min.
2 Geschwindigkeiten -
Dreiphasen-Motor
(nur 400 V) 1400/2800
Umdrehungen/min.
€ 2.280,00

PROFESSIONAL L8



⚡
230 Volt - 1100 W - 6,7 A
400 Volt - 1100 W - 4,3 A

⚙️
Giri motore / minuto
Motorumdrehungen pro Minute
Rpm
1400

⚖️
21 kg

📏
Dimensioni vasca
Kesselmaße
Ø = 240 mm
H = 180 mm

Motore trifase
Dreiphasen-Motor
€ 1.710,00

Motore monofase
Einphasen-Motor
€ 1.710,00

2 velocità - Motore trifase
(solo 400V) 700/1400 g.min.
2 Geschwindigkeiten -
Dreiphasen-Motor
(nur 400 V) 700/1400
Umdrehungen/Min.
€ 1.960,00

2 velocità - Motore trifase
(solo 400V) 1400/2800 g.min.
2 Geschwindigkeiten -
Dreiphasen-Motor
(nur 400 V) 1400/2800
Umdrehungen/Min.
€ 2.380,00

Accessori Zubehör

COMPACT L3

IDEAL L5

PROFESSIONAL L8

Mozzi completi: lame lisce
dentate o forate
Messerset mit Nabe, glatten, gezahnten
oder gelochten Messern

€ 100,00

€ 120,00

€ 120,00

Mozzo completi lame lisce, dentate o
forate per
ROBOT 5/8 2800 g. min.
Messerset mit Nabe, glatten, gezahnten
oder gelochten Messern für ROBOT 5/8
2800 Umdrehungen/min.

-

€ 350,00

€ 350,00

Coperchio
Deckel

€ 45,00

€ 55,00

€ 55,00

DOTAZIONE: mozzo con lame lisce
STANDARD AUSSTATTUNG: Messerset mit
Nabe und glatten Messern

●

●

●

OPTIONAL

I Modelli L5 e L8 sono disponibili anche su cavalletto inox, utile per effettuare lavorazioni di prodotto con vasca inclinata
Die Modelle L5 und L8 sind auch auf Edelstahl-Ständer lieferbar. Das ist besonders praktisch zum Ausführen von
Produktverarbeitungen mit geneigtem Kessel.

€ 280,00

MAGNUM

Cutter L16 / L20

Cutter L16 / L20



MAGNUM



2

velocità
Geschwindigkeiten

1400
2800
rpm

Il cutter per grandi lavorazioni

Ideato specificatamente per soddisfare le esigenze della grande ristorazione come mense, grandi alberghi o ovunque sia necessario soddisfare velocemente grandi utenze; nel contempo senza precludere le lavorazioni di piccole quantità. La macchina è stata realizzata per essere posizionata su banco da lavoro, la sua struttura ergonomica la rende semplice da pulire e utilizzare; coperchio, vasca e mozzo lame sono facilmente e velocemente rimovibili. Il cutter Magnum è disponibile nelle versioni 16 e 20 litri, entrambe sono ribaltabili per permettere di estrarre agevolmente il prodotto e per facilitare le ordinarie operazioni di pulizia. La struttura della macchina è in acciaio inox. La macchina può essere utilizzata impostando cicli di lavoro personalizzabili dall'operatore. È possibile decidere quanto tempo la macchina funzioni prima di fermarsi per un intervallo di circa 2 secondi. Questo permette di lavorare anche poco prodotto, dando allo stesso la possibilità di ricadere sul fondo della vasca e di venire completamente lavorato. È inoltre possibile impostare lo spegnimento automatico qualora all'interno della vasca si raggiungano temperature che possano danneggiare i prodotti da lavorare.

Cutter für große Bearbeitungen

Speziell auf die Bedürfnisse von großen Restaurants, Kantinen und großen Hotels abgestimmt, um jederzeit und schnell die Bearbeitung von großen und kleinen Mengen zu ermöglichen. Die Maschine wurde zum Aufstellen auf dem Arbeitstisch entwickelt. Aufgrund ihres ergonomischen Designs lässt sie sich leicht reinigen und anwenden. Deckel, Kessel und Messernabe lassen sich einfach und schnell abnehmen. Der Cutter MAGNUM ist mit Kesseln von 16 und 20 Litern Fassungsvermögen erhältlich. Beide sind kippbar und ermöglichen ein leichtes Entnehmen des Schneidguts und problemloses Reinigen des Behälters. Das Gehäuse der Maschine ist aus Edelstahl. Die Maschine kann mit individuell vom Bediener einstellbaren Arbeitszyklen verwendet werden. Man kann wählen, wie lange die Maschine laufen soll, bevor sie für eine Pause von ca. 2 Sekunden anhält. Dies ermöglicht auch das Verarbeiten von kleinen Mengen, die während der 2 Sekundenpause vom Schneidwerk zurück auf den Kesselboden fallen und so vollständig verarbeitet werden können. Außerdem kann die automatische Abschaltung eingestellt werden, wenn im Innenraum des Kessels Temperaturen erreicht werden, die die zu verarbeitenden Produkte negativ beeinflussen können.

Sulla macchina è installato un **motore a due velocità, la prima lavora a 1400 giri al minuto, la seconda 2800 giri al minuto**. Sulla macchina è presente il pulsante ad impulsi per permettere di ottenere il risultato desiderato: il pulsante finché premuto consente al cutter di lavorare, qualora si sospenda la pressione sul pulsante la macchina si arresta istantaneamente.

Sul coperchio è presente un'apertura dotata di chiusura per permettere l'inserimento di liquidi durante l'uso, questo è utile qualora si vogliono preparare creme e salse.

Il display della macchina presenta numerose spie per permettere di monitorare costantemente la lavorazione in corso o eventualmente per consentire la prima autodiagnosi, nel caso ci dovesse essere un mancato funzionamento causato da procedure di utilizzo errate.

*In der Maschine ist ein **Zweigeschwindigkeitsmotor eingebaut. Die erste Geschwindigkeitsstufe arbeitet mit 1400 Umdrehungen pro Minute, die zweite mit 2800 Umdrehungen pro Minute.***

Auf der Maschine gibt es auch eine Impulstaste, die das Erzielen des gewünschten Ergebnisses ermöglicht. Solange die Taste gedrückt wird, arbeitet der Cutter. Sobald die Taste losgelassen wird, hört die Maschine sofort zu arbeiten auf.

Die Öffnung mit Verschluss auf dem Deckel ermöglicht das Zugeben von Flüssigkeiten während des Gebrauchs. Das ist insbesondere bei der Zubereitung von Cremes und Soßen sehr nützlich.

Auf dem Display der Maschine gibt es zahlreiche sensorgesteuerte Anzeigen, die eine ständige Überwachung des Verarbeitungsprozesses oder ggf. eine erste Selbstdiagnose im Falle einer Betriebsstörung aufgrund von Bedienungsfehlern ermöglichen.

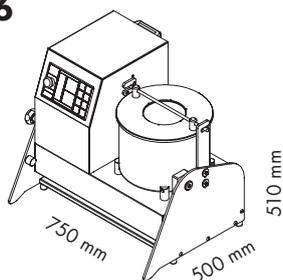


pannello comandi
Bedienfeld



lame
Messer

L 16



400 Volt AC 3/N/PE
3,5 - 4,5 kW
8,4 - 6,58 A



100 kg



Giri motore / minuto
Motorumdrehungen pro Minute
Rpm
1400 & 2800

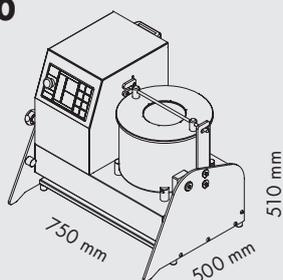


Dimensioni vasca
Kesselmaße
Ø = 320 mm H = 180 mm

Due velocità
Zwei
Geschwin-
digkeiten

€ 6.700,00

L 20



400 Volt AC 3/N/PE
3,5 - 4,5 kW
8,4 - 6,58 A



105 kg



Giri motore / minuto
Motorumdrehungen pro Minute
Rpm
1400 & 2800



Dimensioni vasca
Kesselmaße
Ø = 320 mm H = 255 mm

Due velocità
Zwei
Geschwin-
digkeiten

€ 6.900,00

**Accessori
Zubehör**

L 16

L 20

Mozzi completi: lame lisce
dentate o forate
Messerset mit Nabe, glatten,
gezahnten oder gelochten Messern

€ 750,00

€ 750,00

TVR6.8 Piedistallo in acciaio inox
mm. 800x600x H= 850
Untergestell aus Edelstahl
800x600xH=850 mm

€ 620,00

€ 620,00

Kit di ruote
Rollen-Kit

€ 160,00

€ 160,00

Lavorazioni cutter Cutter-Verarbeitungsfunktionen



Passato di pomodoro: 60 sec.

Passierte Tomaten 60 Sek.



Passato di verdure: 5 sec.

Passierte Gemüse-Cremesuppe: 5 Sek.



Mozzarella per pizza: 10 sec.

Mozzarella für Pizza: 10 Sek.



Carne per ragù tritata: 10 sec.

Hackfleisch, z. B. für Bolognese-Sauce: 10 Sek.



Maionese: 130 sec.

Mayonnaise: 130 Sek.



Cioccolato: 60 sec.

Schokolade 60 Sek.



Prezzemolo, aglio, cipolla, peperoncino tritato: 15 sec.

Petersilie, Knoblauch, Zwiebeln, Chillischote, gehackt: 15 Sek.



Pane grattugiato: 60 sec.

Semmelbrösel: 60 Sek.



Impasti teneri per dolci: 60 sec.

Weicher Kuchenteig: 60 Sek.



Frutta secca tritata: 20 sec.

Trockenfrüchte, gehackt: 20 Sek.

TAGLIAVERDURE

Siamo lieti di presentarvi la nostra linea di TAGLIAVERDURE **100% Made in Italy**, realizzati per rispondere alle sempre maggiori esigenze dell'utilizzatore professionale. Caratterizzati dalla massima semplicità d'uso, sono in grado di svolgere molteplici lavori necessari in cucina: **tagliare, affettare, cubettare, fare listelli, grattugiare, sfilacciare, granigliare una grande varietà di prodotti come: verdura, frutta, ortaggi, pane, formaggio, cioccolato, frutta secca ecc.**

Costruita in acciaio inox e lega speciale, la linea è dotata di protezioni in conformità alle normative vigenti in materia. Versatile ed efficiente, riduce notevolmente i tempi per le lavorazioni.

GEMÜSESCHNEIDER

*Wir freuen uns, Ihnen unsere GEMÜSESCHNEIDER der Serie **100% Made in Italy** vorstellen zu dürfen, die konzipiert wurde, um den immer höheren Anforderungen des professionellen Benutzers gerecht zu werden. Sie zeichnen sich durch maximale Bedienerfreundlichkeit aus und sind in der Lage, alle notwendigen Arbeiten in der Küche auszuführen: **Schneiden, Raspeln, Würfeln, Julienneschnitt, Schnitzeln oder Reiben einer großen Vielfalt an Produkten wie Gemüse, Obst, Brot, Käse, Schokolade, Trockenfrüchte etc.***

Unsere Gemüseschneider sind aus Edelstahl und Speziallegierung gefertigt und mit allen Schutzvorrichtungen gemäß geltender gesetzlichen Bestimmungen ausgestattet. Sehr praktisch, deutliche Reduzierung der Verarbeitungszeit. Für alle, die besondere Verarbeitungen benötigen, gibt es jetzt auch die Version mit 2 Geschwindigkeiten.

COLOSSEO

Tagliaverdure
Gemüseschneider



COLOSSEO

full inox
komplett
Edelstahl



Tagliaverdura a bocca circolare

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

- Tramoggia circolare extra capiente, fino a 400 kg di prodotto l'ora
- Completamente in acciaio inossidabile
- Ampia gamma di dischi disponibili per effettuare diverse lavorazioni
- Dispone dell'esclusivo disco regolabile X1-8, che permette il taglio da 1 a 8mm con solo un disco
- Ampia superficie di uscita del prodotto
- Il coperchio può essere facilmente rimosso
- Assenza di punti critici nella pulizia
- Centralina elettronica richiusa all'interno di una scatola
- Impossibile accedere alle lame se la macchina è accesa
- Disponibile nei modelli monofase e trifase
- Dispositivi di sicurezza attivi e passivi e impianto elettrico a norma CE

Gemüseschneider mit kreisförmigem Einfüllschacht

HAUPTMERKMALE

- Extra großer runder Einfüllschacht, bis zu 400 kg Produkt pro Stunde
- Vollständig aus rostfreiem Edelstahl
- Große Auswahl an Schneidescheiben für verschiedene Prozesse
- Exklusive X1-8 einstellbare Scheibe, die den Schnitt von 1 bis 8 mm mit nur einer Scheibe ermöglicht
- Breiterer Produktausgang
- Deckel einfach entfernbar
- Kein kritischer Punkt bei der Reinigung
- Elektronische Steuereinheit in einem Kasten eingeschlossen
- Zugriff auf die Scheiben blockiert, wenn die Maschine eingeschaltet ist
- Verfügbare Modelle: einphasig, dreiphasig und dreiphasig mit zwei Geschwindigkeiten
- CE-konforme aktive und passive Sicherheitsvorrichtungen und elektrische Anlage

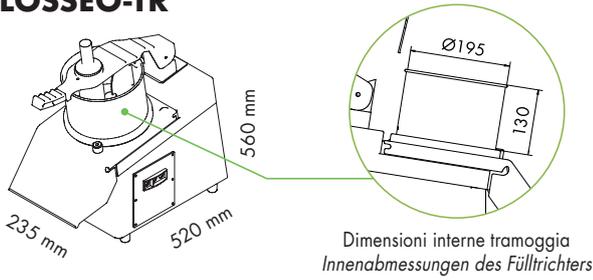
Colosseo è un tagliaverdura a bocca circolare potente e versatile, in grado di combinare materiali e design eccellenti ad un prezzo molto competitivo. **È il tagliaverdura ideale per chi ha la necessità di lavorare una grande quantità di prodotto in poco tempo.**

*Colosseo ist ein leistungsstarker und vielseitiger Gemüseschneider mit kreisförmigem Einfüllschacht, der hervorragende Materialien und Design mit einem optimalen Preis-Leistungsverhältnis kombiniert. **Er ist der ideale Gemüseschneider für alle, die in kurzer Zeit eine große Menge an Produkten verarbeiten müssen.***



tramoggia
Einfüllschacht

COLOSSEO-TR



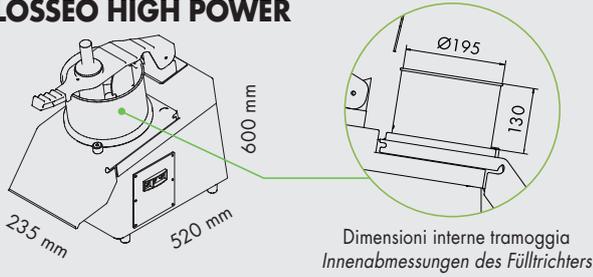
400 Volt
0,55 kW



20,0 kg

€ 2.200,00

COLOSSEO HIGH POWER



230 Volt
0,75 kW



20,0 kg

€ 2.250,00

La lista dei dischi si trova dalla pag. 190 alla pag. 194
Alle lieferbaren Scheiben sind auf Seite 190 bis 194 aufgeführt

Attenzione: i dischi della serie "B" non sono disponibili per questo modello
Achtung: Die Scheiben der Serie „B“ sind für dieses Modell nicht verfügbar

CUOCOJET

Tagliaverdure
Gemüseschneider



CUOCOJET



Tagliaverdure

Indispensabile in ogni cucina, progettata per **tagliare, affettare, cubettare, fare listelli, grattugiare, sfilacciare, granigliare una grande varietà di prodotti come: verdura, frutta, ortaggi, pane, formaggio, cioccolato, frutta secca ecc.**

Costruita in acciaio inox e lega speciale, è dotata di protezioni in conformità alle normative vigenti in materia. Molto pratica, riduce notevolmente i tempi per le lavorazioni.

Gemüseschneider

Der Alleskönner in jeder Küche für das Schneiden, Raspeln, Würfeln, Julienne-Schneiden, Schnitzeln oder Reiben einer großen Vielfalt an Produkten wie Gemüse, Obst, Brot, Käse, Schokolade, Trockenfrüchte etc.

Unsere Gemüseschneider sind aus Edelstahl und Speziallegierung gefertigt und mit allen Schutzvorrichtungen gemäß geltendem Recht ausgestattet. Sehr praktisch, deutliche Reduzierung der Verarbeitungszeit.



tramoggia in plastica
Plastiktrichter



tramoggia inox
Edelstahltrichter

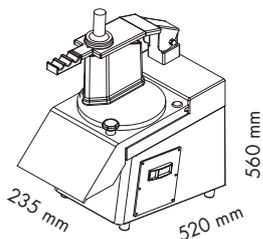


pannello comandi
Bedienfeld

I tagliaverdura rispettano tutte le normative di igiene e CE. Per questo motivo sono indicati per tutte le lavorazioni delle verdure.

Die Gemüseschneider erfüllen alle Hygiene- und CE-Vorschriften. Deshalb sind die Gemüseschneider praktisch für alle Arten von Gemüsevorbereitung geeignet.

CUOCOJET



230 Volt
0,55 kW



400 Volt
0,55 kW

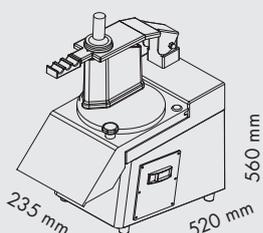


20 kg

Motore monofase
Einphasen-Motor
€ 1.550,00

Motore trifase
Dreiphasen-Motor
€ 1.550,00

CUOCOJET
Con tramoggia inox
Mit Edelstahl-Einfüllschacht



230 Volt
0,55 kW



400 Volt
0,55 kW



20 kg

Motore monofase
Einphasen-Motor
€ 1.600,00

Motore trifase
Dreiphasen-Motor
€ 1.600,00

DOTAZIONE: disco plastica espulsore
STANDARD AUSSTATTUNG: Kunststoff-Auswurfscheibe

La lista dei dischi si trova dalla pag. 190 alla pag. 194
Alle lieferbaren Scheiben sind auf Seite 190 bis 194 aufgeführt



Dischi per tagliaverdure - Scheiben für Gemüseschneider



EG1 Disco per taglio a fette / Schneidescheibe

Spessore di taglio Schneidestärke	Adatto per Geeignet für		Prezzo Preis
1mm	cetrioli, carote, anelli di cipolla, patatine fritte, cavoli, ecc. Gurken, Karotten, Zwiebelringe, Pommes, Weißkraut etc.		80,00 €



EG2 Disco per taglio a fette / Schneidescheibe

Spessore di taglio Schneidestärke	Adatto per Geeignet für		Prezzo Preis
2mm	cetrioli, carote, anelli di cipolla, patatine fritte, cavoli, ecc. Gurken, Karotten, Zwiebelringe, Pommes, Weißkraut etc.		80,00 €



EG3 Disco per taglio a fette / Schneidescheibe

Spessore di taglio Schneidestärke	Adatto per Geeignet für		Prezzo Preis
3mm	cetrioli, carote, anelli di cipolla, patatine fritte, cavoli, ecc. Gurken, Karotten, Zwiebelringe, Pommes, Weißkraut etc.		80,00 €



E11 / E21 / E31 Dischi per taglio a fette / Schneidescheiben

Spessore di taglio Schneidestärke	Adatto per Geeignet für		Prezzo cad. Preis pro Stück
1mm, 2mm, 3mm	cetrioli, carote, anelli di cipolla, patatine fritte, cavoli, ecc. Gurken, Karotten, Zwiebelringe, Pommes, Weißkraut etc.		120,00 €



E41 / E51 Dischi per taglio a fette / Schneidescheiben

Spessore di taglio Schneidestärke	Adatto per Geeignet für		Prezzo cad. Preis pro Stück
4 mm, 5mm	pomodori, agrumi, banane, mele e anelli di cipolla, patate, funghi, sedano Tomaten, Zitrusfrüchte, Bananen, Äpfel, Zwiebelringe, Kartoffeln, Pilze, Sellerie		120,00 €



E6 Disco per taglio a fette / Schneidescheibe

Spessore di taglio Schneidestärke	Adatto per Geeignet für		Prezzo Preis
6mm	pomodori, agrumi, banane, mele e anelli di cipolla, patate, funghi, sedano Tomaten, Zitrusfrüchte, Bananen, Äpfel, Zwiebelringe, Kartoffeln, Pilze, Sellerie		120,00 €



E8 Disco per taglio a fette / Schneidescheibe

Spessore di taglio Schneidestärke	Adatto per Geeignet für		Prezzo Preis
8mm	taglio a fette o a listelli (abbinato ai dischi B) o cubettare (abbinato ai dischi D) Zum Schneiden von Scheiben oder Stiften (kombiniert mit Pommesscheiben B) oder Würfeln (mit Würfelgitter D)		120,00 €

Dischi per tagliaverdure - Scheiben für Gemüseschneider

Disco per taglio a fette / Schneidescheibe E10

Spessore di taglio Schneidestärke	Adatto per Geeignet für		Prezzo Preis
10mm	taglio a fette o a listelli (abbinato ai dischi B) o cubettare (abbinato ai dischi D) Zum Schneiden von Scheiben oder Stiften (kombiniert mit Pommesscheiben B) oder Würfeln (mit Würfelgitter D)		120,00 €

Disco per taglio a fette / Schneidescheibe E14

Spessore di taglio Schneidestärke	Adatto per Geeignet für		Prezzo Preis
14mm	taglio a fette o cubettare (abbinato ai dischi D) Zum Schneiden von Scheiben oder Würfeln (mit Würfelgitter D)		120,00 €

Disco per taglio a fette / Schneidescheibe S1

Spessore di taglio Schneidestärke	Adatto per Geeignet für		Prezzo Preis
1mm	taglio fine per prodotti delicati Feinschnitt für sehr weiche Produkte		120,00 €

Disco per taglio a fette / Schneidescheibe S2

Spessore di taglio Schneidestärke	Adatto per Geeignet für		Prezzo Preis
2mm	taglio fine per prodotti delicati Feinschnitt für sehr weiche Produkte		120,00 €

Disco per taglio a fette / Schneidescheibe E5

Spessore di taglio Schneidestärke	Adatto per Geeignet für		Prezzo Preis
5mm	taglio fine per prodotti delicati Feinschnitt für sehr weiche Produkte		120,00 €

**Disco per taglio a listelli (solo per tagliaverdure CUOCOJET) B6
Pommesscheibe (nur für Gemüseschneider CUOCOJET)**

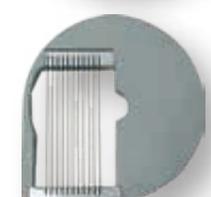
Spessore di taglio Schneidestärke	Adatto per Geeignet für		Prezzo Preis
6mm	può essere usato solo in combinazione con un disco E8 e E10 Verwendbar nur mit einer Schneidescheibe E8 und E10		140,00 €

**Disco per taglio a listelli (solo per tagliaverdure CUOCOJET) B8
Pommesscheibe (nur für Gemüseschneider CUOCOJET)**

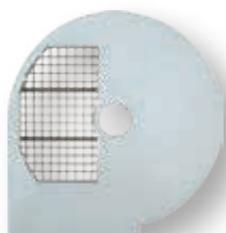
Spessore di taglio Schneidestärke	Adatto per Geeignet für		Prezzo Preis
8mm	può essere usato solo in combinazione con un disco E8 e E10 Verwendbar nur mit einer Schneidescheibe E8 und E10		140,00 €

**Disco per taglio a listelli (solo per tagliaverdure CUOCOJET) B10
Pommesscheibe (nur für Gemüseschneider CUOCOJET)**

Spessore di taglio Schneidestärke	Adatto per Geeignet für		Prezzo Preis
10mm	può essere usato solo in combinazione con un disco E8 e E10 Verwendbar nur mit einer Schneidescheibe E8 und E10		140,00 €

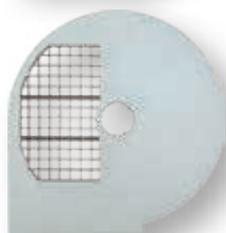


Dischi per tagliaverdure - Scheiben für Gemüseschneider



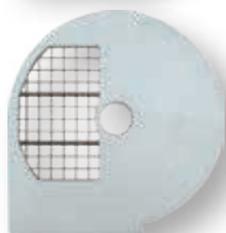
D8x8 Disco per taglio a cubetti (solo per tagliaverdure CUOCOJET) Würfelgitter (nur für Gemüseschneider CUOCOJET)

Spessore di taglio Würfelstärke	Adatto per Geeignet für		Prezzo Preis
8mm	può essere usato solo in combinazione con un disco E8 e E10 Verwendbar nur mit einer Schneidescheibe E8 und E10		180,00 €



D10x10 Disco per taglio a cubetti (solo per tagliaverdure CUOCOJET) Würfelgitter (nur für Gemüseschneider CUOCOJET)

Spessore di taglio Würfelstärke	Adatto per Geeignet für		Prezzo Preis
10mm	può essere usato solo in combinazione con un disco E8 e E10 Verwendbar nur mit einer Schneidescheibe E8 und E10		180,00 €



D12x12 Disco per taglio a cubetti (solo per tagliaverdure CUOCOJET) Würfelgitter (nur für Gemüseschneider CUOCOJET)

Spessore di taglio Würfelstärke	Adatto per Geeignet für		Prezzo Preis
12mm	può essere usato solo in combinazione con un disco E10 e E14 Verwendbar nur mit einer Schneidescheibe E10 und E14		180,00 €



D20x20 Disco per taglio a cubetti (solo per tagliaverdure CUOCOJET) Würfelgitter (nur für Gemüseschneider CUOCOJET)

Spessore di taglio Schneidestärke	Adatto per Geeignet für		Prezzo Preis
20mm	può essere usato solo in combinazione con un disco E14 Verwendbar nur mit einer Schneidescheibe E14		180,00 €



H2,5 Disco per taglio a listelli ricurvi / Stäbchenscheibe

Spessore di taglio Schneidestärke	Adatto per Geeignet für		Prezzo Preis
2,5mm	tagliare verdure a forma di listelli ricurvi Zum Gemüseschneiden in gebogene Stifte		140,00 €



H4 Disco per taglio a listelli ricurvi / Stäbchenscheibe

Spessore di taglio Schneidestärke	Adatto per Geeignet für		Prezzo Preis
4mm	tagliare verdure a forma di listelli ricurvi Zum Gemüseschneiden in gebogene Stifte		140,00 €



H6 Disco per taglio a listelli ricurvi / Stäbchenscheibe

Spessore di taglio Schneidestärke	Adatto per Geeignet für		Prezzo Preis
6mm	tagliare verdure a forma di listelli ricurvi Zum Gemüseschneiden in gebogene Stifte		140,00 €

Dischi per tagliaverdure - Scheiben für Gemüseschneider

Disco per taglio a listelli ricurvi / Stäbchenscheibe H8

Spessore di taglio Schneidestärke	Adatto per Geeignet für		Prezzo Preis
8mm	tagliare verdure a forma di listelli ricurvi Zum Gemüseschneiden in gebogene Stifte		140,00 €



Disco per taglio a listelli ricurvi / Stäbchenscheibe H10

Spessore di taglio Schneidestärke	Adatto per Geeignet für		Prezzo Preis
10mm	tagliare verdure a forma di listelli ricurvi Zum Gemüseschneiden in gebogene Stifte		140,00 €



Disco per sfilacciare e grattugiare / Reibescheibe Z2

Spessore di taglio Reibestärke	Adatto per Geeignet für		Prezzo Preis
2mm	carote, pane, noci ecc. Karotten, Brot, Nüsse etc.		80,00 €



Disco per sfilacciare e grattugiare / Reibescheibe Z3

Spessore di taglio Reibestärke	Adatto per Geeignet für		Prezzo Preis
3mm	sedano, carote, insalate, formaggio, noci, cioccolato, ecc. Sellerie, Karotten, Rohkostsalate, Käse, Nüsse, Schokolade etc.		80,00 €



Disco per sfilacciare e grattugiare / Reibescheibe Z4

Spessore di taglio Reibestärke	Adatto per Geeignet für		Prezzo Preis
4mm	sedano, carote, insalate, formaggio, noci, cioccolato, ecc. Sellerie, Karotten, Rohkostsalate, Käse, Nüsse, Schokolade etc.		80,00 €



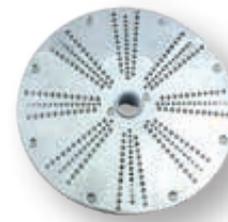
Disco per sfilacciare e grattugiare / Raspelscheibe Z7

Spessore di taglio Reibestärke	Adatto per Geeignet für		Prezzo Preis
7mm	Rösti svizzero, insalata, formaggio, ecc. Schweizer Röst, Rohkostsalate, Käse etc.		80,00 €



Disco per grattugiare / Reibescheibe V

Spessore di taglio Reibestärke	Adatto per Geeignet für		Prezzo Preis
< 1mm	pangrattato, parmigiano, noci, ecc. Semmelbrösel, Parmesankäse, Nüsse etc.		80,00 €



Dischi per tagliaverdure - Scheiben für Gemüseschneider



PZ7 Disco per sfilacciare la mozzarella / Spezial Mozzarella Reibescheibe

Spessore di taglio Reibestärke	Adatto per Geeignet für	Prezzo Preis
7mm	listelli di mozzarella <i>Mozarellasticks</i>	80,00 €



DT9 Disco per sfilacciare la mozzarella / Spezial Mozzarella Reibescheibe

Spessore di taglio Reibestärke	Adatto per Geeignet für	Prezzo Preis
9mm	listelli di mozzarella <i>Mozarellasticks</i>	90,00 €



X1-8 Disco per taglio a fette, regolabile da 1 a 8 mm. Completamente in acciaio inox Einstellbare Schneidescheibe Vario, einstellbar von 1 bis 8 mm. Vollständig aus Edelstahl

Spessore di taglio Cutting thickness	Adatto per Geeignet für	Prezzo Preis
1 - 8mm	non utilizzare in combinazione con altri dischi <i>Nicht in Kombination mit anderen Scheiben verwendbar</i>	200,00 €



Disco espulsore per Cuocojet / Auswurfscheibe

Adatto per Geeignet zum	Prezzo Preis
espellere alimenti <i>Auswerfen von Lebensmitteln</i>	30,00 €



Porta dischi / Scheibenständer

Adatto per Geeignet für	Prezzo Preis
contenere fino a 20 dischi <i>Für die Aufnahme von bis zu 20 Scheiben</i>	70,00 €

Solo per Nur für COLOSSEO



DG 8x8 Disco per taglio a cubetti / Würfelgitter

Spessore di taglio Schneidestärke	Adatto per Geeignet für	Prezzo Preis
circa ca. 8mm	può essere utilizzato solo in combinazione con il disco E <i>Verwendbar nur mit einer Schneidescheibe E</i>	280,00 €



DG 10x10 Disco per taglio a cubetti / Würfelgitter

Spessore di taglio Schneidestärke	Adatto per Geeignet für	Prezzo Preis
circa ca. 10mm	può essere utilizzato solo in combinazione con il disco E <i>Verwendbar nur mit einer Schneidescheibe E</i>	280,00 €



DG 12x12 Disco per taglio a cubetti / Würfelgitter

Spessore di taglio Schneidestärke	Adatto per Geeignet für	Prezzo Preis
circa ca. 12mm	può essere utilizzato solo in combinazione con il disco E <i>Verwendbar nur mit einer Schneidescheibe E</i>	280,00 €



DG 20x20 Disco per taglio a cubetti / Würfelgitter

Spessore di taglio Schneidestärke	Adatto per Geeignet für	Prezzo Preis
circa ca. 20mm	può essere utilizzato solo in combinazione con il disco E <i>Verwendbar nur mit einer Schneidescheibe E</i>	280,00 €



Made in Italy



GAM
international
10126 ROMA (RM) - ITALY



STENDIPIZZA

Lo stendipizza o dilaminatrice è una macchina progettata per la lavorazione degli impasti di pizze, pane, piade, focacce, tortine, ecc. La macchina lavora a freddo e non altera le caratteristiche della pasta. Lo spessore del disco è regolabile a piacere. Il diametro del disco è direttamente dipendente dalla lunghezza dei rulli. La serie "R" e la serie "RE" sono entrambe dotate di due coppie di rulli; la prima ha in più nella dotazione standard il pedale elettrico di accensione. Il modello RM ha solo una coppia di rulli. Alimentazione monofase 230 Volt.

TEIGAUSSROLLER

Teigausroller sind die idealen Helfer zum Ausrollen von Teig für Pizza, Brot, Fladenbrot (Piada), Focacce, Quiche etc. Die Maschine dient zur Kaltbearbeitung des Teigs und verändert daher seine Eigenschaften nicht. Die Teigstärke kann beliebig eingestellt werden. Der Durchmesser des Teiges hängt von der Länge der Walzen ab. Die Serie „R“ und „RE“ sind beide mit Doppelwalzen ausgestattet. Zur Standardausstattung der Serie „R“ gehört außerdem ein elektrisches Fußpedal für die Betätigung. Das Modell RM verfügt nur über eine Doppelwalze. Stromversorgung einphasig 230 Volt.



RM30



R40 E



R40P E



Spessore della pasta regolabile e blocchi in alluminio
Teigstärkeneinstellung und Aluminiumblöcke



Pulsantiera
Schalteinheit

Pedale opzionale (non disponibile per RM30 / RM40)
Optionales Fußpedal (nicht verfügbar für RM30 / RM40)

Stendipizza - Teigausroller

Modello Modell		RM30	RM40	R30E	R40E	R40PE
Alimentazione <i>Netzspannung</i>	V Hz W	230 50 370	230 50 370	230 50 370	230 50 370	230 50 370
Dimensioni LxPxH <i>Maße BxTxH</i>	mm	420 x 420 x 370	520 x 420 x 370	420 x 420 x 700	520 x 520 x 800	520 x 520 x 690
Peso pasta <i>Teiggewicht</i>	gr	100 - 250	100 - 400	100 - 250	100 - 400	100 - 700
Peso <i>Gewicht</i>	Kg	22	25	34	44	44
Diametro pizza <i>Pizza-Durchmesser</i>	mm	300	400	300	400	400 x 700
Spessore della pasta regolabile <i>Einstellbare Teigstärke</i>	mm	0,5 - 5,5	0,5 - 5,5	0,5 - 5,5	0,5 - 5,5	0,5 - 5,5
Prezzo <i>Preis</i>	€	1.550,00	1.750,00	1.900,00	2.200,00	2.270,00

Modello con pedale Modell mit Fußpedal		R30	R40	R40P
Dati tecnici <i>Technische Daten</i>			come / wie R30E	come / wie R40E
Prezzo <i>Preis</i>	€		2.110,00	2.260,00
				2.500,00

SFOGLIATRICI - STENDIPIZZA



SP30-40

La sfogliatrice da banco SP30-40 e SPT30-40, ad alta precisione, dispone di rulli inox larghezza mm. 300/400 appropriatamente rigati per tutti i tipi di sfoglia.

Questa rigatura permette di ottenere una **sfoglia leggermente ruvida per una migliore aderenza dei condimenti.**

- Leva di regolazione apertura/chiusura rulli sagomata per facili spostamenti.
- Leva a mezza luna con blocco rapido per memorizzare spessore ultimo passaggio sfoglia.
- Rullo a folle in acciaio inox per ottenere sfoglie sottilissime.

RISPONDENTI A TUTTE LE NORME DI IGIENE E SICUREZZA VIGENTI NEL MONDO

PASTA-ROLLER MACHINE



SPT30-40

Stand-Teigausrollmaschine SP30-40 und SPT30-40, hochpräzise, ausgestattet mit gerillten Edelstahlwalzen von 300/400 mm Breite für jeden Teigttyp. **Dank dieser Rollen bekommt der Teig eine leicht raue Oberfläche, an der die Soßen besser haften.**

- Regulierhebel zur Öffnung/Schließung der Walzen mit Spezialprofil zur einfachen Verschiebung.
- Halbmond-Hebel mit Schnell-Walzensperre zur Speicherung der Zeilenumbruch des zuletzt ausgerollten Teigblatts.

- Loswalze aus Edelstahl zum Ausrollen von sehr dünnen Teigblättern.

ENTSPRICHT ALLEN WELTWEIT GELTENDEN HYGIENE- UND SICHERHEITSBESTIMMUNGEN.



accessorio tagliapasta
Zubehör zum Teigabschneiden



Modello Modell		SP30	SPT30	SP40	SPT40
Alimentazione Netzspannung		Hp 0,5 230 V - 50 Hz			
Dimensioni LxPxH Maße BxTxH	mm	420 x 420 x 370	420 x 420 x 370	520 x 520 x 370	520 x 520 x 370
Peso pasta Teiggewicht	g	50 / 700	50 / 700	50 / 1000	50 / 1000
Peso Gewicht	Kg	23	23	45	45
Prezzo Preis	€	2.350,00	2.970,00	2.570,00	3.190,00
Accessori Zubehör					
Larghezza del taglio Breite des Schnitts TS 01 1,5 mm	€	-	520,00	-	520,00
Larghezza del taglio Breite des Schnitts TS 02 2 mm	€	-	520,00	-	520,00
Larghezza del taglio Breite des Schnitts TS 03 4 mm	€	-	520,00	-	520,00
Larghezza del taglio Breite des Schnitts TS 04 6,5 mm	€	-	520,00	-	520,00
Larghezza del taglio Breite des Schnitts TS 05 12 mm	€	-	520,00	-	520,00

MACCHINE PER PASTA FRESCA

Macchina per impastare ed estrarre impasti anche all'uovo in diversi formati. **Struttura rivestita con vernice antiraffio, vasca e gancio impastatore in acciaio inox, elica in lega ottone/bronzo.**

Dotata di microinterruttore su coperchio vasca. Le versioni MPF4 e MPF8 sono dotate di serie di raffreddamento della zona di estrusione.

Optional: taglia pasta elettronico per MPF2,5 (di serie su MPF4 e su MPF8) e cavalletto (di serie su MPF8).

Accessori: trafile in lega ottone/bronzo in diversi formati.



NUDELMASCHINEN

Maschine zum Kneten von Teig (auch mit Eiern) und Herstellen von Pasta in verschiedenen Formaten. **Das Gehäuse ist mit kratzfestem Lack beschichtet, Kessel und Kneithaken aus Edelstahl, die Gewindegewinde aus Messing-Bronze-Legierung.** Auf dem Kesseldeckel ist ein Mikroschalter angebracht. Die Versionen MPF4 und MPF8 sind standardmäßig mit Kühlung im Auspressbereich ausgestattet. Optionals: Elektronische Abschneidevorrichtung für MPF 2,5 (ist bei MPF4 und MPF8 bei der Standardausstattung dabei) und Ständer (Standardausstattung für MPF8).

Zubehör: Einsätze aus Messing-Bronze-Legierung für verschiedene Pasta-Formate.

Modello Modell		MPF 1,5	MPF 2,5	MPF 4	MPF 8
Alimentazione Netzspannung	V/W	230V / 300W	230V / 370W	400V / 750W	400V / 1000W
Dimensioni LxPxH Maße BxTxH	mm	250 x 480 x 290	260 x 600 x 380	350 x 760 x 450	450 x 720 x 750
Capacità vasca Kesselvolumen	Kg	1,5	2,5	4,0	8,0
Peso Gewicht	Kg	20	30	45	80
Produzione oraria Stundenleistung	Kg	5	8	13	25
Prezzo Preis	€	1.770,00	2.590,00	5.210,00	7.880,00
Trafile formati vari Einsätze für verschiedene Formate	€	90,00	110,00	110,00	180,00
Trafila per pastafoglia Einsatz für Blätterteig	€	110,00	140,00	140,00	240,00
Coltello tagliapasta elettronico per MPF Elektronische Abschneidevorrichtung für MPF					€ 880,00
Cavalletto per MPF 1,5 - MPF 2,5 - MPF 4 (compreso per MPF8) Ständer für / MPF 1,5 - MPF 2,5 - MPF 4 (bei MPF8 serienmäßig inbegriffen)					€ 350,00

Lavorazioni pasta fresca Einsätze für Nudelmaschinen

<p>CASERECCHE</p>	<p>FUSILLI</p>	<p>PAPPARDELLE</p>	<p>PAPPARDELLE RICCE</p>	<p>BUCATINI</p>
<p>BIGOLI</p>	<p>CAPELLI D'ANGELO</p>	<p>SPAGHETTI</p>	<p>SPAGHETTI ALLA CHITARRA</p>	<p>TAGLIOLINI</p>
<p>LINGUINE 3x1,6</p>	<p>LINGUINE 4x1,6</p>	<p>FETTUCCINE</p>	<p>PASTA SFOGLIA</p>	<p>CANNELLONE</p>
<p>GRAMIGNA</p>	<p>GNOCCHI non di patate not suitable for potatoes</p>	<p>STELLINE</p>	<p>RISO</p>	<p>MACCHERONI Ø 4,8</p>
<p>MACCHERONI Ø 8,5</p>	<p>MACCHERONI Ø 15</p>	<p>CANESTRINI</p>		

AFFETTATRICI PROFESSIONALI A GRAVITÀ

AUFSCNITTMASCHINEN PROFI-VERTIKALSCHNEIDER

TOP



trasmissione diretta
Direktantrieb

Affettatrici a gravità - modelli TOP

L'affettatrice Top è stata progettata con un piano di appoggio molto ampio ed una testa porta lama dalla forma scavata. Il prodotto cade direttamente sul vassoio o sul piatto di portata senza rompersi e la preparazione dei piatti risulta più semplice e veloce. Il carrello brevettato scorre su cuscinetti in acciaio inossidabile ed è completamente removibile. Il motore ha una trasmissione ad ingranaggio e non è più necessario tendere la cinghia.

Gravity slicers - TOP models

Die Aufschnittmaschine TOP wurde mit einer sehr großen Auflagefläche und einem Messerhaltekopf mit ausgehöhlter Form konzipiert. Das Schnittgut fällt, ohne zu zerbrechen, direkt auf die Schale oder auf den Servierteller, d.h. die Vorbereitung der Teller ist einfacher und schneller.

Der patentierte Schlitten läuft auf einem Lager aus rostfreiem Stahl und ist komplett abnehmbar. Der Motor ist mit einem Zahnradgetriebe ausgestattet, so dass ein Nachspannen des Riemens nicht mehr nötig ist.

Modello Modell	Lama Messer	Corsa carrello Schlittenverfahrweg	Dimensioni LxPxH Außenmaße - BxTxH	Spessore taglio Schnittstärke	Ampiezza taglio Schnittbreite	Peso Gewicht	Watt	Alimentazione Netzspannung	Prezzo Preis
TOP 220	220 mm	240 mm	380 x 445 x 370 mm	0 - 15 mm	Ø 195 mm	12,5Kg	140	230 Volt	1.250,00 €
TOP 250	250 mm	240 mm	425 x 525 x 380 mm	0 - 15 mm	Ø 230 mm	14 Kg	155	230 Volt	1.560,00 €
TOP 275	275 mm	240 mm	425 x 535 x 405 mm	0 - 15 mm	Ø 230 mm	15 Kg	200	230 Volt	1.670,00 €
TOP 300	300 mm	240 mm	480 x 580 x 515 mm	0 - 15 mm	Ø 265 mm	20,8Kg	320	230 Volt	2.490,00 €

TRITACARNE - FLEISCHWOLF



Piccolo apparecchio per tritare la carne di grandi prestazioni. Destinato soprattutto a un uso domestico o semi professionale è in grado di preparare al meglio qualsiasi tipo di polpa. Il gruppo di macinazione inox può essere lavato anche in lavastoviglie. Sostituendo la trafilatura, con foratura diversa è possibile ottenere vari tipi di macinati per ragù, polpette, insaccati e svizzere. Disponibile anche il set di tubi per insaccare la carne. **Una macchina, realizzata con la tecnologia del professionista, per una vera rivoluzione nell'uso domestico.**

*Kleiner, kompakter, leistungsstarker Fleischwolf. Dieses Modell ist hauptsächlich für den Hausgebrauch oder die kleine Gastronomie gedacht und kann jede Form von Hackfleisch erzeugen. Die rostfreie Edelstahl-Haschiergruppe ist auch für die Spülmaschine geeignet. Durch Austausch der Einsätze mit unterschiedlichen Lochgrößen können verschiedene Typen von Hackfleisch für Bolognese-Sauce, Hackbällchen, Wurst und Hacksteaks erzeugt werden. Als Zubehör ist auch ein Aufsatzset zum Wurstfüllen erhältlich. **Eine mit Profi-Technik erzeugte Maschine für eine echte Revolution in der Küche zu Hause.***

Modello Modelle

	Dimensioni LxPxH Außenmaße BxTxH	Peso Gewicht	Alimentazione Netzspannung	Prezzo Preis
8G	270 x 260 x 360 mm	9,0 Kg	230 Volt / 380 W	950,00 €



12TS

Mod. 12S - Struttura in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox - gruppo macinazione in ghisa trattata per alimenti estraibile - bocca ingresso carne Ø 52 mm.

Mod. 12TS - Macchina con gruppo di macinazione completamente removibile, che permette di poterlo collocare in frigorifero senza che debba essere pulito dai residui di carne macinata dopo ogni utilizzo, in conformità con le norme di igiene HACCP. Carcassa in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox - gruppo macinazione in acciaio inox completamente estraibile - bocca ingresso carne Ø 52 mm. I tritacarne 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.

Mod. 12S - • Gehäuse und Trichter aus Edelstahl AISI 304 • Abnehmbares Schneckengehäuse aus Edelstahl AISI 304 • Fleisch-Einfüllschacht Fleisch Ø 52 mm.

Mod. 12TS - • Das Modell verfügt über ein komplett abnehmbares Schneckengehäuse, welches im Kühlschrank aufbewahrt werden kann. Die komplette Reinigung von Hackfleischresten nach jedem Gebrauch gemäß dem HACCP-Hygienestandard bis zum nächsten Gebrauch ist somit nicht erforderlich. Das Gehäuse und der Trichter sind aus Edelstahl AISI 304 gefertigt. Der Fleisch-Einfüllschacht hat einen Durchmesser von Ø 52 mm

• Die Fleischwölfe sind mit 1 Messer und 1 Lochscheibe von 6 mm ausgestattet

• Die Fleischwölfe Unger sind mit jeweils 2 Messern und 3 Lochscheiben von 0, 4,5 und 8 mm ausgestattet

Modello Modelle

	Dimensioni LxPxH Außenmaße BxTxH	Peso Gewicht	Alimentazione Netzspannung	Gruppo macinazione estr. Herausnehmbarer	Prezzo Preis
12S	400 x 250 x 500 mm	21 Kg	230Volt/750W	-	1.560,00 €
12S/TR	400 x 250 x 500 mm	21 Kg	400Volt/750W	-	1.530,00 €
12TS	400 x 290 x 510 mm	20 Kg	230Volt/1100W	•	1.860,00 €
12TS/TR	400 x 290 x 510 mm	20 Kg	400Volt/1100W	•	1.760,00 €

Sistema inox Unger (solo per mod. TS) - Mögliche Nachrüstung für Model Unger Edelstahlsystem (nur Model TS)

270,00 €

Inversione di marcia - Aufrüstung für Rückwärtstaste

220,00 €



22E

Macchina con gruppo di macinazione completamente removibile, che permette di poterlo collocare in frigorifero senza che debba essere pulito dai residui di carne macinata dopo ogni utilizzo, in conformità con le norme di igiene HACCP. Carcassa in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox - gruppo macinazione in acciaio inox completamente estraibile - bocca ingresso carne Ø 52 mm. I tritacarne 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.

• Das Modell verfügt über ein komplett abnehmbares Schneckengehäuse, welches im Kühlschrank aufbewahrt werden kann. Die komplette Reinigung von Hackfleischresten nach jedem Gebrauch gemäß dem HACCP-Hygienestandard bis zum nächsten Gebrauch ist somit nicht erforderlich. Das Gehäuse und der Trichter sind aus Edelstahl AISI 304 gefertigt. Der Fleisch-Einfüllschacht hat einen Durchmesser von Ø 52 mm • Die Fleischwölfe sind mit 1 Messer und 1 Scheibe von 6 mm ausgestattet • Die Fleischwölfe Unger sind mit 2 Messern und 3 Lochscheiben von 0, 4,5 und 8 mm ausgestattet

Modello Modelle

	Dimensioni LxPxH Außenmaße BxTxH	Peso Gewicht	Alimentazione Netzspannung	Unger	Prezzo Preis
22E	450 x 290 x 520 mm	25 Kg	230Volt/1100W	-	2.000,00 €
22E/TR	450 x 290 x 520 mm	25 Kg	400Volt/1100W	-	1.940,00 €
22EU	480 x 290 x 520 mm	28 Kg	230Volt/1100W	•	2.370,00 €
22EU/TR	480 x 290 x 520 mm	28 Kg	400Volt/1100W	•	2.280,00 €

Inversione di marcia - Aufrüstung für Rückwärtstaste

220,00 €

ABBINATO TRITACARNE / GRATTUGIA - FLEISCHWOLF / KÄSEREIBE



8G

Eccezionale apparecchio semi professionale indicato per usi domestici e piccole comunità. Nonostante le ridotte dimensioni un vero e proprio super "elettrodomestico".

Außergewöhnliches semi-professionelles Gerät für den Haushalt und kleine Gemeinschaftseinrichtungen. Trotz seiner kleinen, kompakten Form eben ein Super-Elektrohaushaltsgerät.

Modello Modelle	Dimensioni LxPxH Gerätemaße BxTxH	Peso Gewicht	Prod. oraria Stundenleistung	Alimentazione Netzspannung	Prezzo Preis
ABB 8G/Combi	380 x 260 x 360 mm	10,0 Kg	30 / 30 Kg	230 Volt / 380 W	1.050,00 €

Mod. 12T Struttura in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox - gruppo macinazione in acciaio inox estraibile - bocca ingresso carne Ø 52 mm - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - in dotazione sistema Enterprise con piastra inox (fori Ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante.

Mod. 12AT Macchina con gruppo di macinazione completamente removibile, che permette di poterlo collocare in frigorifero senza che debba essere pulito dai residui di carne macinata dopo ogni utilizzo, in conformità con le norme di igiene HACCP. In alternativa, può essere lavato accuratamente anche in lavastoviglie (solo la versione in acciaio inox). Carcassa in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox - gruppo macinazione in acciaio inox completamente estraibile - bocca ingresso carne Ø 52 mm - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - in dotazione sistema Enterprise con piastra inox (fori Ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante. La parte della grattugia è caratterizzata da: bocca in alluminio lucidato - rullo in acciaio inox - griglia inferiore di protezione - microinterruttore leva pressore grattugia.

Optional: sistema Unger per macinati molto fini (es: wurstel) (solo mod. TS) - inversione di marcia.
Accessori: piastre forate e coltelli - imbuto per insaccare Ø15mm / 20mm - passapomodoro per passati di verdura.

I tritacarne 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



12/T

Mod. 12T Struktur aus poliertem Aluminium mit Trichter aus Edelstahl - Herausnehmbare Schneidegruppe aus Edelstahl - Fleischeinführöffnung Ø 52 mm - Getriebemotor mit Ölbad - Mitgeliefertes Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Lochdurchmesser 6 mm) und selbstschärfendem Edelstahlmesser.

Mod. 12AT Maschine mit Zerkleinerungseinheit, die vollständig abnehmbar ist und daher die Aufbewahrung im Kühlschrank gestattet ohne vorher nach jeder Verwendung in Übereinstimmung mit den HACCP Hygienevorschriften von den Hackfleisch-Rückständen gereinigt zu werden. In Alternative ist auch eine gründliche Reinigung in der Geschirrpülmaschine möglich (nur die Ausführung in Edelstahl). Gehäuse aus poliertem Aluminium mit Trichter aus Edelstahl - Schneidegruppe aus Edelstahl komplett herausnehmbar

- Fleischeinführöffnung Ø 52 mm - Getriebemotor mit Ölbad - mitgeliefertes Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Lochdurchmesser 6 mm) und selbstschärfendem Edelstahlmesser. Der Reibe-Teil besteht aus folgenden Teilen: Öffnung aus poliertem Aluminium - Rolle aus Edelstahl - Unterer Schutzrost - Mikroschalter am Hebel des Reibenniederhalters.

Optionals: Unger-System für sehr feines Hackfleisch (z. Bsp.: für Würstchen)

(nur für Modell 12) - Drehrichtungsumkehr

Zubehör: Gelochte Platten und Messer - Einfüller für Wurstwaren Ø 15mm / 20mm - Tomatenpresse für Gemüsepüree. 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 Lochung.

Modello Modelle	Dimensioni LxPxH Außenmaße BxTxH	Peso Gewicht	Prod. oraria Stundenleistung Production per h.		Alimentazione Netzspannung	Prezzo Preis
			Tritacarne Fleischwolf	Grattugia Reibeisen		
ABB 12/T/Combi	590 x 300 x 510 mm	23,0 Kg	160 kg/h	40 kg/h	230 Volt / 750 W	1.940,00 €
ABB 12/T/Combi TR	590 x 300 x 510 mm	23,0 Kg	160 kg/h	40 kg/h	400 Volt / 750 W	1.910,00 €
ABB 12/AT/Combi	580 x 350 x 520 mm	26,0 Kg	160 kg/h	40 kg/h	230 Volt / 750 W	2.140,00 €
ABB 12/AT/Combi TR	580 x 350 x 520 mm	26,0 Kg	160 kg/h	40 kg/h	400 Volt / 750 W	2.080,00 €

Sistema inox Unger (solo per mod. AT) - Aufpreis für Unger-System (nur für mod. AT)

270,00 €

Inversione di marcia - Aufpreis für Inversion der Drehrichtung

220,00 €

ABBINATO TRITACARNE / GRATTUGIA - FLEISCHWOLF / KÄSEREIBE



22AE

Gruppo macinazione completamente estraibile. Struttura in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox. Bocca ingresso carne Ø 56 mm - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - in dotazione sistema Enterprise con piastra inox (fori Ø 6 mm) e coltello inox auto affilante. La parte della grattugia è caratterizzata da: bocca in alluminio lucidato - rullo in acciaio inox - griglia inferiore di protezione - microinterruttore leva pressione grattugia.

Optional: sistema Unger per macinati molto fini (es: würstel) - inversione di marcia. Accessori: piastre forate e coltelli - imbuti per insaccare Ø 10mm / 20mm / 30mm.

Haschiergruppe komplett herausziehbar. Gehäuse aus poliertem Aluminium mit Einfüllschacht aus Edelstahl. Fleisch-Einfüllschacht Ø 56 mm - Untersetzungsgetriebe im Ölbad

- Standardausstattung inkl. System Enterprise mit Edelstahl-Lochscheibe (Lochung Ø 6 mm) und selbstschärfendem Messer aus Edelstahl.

Der Käseibenteil besteht aus: Einfüllschacht aus poliertem Aluminium

- Edelstahlwalze - uUnteres Schutzgitter - Mikroschalter am Drückerhebel.

Optional: Unger-System für sehr feines Haschieren des Hackfleisches (z.B. Wurstbrät) - mit Richtungswechsel. Zubehör: Lochscheiben und Messer

- Wurstfülltrichter Ø 10mm / 20mm / 30mm.

Modello Modelle	Dimensioni LxPxH Gerätemaße BxTxH	Peso Gewicht	Prod. oraria Stundenleistung	Alimentazione Netzspannung	Prezzo Preis
ABB 22AE/Combi	630 x 350 x 520 mm	26,0 Kg	300 / 40 Kg	230 Volt / 1100 W	2.350,00 €
ABB 22AE/TR/Combi	630 x 350 x 520 mm	26,0 Kg	300 / 40 Kg	400 Volt / 1100 W	2.300,00 €
ABB 22AEU/Combi	660 x 350 x 520 mm	39,0 Kg	300 / 40 Kg	230 Volt / 1100 W	2.750,00 €
ABB 22AEU/TR/Combi	660 x 350 x 520 mm	39,0 Kg	300 / 40 Kg	400 Volt / 1100 W	2.670,00 €

Inversione di marcia - Aufpreis für Inversion der Drehrichtung

220,00 €

Accessori / Zubehör mod. Enterprise	Mod. 8 (2÷16)	Mod. 12 (2÷18)	Mod. 22 (2÷20)
Piastra/Lochscheiben			
Ø 2 mm	55,00 €	80,00 €	100,00 €
Ø 3 - 3,5 mm	50,00 €	60,00 €	75,00 €
Ø 4,5 - 20 mm *	45,00 €	55,00 €	65,00 €
Coltello/Messer Enterprise	20,00 €	30,00 €	35,00 €

Accessori / Tools mod. Unger	Mod. 12	Mod. 22
Piastra / Lochscheiben		
Ø 2 - 2,5 mm	55,00 €	75,00 €
Ø 3 - 3,5 - 4 mm	50,00 €	50,00 €
Ø 4,5 - 10 mm *	45,00 €	45,00 €
Ø 12 - 20 mm *	45,00 €	45,00 €
Sgrossatrice Vorschneider	65,00 €	65,00 €
Coltello / Messer Unger	45,00 €	50,00 €

* **ATTENZIONE: piastre con fori > 8mm non conformi alle nuove Normative CE (solo per Paesi Extra CEE)**

* **ACHTUNG: Lochscheiben mit Löchern > 8 mm entsprechen nicht den neuen EU-Normen (nur für Nicht-EU-Länder geeignet)**

Kit imbuti Trichter-Kit (2)
mod. 12 60,00 €

Kit imbuti Trichter-Kit (2)
mod. 22 75,00 €



Passapomodori
Tomatenpürierer
mod. 12 340,00 €

GRATTUGIE - KÄSEREIBEN



8G

12GF

Piccola grattugia per la preparazione del formaggio, **ideale per uso domestico, ma indicata anche per il semi-professionale**. Nonostante le ridotte dimensioni è in grado di lavorare una quantità di prodotto eccezionale. In regola con tutte le normative vigenti monta un motore con termica di protezione, interblocco al pressore della grattugia che interviene dopo il superamento della soglia di sicurezza, grata in acciaio inossidabile per evitare di raggiungere gli organi in movimento. In dotazione rullo grattugia inox. Un vero e proprio piccolo capolavoro della meccanica e del design, già utilizzata con successo tra le pareti domestiche, può tranquillamente risolvere anche le richieste di piccole comunità, alberghi, pensioni.

Kleine platzsparende Maschine zum Käsereiben, ideal für den Hausgebrauch sowie für den semi-professionellen Einsatz. Klein aber fein - denn diese Reibe ist in der Lage außergewöhnlich große Produktmengen zu verarbeiten. In Übereinstimmung mit allen geltenden Normen besitzt sie einen Motor mit Wärmeschutz, ein Blockiersystem am Drücker der Reibe, das bei Überschreitung der Sicherheitsschwelle interveniert, sowie eine Reibe aus rostfreiem Edelstahl, um das Erreichen der Bewegungsorgane zu vermeiden. Standardausstattung: Edelstahl-Reibewalze. Ein wahres kleines Meisterwerk der Mechanik und des Designs. Unsere Reibe „Mignon“, die sich im Hausgebrauch bereits erfolgreich bewährt hat, eignet sich auch bestens für Hotels, Pensionen und kleine Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen.

Modello Model	Dimensioni LxPxH Dimensions LxDxH	Peso Weight	Prod. oraria Production per h.	Alimentazione Power supply	Prezzo Price
8G	280 x 170 x 310 mm	8,0 Kg	30 Kg	230 Volt / 380 W	650,00 €
12GF	380 x 220 x 380 mm	18,0 Kg	70 Kg	230 Volt / 750 W	1.300,00 €
12GF/TR	380 x 220 x 380 mm	16,0 Kg	70 Kg	400 Volt / 750 W	1.300,00 €



COMBINATO FRUSTA + MESCOLATORE KOMBIGERÄT SCHNEEBESEN + STABMIXER



MIX250VV
COMBI

MIX250VF
COMBI

MIXER
20 cm

MIXER
25 cm

Un apparecchio indispensabile per soddisfare le richieste di una cucina sempre più esigente, ricca di piatti tradizionali ma anche di raffinati menu attuali. Apparecchi maneggevoli, facili da usare, dalla linea moderna e colorata, dalle innumerevoli funzionalità. **Con l'accessorio mescolatore è possibile preparare direttamente in pentola minestrone, zuppe, oppure tritare la frutta. Con l'accessorio frusta si realizzano purea, creme, pastelle, maionese, pasta di mandorla, creme di formaggio** e tutto ciò che la migliore cucina può offrire.

Ein unerlässliches Gerät für die Anforderungen einer immer anspruchsvolleren Küche, die reich an traditionellen Gerichten ist, aber auch jede Menge raffinierte moderne Menüs in Szene setzt. Handliche, bedienerfreundliche Geräte mit modernem, farbigem Design und unzähligen Funktionen. Mit dem Mixstab-Zubehörteil können direkt im Topf Suppen und Soßen zubereitet oder Obst zerkleinert werden. Mit dem Schneebesen-Zubehörteil können lockere Pürees, Cremes, flüssiger Teig, Mayonnaise, Mandelmasse, Käsecreme und vieles mehr zubereitet werden, was die beste Küche zu bieten hat.

LEBENSMITTELVERARBEITUNG

Modello Modell	Giri/minuto Drehzahl U/min.	Dimensioni Maße	Peso Gewicht	Watt	Prezzo Preis
MIX250VV Motor	2.500 - 15.000	75 x 285 mm	1,00 kg	250	400,00 €
MIX250VF Motor	15.000		1,00 kg	250	300,00 €
MIXER 20 cm	~ 15 lt.	200 mm	0,40 kg	-	140,00 €
MIXER 25 cm	~ 20 lt.	250 mm	0,45 kg	-	170,00 €
Frusta / Schneebesen			0,50 kg		260,00 €
MIX250VF Combi		Set FM250 VF Motor + MIXER 25 cm			470,00 €
MIX250VV Combi		Set FM250 VV Motor + MIXER 25 cm			570,00 €

COMBINATO FRUSTA + MESCOLATORE KOMBIGERÄT SCHNEEBESEN + STABMIXER



MIX350 MIX450 MIX650 MIXER 30 cm MIXER 40 cm MIXER 50 cm MIXER 60 cm FRUSTA / WHISK

Modello Modell	Giri/minuto Drehzahl U/min.	Dimensioni Maße	Peso Gewicht	Watt	Prezzo Preis
MIX350VV Motor	2.000 - 15.000	130 x 360 mm	2,60 kg	350	500,00 €
MIX350VF Motor	15.000				450,00 €
MIX450VV Motor	2.000 - 17.000	130 x 360 mm	3,20 kg	450	700,00 €
MIX450VF Motor	17.000				650,00 €
MIX650VV Motor	2.500 - 13.000	130 x 360 mm	3,60 kg	650	850,00 €
MIX650VF Motor	13.000				800,00 €
Mescolatori / Mixers					
Mixer 30 cm	~ 15 / 80 lt.	300 mm	1,20 kg	-	230,00 €
Mixer 40 cm	~ 80 / 120 lt.	400 mm	1,45 kg	-	250,00 €
Mixer 50 cm	~ 150 / 230 lt.	500 mm	1,65 kg	-	300,00 €
Mixer 60 cm	~ 250 / 330 lt.	600 mm	1,90 kg	-	300,00 €
Frusta / Schneebesen					
Frusta / Schneebesen	-	330 x 120 mm	0,80 kg	-	300,00 €

LEBENSMITTELVERARBEITUNG

Mixer-Sets / Sets

		Prezzo Preis
MIX350 SET	Set MIX350 VF Motor + Mixer 400	700,00 €
MIX450 SET	Set MIX450 VF Motor + Mixer 400	900,00 €
MIX650 SET	Set MIX650 VF Motor + Mixer 400	1.050,00 €
MIX350 COMBI	Set MIX350 VV Motor + Mixer 400 + Frusta / Schneebesen	1.050,00 €
MIX450 COMBI	Set MIX450 VV Motor + Mixer 400 + Frusta / Schneebesen	1.200,00 €
MIX650 COMBI	Set MIX650 VV Motor + Mixer 400 + Frusta / Schneebesen	1.400,00 €



Accessori / Zubehör

MIXPS	Supporto a parete per motore / Wandhalterung für Motor	40,00 €
MIXPC	Supporto a parete per COMBI / Wandhalterung für COMBI	60,00 €

GAM
SISTEMI





FORNI E COTTURA - ÖFEN UND KOCHEN



Ottimizzare i tempi di cottura e le lavorazioni. Cucinare cibi diversi in modo perfetto preservandone i sapori. Con questa gamma di forni a convezione, semplici o combinati, a comandi digitali o meccanici, di dimensioni davvero compatte e con modelli evoluti e programmabili, GAM International mette a disposizione dei professionisti sistemi di cottura davvero performanti per soddisfare ogni esigenza di prestazioni, spazio e praticità di utilizzo. Alla selezione di forni si affianca un'ampia linea di accessori per la cottura, tra cui lievitori, cappe di aspirazione, friggitorici elettriche da banco o da terra, tostiere a resistenza o a piastra.

GAM International è il partner ideale per i professionisti della ristorazione.

Optimierung der Garzeiten und der Verarbeitung. Perfektes Garen verschiedener Lebensmittel mit Erhaltung ihrer Aromen. Mit dieser Palette von Umluftöfen, einfach oder kombiniert, mit digitaler oder mechanischer Steuerung, mit wirklich kompakten Abmessungen sowie mit hoch entwickelten, programmierbaren Modellen, bietet GAM International den Fachleuten wirklich leistungsstarke Kochsysteme, die allen Anforderungen an Leistung, Platz und Zweckmäßigkeit gerecht werden. Das Angebot an Backöfen wird durch eine breite Palette an Backzubehör ergänzt, darunter Auflauföfen, Absaughauben, elektrische Aufsatz- oder Standfritteusen sowie Widerstands- oder Grillbräter.



GAM International ist der ideale Partner für Catering-Profis.

PER GASTRONOMIA e PANETTERIA/PASTICCERIA FÜR GASTRONOMIE und BÄCKEREI/KONFITOREI



L'alto di gamma dei forni a convezione GAM, linea "SM" GASTRONOMIA, offre il massimo in termini di **prestazioni, flessibilità, sicurezza, facilità d'uso e cucina di alta qualità** a ristoranti, attività di catering e gastronomie. Questi forni estremamente competitivi incorporano una tecnologia intelligente che stimola la creatività dello chef e semplifica il lavoro del personale di cucina. **Consentono la preparazione simultanea e automatica di pietanze diverse, preservano sapori e profumi e ottimizzano tempi di cottura, costi e risultati.**

CARATTERISTICHE

- **Controllo touch screen con display 7" con risoluzione 800x480**
- Sistema Android per connessione Wi-Fi per monitoraggio remoto (da PC, Tablet o Smartphone) USB
- Diagnostica, motore trifase ad alte prestazioni, sistema di ventilazione bidirezionale reversibile (ogni 80 secondi)
- Impostazione preriscaldamento automatico (teglia mezzo carico – teglia a pieno carico)
- Funzione di mantenimento (mantiene la temperatura a 70° dopo la cottura)
- Perfetto controllo della temperatura
- Sistema di circolazione dell'aria a distribuzione dinamica con inverter
- Sistema autopulente integrato
- Porta speciale rinforzata con doppio vetro, con rivestimento termoriflettente che garantisce una bassa temperatura di contatto sull'esterno e facile da pulire.
- Sonda al cuore
- 400 Programmi da 10 cicli per programma

Il processo di cottura è costantemente monitorato dal sistema operativo Android incorporato: user friendly con display capacitivo da 7".

*Die Kombidämpfer der Spitzenklasse von GAM, die GASTRONOMY-Linie "SM", bieten Restaurants, **Caterern und Feinkostläden ein Höchstmaß an Leistung, Flexibilität, Sicherheit, Benutzerfreundlichkeit und hoher Qualität.** Diese äußerst wettbewerbsfähigen Öfen sind mit intelligenter Technologie ausgestattet, die die Kreativität des Küchenchefs anregt und die Arbeit des Küchenpersonals vereinfacht. **Sie ermöglichen die gleichzeitige und automatische Zubereitung verschiedener Gerichte, bewahren Geschmack und Aromen und optimieren Garzeiten, Kosten und Ergebnisse.***

EIGENSCHAFTEN

- **Touchscreen-Steuerung mit 7"-Display und 800x480 Auflösung**
- Android-System für Wi-Fi-Verbindung zur Fernüberwachung (von PC, Tablet oder Smartphone) USB
- Diagnostik, leistungsstarker Drehstrommotor, reversibles Zwei-Wege-Lüftungssystem (alle 80 Sekunden)
- Automatische Vorwärmstufe (halb beladene Form - voll beladene Form)
- Halte-Funktion (hält die Temperatur nach dem Garen auf 70°)
- Perfekte Temperaturkontrolle
- Dynamisches Umluftsystem mit Inverter
- Integriertes Selbstreinigungssystem
- Speziell verstärkte, doppelt verglaste Tür mit wärmereflektierender Beschichtung, die eine niedrige Kontakttemperatur an der Außenseite gewährleistet und leicht zu reinigen ist.
- Herzsonde
- 400 Programme mit 10 Zyklen pro Programm

Der Garvorgang wird durch das eingebaute Android-Betriebssystem ständig überwacht: bedienerfreundlich mit einem kapazitiven 7"-Display.



G20TCSM / G16TCSG

- Dimensioni (W x D x H) / Abmessungen (B x T x H):
G20TCSM: 1.091 x 938 x 1.900
G16TCSG: 1.091 x 1183 x 1.900
- Capacità teglie / Fassungsvermögen der Formen
G20TCSM: 20 x (GN 1/1)
G16TCSG: 16 x (600 x 400)
- Dimensioni Imballo / Verpackungs-Abmessungen
1.150 x 1.100 x 2.115
- Peso netto - lordo / Netto-/Bruttogewicht: 250 - 273
- Alimentazione / Speisung : 28,5 KW - 50 Hz
- Voltaggio / Spannungsversorgung : 400V 3N
- Temperatura Max / Maximale Temperatur: 280 °C
- Tipo di cottura / Gar-Typ : **combi steam**

GASTRONOMIA / GASTRONOMIE 20 x GN 1/1

• **G20TCSM**

€cad.
25.350,00

PASTICCERIA / KONDITOREI 16 x (600x400)

• **G16TCSG**

25.350,00

ACCESSORI / ZUBEHÖR

- **R60B:** Ruote piedistallo/Socket-Räder **300,00**
- **SMK02:** Affumicatore/Räucherei **920,00**
- **GH20:** Cappa condensazione/Kondenswasserhaube **3.650,00**

* Lista completa accessori a pagina 224
Vollständige Liste des Zubehörs auf Seite 224



G12TCSM / G10TCSG

- Dimensioni (W x D x H) / Abmessungen (B x T x H):
795 x 954 x 1.277
- Capacità teglie / Fassungsvermögen der Formen
G12TCSM: 12 x (GN 1/1)
G10TCSG: 10 x (600 x 400)
- Dimensioni Imballo / Verpackungs-Abmessungen
880 x 1.110 x 1.456
- Peso netto - lordo / Netto-/Bruttogewicht: 134 - 150
- Alimentazione / Speisung : 16,1 KW - 50 Hz
- Voltaggio / Spannungsversorgung : 400V 3N
- Temperatura Max / Maximale Temperatur: 280 °C
- Tipo di cottura / Gar-Typ : **combi steam**

GASTRONOMIA / GASTRONOMIE 12 x GN 1/1

• **G12TCSM**

15.500,00

PASTICCERIA / KONDITOREI 10 x (600x400)

• **G10TCSG**

15.100,00

ACCESSORI / ZUBEHÖR

- **CA7912MH-CA7912DH:** Cella di lievitazione/
Aufgezelle (*)
- **T12:** Piedistallo/Socket **750,00**
- **T12S:** Piedistallo/Socket **1.300,00**
- **R60B:** Ruote piedistallo / Socket-Räder **300,00**
- **SMK02:** Affumicatore/Räucherei **920,00**
- **GH10TCW-GH10TC:** Cappa condensazione/
Kondenswasserhaube (*)

* Lista completa accessori a pagina 224
Vollständige Liste des Zubehörs auf Seite 224



G07TCSM / G06TCSG

- Dimensioni (W x D x H) / Abmessungen (B x T x H):
793 x 954 x 941
- Capacità teglie / Fassungsvermögen der Formen
G07TCSM: 7 GN 1/1 - G06TCSG: 6 x (600 x 400)
- Dimensioni Imballo / Verpackungs-Abmessungen
880 x 1.110 x 1.116
- Peso netto - lordo / Netto-/Bruttogewicht: 100 - 115
- Alimentazione / Speisung : 10,8 KW - 50 Hz
- Voltaggio / Spannungsversorgung : 400V 3N
- Temperatura Max / Maximale Temperatur: 280 °C
- Tipo di cottura / Gar-Typ : **combi steam**

GASTRONOMIA / GASTRONOMIE 7 x GN 1/1

• **G07TCSM**

12.200,00

PASTICCERIA / KONDITOREI 6 x (600x400)

• **G06TCSG**

12.000,00

ACCESSORI / ZUBEHÖR

- **CA7912MH-CA7912DH:** Cella di lievitazione/
Aufgezelle (*)
- **T9:** Piedistallo/Socket **800,00**
- **T9S:** Piedistallo/Socket **1.300,00**
- **R60B:** Ruote piedistallo / Socket-Räder **300,00**
- **SMK02:** Affumicatore/Räucherei **920,00**
- **GH10TCW-GH10TC:** Cappa condensazione/
Kondenswasserhaube (*)

* Lista completa accessori a pagina 224
Vollständige Liste des Zubehörs auf Seite 224



G05TCSM / G04TCSG

- Dimensioni (W x D x H) / Abmessungen (B x T x H):
792 x 962 x 781
- Capacità teglie / Fassungsvermögen der Formen
G05TCSM: 5 GN 1/1 - G04TCSG: 4 x (600 x 400)
- Dimensioni Imballo / Verpackungs-Abmessungen
880 x 1110 x 956
- Peso netto - lordo / Netto-/Bruttogewicht: 92 - 112
- Alimentazione / Speisung : 9 KW - 50 Hz
- Voltaggio / Spannungsversorgung : 400V 3N
- Temperatura Max / Maximale Temperatur: 280 °C
- Tipo di cottura / Gar-Typ : **combi steam**

GASTRONOMIA / GASTRONOMIE 5 x GN 1/1

• **G05TCSM**

9.600,00

PASTICCERIA / KONDITOREI 4 x (600x400)

• **G04TCSG**

9.350,00

ACCESSORI / ZUBEHÖR

- **CA7912MH-CA7912DH:** Cella di lievitazione/
Aufgezelle (*)
- **T9:** Piedistallo/Socket **800,00**
- **T9S:** Piedistallo/Socket **1.300,00**
- **R60B:** Ruote piedistallo / Socket-Räder **300,00**
- **SMK02:** Affumicatore/Räucherei **920,00**
- **GH10TCW-GH10TC:** Cappa condensazione/
Kondenswasserhaube (*)

* Lista completa accessori a pagina 224
Vollständige Liste des Zubehörs auf Seite 224

PER GASTRONOMIA e PANETTERIA/PASTICCERIA FÜR GASTRONOMIE und BÄCKEREI/KONDI TOREI



Con le loro prestazioni essenziali, i forni della linea D (GASTRONOMIA e PASTICCERIA) sono la scelta perfetta per ristoranti, attività di catering, gastronomie e grandi mense. Questi forni, high-tech e facili da usare hanno tutto ciò di cui potresti aver bisogno. **Forniscono tutte le funzioni essenziali, compresa la cottura a più livelli per ottimizzare tempi, risorse e risultati di cottura e comandi di facile utilizzo, automatici e digitali.**

CARATTERISTICHE

Per modelli "DSQ" e "DCSQ":

- **Controllo digitale 99 programmi**
- Sistema ventola reversibile bidirezionale
- Regolazione digitale iniezione acqua
- Impostazione preriscaldamento automatico
- N. 2 regolazioni velocità ventola
- N. 4 cicli di cottura per ogni programma
- Regolazione scarico vapore
- Sonda al cuore
- **Solo per modelli "DCSQ":** Sistema lavaggio automatico

*Die Backöfen der D-Linie (GASTRONOMIE und KONDI TOREI) sind mit ihren grundlegenden Leistungen die perfekte Wahl für Restaurants, Catering-Betriebe, Feinkostläden und Großküchen. Diese benutzerfreundlichen Hightech-Backöfen haben alles, was Sie brauchen. **Sie verfügen über alle wesentlichen Funktionen, einschließlich des mehrstufigen Garens zur Optimierung von Zeit, Ressourcen und Garergebnissen, sowie über eine benutzerfreundliche, automatische und digitale Steuerung.***

EIGENSCHAFTEN

Für die Modelle 'DSQ' und 'DCSQ':

- **Digitale Steuerung 99 Programme**
- Bidirektionales reversibles Gebläsesystem
- Digitale Steuerung der Wassereinspritzung
- Einstellung der automatische Vorerhitzung
- Nr. 2 Gebläsegeschwindigkeitseinstellungen
- Nr. 4 Garzyklen pro Programm
- Regelung des Dampfauslasses
- Herzsonde
- **Nur für Modelle 'DCSQ':** Automatisches Spülsystem



G12DSQ - G12DCSQ L10DSQ - L10DCSQ

- Dimensioni (W x D x H) / Abmessungen (B x T x H): 937 x 890 x 1211 mm
- Capacità teglie / Fassungsvermögen der Formen G12DSQ/DCSQ: 12 x GN 1/1
L10DSQ/DCSQ: 10 x (600 x 400)
- Dimensioni Imballo / Verpackungs-Abmessungen: 1020 x 970 x 1363 mm
- Peso netto - lordo / Netto-/Bruttogewicht: 133 - 151 kg
- Alimentazione / Speisung: 15,7 KW - 50 Hz
- Voltaggio / Spannungsversorgung: 400V 3N
- Temperatura Max / Maximale Temperatur: 260 °C
- Tipo di cottura / Gar-Typ: **combi steam**

GASTRONOMIA / GASTRONOMIE 12 x GN 1/1

- **G12DSQ**
- **G12DCSQ** (con sistema di lavaggio / mit Spülsystem)

PASTICCERIA / KONDITOREI 10 x (600x400)

- **L10DSQ**
- **L10DCSQ** (con sistema di lavaggio / mit Spülsystem)

ACCESSORI / ZUBEHÖR

- **CA9312MO-CA9312DH:** Cella di lievitazione / Aufgehzele (*)
- **T12:** Piedistallo / Sockel
- **T12S:** Piedistallo / Sockel
- **R60B:** Ruote piedistallo / Sockel-Räder
- **SMK02:** Affumicatore / Räucherei
- **GH10SQ:** Cappa condensazione / Kondenswasserhaube

* Lista completa accessori a pagina 224
Vollständige Liste des Zubehörs auf Seite 224

€cad.

8.450,00

10.600,00

8.250,00

10.700,00

(*)

750,00

1.300,00

300,00

920,00

2.250,00



G07DSQ - G07DCSQ L06DSQ - L06DCSQ

- Dimensioni (W x D x H) / Abmessungen (B x T x H): 937 x 885 x 875 mm
- Capacità teglie / Fassungsvermögen der Formen G07DSQ/DCSQ: 7 x GN 1/1
L06DSQ/DCSQ: 6 x (600 x 400)
- Dimensioni Imballo / Verpackungs-Abmessungen: 1020 x 970 x 1028 mm
- Peso netto - lordo / Netto-/Bruttogewicht: 99 - 116 kg
- Alimentazione / Speisung: 10,5 KW - 50 Hz
- Voltaggio / Spannungsversorgung: 400V 3N
- Temperatura Max / Maximale Temperatur: 260 °C
- Tipo di cottura / Gar-Typ: **combi steam**

GASTRONOMIA / GASTRONOMIE 7 x GN 1/1

- **G07DSQ**
- **G07DCSQ** (con sistema di lavaggio / mit Spülsystem)

PASTICCERIA / KONDITOREI 6 x (600x400)

- **L06DSQ**
- **L06DCSQ** (con sistema di lavaggio / mit Spülsystem)

ACCESSORI / ZUBEHÖR

- **CA9308MO-CA9308DH:** Cella di lievitazione / Aufgehzele (*)
- **T9:** Piedistallo / Sockel
- **T9S:** Piedistallo / Sockel
- **R60B:** Ruote piedistallo / Sockel-Räder
- **SMK02:** Affumicatore / Räucherei
- **GH10SQ:** Cappa condensazione / Kondenswasserhaube

* Lista completa accessori a pagina 224
Vollständige Liste des Zubehörs auf Seite 224

6.750,00

8.150,00

6.500,00

8.150,00

(*)

620,00

1.000,00

300,00

920,00

2.250,00



G05DSQ - G05DCSQ L04DSQ - L04DCSQ

- Dimensioni (W x D x H) / Abmessungen (B x T x H): 937 x 885 x 715 mm
- Capacità teglie / Fassungsvermögen der Formen G05DSQ/DCSQ: 5 x GN 1/1
L04DSQ/DCSQ: 4 x (600 x 400)
- Dimensioni Imballo / Verpackungs-Abmessungen: 1020 x 970 x 868 mm
- Peso netto - lordo / Netto-/Bruttogewicht: 87 - 103 kg
- Alimentazione / Speisung: 10,5 KW - 50 Hz
- Voltaggio / Spannungsversorgung: 400V 3N
- Temperatura Max / Maximale Temperatur: 260 °C
- Tipo di cottura / Gar-Typ: **combi steam**

GASTRONOMIA / GASTRONOMIE 5 x GN 1/1

- **G05DSQ**
- **G05DCSQ** (con sistema di lavaggio / mit Spülsystem)

PASTICCERIA / KONDITOREI 4 x (600x400)

- **L04DSQ**
- **L04DCSQ** (con sistema di lavaggio / mit Spülsystem)

ACCESSORI / ZUBEHÖR

- **CA9308MO-CA9308DH:** Cella di lievitazione / Aufgehzele (*)
- **T9:** Piedistallo / Sockel
- **T9S:** Piedistallo / Sockel
- **R60B:** Ruote piedistallo / Sockel-Räder
- **SMK02:** Affumicatore / Räucherei
- **GH10SQ:** Cappa condensazione / Kondenswasserhaube

* Lista completa accessori a pagina 224
Vollständige Liste des Zubehörs auf Seite 224

6.050,00

7.150,00

5.850,00

7.150,00

(*)

620,00

1.000,00

300,00

920,00

2.250,00



G053DSQ - G053DCSQ

- Dimensioni (W x D x H) / Abmessungen (B x T x H): 700 x 780 x 625 mm
- Capacità teglie / Fassungsvermögen der Formen: 5 x GN 2/3
- Dimensioni Imballo / Verpackungs-Abmessungen: 765 x 850 x 785 mm
- Peso netto - lordo / Netto-/Bruttogewicht: 55 - 64 kg
- Alimentazione / Speisung: 5,3 KW - 50 Hz
- Voltaggio / Spannungsversorgung: 400V 3N
- Temperatura Max / Maximale Temperatur: 260 °C
- Tipo di cottura / Gar-Typ: **combi steam**

GASTRONOMIA / GASTRONOMIE 5 x GN 2/3

- **G053DSQ**
- **G053DCSQ** (con sistema di lavaggio / mit Spülsystem)

* Lista completa accessori a pagina 224
Vollständige Liste des Zubehörs auf Seite 224

4.050,00

5.250,00

PER GASTRONOMIA e PANETTERIA/PASTICCERIA FÜR GASTRONOMIE und BÄCKEREI/KONDI TOREI



Con le loro prestazioni essenziali, i forni della linea M (GASTRONOMIA e PASTICCERIA) sono la scelta perfetta per ristoranti, attività di catering, gastronomie e grandi mense. Questi forni, high-tech e facili da usare hanno tutto ciò di cui potresti aver bisogno. **Forniscono tutte le funzioni essenziali, compresa la cottura a più livelli per ottimizzare tempi, risorse e risultati di cottura e comandi di facile utilizzo, automatici e digitali.**

CARATTERISTICHE

- Controllo manuale facile, rapido e pratico
- N.1 regolazione velocità ventola
- Ventilatore reversibile bidirezionale
- Regolazione elettronica iniezione acqua
- Timer meccanico 0-120'

*Die Backöfen der M-Linie (GASTRONOMIE und KONDI TOREI) sind mit ihren grundlegenden Leistungen die perfekte Wahl für Restaurants, Catering-Betriebe, Feinkostläden und Großküchen. Diese benutzerfreundlichen Hightech-Backöfen haben alles, was Sie brauchen. **Sie verfügen über alle wesentlichen Funktionen, einschließlich des mehrstufigen Garens zur Optimierung von Zeit, Ressourcen und Garergebnissen, sowie über eine benutzerfreundliche, automatische und digitale Steuerung.***

EIGENSCHAFTEN

- Einfache, schnelle und praktische manuelle Steuerung
- Nr. 1 Gebläsegeschwindigkeitseinstellung
- Bidirektionaler reversibler Ventilator
- Elektronische Steuerung der Wassereinspritzung
- Mechanische Zeitschaltuhr 0-120'



G12MSQ / L10MSQ

- Dimensioni (W x D x H) / Abmessungen (B x T x H): 937 x 890 x 1211 mm
- Capacità teglie / Fassungsvermögen der Formen G12MSQ: 12 GN 1/1 - L10MSQ: 10 x (600 x 400)
- Dimensioni Imballo / Verpackungs-Abmessungen: 1020 x 970 x 1363 mm
- Peso netto - lordo / Netto-/Bruttogewicht: 131-149 kg
- Alimentazione / Speisung: 15,7 KW - 50 Hz
- Voltaggio / Spannungsversorgung: 400V 3N
- Temperatura Max / Maximale Temperatur: 280 °C
- Tipo di cottura / Gar-Typ: **combi steam**

GASTRONOMIA / GASTRONOMIE 12 x GN 1/1

• G12MSQ

PASTICCERIA / KONDITOREI 10 x (600x400)

• L10MSQ

ACCESSORI / ZUBEHÖR

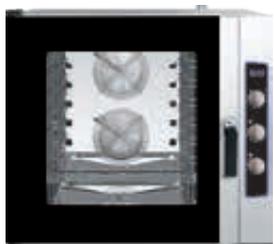
- CA9308-CA9312: Cella di lievitazione / Aufgezelle (*)
- T12: Piedistallo / Sockel 750,00
- T12S: Piedistallo / Sockel 1.300,00
- R60B: Ruote piedistallo / Sockel-Räder 300,00
- SMK02: Affumicatore / Räucherei 920,00
- GH10SQ: Cappa condensazione / Kondenswasserhaube 2.950,00

* Lista completa accessori a pagina 224
Vollständige Liste des Zubehörs auf Seite 224

€cad.

7.000,00

6.900,00



G07MSQ / L06MSQ

- Dimensioni (W x D x H) / Abmessungen (B x T x H): 937 x 885 x 875 mm
- Capacità teglie / Fassungsvermögen der Formen G07MSQ: 7 GN 1/1 - L06MSQ: 6 x (600 x 400)
- Dimensioni Imballo / Verpackungs-Abmessungen: 1020 x 970 x 1028 mm
- Peso netto - lordo / Netto-/Bruttogewicht: 97-114 kg
- Alimentazione / Speisung: 10,5 KW - 50 Hz
- Voltaggio / Spannungsversorgung: 400V 3N
- Temperatura Max / Maximale Temperatur: 280 °C
- Tipo di cottura / Gar-Typ: **combi steam**

GASTRONOMIA / GASTRONOMIE 7 x GN 1/1

• G07MSQ

PASTICCERIA / KONDITOREI 6 x (600x400)

• L06MSQ

ACCESSORI / ZUBEHÖR

- CA9308-CA9312: Cella di lievitazione / Aufgezelle (*)
- T9: Piedistallo / Sockel 800,00
- T9S: Piedistallo / Sockel 1.300,00
- R60B: Ruote piedistallo / Sockel-Räder 300,00
- SMK02: Affumicatore / Räucherei 920,00
- GH10SQ: Cappa condensazione / Kondenswasserhaube 2.950,00

* Lista completa accessori a pagina 224
Vollständige Liste des Zubehörs auf Seite 224

5.400,00

5.200,00



G05MSQ / L04MSQ

- Dimensioni (W x D x H) / Abmessungen (B x T x H): 937 x 885 x 715 mm
- Capacità teglie / Fassungsvermögen der Formen G05MSQ: 5 GN 1/1 - L04MSQ: 4 x (600 x 400)
- Dimensioni Imballo / Verpackungs-Abmessungen: 1020 x 970 x 868 mm
- Peso netto - lordo / Netto-/Bruttogewicht: 87 - 103 kg
- Alimentazione / Speisung: 10,5 KW - 50 Hz
- Voltaggio / Spannungsversorgung: 400V 3N
- Temperatura Max / Maximale Temperatur: 280 °C
- Tipo di cottura / Gar-Typ: **combi steam**

GASTRONOMIA / GASTRONOMIE 5 x GN 1/1

• G05MSQ

PASTICCERIA / KONDITOREI 4 x (600x400)

• L04MSQ

ACCESSORI / ZUBEHÖR

- CA9308-CA9312: Cella di lievitazione / Aufgezelle (*)
- T9: Piedistallo / Sockel 800,00
- T9S: Piedistallo / Sockel 1.300,00
- R60B: Ruote piedistallo / Sockel-Räder 300,00
- SMK02: Affumicatore / Räucherei 920,00
- GH10SQ: Cappa condensazione / Kondenswasserhaube 2.950,00

* Lista completa accessori a pagina 224
Vollständige Liste des Zubehörs auf Seite 224

4.750,00

4.550,00



G053MSQ

- Dimensioni (W x D x H) / Abmessungen (B x T x H): 700 x 780 x 625 mm
- Capacità teglie / Fassungsvermögen der Formen: 5 x GN 2/3
- Dimensioni Imballo / Verpackungs-Abmessungen: 765 x 850 x 785 mm
- Peso netto - lordo / Netto-/Bruttogewicht: 55 - 64 kg
- Alimentazione / Speisung: 5,3 KW - 50 Hz
- Voltaggio / Spannungsversorgung: 400V 3N
- Temperatura Max / Maximale Temperatur: 260 °C
- Tipo di cottura / Gar-Typ: **combi steam**

GASTRONOMIA / GASTRONOMIE 5 x GN 2/3

• G053MSQ

3.000,00

PER GASTRONOMIA e PANETTERIA/PASTICCERIA FÜR GASTRONOMIE und BÄCKEREI/KONDI TOREI



Snelli nel design e compatti nelle dimensioni, i forni COMPACT **uniscono le elevate prestazioni di un forno combinato ad un design salvaspazio estremamente pratico ed efficace.** Questo li rende la soluzione perfetta per cucine grandi e piccole, hotel, mense, gastronomie e stazioni di servizio.

Grazie ad una larghezza di soli 530 mm, i forni COMPACT sono facili da installare anche negli spazi più ristretti.

Possono anche essere impilati, il che significa che sono **ottimi secondi forni** se hai bisogno di un modo intelligente per migliorare funzionalità, tempi di cottura e versatilità.

CARATTERISTICHE

- **Controllo digitale 99 programmi**
- Ventilatore reversibile bidirezionale
- Regolazione digitale iniezione acqua
- Impostazione preriscaldamento automatico
- N. 2 regolazioni velocità ventola
- N. 4 cicli di cottura
- Regolazione espulsione vapore
- Sonda al cuore
- **Solo per modelli "DCRL":** Sistema lavaggio automatico

Die COMPACT Backöfen mit ihrem schlanken Design und ihrer kompakten Größe vereinen die hohe Leistung eines Kombidämpfer mit einem äußerst praktischen und effektiven platzsparenden Design. Damit sind sie die perfekte Lösung für große und kleine Küchen, Hotels, Kantinen, Feinkostläden und Tankstellen.

Mit einer Breite von nur 530 mm lassen sich die COMPACT Backöfen auch auf engstem Raum problemlos installieren. Sie können auch übereinandergesetzt werden und eignen sich daher hervorragend als Zweitbackofen, wenn Sie die Funktionalität, Garzeit und Vielseitigkeit verbessern möchten.

EIGENSCHAFTEN

- **Digitale Steuerung 99 Programme**
- Bidirektionaler reversibler Ventilator
- Digitale Steuerung der Wassereinspritzung
- Einstellung der automatische Vorerhitzung
- Nr. 2 Gebläsegeschwindigkeitseinstellungen
- Nr. 4 Garzyklen
- Regelung des Dampfstoßes
- Herzsonde
- **Nur für Modelle 'DCRL':** Automatisches Spülsystem

€cad.



G10DRL - G10DCRL

- Dimensioni (W x D x H) / Abmessungen (B x T x H): 530 x 939 x 939 mm
- Capacità teglie / Fassungsvermögen der Formen 10 x GN 1/1
- Dimensioni Imballo / Verpackungs-Abmessungen: 600 x 1008 x 1017 mm
- Peso netto - lordo / Netto-/Bruttogewicht: 89 - 102 kg
- Alimentazione / Speisung: 14 KW - 50 Hz
- Voltaggio / Spannungsversorgung: 400V 3N
- Temperatura Max / Maximale Temperatur: 260 °C
- Tipo di cottura / Gar-Typ: **combi steam**

GASTRONOMIA / GASTRONOMIE 10 x GN 1/1

- **G10DRL**
- **G10DCRL** (con sistema di lavaggio / mit Spülsystem)

9.100,00
10.000,00

ACCESSORI / ZUBEHÖR

- **TCV:** Piedistallo / Sockel
- **TCVS:** Piedistallo / Sockel
- **R60B:** Ruote piedistallo / Sockel-Räder
- **SMK02:** Affumicatore / Räucherei

910,00
1.370,00
300,00
920,00

* Lista completa accessori a pagina 224
Vollständige Liste des Zubehörs auf Seite 224



G06DRL - G06DCRL

- Dimensioni (W x D x H) / Abmessungen (B x T x H): 530 x 939 x 755 mm
- Capacità teglie / Fassungsvermögen der Formen 6 x GN 1/1
- Dimensioni Imballo / Verpackungs-Abmessungen: 600 x 1008 x 1017 mm
- Peso netto - lordo / Netto-/Bruttogewicht: 69 - 83 kg
- Alimentazione / Speisung: 7 KW - 50 Hz
- Voltaggio / Spannungsversorgung: 400V 3N
- Temperatura Max / Maximale Temperatur: 260 °C
- Tipo di cottura / Gar-Typ: **combi steam**

GASTRONOMIA / GASTRONOMIE 6 x GN 1/1

- **G06DRL**
- **G06DCRL** (con sistema di lavaggio / mit Spülsystem)

7.300,00
8.200,00

ACCESSORI / ZUBEHÖR

- **TCV:** Piedistallo / Sockel
- **TCVS:** Piedistallo / Sockel
- **R60B:** Ruote piedistallo / Sockel-Räder
- **SMK02:** Affumicatore / Räucherei

910,00
1.370,00
300,00
920,00

* Lista completa accessori a pagina 224
Vollständige Liste des Zubehörs auf Seite 224



G063DRL - G063DCRL

- Dimensioni (W x D x H) / Abmessungen (B x T x H): 530 x 764 x 755 mm
- Capacità teglie / Fassungsvermögen der Formen 6 x GN 2/3
- Dimensioni Imballo / Verpackungs-Abmessungen: 600 x 1008 x 1017 mm
- Peso netto - lordo / Netto-/Bruttogewicht: 59 - 72 kg
- Alimentazione / Speisung: 5,3 KW - 50 Hz
- Voltaggio / Spannungsversorgung: 400V 3N
- Temperatura Max / Maximale Temperatur: 260 °C
- Tipo di cottura / Gar-Typ: **combi steam**

GASTRONOMIA / GASTRONOMIE 6 x GN 2/3

- **G063DRL**
- **G063DCRL** (con sistema di lavaggio / mit Spülsystem)

6.650,00
7.550,00

ACCESSORI / ZUBEHÖR

- **TCV:** Piedistallo / Sockel
- **TCVS:** Piedistallo / Sockel
- **R60B:** Ruote piedistallo / Sockel-Räder
- **SMK02:** Affumicatore / Räucherei

910,00
1.370,00
300,00
920,00

* Lista completa accessori a pagina 224
Vollständige Liste des Zubehörs auf Seite 224

PER GASTRONOMIA e PANETTERIA/PASTICCERIA FÜR GASTRONOMIE und BÄCKEREI/KONDI TOREI



Snelli nel design e compatti nelle dimensioni, i forni COMPACT **uniscono le elevate prestazioni di un forno combinato ad un design salvaspazio estremamente pratico ed efficace.** Questo li rende la soluzione perfetta per cucine grandi e piccole, hotel, mense, gastronomie e stazioni di servizio.

Grazie ad una larghezza di soli 530 mm, i forni COMPACT sono facili da installare anche negli spazi più ristretti.

Possono anche essere impilati, il che significa che sono **ottimi secondi forni** se hai bisogno di un modo intelligente per migliorare funzionalità, tempi di cottura e versatilità.

CARATTERISTICHE

- **Controllo manuale facile, rapido e pratico**
- N. 1 regolazione velocità ventola
- Ventilatore reversibile bidirezionale
- Regolazione elettronica iniezione acqua
- Timer meccanico 0-120'

Die COMPACT Backöfen mit ihrem schlanken Design und ihrer kompakten Größe vereinen die hohe Leistung eines Kombidämpfer mit einem äußerst praktischen und effektiven platzsparenden Design. Damit sind sie die perfekte Lösung für große und kleine Küchen, Hotels, Kantinen, Feinkostläden und Tankstellen.

Mit einer Breite von nur 530 mm lassen sich die COMPACT Backöfen auch auf engstem Raum problemlos installieren. Sie können auch übereinandergesetzt werden und eignen sich daher hervorragend als Zweitbackofen, wenn Sie die Funktionalität, Garzeit und Vielseitigkeit verbessern möchten.

EIGENSCHAFTEN

- **Einfache, schnelle und praktische manuelle Steuerung**
- Nr. 1 Gebläsegeschwindigkeitseinstellung
- Bidirektionaler reversibler Ventilator
- Elektronische Steuerung der Wassereinspritzung
- Mechanische Zeitschaltuhr 0-120'

€cad.



G10MRL

- Dimensioni (W x D x H) / Abmessungen (B x T x H): 530 x 939 x 939 mm
- Capacità teglie / Fassungsvermögen der Formen 10 x GN 1/1
- Dimensioni Imballo / Verpackungs-Abmessungen: 600 x 1008 x 1017 mm
- Peso netto - lordo / Netto-/Bruttogewicht: 89 - 102 kg
- Alimentazione / Speisung: 14 KW - 50 Hz
- Voltaggio / Spannungsversorgung: 400V 3N
- Temperatura Max / Maximale Temperatur: 260 °C
- Tipo di cottura / Gar-Typ: **combi steam**

GASTRONOMIA / GASTRONOMIE 10 x GN 1/1

- **G10MRL**

7.950,00

ACCESSORI / ZUBEHÖR

- **TCV:** Piedistallo / Sockel
- **TCVS:** Piedistallo / Sockel
- **R60B:** Ruote piedistallo / Sockel-Räder
- **SMK02:** Affumicatore / Räucherei

910,00
1.370,00
300,00
920,00

* Lista completa accessori a pagina 224
Vollständige Liste des Zubehörs auf Seite 224



G06MRL

- Dimensioni (W x D x H) / Abmessungen (B x T x H): 530 x 939 x 755 mm
- Capacità teglie / Fassungsvermögen der Formen 6 x GN 1/1
- Dimensioni Imballo / Verpackungs-Abmessungen: 600 x 1008 x 1017 mm
- Peso netto - lordo / Netto-/Bruttogewicht: 69 - 83 kg
- Alimentazione / Speisung: 7 KW - 50 Hz
- Voltaggio / Spannungsversorgung: 400V 3N
- Temperatura Max / Maximale Temperatur: 260 °C
- Tipo di cottura / Gar-Typ: **combi steam**

GASTRONOMIA / GASTRONOMIE 6 x GN 1/1

- **G06MRL**

6.250,00

ACCESSORI / ZUBEHÖR

- **TCV:** Piedistallo / Sockel
- **TCVS:** Piedistallo / Sockel
- **R60B:** Ruote piedistallo / Sockel-Räder
- **SMK02:** Affumicatore / Räucherei

910,00
1.370,00
300,00
920,00

* Lista completa accessori a pagina 224
Vollständige Liste des Zubehörs auf Seite 224



G063MRL

- Dimensioni (W x D x H) / Abmessungen (B x T x H): 530 x 764 x 755 mm
- Capacità teglie / Fassungsvermögen der Formen 6 x GN 2/3
- Dimensioni Imballo / Verpackungs-Abmessungen: 600 x 1008 x 1017 mm
- Peso netto - lordo / Netto-/Bruttogewicht: 59 - 72 kg
- Alimentazione / Speisung: 5,3 KW - 50 Hz
- Voltaggio / Spannungsversorgung: 400V 3N
- Temperatura Max / Maximale Temperatur: 260 °C
- Tipo di cottura / Gar-Typ: **combi steam**

GASTRONOMIA / GASTRONOMIE 6 x GN 2/3

- **G063MRL**

5.700,00

ACCESSORI / ZUBEHÖR

- **TCV:** Piedistallo / Sockel
- **TCVS:** Piedistallo / Sockel
- **R60B:** Ruote piedistallo / Sockel-Räder
- **SMK02:** Affumicatore / Räucherei

910,00
1.370,00
300,00
920,00

* Lista completa accessori a pagina 224
Vollständige Liste des Zubehörs auf Seite 224

PER GASTRONOMIA e PANETTERIA/PASTICCERIA FÜR GASTRONOMIE und BÄCKEREI/KONDITIONE



Connubio perfetto tra design essenziale, efficienza e versatilità, la gamma ENTRY di forni a convezione a controllo digitale è ideale per lavorazioni e ricette semplici e veloci. **Forni a convezione progettati per ottenere una doratura uniforme e croccantezza di pane surgelato, cuocere croissant e pasticceria delicata. Ideale per minimarket, bar, snack bar, hotel e stadi sportivi dove le dimensioni compatte del forno ottimizzano lo spazio di lavoro, garantendo un'elevata produttività con cotture veloci, uniformi e perfette.**

CARATTERISTICHE

- **Controllo digitale 99 programmi**
- Sistema di ventilazione bidirezionale reversibile
- Regolazione digitale iniezione acqua
- Impostazione preriscaldamento automatico
- Tubo di scarico in camera di cottura
- N. 4 cicli di cottura per ogni programma

Die digital gesteuerten Heißluftöfen der Palette ENTRY sind eine perfekte Kombination aus zeitlosem Design, Effizienz und Vielseitigkeit und eignen sich für die schnelle und einfache Zubereitung von Speisen und Rezepten. **Umluftöfen für gleichmäßige Bräunung und Knusprigkeit von gefrorenem Brot, zum Backen von Croissants und feinem Gebäck. Ideal für kleine Einkaufsläden, Snackbars, Hotels und Sportstadien, wo die kompakten Abmessungen des Ofens den Arbeitsbereich optimieren und eine hohe Produktivität mit schnellem, gleichmäßigem und perfektem Garen gewährleisten.**

EIGENSCHAFTEN

- **Digitale Steuerung 99 Programme**
- Umkehrbares Zwei-Wege-Lüftungssystem
- Digitale Regelung der Wassereinspritzung
- Einstellung der automatische Vorerhitzung
- Auslassrohr in der Garkammer
- Nr. 4 Garzyklen pro Programm

€cad.

T04DI.200



- Dimensioni (W x D x H) / Abmessungen (B x T x H): 750 x 673 x 553 mm
- Capacità teglie / Fassungsvermögen der Formen 4 x (600x400)- GN 1/1
- Dimensioni Imballo / Verpackungs-Abmessungen: 760 x 760 x 704 mm
- Peso netto - lordo / Netto-/Bruttogewicht: 45 – 50 kg
- Alimentazione / Speisung: 6,7 KW – 50 Hz
- Voltaggio / Spannungsversorgung: 400V 3N
- Temperatura Max / Maximale Temperatur: 260 °C
- Tipo di cottura / Gar-Typ: **convection**

GASTRONOMIA E PASTICCERIA
GASTRONOMIE UND KONDITIONE 4 x (600x400)-GN 1/1

• T04DI.200

2.950,00

ACCESSORI / ZUBEHÖR

- CA8008DH: Cella di lievitazione / Aufgehzele
- T8: Piedistallo / Sockel
- T8S: Piedistallo / Sockel
- R60B: Ruote piedistallo / Sockel-Räder

2.650,00

800,00

1.250,00

300,00

* Lista completa accessori a pagina 224
Vollständige Liste des Zubehörs auf Seite 224

T043DI.EV



- Dimensioni (W x D x H) / Abmessungen (B x T x H): 560 x 603 x 530 mm
- Capacità teglie / Fassungsvermögen der Formen 4 x (450x340)
- Dimensioni Imballo / Verpackungs-Abmessungen: 600 x 700 x 560 mm
- Peso netto - lordo / Netto-/Bruttogewicht: 33 – 41 kg
- Alimentazione / Speisung: 3,2 KW – 50 Hz
- Voltaggio / Spannungsversorgung: 400V 3N
- Temperatura Max / Maximale Temperatur: 260 °C
- Tipo di cottura / Gar-Typ: **convection**

GASTRONOMIA E PASTICCERIA
GASTRONOMIE UND KONDITIONE 4 x (450x340)

• T043DI.EV

2.080,00

ACCESSORI / ZUBEHÖR

- CA6008DH: Cella di lievitazione / Aufgehzele
- CA6008M0: Cella di lievitazione / Aufgehzele
- T6: Piedistallo / Sockel
- T6S: Piedistallo / Sockel
- R60B: Ruote piedistallo / Sockel-Räder

2.300,00

1.450,00

750,00

1.200,00

300,00

* Lista completa accessori a pagina 224
Vollständige Liste des Zubehörs auf Seite 224

PER GASTRONOMIA e PANETTERIA/PASTICCERIA FÜR GASTRONOMIE und BÄCKEREI/KONDITIONE



Connubio perfetto tra design essenziale, efficienza e versatilità, la gamma ENTRY di forni a convezione a controllo meccanico è ideale per lavorazioni e ricette semplici e veloci. **Forni a convezione progettati per ottenere una doratura uniforme e croccantezza di pane surgelato, cuocere croissant e pasticceria delicata. Ideale per minimarket, bar, snack bar, hotel e stadi sportivi dove le dimensioni compatte del forno ottimizzano lo spazio di lavoro, garantendo un'elevata produttività con cotture veloci, uniformi e perfette.**

CARATTERISTICHE

- **Controllo manuale facile, rapido e pratico**
- N. 1 regolazione velocità ventola
- Regolazione elettronica iniezione acqua
- Timer meccanico 0-120'
- Solo per T04MI.200: Ventilatore reversibile bidirezionale

Die mechanisch gesteuerten Heißluftöfen der Palette ENTRY sind eine perfekte Kombination aus zeitlosem Design, Effizienz und Vielseitigkeit und eignen sich ideal für die schnelle und einfache Zubereitung von Speisen und Rezepten. Heißluftöfen für gleichmäßige Bräunung und Knusprigkeit von gefrorenem Brot, zum Backen von Croissants und feinem Gebäck. Ideal für kleine Einkaufsläden, Snackbars, Hotels und Sportstadien, wo die kompakten Abmessungen des Ofens den Arbeitsbereich optimieren und eine hohe Produktivität mit schnellem, gleichmäßigem und perfektem Garen gewährleisten.

EIGENSCHAFTEN

- **Einfache, schnelle und praktische manuelle Steuerung**
- Nr. 1 Gebläsegeschwindigkeitseinstellung
- Elektronische Steuerung der Wassereinspritzung
- Mechanische Zeitschaltuhr 0-120'
- Nur für T04MI.200: Bidirektionaler reversibler Ventilator

T04MI.200



- Dimensioni (W x D x H) / Abmessungen (B x T x H): 750 x 673 x 553 mm
- Capacità teglie / Fassungsvermögen der Formen 4 x (600x400)-GN 1/1
- Dimensioni Imballo / Verpackungs-Abmessungen: 760 x 760 x 704 mm
- Peso netto - lordo / Netto-/Bruttogewicht: 45 - 50 kg
- Alimentazione / Speisung: 6,7 KW - 50 Hz
- Voltaggio / Spannungsversorgung: 400V 3N
- Temperatura Max / Maximale Temperatur: 280 °C
- Tipo di cottura / Gar-Typ: **convection**

GASTRONOMIA E PASTICCERIA GASTRONOMIE UND KONDITIONE 4 x (600x400)-GN 1/1

- **T04MI.200** **2.550,00**
- ACCESSORI / ZUBEHÖR**
- **CA8008MO:** Cella di lievitazione / Aufgehzele **1.800,00**
- **T8:** Piedistallo / Sockel **800,00**
- **T8S:** Piedistallo / Sockel **1.250,00**
- **R60B:** Ruote piedistallo / Sockel-Räder **300,00**

* Lista completa accessori a pagina 224
Vollständige Liste des Zubehörs auf Seite 224

T04M



- Dimensioni (W x D x H) / Abmessungen (B x T x H): 750 x 645 x 553 mm
- Capacità teglie / Fassungsvermögen der Formen 4 x (600x400) - GN 1/1
- Dimensioni Imballo / Verpackungs-Abmessungen: 760 x 760 x 704 mm
- Peso netto - lordo / Netto-/Bruttogewicht: 45 - 50 kg
- Alimentazione / Speisung: 3,3 KW - 50 Hz
- Voltaggio / Spannungsversorgung: 400V 3N
- Temperatura Max / Maximale Temperatur: 280 °C
- Tipo di cottura / Gar-Typ: **convection**

GASTRONOMIA E PASTICCERIA GASTRONOMIE UND KONDITIONE 4 x (600x400)-GN 1/1

- **T04M** **1.950,00**
- ACCESSORI / ZUBEHÖR**
- **CA8008MO:** Cella di lievitazione / Aufgehzele **1.800,00**
- **T8:** Piedistallo / Sockel **800,00**
- **T8S:** Piedistallo / Sockel **1.250,00**
- **R60B:** Ruote piedistallo / Sockel-Räder **300,00**

* Lista completa accessori a pagina 224
Vollständige Liste des Zubehörs auf Seite 224

T043M - T043MH



- Dimensioni (W x D x H) / Abmessungen (B x T x H): 560 x 645 x 530 mm
- Capacità teglie / Fassungsvermögen der Formen 4 x (600x400)-GN 1/1
- Dimensioni Imballo / Verpackungs-Abmessungen: 760 x 760 x 704 mm
- Peso netto - lordo / Netto-/Bruttogewicht: 45 - 50 kg
- Alimentazione / Speisung: 6,7 KW - 50 Hz
- Voltaggio / Spannungsversorgung: 400V 3N
- Temperatura Max / Maximale Temperatur: 260 °C
- Tipo di cottura / Gar-Typ: **convection**

GASTRONOMIA E PASTICCERIA GASTRONOMIE UND KONDITIONE 4 x (450x340)

- **T043M** **1.250,00**
- **T043MH** Con umidificatore / Luftbefeuchter **1.350,00**
- ACCESSORI / ZUBEHÖR**
- **CA6008DH:** Cella di lievitazione / Aufgehzele **2.300,00**
- **CA6008MO:** Cella di lievitazione / Aufgehzele **1.450,00**
- **T6:** Piedistallo / Sockel **750,00**
- **T6S:** Piedistallo / Sockel **1.200,00**
- **R60B:** Ruote piedistallo / Sockel-Räder **300,00**

* Lista completa accessori a pagina 224
Vollständige Liste des Zubehörs auf Seite 224

€/cad.

ÖFFEN UND KOCHEN

LIEVITATORI GÄRZELLEN / GÄRSCHRÄNKE



CA8008DH



CA6008DH

ÖFFEN UND KOCHEN

MODELL		CA8008M0	CA8008DH	CA6008M0	CA6008DH	CA7912MH
ALLGEMEINE MERKMALE						
Maße (BxTxH)	mm	800 x 688 x 866	800 x 688 x 866	600 x 678 x 876	600 x 678 x 876	792 x 893 x 706
Anzahl Einschübe		8 600x400 - GN 1/1	8 600x400 - GN 1/1	8 460x330	8 460x330	12 600x400 - GN 1/1
Innenmaße (Kammer)	mm	705 x 611 x 782	705 x 611 x 782	505 x 611 x 783	505 x 611 x 783	702 x 825 x 621
Verpackungsabmessungen	mm	650 x 730 x 992	650 x 730 x 992	650 x 730 x 992	650 x 730 x 992	850 x 940 x 832
Nettogewicht Bruttogewicht	kg	36 - 50	36 - 50	28 - 40	28 - 40	48 - 62
Leistung	kW	2,6 / 50 Hz	2,6 / 50 Hz	1,2 / 50 Hz	1,2 / 50 Hz	2,6 / 50 Hz
Netzspannung	Volt	230V 1N ~ A= 10,5	230V 1N ~ A= 10,5	230V 1N ~ A= 5,3	230V 1N ~ A= 5,3	230V 1N ~ A= 10,5
Max. Temperatur	°C	60	60	60	60	60
Programme		MECHANIC	DIGITAL	MECHANIC	DIGITAL	MECHANIC
Geeignet für		G04DV.6BU G04DBU T04DI.200 T04MI.200 T04MIS.200 T04M	G04DV.6BU G04DBU T04DI.200 T04MI.200 T04MIS.200 T04M	T043DI.EV T043M T043MH	T043DI.EV T043M T043MH	G10TCSG G06TCSG G04TCSG
€		1.800,00	2.650,00	1.450,00	2.300,00	2.600,00



CA8008M0



CA6008M0

CA7912DH	CA9308M0	CA9308DH	CA9312M0	CA9312DH	MODELL
					ALLGEMEINE MERKMALE
792 x 893 x 706	935 x 813 x 867	935 x 813 x 867	935 x 903 x 706	935 x 903 x 706	mm Maße (BxTxH)
12 600x400 - GN 1/1	8 600x400 - GN 1/1	8 600x400 - GN 1/1	12 600x400 - GN 1/1	12 600x400 - GN 1/1	Anzahl Einschübe
702 x 825 x 621	817 x 736 x 782	817 x 736 x 782	817 x 826 x 621	817 x 826 x 621	mm Innenmaße (Kammer)
850 x 940 x 832	975 x 840 x 993	975 x 840 x 993	975 x 945 x 832	975 x 945 x 832	mm Verpackungsabmessungen
48 - 62	48 - 63	48 - 63	50 - 65	50 - 65	kg Nettogewicht Bruttogewicht
2,6 / 50 Hz	2,6 / 50 Hz	2,6 / 50 Hz	2,6 / 50 Hz	2,6 / 50 Hz	kW Leistung
230V 1N ~ A= 10,5	230V 1N ~ A= 10,5	230V 1N ~ A= 10,5	230V 1N ~ A= 10,5	230V 1N ~ A= 10,5	Volt Netzspannung
60	60	60	60	60	°C Max. Temperatur
DIGITAL	MECHANIC	DIGITAL	MECHANIC	DIGITAL	Programme
G10TCSG G06TCSG G04TCSG	L04 L06 L10 G05 G07 G12	L04 L06 L10 G05 G07 G12	L04 L06 L10 G05 G07 G12	L04 L06 L10 G05 G07 G12	Geeignet für
3.250,00	2.200,00	3.050,00	2.200,00	3.300,00	€

ÖFFEN UND KOCHEN

CAPPA ABZUGSHAUBE



GH8



GH10TCW



GH20

MODELLO		GH10TCW	GH10SQ	GH20	GH10RW	GH8
ALLGEMEINE MERKMALE						
Maße (BxTxH)	mm	792 x 997 x 317	937 x 871 x 317	1051 x 991 x 317	530 x 893 x 320	800 x 901 x 317
Leistung	kW	0,3 / 50 Hz	0,3 / 50 Hz	0,3 / 50 Hz	0,3 / 50 Hz	0,3 / 50 Hz
Netzspannung	Volt	230V 1N ~ A= 1,3	230V 1N ~ A= 1,3	230V 1N ~ A= 1,3	230V 1N ~ A= 1,3	230V 1N ~ A= 1,3
Geschwindigkeit		2	2	2	2	2
Geeignet für		G10TCSG G06TCSG G04TCSG GS10CG GS12CG GS06CG GS07CG GS04CG GS05CG	L04 L06 L10 G05 G07 G12	G16TCSG G20TCSM	G06DRL G06DCRL, G06MRL G10DRL G10DCRL G10MRL G063DRL G063DCRL G063MRL	G04DV.6BU G04DBU
€		3.250,00	2.950,00	3.650,00	2.850,00	2.750,00

ÖFFEN UND KOCHEN

ACCESSORI PER FORNI A CONVEZIONE **Gastronomia** ZUBEHÖR FÜR HEISLUFTÖFEN für **Gastronomie**

- | | | | |
|---|--|--|--|
| <p>GP31
Acciaio cromato
Chromstahl
300,00 €</p> | | | <p>GP37
Piastra rigata
Grillplatte, gerillt
GN 1/1
330,00 €</p> |
| <p>GG33
Griglia in acciaio inox
Gitterrost in Edelstahl
GN 1/1
65,00 €</p> | | | <p>GP38
Piastra liscia
Grillplatte, glatt
GN 1/1
350,00 €</p> |
| <p>GP40
Teglia in acciaio inox
Edelstahlblech
GN 1/1 - 530x325x20 mm
80,00 €</p> | | | <p>GG55
Acciaio inox
Edelstahl
GN 2/3 - 354x325 mm
55,00 €</p> |
| <p>GP42
Teglia in acciaio inox
Edelstahlblech
GN 1/1 - 530x325x40 mm
90,00 €</p> | | | <p>GP50
Teglia in acciaio inox
Edelstahlblech
GN 2/3 - 354x325x20 mm
60,00 €</p> |
| <p>GP51
Teglia in acciaio inox
Edelstahlblech
GN 2/3 - 354x325x40 mm
75,00 €</p> | | | <p>GP44
Teglia in acciaio inox
Edelstahlblech
GN 1/1 - 530x325x65 mm
95,00 €</p> |
| <p>GP52
Teglia in acciaio inox forata
Edelstahlblech gelocht
GN 2/3 - 354x325x40 mm
80,00 €</p> | | | <p>GP53
Teglia in acciaio inox
Edelstahlblech
GN 2/3 - 354x325x65 mm
80,00 €</p> |
| <p>GP43
Teglia in acciaio inox forata
Edelstahlblech gelocht
GN 1/1 - 530x325x40 mm
95,00 €</p> | | | <p>GP54
Teglia in acciaio inox forata
Edelstahlblech gelocht
GN 2/3 - 354x325x65 mm
85,00 €</p> |
| | | | <p>GP45
Teglia in acciaio inox forata
Edelstahlblech gelocht
GN 1/1 - 530x325x65 mm
110,00 €</p> |

OFFEN UND KOCHEN

ACCESSORI PER FORNI A CONVEZIONE Panetteria e pasticceria ZUBEHÖR FÜR HEISLUFTÖFEN Bäckerei und Konditorei

PG14

Acciaio cromato
Chromstahl
450x340 mm
40,00 €



GP45

Teglia in acciaio inox forato
Edelstahlblech gelocht
H: 65 GN 1/1
110,00 €



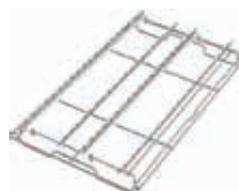
PT31

Teglia in alluminio
Aluminiumblech
450x340 mm
50,00 €



GP58

Teglia per spiedini
Blech für Spießchen
GN 1/1
220,00 €



PT12

Teglia in alluminio forato
Aluminiumblech gelocht
600x400 mm
80,00 €



GP65

Teglia teflonata per 8 polli
Teflonbeschichtetes Blech
für 8 Hähnchen
GN 1/1
300,00 €



PT10

Teglia in alluminio forato
Aluminiumblech gelocht
600x400 mm
100,00 €



GP67

Teglia teflonata per costine
Teflonbeschichtetes Blech
für Sparerips
GN 1/1
325,00 €



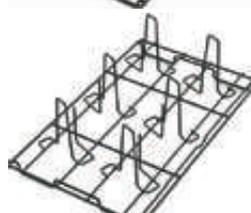
PG10

Acciaio cromato
Chromstahl
600x400 mm
50,00 €



GP66

Teglia teflonata per 6 polli
Teflonbeschichtetes Blech
für 6 Hähnchen
GN 1/1
280,00 €



PT33

Teglia in alluminio forato
Aluminiumblech gelocht
450x340 mm
65,00 €



GP24

Teglia multiuso in granito
Allzweckblech
aus Granit-Emaille
H: 40
220,00 €



PT13

Teglia in alluminio
Aluminiumblech
600x400 mm
80,00 €



GP35

Teglia uova
Blech für Eier
GN 1/1
310,00 €



GP36

Teglia alluminio antiaderente
Aluminiumblech,
antihafbeschichtet
GN 1/1
420,00 €



ACCESSORI PER FORNI A CONVEZIONE ZUBEHÖR FÜR HEISLUFTÖFEN

Art.	Descrizione Beschreibung	Dimensioni Außenmaße	Peso Gewicht	Prezzo Preis
T12	Piedistallo per L10 - G12 Untergestell für L10 - G12	920x620x700 mm	10 Kg	750,00 €
T12S	Piedistallo per L10 - G12 con portateglie Untergestell für L10 - G12 mit Backblechhalter	920x620x700 mm	15 Kg	1.300,00 €
T9	Piedistallo per L06 - L04 - G07 - G05 Untergestell für L06 - L04 - G07 - G05	920x620x800 mm	10 Kg	800,00 €
T9S	Piedistallo per L06 - L04 - G07 - G05 con portateglie Untergestell für L06 - L04 - G07 - G05 mit Backblechhalter	920x620x800 mm	15 Kg	1.300,00 €
T8	Piedistallo per T04 Untergestell für T04 - BU	792x570x800 mm	10 Kg	800,00 €
T8S	Piedistallo per T04 T04 con portateglie Untergestell für T04 - BU mit Backblechhalter	792x570x800 mm	13 Kg	1.250,00 €
T6	Piedistallo per T043 Untergestell für T043	700x600x800 mm	9 Kg	750,00 €
T6S	Piedistallo per T043 con portateglie Untergestell für T043 mit Backblechhalter	700x600x800 mm	14 Kg	1.200,00 €
TCV	Piedistallo per RL Untergestell für RL	592x530x800 mm	10 Kg	910,00 €
TCVS	Piedistallo per RL con portateglie Untergestell für RL mit Backblechhalter	592x530x800 mm	12,5 Kg	1.370,00 €
SMK02	Affumicatore Räucherofen			920,00 €
CP1	Sonda al cuore Kerntemperaturfühler			290,00 €
R60B	2 ruote senza freno + 2 ruote con freno 2 Räder ohne Bremse + 2 Räder mit Bremse			300,00 €
TA7984H80SK	Base raccolta grassi Basis mit Fettsammlung			2.200,00 €



pedistallo
Untergestell



pedistallo con porta teglie
Untergestell mit Backblechhalter



affumicatore
Räucherofen



ruote senza freno per tutti i modelli
Räder ohne Bremse für alle Modelle



ruote con freno per tutti i modelli
Räder mit Bremse für alle Modelle



sonda al cuore
Kerntemperaturfühler

FRIGGITRICI ELETTRICHE ELEKTRO-FRITTEUSEN



Completamente in acciaio inox. Vaschetta olio a spigoli arrotondati, estraibile per una facile pulizia. Termostato -interruttore scala 0°-190°, con spia luminosa. Zona fredda di decantazione. Cestello in rete d'acciaio, con gancio per lo sgocciolamento. Resistenze corazzate. Testata sollevabile. Nei modelli a due vasche, possibilità di funzionamento indipendente per ciascuna vasca.

Vollständig aus Edelstahl. Ölbecken mit abgerundeten Ecken, für leichte Reinigung herausnehmbar. Thermostat-Schalter, Bereich 0-190 °C, mit Kontrollleuchte. Kaltzone zum Absetzen. Korb aus Edelstahldraht mit Abtropfgriff. Ummantelte Heizkörper. Aufklappbarer Kopfteil. Bei den Modellen mit 2 Becken kann jedes Becken unabhängig vom anderen betrieben werden.

Modello Modell	Dimensioni LxPxH Außenmaße BxTxH	Peso Gewicht	Alimentazione Leistung	Prezzo Preis
FT4	185 x 430 x 310 mm	5,0 Kg	230V / 2,00 kW	330,00 €
FT44	375 x 430 x 310 mm	8,4 Kg	230V / 2 x 2,00 kW	520,00 €

Completamente in acciaio inox. Vaschetta olio a spigoli arrotondati, estraibile per una facile pulizia. Termostato -interruttore scala 0°-190°, con spia luminosa. Zona fredda di decantazione. Cestello in rete d'acciaio, con gancio per lo sgocciolamento. Resistenze corazzate. Testata sollevabile. Nei modelli a due vasche, possibilità di funzionamento indipendente per ciascuna vasca.

FT8: 1 x 7,8 lt. max. - FT88: 2 x 7,8 lt. max.

Vollständig aus Edelstahl. Ölwanne mit abgerundeten Ecken, für leichte Reinigung herausnehmbar. Thermostat-Schalter, Bereich 0-190 °C, mit Kontrollleuchte. Kaltzone zum Absetzen. Korb aus Edelstahldraht mit Abtropfgriff. Ummantelte Heizkörper. Aufklappbarer Kopfteil. Bei den Modellen mit 2 Wannen kann jede Wanne unabhängig von der anderen betrieben werden. FT8: 1 x 7,8 l max. - FT88: 2 x 7,8 l max.



Modello Modell	Dimensioni LxPxH Außenmaße BxTxH	Peso Gewicht	Alimentazione Leistung	Prezzo Preis
FT8	275 x 430 x 310 mm	7,4 Kg	230V / 3,25 kW	340,00 €
FT88	550 x 430 x 310 mm	14,0 Kg	230V / 2 x 3,25 kW	590,00 €

I modelli 9V E 99V hanno il rubinetto di serie. Inoltre, le friggitorie V possono essere anche a 400V trifase. FT9V: 1 x 8,5 lt. max. - FT99V: 2 x 8,5 lt. max.

Die Modelle 9V und 99V sind serienmäßig mit einem Ablasshahn ausgerüstet. Außerdem gibt es die Fritteusen V auch in 400 V Dreiphasen-Ausführung. FT9V: 1 x 8,5 l max. - FT99V: 2 x 8,5 l max.



Modello Modell	Dimensioni LxPxH Außenmaße BxTxH	Peso Gewicht	Alimentazione Leistung	Prezzo Preis
FT9V	275 x 515 x 350 mm	8,0 Kg	230V / 3,25 kW	480,00 €
FT99V	540 x 515 x 350 mm	15,0 Kg	230V / 2 x 3,25 kW	850,00 €
FT9V/400	275 x 515 x 350 mm	9,2 Kg	400V / 3,75 kW	690,00 €
FT99V/400	540 x 515 x 350 mm	16,5 Kg	400V / 2 x 3,75 kW	1.290,00 €

Le friggitrici FRF sono interamente in acciaio inox, con termostato di sicurezza, interruttore ON/OFF e spia di controllo. Con rubinetto. Prodotto Made-in-Italy.

Risponde alle normative UE vigenti. Friggitrice elettrica professionale con vasca imbutita in acciaio inox. Disponibile nella versione da tavolo per il modello da Litri 12 e Litri 12+12.

Die Fritteusen FRF sind komplett aus Edelstahl, mit Sicherheitsthermostat, Ein-/Aus-Schalter und Kontrollleuchte.

Mit Ablasshahn. Ein Produkt 100 % Made-in-Italy.

Entspricht den geltenden EU-Normen.

Professionelle Elektro-Fritteuse mit tiefgezogenem Becken aus Edelstahl. Verfügbar als Tischgerät in den Ausführungen für 12 und 12+12 Liter.



Modello Modell	Litri Liter	Alimentazione Leistung	Dimensioni LxPxH Außenmaße - BxTxH	Dimensioni cesto Korbmaße	Dimensioni vasca Beckenmaße	Prezzo Preis
FRF112	12	400V 3N / 9 kW	400x700x320mm	1x 210x280x120mm	1x 240x360x240mm	1.380,00 €
FRF212	12 + 12	400V/3N / 9+9 kW	800x700x320mm	2x 210x280x120mm	2x 240x360x240mm	2.450,00 €

Disponibile nella versione completa di piedistallo nei modelli 12 e 12+12 litri

Verfügbar in kompletter Ausführung mit Untergestell in den Ausführungen 12 und 12+12 Liter



Modello Modell	Litri Liter	Alimentazione Leistung	Dimensioni LxPxH Außenmaße - BxTxH	Dimensioni cesto Korbmaße	Dimensioni vasca Beckenmaße	Prezzo Preis
FRF112C	12	400V 3N / 9 kW	400x700x850mm	1x 210x280x120mm	1x 240x360x240mm	1.710,00 €
FRF212C	12 + 12	400V/3N / 9+9 kW	800x700x850mm	2x 210x280x120mm	2x 240x360x240mm	3.040,00 €

FRIGGITRICE - GRIGLIA A PIETRA LAVICA FRITTEUSE - LAVASTEINGRILL



La friggitrice FT18B è interamente in acciaio inox, con termostato di sicurezza, interruttore ON/OFF e spia di controllo.

La presenza di una zona fredda sotto le resistenze in acciaio evita che i residui in fondo alla vasca brucino, risparmiando così un frequente ricambio di olio. Con rubinetto. Prodotto Made-in-Italy. Risponde alle normative UE vigenti. FT18B: 1 x 18 litri max. di capacità.

DIE FRITTEUSE „FT18B“ ist komplett aus Edelstahl AISI- 304 (18/10) gefertigt, das maximale Volumen beträgt 18L.

Der Ablaufhahn, ein Sicherheitsthermostat, der Ein- und Ausschalter sowie eine Temperatur- Kontrollleuchte gehören zu den Hauptmerkmalen des Gerätes. Der Kaltbereich unter den Stahl- Heizkörpern verhindert das Anbrennen von Rückständen die sich am Boden der Wanne befinden können, dies spart häufiges Wechseln des Frittierfettes. „Made in Italy“, entspricht den aktuellen EG-Vorschriften.

Modello Modell	Litri Liter	Dimensioni LxPxH Außenmaße BxTxH	Dimensioni cesto Korbmaße	Alimentazione Netzanschluss	Prezzo Preis
FT18B	18	600 x 620 x 500mm	1x 460 x 320 x 120mm	400V 3N / 9 kW	1.880,00 €



GRIGLIA A PIETRA LAVICA GS

La griglia a pietra lavica GS è completamente in acciaio inox. Grazie alla pendenza della griglia, si creano due zone di calore.

Adatta sia per gas metano che per GPL. Predisposta per gas metano.

Fiamma regolabile. Ugelli per GPL inclusi.

LAVASTEINGRILL GS

Der Lavasteingrill GS ist vollständig aus Edelstahl hergestellt. Durch die Schräglage der Grillfläche erhalten Sie zwei Hitzezonen. Für Erd- und Flüssiggas geeignet. Bei Lieferung auf Erdgas eingestellt. Die Flamme ist regulierbar. Flüssiggas-Düsen im Lieferumfang enthalten.

Modello Modell	Dimensioni LxPxH Außenmaße BxTxH	Peso Gewicht	Superficie di cottura Kochfeld	Alimentazione Leistung	Prezzo Preis
GS3	550 x 400 x 330h mm	19 Kg	520 x 350 mm	9 kW	1.100,00 €
GS6	780 x 680 x 330h mm	43 Kg	720 x 350 mm	18 kW	2.150,00 €

FRY TOP ELETTRICI ELEKTRO-GRILLPLATTEN

I nostri FRY-TOP sono realizzati con struttura in acciaio inox AISI 430 e piastra di cottura in AISI 304. Sono dotati di sponde su tre lati per contenere gli schizzi prodotti dalla cottura e hanno gli spigoli interni arrotondati e frontali ergonomici per permettere un'agevole pulizia e rispondere alle normative di igiene vigenti.

Caratteristiche:

- Sono disponibili in moduli con larghezze da 330, 660, 990 mm;
- La rifinitura superficiale può essere: liscia, rigata, mista liscia/rigata e/o cromata;
- Lo spessore della piastra di cottura è di 10 mm, per permettere una migliore uniformità delle temperature;
- Sono dotati di cassetto raccogli-grasso dal volume di 1 lt;
- I comandi sono semplici ed intuitivi e posizionati sulla parte frontale;
- Viene fornito in dotazione un raschietto in acciaio inox per la pulizia dei residui della cottura.



Diese Snackgeräte sind aus rostfreiem Edelstahl AISI 430 mit einer oberen Grillplatte aus AISI 304 gefertigt. Alle Snackgeräte verfügen über gepresste Oberflächen oder Wannen mit runden Innenecken und ergonomischen Vorderseiten. Alle Anschlüsse befinden sich auf der Rückseite der Geräte. Die große Auswahl an Modellen und Optionen hilft bei der Erstellung einer kompakten, maßgeschneiderten Konfiguration.

- Auswahl an Modulen in den Breiten 330, 660, 990 mm
- Auswahlmöglichkeit von verschiedenen Oberflächenvarianten und Plattenmaterialien. Glatte oder gerillte Oberfläche, verschiedene Kombinationsmöglichkeiten der Oberflächen.
- Plattendicke von 10 mm - garantiert geringere Temperaturschwankungen
- Der Plattenrand (Raumabdeckung) ist auf beiden Seiten geschweißt.
- Fettwanne mit einem Volumen von 1 Liter.
- Einfache Steuerung über Hauptschalter und Drehregler.
- Mögliche Variante mit Sicherheits-Thermostat.
- Im Lieferumfang inbegriffen: Edelstahlschaber zur Reinigung verbrannter Rückstände



Modello Modell	Dimensioni LxPxH Maße BxTxH	Peso Gewicht	Voltaggio Netzspannung	Alimentazione Leistung	Piastra Grillplatten	Piastra Grillplatten	Temperatura Temperatur	Prezzo Preis
FTH 30 E FTHC 30 E	330 x 540 x 220	23,7 kg	230V / 50-60 HZ	3 kW	480 X 320 mm	Liscia - Glatt Liscia cromata - Glatt Verchromt	50-300 °C	950,00 € 1.160,00 €
FTR 30 E FTRC 30 E	330 x 540 x 220	23,7 kg	230V / 50-60 HZ	3 kW	480 X 320 mm	Scanalata - Gerillt Scanalata cromata Gerillt Verchromt	50-300 °C	1.070,00 € 1.280,00 €
FTH 60 E FTHC 60 E	660 x 540 x 220	40,6 kg	400 V / 50-60 Hz	6 kW	480 x 650 mm	Liscia - Glatt Liscia cromata - Glatt Verchromt	50-300 °C	1.400,00 € 1.730,00 €
FTNR 60 E FTNRC 60 E	660 x 540 x 220	40,6 kg	400 V / 50-60 Hz	6 kW	480 x 650 mm	Combinata - Kombiniert Combinata cromata Kombiniert Verchromt	50-300 °C	1.480,00 € 1.910,00 €
FTH 90 E FTHC 90 E	990 x 540 x 220	69 kg	400 V / 50-60 Hz	9 kW	480 x 970 mm	Liscia - Glatt Liscia cromata - Glatt Verchromt	50-300 °C	2.150,00 € 2.650,00 €
FTH FTR	Raschietto Schaber FTH Raschietto Schaber FTR							30,00 € 30,00 €

FRY TOP A GAS GAS-GRILLPLATTEN

I nostri FRY-TOP sono realizzati con struttura in acciaio inox AISI 430 e piastra di cottura in AISI 304. Sono dotati di sponde su tre lati per contenere gli schizzi prodotti dalla cottura e hanno gli spigoli interni arrotondati e frontali ergonomici per permettere un'agevole pulizia e rispondere alle normative di igiene vigenti.

Caratteristiche:

- Sono disponibili in moduli con larghezze da 330, 660, 990 mm;
- La rifinitura superficiale può essere: liscia, rigata, mista liscia/rigata e/o cromata;
- Lo spessore della piastra di cottura è di 10 mm, per permettere una migliore uniformità delle temperature;
- Sono dotati di cassetto raccogli-grasso dal volume di 1 lt;
- I comandi sono semplici ed intuitivi e posizionati sulla parte frontale;
- Viene fornito in dotazione un raschietto in acciaio inox per la pulizia dei residui della cottura.
- L'accensione del bruciatore avviene tramite accenditore piezoelettrico di cui la macchina è fornita.



Diese Snackgeräte sind aus rostfreiem Edelstahl AISI 430 mit einer oberen Grillplatte aus AISI 304 gefertigt. Alle Snackgeräte verfügen über gepresste Oberflächen oder Wannen mit runden Innenecken und ergonomischen Vorderseiten. Alle Anschlüsse befinden sich auf der Rückseite der Geräte. Die große Auswahl an Modellen und Optionen hilft bei der Erstellung einer kompakten, maßgeschneiderten Konfiguration.

- Auswahl an Modulen in den Breiten 330, 660, 990 mm
- Auswahlmöglichkeit von verschiedenen Oberflächenvarianten und Plattenmaterialien. Glatte oder gerillte Oberfläche, verschiedene Kombinationsmöglichkeiten der Oberflächen. Das Plattenmaterial ist Stahl oder Hartchromstahl.
- Plattendicke von 10 mm - garantiert geringere Temperaturschwankungen
- Der Plattenrand (Raumabdeckung) ist auf beiden Seiten geschweißt.
- Fettwanne mit einem Volumen von 1 Liter.
- Mögliche Variante mit Sicherheits-Thermostat.
- Gasregulierung mithilfe des Drehreglers
- Brennerzündung mit integriertem Piezo-Zünder



Modello Modell	Dimensioni LxPxH Maße BxTxH	Peso Gewicht	Alimentazione Leistung	Piastre Grillplatten	Piastre Grillplatten	Temperatura Temperatur	Prezzo Preis
FTH 30 G FTHC 30 G	330 x 600 x 220	24,3 kg	4 kW	480 X 320 mm	Liscia - Glatt Liscia cromata - Glatt Verchromt	50-300 °C	1.170,00 € 1.420,00 €
FTR 30 G FTRC 30 G	330 x 600 x 220	24,3 kg	4 kW	480 X 320 mm	Scanalata - Grooved Scanalata cromata - Glatt Verchromt	50-300 °C	1.410,00 € 1.610,00 €
FTH 60 G FTHC 60 G	660 x 660 x 220	44,9 kg	8 kW	480 x 650 mm	Liscia - Glatt Liscia cromata - Glatt Verchromt	50-300 °C	1.900,00 € 2.310,00 €
FTHR 60 G FTHRC 60 G	660 x 660 x 220	44,9 kg	8 kW	480 x 650 mm	Combinata - Kombiniert Combinata cromata - Kombiniert Verchromt	50-300 °C	2.010,00 € 2.330,00 €
FTH 90 G FTHC 90 G	990 x 600 x 220	76,4 kg	12 kW	480 x 970 mm	Liscia - Glatt Liscia cromata - Glatt Verchromt	50-300 °C	2.900,00 € 3.350,00 €
FTHR 90 G FTHRC 90 G	990 x 600 x 220	76,4 kg	12 kW	480 x 970 mm	Liscia - Glatt Liscia cromata - Glatt Verchromt	50-300 °C	3.050,00 € 3.600,00 €
FTH FTR	Raschietto <i>Scraper</i> FTH Raschietto <i>Scraper</i> FTR						30,00 € 30,00 €

TOSTIERA TOASTER

Progettata e realizzata in conformità alle normative vigenti, viene costruita interamente in acciaio inox. Il riscaldamento è garantito da resistenze inserite e protette da tubi al quarzo. Provvista di timer con regolazione da 1 a 15 minuti, è adatta a riscaldare pizze, panini, cibi precotti e per cucinare hamburger, würstel, toast farciti e piadine.

Unsere Toaster sind in Übereinstimmung mit den geltenden Normen konzipiert und hergestellt sowie vollständig aus Edelstahl. Die Erhitzung erfolgt mit geschützten Quarzrohrstrahlern. Dank eines Timers mit Einstellzeit von 1 - 15 Minuten eignen sie sich insbesondere für das Erwärmen von Pizzen, Brötchen, vorgekochten Speisen, sowie zum Zubereiten von Hamburgern, Würstchen, gefüllten Toasts und Piadina (Fladenbrot).



G3



G3+3



TB4

Modello Modell	Dimensioni LxPxH Außenmaße BxTxH	Peso Gewicht	Alimentazione Leistung	Prezzo Preis
G3	interne <i>internal</i> 320 x 220 x 160 mm Innen <i>Außen</i> 440 x 240 x 250 mm	8 kg	230V / 2,0 kW	350,00 €
G3+3	interne <i>internal</i> 330 x 240 x 380 mm Innen <i>Außen</i> 460 x 250 x 400 mm	11 kg	230V / 3,0 kW	470,00 €
TB4	interne <i>internal</i> 550 x 340 x 280 mm Innen <i>Außen</i> 700 x 360 x 300 mm	13 kg	230V / 2,8 kW	740,00 €

PIASTRE DI COTTURA IN GHISA KONTACTGRILLS AUS GUSSEISEN

Le nostre piastre di cottura sono realizzate con struttura in acciaio inox AISI 430 e piastra di cottura in AISI 304. Hanno gli spigoli interni arrotondati e frontali ergonomici per permettere un'agevole pulizia e rispondere alle normative di igiene vigenti.

- Lo spessore della piastra riscaldante è di 8 mm, per garantire una migliore distribuzione della temperatura e una uniformità di cottura;
- Dopo aver acceso la piastra inferiore, la piastra di contatto superiore si accende automaticamente. Entrambe le superfici (superiore ed inferiore) sono comandate da un unico termostato;
- Le zone di riscaldamento, nei moduli doppi, funzionano in modo indipendente; ogni zona è comandata da un termostato;
- Sono provviste di vasca per raccogliere i liquidi di scarico;
- Sono dotate di un semplice ed intuitivo controllo tramite interruttore di accensione e termostato di regolazione, posizionati sul fronte della macchina;
- Termostato di regolazione 50-300 °C;
- Resistenze corazzate in acciaio inox di qualità AISI 309



Die Kontaktgrills mit Grillplatten aus Gusseisen sind aus rostfreiem Edelstahl AISI 430 mit einer oberen Grillplatte aus AISI 304 gefertigt.

Alle Platten verfügen über eine geformte Fläche oder Wannen mit abgerundeten Innenecken und ergonomischen Vorderseiten. Alle Anschlüsse befinden sich auf der Rückseite der Geräte. Die große Auswahl an Modellen und Optionen hilft bei der Erstellung einer kompakten, maßgeschneiderten Konfiguration.

- Die Plattendicke beträgt 8 mm – und garantiert geringere Temperaturschwankungen
- Nachdem Einschaltender unteren Platte schaltet sich die obere Kontaktplatte automatisch ein - ein Thermostat für beide Platten.
- Bei den Doppelmodulen funktionieren die Heizzonen unabhängig voneinander.
- Der Plattenrand (Raumabdeckung) ist auf beiden Seiten geschweißt.
- Wanne für flüssige Kochrückstände
- Einfache Steuerung des elektrischen Modells über Hauptschalter und Drehregler.
- Thermostat 50-300 °C
- Heizelement aus rostfreiem Qualitätsedelstahl AISI 309.



PS 2010 *

PM 2015 *

PD 2020 *

Modello Modell	Dimensioni LxPxH Maße BxTxH	Peso Gewicht	Voltaggio Netzspannung	Alimentazione Leistung	Piastra bassa Untere Platte	Piastra bassa Untere Platte	Temperatura Temperatur	Prezzo Preis
PS 2010 L PS 2010 R	304 x 405 x 182 mm	16,3 kg 15,9 kg	230V / 50-60 HZ	3 kW	240 x 260 mm	Liscia - Glatt A coste - Gerillt	50-300 °C	1.080,00 € 1.100,00 €
PM 2015 L PM 2015 R PM 2015 LL PM 2015 LTF	409 x 405 x 182 mm	21,3 kg 20,8 kg 21,6 kg 21,3 kg	230V / 50-60 HZ	3 kW	240 x 365 mm	Liscia - Glatt A coste - Gerillt Liscia - Glatt Smooth - Glatt - teflon	50-300 °C	1.230,00 € 1.230,00 € 1.130,00 € 1.620,00 €
PD 2020 L PD 2020 R PD 2020 M	614 x 405 x 182 mm	31,5 kg 30,7 kg 31,1 kg	400 V / 50-60 HZ	6 kW	240 x 570 mm	Liscia - Glatt A coste - Gerillt Combinata - Kombiniert	50-300 °C	1.740,00 € 1.740,00 € 1.740,00 €



CONSERVAZIONE/REFRIGERAZIONE - KONSERVIERUNG/KÜHLUNG

LA LINEA DEL FREDDO GAM È LA LINEA COMPLETA PER CONSERVAZIONE E LA PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI

Tavoli refrigerati Questi tavoli refrigerati garantiscono una perfetta conservazione degli alimenti. Le varie opzioni di conservazione e le varianti della temperatura positiva o negativa permettono una classificazione corretta e chiara dell'alimento.

Armadi refrigerati Questi armadi refrigerati garantiscono una perfetta conservazione degli alimenti. Le varie opzioni di conservazione e le varianti della temperatura positiva o negativa permettono una classificazione corretta e chiara dell'alimento.

Banco pizza refrigerato Un prodotto flessibile e versatile per la preparazione di deliziose pizze. Tavoli refrigerati con i relativi accessori, cassettiere neutre, tavolo di lavoro in granito: il meglio per un tavolo di lavoro ottimale e ideale per la preparazione di pizza e impasti vari.

Sovrastrutture refrigerate Indispensabili per la conservazione di grandi quantità di alimenti deperibili.

Abbattitori e congelatori L'abbattimento della temperatura e surgelazione sono trattamenti termici per consentire una corretta conservazione delle materie prime, e in generale tutti gli alimenti fino alla lavorazione.

DIE GAM KÜHLTECHNIK IST DIE GESAMTAUSSTATTUNG FÜR DIE KONSERVIERUNG VON LEBENSMITTELN

Kühlische Diese Kühlische garantieren eine perfekte Konservierung der Lebensmittel. Die verschiedenen Lagerungsmöglichkeiten und die Varianten mit Plus- und Minustemperatur gewährleisten eine korrekte und klare Einteilung der Lebensmittel.

Kühlschränke Diese Kühlschränke garantieren eine perfekte Konservierung der Lebensmittel. Die verschiedenen Lagerungsmöglichkeiten und die Varianten mit Plus- und Minustemperatur gewährleisten eine korrekte und klare Einteilung der Lebensmittel.

Pizzakühlische Ein flexibles und vielseitiges Produkt für die Zubereitung köstlicher Pizzen. Gekühlte Tische und der dazugehörige Aufbau, neutrale Schubladenblöcke, Granit-Arbeitsplatten: das Beste für die Zusammenstellung eines optimalen Arbeitsplatzes und ideal für die Zubereitung von Pizzen und Teigwaren.

Gekühlte Ausstellvitrinen Unentbehrlich für die Konservierung großer Mengen leicht verderblicher Lebensmittel.

Schnellkühler und Schockfroster Die Schnellkühlung und das Schockfrostern sind schonende Kühlarten die eine korrekte Konservierung der Rohstoffe und generell aller Lebensmittel vor der Einlagerung bis hin zur Verarbeitung ermöglichen.

TAVOLI REFRIGERATI GEKÜHLTE TISCHE



HTRG.722 - HTFG 722



HTRG.742 - HTFG 742

Tavoli refrigerati GN 1/1

Interno ed esterno in acciaio inox, ad eccezione del fondo esterno in acciaio zincato. Angoli interni arrotondati. Isolamento in poliuretano senza CFC, iniettato ad alta pressione. Spessore di isolamento: 40 mm. Chiusura automatica porte con guarnizione magnetica. Tavoli refrigerati disponibili solo nella versione TN. Pannello di controllo elettronico frontale con sensore di temperatura NTC. Raffreddamento a convezione. Unità refrigerante a monoblocco estraibile e tropicalizzata di serie (temperatura ambiente + 43 °C / umidità relativa 65%) funzionante con gas R290. Evaporazione dell'acqua di condensa completamente automatica. Piedini in acciaio inox regolabili in altezza. (H 110/190 mm).

Dotazione di serie: 1 griglia Rilsan GN 1/1 e 2 guide inox ad "L" per porta.

Kühltische und Tiefkühltische GN 1/1

Innen und außen aus Edelstahl, mit Ausnahme des äußeren Bodens aus galvanisiertem Stahl. Abgerundete Innenecken. Isolierung mit FCKW-freiem, hochdruckeingespritztem Polyurethan. Isolierungsdicke: 40 mm. Automatisch schließende Türen mit magnetischer Dichtung. Kühltische nur in der TN-Ausführung erhältlich.

Elektronisches Bedienfeld vorne mit NTC-Temperaturfühler. Umluftkühlung. Serienmäßig herausnehmbares tropicalisiertes Monoblock-Aggregat (Raumtemperatur + 43 °C / rel. Luftfeuchtigkeit 65 %) mit Kältemittel R404A / R507. Völlig automatische Kondensatverdunstung. Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl. (H 110 - 190 mm).

Standardausstattung: 1 rilsanierter Rost GN 1/1 und 2 Edelstahl-L-Schienen pro Tür.

HTRG.722

Tavolo refrigerato inox GN 1/1 con 2 porte
Edelstahl-Kühltisch GN 1/1 mit 2 Türen

0° / +8° C - GAS R290

HTRG.732

Tavolo refrigerato inox GN 1/1 con 3 porte
Edelstahl-Kühltisch GN 1/1 mit 3 Türen

HTRG.742

Tavolo refrigerato inox GN 1/1 con 4 porte
Edelstahl-Kühltisch GN 1/1 mit 4 Türen

HTFG.722

Tavolo refrigerato inox bassa temperatura GN 1/1 con 2 porte
Edelstahl-Tiefkühltisch GN 1/1 mit 2 Türen

HTFG.732

Tavolo refrigerato inox bassa temperatura GN 1/1 con 3 porte
Edelstahl-Tiefkühltisch GN 1/1 mit 3 Türen

HTFG.742

Tavolo refrigerato inox bassa temperatura GN 1/1 con 4 porte
Edelstahl-Tiefkühltisch GN 1/1 mit 4 Türen

Dotazione standard: n° 1 kit per porta
Standardausstattung: nr. 1 Kit für Tür



ARMADI CLASSE CLIMATICA 5, 40°C TEMPERATURA ESTERNA / KLIMASCHRÄNKE 5, 40 °C AUSSENTEMPERATUR

Modello Modell	Dimensioni LxPxH Maße BxTxH	Porte Türen	Peso Gewicht	Capacità Nutzinhalt	Temperatura Arbeitstemperatur	Alimentazione Leistung	Voltaggio Netzspannung	Prezzo Preis
HTRG.722	1260x700x850 mm	2	85 Kg	300	+0/+8 °C	300 W	230V 1 - 50	3.250,00 €
HTRG.732	1720x700x850 mm	3	125 Kg	460	+0/+8 °C	300 W	230V 1 - 50	3.730,00 €
HTRG.742	2180x700x850 mm	4	145 Kg	630	+0/+8 °C	300 W	230V 1 - 50	4.320,00 €
HTFG.722	1260x700x850 mm	2	85 Kg	300	-15/-18 °C	460 W	230V 1 - 50	3.970,00 €
HTFG.732	1720x700x850 mm	3	125 Kg	460	-15/-18 °C	460 W	230V 1 - 50	4.460,00 €
HTFG.742	2180x700x850 mm	4	145 Kg	630	-15/-18 °C	460 W	230V 1 - 50	5.750,00 €

Accessori Zubehör	Descrizione Beschreibung	Prezzo Preis
HCTR.72	Cassettiera 2 cassetti al posto della porta GN 2 x 1/2 Gekühlter Schubladenblock mit 2 Schubladen anstatt der Tür GN 2 x 1/2	950,00 €
HCTR.73	Cassettiera 3 cassetti al posto della porta GN 3 x 1/3 Gekühlter Schubladenblock mit 3 Schubladen anstatt der Tür GN 3 x 1/3	1.500,00 €
HGR.11	Griglia plasticata rilsan GN 1/1 - 325x530 Rilsanierter Rost GN 1/1 - 325x530	45,00 €
HGR.111	Griglia inox GN 1/1 - 325x530 Edelstahl-Rost GN 1/1 - 325x530	70,00 €
HCG.11	Coppia guide inox per GN 1/1 2 Stück Edelstahlschienen für GN 1/1	40,00 €
KT.2	Kit ruote inox Ø 125 Edelstahlrädersatz Ø 125 mm	280,00 €



TAVOLI REFRIGERATI PANETTERIA GEKÜHLTE BÄCKERTISCHE



HTRE.722



HTRE.742

- I compressori utilizzano gas R290 (GWP pari a 3), che comporta un notevole risparmio di energia
- Sbrinamento a gas caldo, e non a resistenza, permette un risparmio di energia e lo sbrinamento è effettuato in tempi più rapidi
- Ventilazione con canalizzazione totale, le guide sono a piega ribattuta salva-mani
- Il materiale utilizzato è tutto Aisi 304 sia dentro che fuori, ad esclusione di vano motore esterno, schiena esterna e fondo esterno, che comunque sono in Aisi 430
- L'isolamento è realizzato con poliuretano HFO che ha un livello GWP pari a 0, nel rispetto dell'ambiente e delle stringenti regole previste per i prossimi anni
- Parte superiore direttamente schiumata con scocca principale
- Il piano di lavoro, se presente, viene tamburato con nobilitato da 20 mm incollato con materiali che resistono a temperature oltre i 100°C

- Die Kompressoren verwenden das Kältemittel/Gas R290 (GWP=3), was eine deutliche Energieeinsparung mit sich bringt.
- Heißgas ermöglicht ein schnelles und energiesparendes Abtauen der Geräte.
- Vollständig kanalisierte Belüftung. Die Schienen sind handschonend geformt.
- Das verwendete Material ist rostfreier Edelstahl AISI 304 sowohl innen als auch außen, mit Ausnahme des äußeren Motorraums, der rechten Rückwand und der äußeren unteren Abdeckung, die aus Edelstahl AISI 430 sind.
- Die Isolierung besteht aus Polyurethan-Hartschaum mit HFO (GWP=0), der auch den in Zukunft strengeren Regeln des Umweltschutzes entspricht.
- Der obere Teil ist direkt zusammen mit dem Hauptkörper geschäumt.
- Die Arbeitsfläche, falls vorhanden, ist mit Melamin von 20 cm Dicke verkleidet und mit Materialien verbunden, die Temperaturen über 100 °C standhalten.

0°/ +8°C - R290

HTRE.722

Tavolo refrigerato Inox panetteria 600x400 con 2 porte
Edelstahl-Bäckereikühltisch 600x400 mit 2 Türen

HTRE.732

Tavolo refrigerato Inox panetteria 600x400 con 3 porte
Edelstahl-Bäckereikühltisch 600x400 mit 3 Türen

HTRE.742

Tavolo refrigerato Inox panetteria 600x400 con 4 porte
Edelstahl-Bäckereikühltisch 600x400 mit 4 Türen

Dotazione standard: n° 1 kit per porta
Standardausstattung: nr. 1 Kit für Tür



Modello Modell	Dimensioni LxPxH Maße BxTxH	Porte Türen	Peso Gewicht	Capacità Nutzinhalt	Temperatura Arbeitstemperatur	Alimentazione Leistung	Voltaggio Netzspannung	Prezzo Preis
HTRE.722	1380x800x850 mm	2	85 Kg	345	+0/+8 °C	300 W	230V 1 - 50	3.530,00 €
HTRE.732	1900x800x850 mm	3	125 Kg	530	+0/+8 °C	300 W	230V 1 - 50	4.050,00 €
HTRE.742	2420x800x850 mm	4	145 Kg	715	+0/+8 °C	495 W	230V 1 - 50	4.790,00 €

Accessori Zubehör	Descrizione Beschreibung	Prezzo Preis
HCTRE.72	Cassettiera 2 cassetti al posto della porta GN 2 x 1/2 Gekühlter Schubladenblock mit 2 Schubladen anstatt der Tür GN 2 x 1/2	1.000,00 €
HCTRE.73	Cassettiera 3 cassetti al posto della porta GN 3 x 1/3 Gekühlter Schubladenblock mit 3 Schubladen anstatt der Tür GN 3 x 1/3	1.500,00 €
HCG.64	Coppia guide inox per euronorm 2 Stück Edelstahlschienen für Euronorm (EN)	40,00 €
HGR.64I	Griglia inox EN 400x600 Edelstahl-Rost EN 400x600	80,00 €
HGR.64	Griglia plastificata rilsan EN 400x600 Rilsan EN plastifiziertes Gitter	50,00 €
KT.2	Kit ruote inox Ø 125 Edelstahlrädersatz Ø 125 mm	280,00 €



ARMADI REFRIGERATI KÜHLTRUHEN



70TN - 70BT

140TN - 140BT

GAS R290

Dotazione standard:

n° 3 kit per porta

Standardausstattung:

n° 3 Kit für Tür



La linea di armadi per la gastronomia ha subito un rinnovamento di stile e funzionalità: - monoscocca con isolamento 60/75 mm con poliuretano espanso HFO, che ha un livello GWP 0; - il materiale utilizzato è tutto Aisi 304 sia dentro che fuori ad esclusione di cielo, schiena e fondo esterno che comunque sono in Aisi 430; - unità di tipo monoblocco, utilizzano gas R290 (GWP pari a 3) che comporta un notevole risparmio di energia; - sbrinamento a gas caldo, e non a resistenza, permette un risparmio di energia e lo sbrinamento è effettuato in tempi più rapidi; - ventilazione parzialmente canalizzata per avere una corretta circolazione dell'aria dentro la cella; - le guide sono a piega ribattuta salva-mani, cremagliere estraibili; - il micro-interruttore che provvede ad arrestare la ventola all'apertura della porta è meccanico e non necessita di essere spostato nel caso si cambi il verso dell'apertura; - la porta è reversibile, è sufficiente montare la cerniera inferiore nel lato opposto; - l'allestimento interno è montato ad incastro ed è facilmente removibile per garantire la massima praticità nelle operazioni di pulizia; - la bocca di mandata negli armadi ventilati è protetta da un canale, il quale garantisce che l'aria fredda in uscita non sia ostacolata da prodotti o formazioni di ghiaccio.

Die Gastronomie-Kühlschranklinie hat eine Erneuerung des Stils und der Funktion erfahren: - selbsttragendes Monocoque-Gehäuse mit 60/75 mm Isolierung aus HFO-Polyurethan-Hartschaum (mit GWP=0). - Das verwendete Material ist sowohl innen wie außen Edelstahl AISI 304, mit Ausnahme der Decke, der äußeren Rückwand und unteren Abdeckung, die aus Edelstahl AISI 430 sind. - Monoblock-Kühlaggregat unter Verwendung von Kühlmittel/Gas R290 (GWP=3), das eine erhebliche Energieeinsparung ermöglicht. - Heißgas ermöglicht ein schnelles und energieeinsparendes Abtauen der Geräte. - Teilweise kanalisierte Belüftung sorgt für die Luftzirkulation in der Innenzelle. - Der Mikroschalter für Lüfterstop bei Kühlschranköffnung ist mechanisch und muss bei Änderung der Türöffnungsrichtung (links/rechts) nicht versetzt werden. - Die Tür ist reversibel (Links-/Rechtsöffnung). Dazu muss man nur das untere Scharnier auf die andere Seite montieren. - Die Innenausstattung ist per Einrastung montiert, leicht herausnehmbar und äußerst praktisch und leicht zu reinigen. - Die Luftzufuhr in den belüfteten Kühlschränken erfolgt über einen Kanal und sorgt dafür, dass keine Eisbildung oder Beeinträchtigung der gelagerten Produkte entsteht.

ARMADI CLASSE CLIMATICA 5, 40°C TEMPERATURA ESTERNA / KLIMASCHRÄNKE 5, 40 °C AUSSENTEMPERATUR

Modello Modell	Dimensioni LxPxH Maße BxTxH	Porte Türen	Peso Gewicht	Volume Volumen	Temperatura Arbeitstemperatur	Classe energetica Klimaklasse	Alimentazione Leistung	Voltaggio Netzspannung	Prezzo Preis
70TN	720x800 x2020 mm	1	110 Kg	700	0/+8 °C	5	330 W	230V 1 - 50	2.960,00 €
140TN	1440x800 x2020 mm	2	150 Kg	1400	0/+8 °C	5	400 W	230V 1 - 50	4.450,00 €
70BT	720x800 x2020 mm	1	122 Kg	700	-15/-18 °C	5	590 W	230V 1 - 50	3.830,00 €
140BT	1440x800 x2020 mm	2	159 Kg	1400	-15/-18 °C	5	800 W	230V 1 - 50	5.500,00 €

Accessori Zubehör	Descrizione Beschreibung	Prezzo Preis
GR21	Griglia plastificata Rislant GN 2/1 530 x 650 mm Rilsanierter Rost GN 2/1 530 x 650 mm	45,00 €
GR21I	Griglia inox GN 2/1 530x650 Edelstahl-Rost GN 2/1 - 530x650	100,00 €
CG21	Coppia guide inox 1 Paar Edelstahlschienen	40,00 €
KT.2	Kit ruote inox Ø 125 Edelstahlrädersatz Ø 125 mm	280,00 €
7060	Chiusura con chiave Schloss/ abschließbar	55,00 €
2350	Faretto a led porta aperta LED- Innenbeleuchtung	65,00 €
KP.1	Allestimento 16 coppie guide 60/40 passo 75 mm - 1 porta Ausrüstung mit 16 Paar Schienen 60/40, Abstand: 75 mm - 1 Tür	420,00 €

BANCHI PIZZA PIZZATHEKEN

Dotazione standard: / Standardausstattung:



n° 3 coppie guide per vano
3 Paar Führungen pro Fach
(Gitter ausgeschlossen)

traversini per portabacinelle
Traversen für Tablethalter

La linea Euro Norm dei tavoli frigo soddisfa le esigenze specifiche della pizzeria e della pasticceria secca in genere, poiché offre una serie di tavoli studiati e realizzati per i molteplici usi della teglia (600x400).

Tutta la linea dei tavoli monta di serie un monoblocco ermetico, il termostato elettronico, il sistema di auto-evaporazione dell'acqua sbrinata.

I piani sono in granito sardo con alzatina su 3 lati atti a sostenere la vetrina refrigerata per condimenti.

**Le composizioni pizzeria sono complete di top in granito e vetrine refrigerate porta condimenti.
Bacinelle inox e cassette in polietilene 600x400 escluse.**



0°/ +8°C - GAS R290

Die Kühltisch-Linie Euro-Norm erfüllt die spezifischen Bedürfnisse der Pizzeria und dem Backen von trockenem Gebäck ganz allgemein. Die Mehrfachnutzung der Bleche (600x400) ist möglich.

Diese ganze Kühltisch-Linie ist serienmäßig mit einem luftdichten Monoblock, elektronischen Thermometer und Selbstverdampfungssystem für Abtauwasser ausgestattet.

Die Platten sind aus sardischem Granit mit Aufkantung auf 3 Seiten, um die Kühlvitrine für die gekühlten Lebensmittel zu stützen.

Die Pizzeria-Linie ist aus Marmorplatte und Kühlaufsatzvitrine für die Behälter mit dem Pizzabelag zusammengesetzt. Edelstahlwannen und Schubladen aus Polyethylen 600x400 sind nicht inbegriffen.

TP.2-14

Tavolo refrigerato in acciaio inox per teglie 600x400 mm. con 2 porte - piana in granito e vetrina refrigerata da 1/3
Edelstahl-Pizzakühltisch für Bleche 600x400 mm mit 2 Türen - Granit-Arbeitsplatte und Kühlaufsatzvitrine 1/3.

TP.3-21

Tavolo refrigerato in acciaio inox per teglie 600x400 mm. con 3 porte - piana in granito e vetrina refrigerata da 1/3
Edelstahl-Pizzakühltisch für Bleche 600x400 mm mit 3 Türen - Granit-Arbeitsplatte und Kühlaufsatzvitrine 1/3.

TP.27-14

Tavolo refrigerato in acciaio inox per teglie 600x400 mm. con 2 porte - piana in granito, vetrina refrigerata da 1/3 e cassetiera con 7 cassette
Edelstahl-Pizzakühltisch für Bleche 600x400 mm mit 2 Türen - Granit-Arbeitsplatte, Kühlaufsatzvitrine 1/3 und Schubladenblock mit 7 Schubladen.

TPI.2-14

Tavolo refrigerato in acciaio inox per teglie 600x400 mm. con 2 porte - piana in granito e vetrina refrigerata da 1/4
Edelstahl-Pizzakühltisch für Bleche 600x400 mm mit 2 Türen - Granit-Arbeitsplatte und Kühlaufsatzvitrine 1/4.

TPI.27-14

Tavolo refrigerato in acciaio inox per teglie 600x400 mm. con 2 porte - piana in granito, vetrina refrigerata da 1/4 e cassetiera con 7 cassette
Edelstahl-Pizzakühltisch für Bleche 600x400 mm mit 2 Türen - Granit-Arbeitsplatte, Kühlaufsatzvitrine 1/4 und Schubladenblock mit 7 Schubladen.

TPI.27-14GN

Tavolo refrigerato in acciaio inox per teglie GN 1/1 con 2 porte - piana in granito, vetrina refrigerata da 1/4 e cassetiera con 7 cassette
Edelstahl-Pizzakühltisch für Bleche GN 1/1 mit 2 Türen - Granit-Arbeitsplatte, Kühlaufsatzvitrine 1/4 und Schubladenblock mit 7 Schubladen.

Modello Modell	Dimensioni LxPxH Maße BxTxH	Porte Türen	Peso Gewicht	Cassetti non refrigerati Schubladen, ungekühlt	Temperatura Temperatur	Alimentazione Leistung	Voltaggio Netzspannung	Prezzo Price
TP.2-14	1400x800 x1420 mm	2	180 kg	-	+0/+8 °C	600 W	230V 1 - 50	6.100,00 €
TP.3-21	2000x800 x1420 mm	3	210 kg	-	+0/+8 °C	600 W	230V 1 - 50	7.500,00 €
TP.27-14	2000x800 x1420 mm	2	220 kg	7	+0/+8 °C	600 W	230V 1 - 50	8.000,00 €
TPI.2-14	1400x800 x1420 mm	2	180 kg	-	+0/+8 °C	600 W	230V 1 - 50	6.100,00 €
TPI.27-14	1830x800 x1420 mm	2	210 kg	7	+0/+8 °C	600 W	230V 1 - 50	8.300,00 €
TPI.27-14GN	1800x750 x1420 mm	2	210 kg	7	+0/+8 °C	600 W	230V 1 - 50	8.100,00 €

Accessori Zubehör	Descrizione Beschreibung	Prezzo Preis
HGR.64	Griglia plastificata rilsan EN 400x600 <i>Rilsanierter Rost EN 400x600</i>	50,00 €
HGR.64I	Griglia inox EN 400x600 <i>Edelstahl-Rost EN 400x600</i>	80,00 €
HCG.64	Coppia guide inox per euronorm <i>2 Stück Edelstahlschienen für Euronorm (EN)</i>	40,00 €
KT.2	Kit ruote inox Ø 125 <i>Edelstahlrädersatz Ø 125 mm</i>	280,00 €
HCTRE.72	Cassettiera 2 cassetti in luogo della porta GN 1/2 + 1/2 <i>Schubladenblock mit 2 Schubladen anstatt der Tür GN 1/2 + 1/2</i>	1.000,00 €
HCTRE.73	Cassettiera 3 cassetti in luogo della porta GN 1/3 + 1/3 + 1/3 <i>Schubladenblock mit 3 Schubladen anstatt der Tür GN 1/3 + 1/3 + 1/3</i>	1.500,00 €

SOVRASTRUTTURE REFRIGERATE GEKÜHLTE AUFBAUTEN



+2°/ +8°C - GAS R600

**Dotazione standard:
Standardausstattung:**



traversini
per portabacinelle
Traversen
für Tablethalter

con vetri
mit Spuckschutz

Le nostre vetrine refrigerate sono progettate per soddisfare qualsiasi esigenza di igiene ed organizzazione del lavoro in pizzerie, ristoranti e fast food. La nostra vasta gamma prevede vetrine da GN 1/3 (prof. 385 mm) e GN 1/4 (prof. 325 mm) disponibili in diverse misure. Le nostre vetrine sono realizzate interamente in acciaio inox, complete di vasca con angoli interni arrotondati, adatte per l'alloggiamento di vaschette GN 1/2 - 1/3 - 1/4 - 1/6 - 1/9 con un'altezza massima di 150 mm. Refrigerazione di tipo statico con unità condensatrice incorporata e controllo elettronico della temperatura. **Senza contenitori.**

Unsere Kühlaufsatzvitrinen entsprechen allen Hygienevorschriften und ermöglichen eine perfekte Organisation der Zutaten in Pizzerien, Restaurants, Bars und Fast Food-Einrichtungen. Unser umfangreiches Sortiment besteht aus Kühlaufsatzvitrinen GN 1/3 (Tiefe 385 mm) und GN 1/4 (Tiefe 325 mm) mit verschiedenen Maßen. Unsere Kühlaufsatzvitrinen sind komplett aus Edelstahl und die Innenecken der Wanne sind abgerundet.

Für unsere Kühlaufsatzvitrinen eignen sich folgende Edelstahlbehälter: GN 1/2 - 1/3 - 1/4 - 1/6 - 1/9 mit einer max. Höhe von 150 mm. Statische Kühlung mit eigenem Kühlaggregat und elektronische Temperaturkontrolle. **Ohne Behälter.**

Vetrina refrigerata in acciaio inox per vaschette GN 1/3 con vetri temperati Kühlaufsatzvitrine aus Edelstahl mit Sekuritglas für Edelstahlbehälter GN 1/3

Modello Modell	Dimensioni LxPxH Maße BxTxH	Numero Anzahl	Temperatura Temperatur	Alimentazione Leistung	Voltaggio Netzspannung	Peso Gewicht	Prezzo Preis
MPGI.12V	1200x370x420 mm	4 x GN 1/3	+2/+8 °C	270 W	230V-1-50	28 kg	1.800,00 €
MPGI.14V	1400x370x420 mm	6 x GN 1/3	+2/+8 °C	270 W	230V-1-50	32 kg	1.900,00 €
MPGI.18V	1800x370x420 mm	8 x GN 1/3	+2/+8 °C	270 W	230V-1-50	40 kg	2.100,00 €
MPGI.20V	2000x370x420 mm	9 x GN 1/3	+2/+8 °C	270 W	230V-1-50	44 kg	2.200,00 €

Vetrina refrigerata in Acciaio Inox per vaschette GN 1/4 con vetri temperati Kühlaufsatzvitrine aus Edelstahl mit Sekuritglas für Edelstahlbehälter GN 1/4

Modello Modell	Dimensioni LxPxH Maße BxTxH	Numero Anzahl	Temperatura Temperatur	Alimentazione Leistung	Voltaggio Netzspannung	Peso Gewicht	Prezzo Preis
MPRI.12V	1200x310x420 mm	5 x GN 1/4	+2/+8 °C	270 W	230V-1-50	28 kg	1.900,00 €
MPRI.14V	1400x310x420 mm	6 x GN 1/4	+2/+8 °C	270 W	230V-1-50	30 kg	2.000,00 €
MPRI.18V	1800x310x420 mm	9 x GN 1/4	+2/+8 °C	270 W	230V-1-50	38 kg	2.100,00 €
MPRI.20V	2000x310x420 mm	10 x GN 1/4	+2/+8 °C	270 W	230V-1-50	42 kg	2.200,00 €



ABBATTITORI DI TEMPERATURA AS e KD SCHOCKFROSTER AS und KD



GM033AS



GMA05KD



GMA10SKD



GMA15KD

MODELLO		GM033AS	GMA15KD	GMA10KD	GMA10SKD
ALLGEMEINE MERKMALE					
Maße (BxTxH)	mm	655x640x460	790x760x1950	790x760x1600	790x760x1600
Nutzzahl Bleche		3 trays GN 2/3	15 trays 600x400 15 trays GN 1/1	10 trays 600x400 10 trays GN 1/1	10 trays 600x400 10 trays GN 1/1
Verpackungsabmessungen	mm	700x660x510	830x800x2150	830x800x1790	830x800x1790
Netto- / Bruttogewicht	kg	50 - 60	161 - 183	136 - 156	129 - 149
Leistung	kW	0,73	4,767	3,263	3
Netzspannung	Volt	230V 1N ~ A= 3,5	400V 3N ~ A= 6,74 230V 3 ~ A= 11,71	400V 3N ~ A= 5,3 230V 3 ~ A= 9,1	230V 1N ~ A= 10,3
Max. Temperatur	°C	-18°	-18°	-18°	-18°
Gas		R452a	R452a	R452a	R452a
Beladefähigkeit		10 kg +90° +3°C 6 Kg +90° -18°C	60 kg +90° +3°C 40 Kg +90° -18°C	40 kg +90° +3°C 25 Kg +90° -18°C	35 kg +90° +3°C 20 Kg +90° -18°C
Schnellkühlleistung (soft & hard)		Ja	Ja	Ja	Ja
Schnellfrostdauerleistung (soft & hard)		Ja	Ja	Ja	Ja
Kerntemperaturfühler oder zeitgesteuerter Zyklus		-	Ja	Ja	Ja
Lagerung am Ende jedes Zyklus		Ja	Ja	Ja	Ja
Automatisches Abtauen		-	Ja	Ja	Ja
Kerntemperaturfühler		-	Ja	Ja	Ja
€		4.350,00	12.100,00	10.100,00	9.000,00

KONSERVIERUNG / KÜHLUNG

ABBATTITORI – LINEA “AS” Con un corpo in acciaio inossidabile e un isolamento di 70 mm di spessore, **GM033AS** dispone anche di un controllo intuitivo e capacitivo e di un’interfaccia grafica user-friendly. Il sistema può comunicare via Bluetooth per tenere costantemente informati gli utenti sull’andamento del ciclo di abbattimento. La disponibilità di sonda al cuore, teglie Gastronorm, Euronorm e standard americano e un sistema di SCONGELAMENTO A GAS CALDO contribuiscono a prestazioni perfette e controllo capacitivo intuitivo con display grafico super facile. La soluzione pensata per i professionisti delle arti culinarie. **GM033AS** comunica con te via Bluetooth, dati HACCP e ti aggiorna costantemente sulle fasi di abbattimento del prodotto. Ideale per ristoranti, pasticcerie, hotel, strutture di ristorazione e grandi cucine.

SCHNELLKÜHLER / SCHOCKFROSTER – LINIE „AS“ Der GM033AS verfügt über ein Gehäuse aus Edelstahl und eine 70 mm dicke Isolierung sowie eine intuitive, kapazitive Steuerung und eine benutzerfreundliche grafische Oberfläche. Das System kann über Bluetooth kommunizieren, um den Benutzer ständig über den Fortschritt des Kühlungszyklus zu informieren. Die Verfügbarkeit von Kerntemperaturfühlern, Gastronorm-, Euronorm- und amerikanischen Standardblechen und ein HOT GAS-Auftausystem tragen zu einer perfekten Leistung und einer intuitiven kapazitiven Steuerung mit supereinfachem Grafikdisplay bei. Die Lösung für Kulinarik-Profis. Der GM033AS kann mit Ihnen über Bluetooth kommunizieren, HACCP-Daten austauschen und Sie ständig über den Fortschritt des Kühlungszyklus informieren. Ideal für Restaurants, Bäckereien, Hotels, Catering-Einrichtungen und Großküchen.

ABBATTITORI – LINEA “KD” La nostra linea di abbattitori è altamente evoluta, completa e versatile, grazie a capacità di carico che vanno da tre a quindici teglie 60 x 40. Gli abbattitori GAM si contraddistinguono per un rivestimento completo in materiale innovativo, FINGERPRINT FREE, che ottimizza la resistenza, facilita notevolmente la pulizia e garantisce un’igiene sempre impeccabile. La nostra linea offre una scelta di cicli di abbattimento e surgelazione automatici e manuali ed è dotata di porte reversibili per una maggiore praticità. La soluzione pensata per i professionisti dell’arte culinaria che ricercano semplicità essenziale ed efficienza. L’abbattitore GAM è compatto, leggero e versatile, ideale per ristoranti, pasticcerie e snack bar.

SCHNELLKÜHLER / SCHOCKFROSTER - LINIE „KD“ Unsere Produktlinie an Schockfroster ist hochentwickelt, vollständig und vielseitig, mit Beladekapazitäten von drei bis fünfzehn 60 x 40 cm Blechen. Die GAM-Schockfroster zeichnen sich durch eine Vollbeschichtung aus einem innovativen FINGERPRINT FREE-Material aus, das die Widerstandsfähigkeit optimiert, die Reinigung erleichtert und jederzeit eine einwandfreie Hygiene gewährleistet. Unsere Linie bietet eine Auswahl an automatischen und manuellen Schockfrost- und Gefrierzyklen und ist für zusätzlichen praktischen Komfort mit reversiblen Türen ausgestattet. Die ideale Lösung für Kulinarik-Profis, die auf Einfachheit und Effizienz Wert legen. Der GAM-Schockfroster ist kompakt, leicht und vielseitig einsetzbar. Ideal für Restaurants, Konditoreien und Snackbars.

GMA08KD	GMA05KD	GMA03KD	MODELL	
			ALLGEMEINE MERKMALE	
790x760x1600	760x670x895	760x670x895	mm	Maße (BxTxH)
8 trays 600x400 8 trays GN 1/1	5 trays 600x400 5 Trays GN 1/1	3 trays 600x400 3 trays GN 1/1		Nutzhalt Bleche
830x800x1790	810x740x1080	810x740x1080	mm	Verpackungsabmessungen
128 - 148	82 - 97	77 - 92	kg	Netto- / Bruttogewicht
3	1,87	1,125	kW	Leistung
230V 1N ~ A= 10,3	230V 1N ~ A= 7	230V 1N ~ A= 4,9	Volt	Netzspannung
-18°	-18°	-18°	°C	Max. Temperatur
R452a	R452a	R452a		Gas
35 kg +90° +3°C 20 Kg +90° -18°C	20 kg +90° +3°C 13 Kg +90° -18°C	10 kg +90° +3°C 6 Kg +90° -18°C		Beladekapazität
Ja	Ja	Ja		Schnellkühlleistung (soft & hard)
Ja	Ja	Ja		Schnellfrostleistung (soft & hard)
Ja	Ja	Ja		Kerntemperaturfühler oder zeitgesteuerter Zyklus
Ja	Ja	Ja		Lagerung am Ende jedes Zyklus
Ja	Ja	Ja		Automatisches Abtauen
Ja	Ja	Ja		Kerntemperaturfühler
8.600,00	5.200,00	4.800,00	€	

KONSERVIERUNG / KÜHLUNG



GAM International s.r.l.

Michael-Faist Str. 31
86381 KRUMBACH (SCHWABEN)

Tel: +49 (0) 82 82 89 425 - 0
Fax: +49 (0) 82 82 89 425 - 29
info@gaminternational.de

www.gaminternational.de



GAM International s.r.l.

Michael-Faist Str. 31
86381 KRUMBACH (SCHWABEN)
tel. +49 (0) 82 82 89 425 - 0
fax: +49 (0) 82 82 89 425 - 29
info@gaminternational.de
www.gaminternational.de

GAM International s.r.l.

47822 SANTARCANGELO DI ROMAGNA (RN) - ITALY
Via dell'Orzo 15 - 17
tel. (+39) 0541 332343
fax (+39) 0541 332350
info@gaminternational.it



WWW.GAMINTERNATIONAL.IT

Le specifiche e altre caratteristiche sono soggette a modifiche senza preavviso; le immagini devono essere considerate a titolo indicativo e possono assumere una configurazione/dimensione di una macchina simile.

Die Spezifikationen und andere Eigenschaften sind Änderungen unterworfen, die ohne Vorankündigung erfolgen; die Abbildungen sind als nicht verbindlich zu betrachten und können eine Konfiguration/Dimension einer ähnlichen Maschine annehmen.

