

EUROPROJET
PROVOCATEUR DE FROID

iresto italia®

dal 1961...

Forni / Ovens

| | |
|--|----|
| Forni Elettrici / Electric Ovens | 10 |
| Piccoli Forni Elettrici / Small Electric Ovens | 32 |
| Forni a Gas / Gas Ovens..... | 36 |
| Accessori Pizza Line / Accessories Pizza Line..... | 40 |

Preparazione Impasto / Kneading Preparation

| | |
|---|----|
| Impastatrici a Spirale / Spiral Mixers | 48 |
| Impastatrici a Forcella / Fork Kneading Machines..... | 64 |
| Impastatrici Planetarie / Rotary Kneaders | 66 |

Lavorazione Impasto / Kneading Processing

| | |
|---|----|
| Spezzatrici e Arrotondatrici / Dividers and Rounding Machines | 72 |
| Formatrici / Shaping Machines | 76 |
| Dilaminatrici / Pizza Dough Rollers | 78 |

Taglio / Cutting

| | |
|---|----|
| Tagliaverdure / Vegetable Cutters | 82 |
|---|----|

Preparazione Carne / Meat Preparation

| | |
|------------------------------|----|
| Affettatrici / Slicers | 90 |
|------------------------------|----|

Cottura / Cooking

| | |
|---|-----|
| Piastre Elettriche / Electrical Grills..... | 98 |
| Tostiere / Toasters | 104 |
| Griglie a Pietra Lavica / Lava Stone Grills | 106 |
| Fry Top Elettrici e a Gas / Electric and Gas Fry Tops | 108 |
| Crepiere / Pancakes Makers | 110 |
| Friggitrici Elettriche / Electrical Fryers | 112 |

Refrigerazione / Refrigeration

| | |
|---|-----|
| Armadi Refrigerati Ventilati / Refrigerated Ventilated Cabinets | 118 |
| Banchi Pizza Refrigerati Ventilati / Refrigerated Ventilated Pizza Counters | 120 |
| Vetrinette Refrigerate / Refrigerated Topping Units | 122 |
| Banchi Refrigerati Ventilati / Refrigerated Ventilated Counters | 124 |



Forni

Forni Ovens

iresto italia[®]
CATERING EQUIPMENT MANUFACTURERS

TS LINE

Forno elettrico modulare ideale per pizza al piatto per alti volumi di lavoro

Modular electric oven ideal for round pizza and high volumes of work



Quadro comandi digitale / Digital control panel



Valvola regolazione umidità / Humidity regulation valve



Sportello panoramico / Panoramic door



Cappa con motore elettrico di serie / Hood with electric motor as standard

Caratteristiche

- Forno con telaio e facciata in acciaio INOX per una maggiore solidità e durata nel tempo
- Da 4 a 18 pizze diam. 36Cm ø - Da 1 a 6 teglie
- Pannello di controllo touch screen 5 pollici a colori
- Accensione programmabile
- 2 timer di cottura
- Funzione Eco
- Funzione Power Boost
- Gestione del calore da cielo e della platea con percentuale, per una maggiore precisione e risparmio energetico
- Valvola di regolazione umidità
- Sportello ad apertura controllata (sistema a molle certificato), vetro ceramico ad alto isolamento termico.
- Guarnizione sigillante per migliore isolamento termico della camera di cottura.
- Maggiore efficienza e attenzione all'ambiente: coibentazione in "ecoblanc", riciclabile ed ecocompatibile, oltre a garantire un altissimo risparmio energetico, assicura zero dispersione, durante la manutenzione, rispetto alla lana di roccia
- Piano refrattario di serie sostituibile con piano in lamiera bugnata (su richiesta)

Features

- Oven with front and structural frame in stainless steel that makes it more solid and long-lasting
- From 4 to 18 pizza diam. 36Cm ø - From 1 to 6 trays
- 5-inch color touch screen control panel
- Programmable starting
- 2 cooking timers
- Eco function
- Power Boost function
- Percentage regulation of the heat intensity on the top and the base, for a higher precision and energy saving
- Humidity regulation valve
- Door equipped with certified soft opening spring system, high insulation ceramic glass to have a more uniform cooking temperature.
- Additional insulating seal on the chamber frame, with internal spiral spring forthickness return.
- Higher energy efficiency and attention to the environment: insulation system "ecoblanc", reducing the decay of the mineral wool.
- Replaceable standard refractory top with embossed plate top (on request)



| TS LINE | 4 | 6 | 6L |
|--|-------------|------------|-------------|
| | | | |
| DIMENSIONI INTERNE cm INSIDE DIMENSIONS cm | 72 72 14 | 72 108 14 | 108 72 14 |
| DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMENSIONS cm | 113 98,5 41 | 113 140 41 | 154 98,5 41 |
| DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm | 120 120 57 | 120 160 57 | 160 120 57 |
| CAMERA COTTURA n° BAKING CHAMBER n° | 1 | 1 | 1 |
| POTENZA kW POWER kW | 6.0 | 9.0 | 9.2 |
| VOLT | 230/400 | 400 | 230/400 |
| TEMPERATURA °C TEMPERATURE °C | 50/500° | 50/500° | 50/500° |
| PESO Kg WEIGHT Kg | 84 | 107 | 108 |
| TOTALE PIZZE Ø 36 cm TOTAL PIZZA Ø 36 cm | | | |
| TEGLIE 60X40 cm PANS 60X40 cm | 1 | 2 | 2 |
| COD. | 7021621004 | 7021621006 | 7021621006L |

| | DIMENSIONI cm DIMENSIONS cm | IMBALLO CM PACKAGE CM | PESO KG WEIGHT KG | OPTIONAL OPTIONAL | CODICE CODE |
|--|--------------------------------|--------------------------|----------------------|----------------------|----------------|
| | | | | | |

CAPPA INOX FORNO CON MOTORE ELETTRICO DI SERIE - OVENS INOX HOOD WITH ELECTRIC MOTOR AS STANDARD

| | | | | | | |
|--|----|------------|------------|-------|--|------------|
| | 4 | 114 128 38 | 119 133 41 | 21,00 | | 7020120013 |
| | 6 | 114 173 38 | 119 175 41 | 25,00 | | 7020120014 |
| | 6L | 155 128 38 | 160 133 41 | 26,00 | | 7020120015 |

SUPPORTO REGOLABILE - ADJUSTABLE SUPPORT

| | | | | | | |
|--|------------|------------------|-----------|-------|---|------------|
| | 4 / 4+4 | 114 99 85/90/95 | 120 30 20 | 27,00 | / | 7020100016 |
| | 6 / 6+6 | 114 140 85/90/95 | 145 30 20 | 30,00 | / | 7020100017 |
| | 6L / 6L+6L | 155 99 85/90/95 | 160 30 20 | 30,00 | / | 7020100018 |

KIT PORTA TEGLIE - TRAYHOLDER KIT

| | | | | | | |
|--|------------|---|-----------|-------|---|------------|
| | 4 / 4+4 | / | 105 30 20 | 6,50 | / | 7020110014 |
| | 6 / 6+6 | / | 150 30 20 | 7,50 | / | 7020110015 |
| | 6L / 6L+6L | / | 105 30 20 | 12,00 | / | 7020110016 |

SUPPORTO REGOLABILE - ADJUSTABLE SUPPORT

| | | | | | | |
|--|----------|------------------|-----------|-------|---|------------|
| | 4+4+4 | 114 99 55/60/65 | 120 30 20 | 23,50 | / | 7020100019 |
| | 6+6+6 | 114 140 55/60/65 | 145 30 20 | 26,50 | / | 7020100020 |
| | 6L+6L+6L | 155 99 55/60/65 | 160 30 20 | 26,50 | / | 7020100021 |

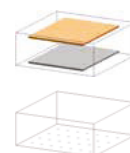
KIT PORTA TEGLIE - TRAYHOLDER KIT

| | | | | | | |
|--|----------|---|-----------|-------|---|------------|
| | 4+4+4 | / | 105 30 30 | 5,00 | / | 7020110022 |
| | 6+6+6 | / | 150 30 30 | 6,50 | / | 7020110023 |
| | 6L+6L+6L | / | 105 30 30 | 10,00 | / | 7020110024 |

COPPIA ANGOLARI - CORNERS COUPLE

| | | | | | | |
|--|-------------------------|---------|----------|------|---|------------|
| | 4 / 4+4 - 6L / 6L+6L | / | 90 10 10 | 1,30 | / | 7020110017 |
| | 6/ 6+6 - 6+6+6 | / | 90 10 10 | 1,80 | / | 7020110018 |
| | KIT RUOTE - CASTORS KIT | + 14 cm | 30 20 20 | 5,00 | / | 7020110019 |

OPTIONAL PIETRA REFRATTARIA CIELO - OPTIONAL TOP REFRACTORY STONE



PIANO IN LAMIERA BUGNATA IDEALE PER COTTURA IN TEGLIE
(IN ALTERNATIVA ALLA PIETRA REFRATTARIA PLATEA)
BUCKLED PLATE IDEAL FOR COOKING IN PANS
(AS AN ALTERNATIVE TO THE BOTTOM REFRACTORY STONE)

TR LINE

Forno elettrico multifunzione modulare ideale per pizza in teglia, pasticceria e piccola panificazione
Disponibile in versione digitale ed elettromeccanica

Multifunction modular electric oven ideal for tray pizza, pastry and small bakery.
Available in both digital and electromechanical version



TR D (digitale)



Pannello di controllo digitale / Digital control panel



Pannello di controllo elettromeccanico / Electromechanical control panel



Valvola di regolazione umidità / Humidity regulation valve



Piano in lamiera bugnata / Buckled plate

Caratteristiche TR D (digitale)

- Disponibile altezza camera 18 (consigliata per pizzeria) o 27cm (per panificazione e pasticceria)
- Da 2 a 8 teglie
- Da 4 a 12 pizze diam. 40Cm ø
- Valvola di regolazione umidità
- Gestione del calore del cielo e della platea con percentuale, per una maggiore precisione e risparmio energetico
- Funzione Power Boost
- Timer di cottura
- Doppio strato di coibentazione in "ecoblanc"
- Posizionabile su celle di lievitazione di nostra produzione (temp. Max 70°)
- Maggiore efficienza e attenzione all'ambiente: coibentazione in "ecoblanc", riciclabile ed ecocompatibile, oltre a garantire un altissimo risparmio energetico, assicura zero dispersione, durante la manutenzione, rispetto alla lana di roccia
- Piano refrattario di serie sostituibile con piano in lamiera bugnata (su richiesta)
- Vaporiera (disponibile solo per TR a camera singola)

Caratteristiche TR (elettromeccanico)

- Disponibile altezza camera 18 (consigliata per pizzeria) o 27cm (per panificazione e pasticceria)
- Da 2 a 8 teglie
- Da 4 a 12 pizze diam. 40Cm ø
- Valvola di regolazione umidità
- Termostati comandati da scheda relè
- Gestione separata della potenza di cielo e platea
- Accensione separata resistenze cielo e platea
- Doppio strato di coibentazione in "ecoblanc"
- Posizionabile su celle di lievitazione di nostra produzione (temp. Max 70°)
- Maggiore efficienza e attenzione all'ambiente: coibentazione in "ecoblanc", riciclabile ed ecocompatibile, oltre a garantire un altissimo risparmio energetico, assicura zero dispersione, durante la manutenzione, rispetto alla lana di roccia
- Piano refrattario di serie sostituibile con piano in lamiera bugnata (su richiesta)

Features TR D (digital)

- Available with chamber h. 18 (Suggested for pizza) or h. 27Cm (ideal for bakery and pastry)
- From 2 to 8 trays
- From 4 to 12 pizza diam. 40Cm ø
- Humidity regulation valve
- Percentage regulation of the heat intensity on the top and the base, for a higher precision and energy saving
- Power Boost Function
- Cooking timer
- Double insulation layer in "ecoblanc"
- It can be placed on proving chambers of our production (max temp. 70°)
- Higher energy efficiency and attention to the environment: insulation system "ecoblanc", eliminating the decay of the mineral wool.
- Replaceable standard refractory top with embossed plate top (on request)
- Steamer (available only for single chamber TR)

Features TR (electromechanical)

- Available with chamber h. 18 (Suggested for pizza) or h. 27Cm (ideal for bakery and pastry)
- From 2 to 8 trays
- From 4 to 12 pizza diam. 40Cm ø
- Humidity regulation valve
- Thermostats controlled by a relay card
- Base and top heating elements activated by separate switches
- Regulation of the heat intensity on the top and the base
- Double insulation layer in "ecoblanc"
- It can be placed on proving chambers of our production (max temp. 70°)
- Higher energy efficiency and attention to the environment: insulation system "ecoblanc", eliminating the decay of the mineral wool.
- Replaceable standard refractory top with embossed plate top (on request)

Funzionamento vaporiera

Accendere l'apparecchio con l'interruttore posto a lato del display di controllo.
Per aprire il menu di programmazione, premere il tasto P. Successivamente impostare il tempo di immissione in camera del vapore con i tasti up e down posti a lato. Premere il tasto U per avviare l'immissione del vapore.



Steam generator instructions

Turn on the device with the switch placed next to the control display.
To open the time setting menu press P. Set then the steam introduction time, by using the up and down buttons on the side. Press U to start the steam introduction.

VAPORIERA CON PROGRAMMAZIONE DEL TEMPO DI IMMISSIONE

STEAM GENERATOR WITH PROGRAMMABLE STEAM INTRODUCTION TIME

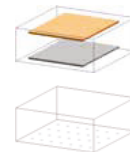
TR LINE

| | 4 | 4H | 44 | 6 | 6H | 66 | 6L | 66L |
|--|-------------|-------------|---------------|------------|-------------|----------------|-------------|----------------|
| | | | | | | | | |
| DIMENSIONI INTERNE cm INSIDE DIMENSIONS cm | 83 84 18 | 83 84 27 | 83 84 18 (x2) | 83 124 18 | 83 124 27 | 83 124 18 (x2) | 124 84 18 | 124 84 18 (x2) |
| DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMENSIONS cm | 113 98,5 41 | 113 98,5 50 | 113 98,5 75 | 113 140 41 | 113 140 50 | 113 140 75 | 154 98,5 41 | 154 98,5 75 |
| DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm | 120 120 57 | 120 120 65 | 120 120 92 | 120 160 57 | 120 160 65 | 120 160 92 | 160 120 56 | 160 120 92 |
| CAMERA COTTURA n° BAKING CHAMBER n° | 1 | 1 | 2 | 1 | 1 | 2 | 1 | 2 |
| POTENZA KW POWER KW | 6,9 | 6,9 | 13,8 | 10,2 | 10,2 | 20,4 | 10,2 | 20,4 |
| VOLT | 400 | 400 | 400 | 400 | 400 | 400 | 400 | 400 |
| TEMPERATURA °C TEMPERATURE °C | 50/450° | 50/450° | 50/450° | 50/450° | 50/450° | 50/450° | 50/450° | 50/450° |
| PESO Kg WEIGHT Kg | 95 | 101 | 163 | 129 | 171 | 225 | 134 | 176 |
| TOTALE PIZZE Ø 36 cm TOTAL PIZZA Ø 36 cm | | | | | | | | |
| TEGLIE 60X40 cm PANS 60X40 cm | 2 | 2 | 2+2 | 4 | 4 | 4+4 | 4 | 4+4 |
| COD. TR D | 7021521004 | 7021521004H | 7021521044 | 7021521006 | 7021521006H | 7021521066 | 7021521006L | 7021521066L |
| COD. TR | 7020521004 | 7020521004H | 7020521044 | 7020521006 | 7020521006H | 7020521066 | 7020521006L | 7020521066L |

| | DIMENSIONI cm DIMENSIONS cm | IMBALLO CM PACKAGE CM | PESO KG WEIGHT KG | OPTIONAL OPTIONAL | CODICE CODE |
|---|--------------------------------|--------------------------|----------------------|----------------------|----------------|
| CAPPA INOX FORNO - OVENS INOX HOOD | | | | | |
| | 4/44 | 114 113 11,5 | 120 115 20 | 13,00 | 7020120009 |
| | 6/66 | 114 156 11,5 | 120 160 20 | 18,00 | 7020120010 |
| | 6L/66L | 155 113 11,5 | 160 120 20 | 18,00 | 7020120011 |
| MOTORE ELETTRICO - ELETTRIC MOTOR | | | | | |
| | | | | | 7020130001 |
| SUPPORTO REGOLABILE - ADJUSTABLE SUPPORT | | | | | |
| | 4/44/H | 114 99 85/90/95 | 120 30 20 | 27,00 | / 7020100016 |
| | 6/66/H | 114 140 85/90/95 | 145 30 20 | 30,00 | / 7020100017 |
| | 6L/66L | 155 99 85/90/95 | 160 30 20 | 30,00 | / 7020100018 |
| KIT PORTA TEGLIE - TRAYHOLDER KIT | | | | | |
| | 4/44 | / | 105 30 20 | 6,50 | / 7020110014 |
| | 6/66 | / | 150 30 20 | 7,50 | / 7020110015 |
| | 6L/66L | / | 105 30 20 | 12,00 | / 7020110016 |
| SUPPORTO REGOLABILE - ADJUSTABLE SUPPORT | | | | | |
| | 4-4-4/H | 114 99 55/60/65 | 120 30 20 | 23,50 | / 7020100019 |
| | 6-6-6/H | 114 140 55/60/65 | 145 30 20 | 26,50 | / 7020100020 |
| | 6-6-6 L | 155 99 55/60/65 | 160 30 20 | 26,50 | / 7020100021 |
| KIT PORTA TEGLIE - TRAYHOLDER KIT | | | | | |
| | 4-4-4/H | / | 105 30 30 | 5,00 | / 7020110022 |
| | 6-6-6/H | / | 150 30 30 | 6,50 | / 7020110023 |
| | 6-6-6L | / | 105 30 30 | 10,00 | / 7020110024 |
| COPPIA ANGOLARI - CORNERS COUPLE | | | | | |
| | 4-44/6L-66L | / | 90 10 10 | 1,30 | / 7020110017 |
| | 6-66/6-6-6 | / | 90 10 10 | 1,80 | / 7020110018 |
| | KIT RUOTE - CASTORS KIT | + 14 cm | 30 20 20 | 5,00 | / 7020110019 |

OPTIONAL PIETRA REFRATTARIA CIELO - OPTIONAL TOP REFRACTORY STONE

VAPORIERA - STEAMER



PIANO IN LAMIERA BUGNATA IDEALE PER COTTURA IN TEGLIE
(IN ALTERNATIVA ALLA PIETRA REFRATTARIA PLATEA)
BUCKLED PLATE IDEAL FOR COOKING IN PANS
(AS AN ALTERNATIVE TO THE BOTTOM REFRACTORY STONE)



CELLA DI LIEVITAZIONE | PROVING CHAMBERS

ACCESSORIATO CON - EQUIPPED WITH



| TS / TR | 4-44-4H | 4-4-4/H | 6-66-6H | 6-6-6/H | 6L-66L | 6-6-6 L |
|---|--------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|
| CAPACITÀ DI CARICO LOAD CAPACITY | 14 TEGLIE 60X40 | 8 TEGLIE 60X40 | 21 TEGLIE 60X40 | 12 TEGLIE 60X40 | 21 TEGLIE 60X40 | 12 TEGLIE 60X40 |
| SPAZIO TRA LE TEGLIE SPACE BETWEEN TRAYS | 80 mm | 80 mm | 80 mm | 80 mm | 80 mm | 80 mm |
| DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMENSIONS cm | 113x102x85 +14 ruote/wheels | 113x102x52 +14 ruote/wheels | 113x143x85 +14 ruote/wheels | 113x143x52 +14 ruote/wheels | 154x102x85 +14 ruote/wheels | 154x102x52 +14 ruote/wheels |
| DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm | 120x120x100 | 120x120x67 | 160x120x100 | 160x120x67 | 160x120x100 | 160x120x67 |
| POTENZA KW POWER KW | 1,6 kW | 1,6 kW | 1,6 kW | 1,6 kW | 1,6 kW | 1,6 kW |
| ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY | 230 - 1N 50-60 HZ | 230 - 1N 50-60 HZ | 230 - 1N 50-60 HZ | 230 - 1N 50-60 HZ | 230 - 1N 50-60 HZ | 230 - 1N 50-60 HZ |
| TEMPERATURA °C TEMPERATURE °C | 0/70° | 0/70° | 0/70° | 0/70° | 0/70° | 0/70° |
| PESO Kg WEIGHT Kg | 80 kg | 69 kg | 87 kg | 76 kg | 89 kg | 78 kg |
| ABBINABILE AI FORNI CAN BE COMBINED TO THE OVENS | 4 - 44 - 4H | 4 X 3 - 4H | 6 - 66 - 6H | 6 X 3 - 6H | 6 L - 66 L | 6 L X 3 |
| COD. | 7020150001 | 7020150002 | 7020150003 | 7020150004 | 7020150005 | 7020150006 |

TECPRO LINE

Forno elettrico ideale per pizza al piatto e pasticceria, adatto a medi volumi di lavoro

Electric oven ideal for round pizza and pastry, suitable for medium volumes of work



TECPRO D (digitale)



Pannello di controllo digitale / Digital control panel



Valvola di regolazione umidità / Humidity regulation valve



Pannello di controllo elettromeccanico / Electromechanical control panel



Guarnizione salva calore / Heat saving seal

Caratteristiche TECPRO D (digitale)

- Da 4 a 18 pizze diam. 36Cm ø
- Da 1 a 8 teglie
- Valvola di regolazione umidità
- Gestione del calore da cielo e della platea con percentuale, per una maggiore precisione e risparmio energetico
- Funzione power boost
- Timer di cottura
- Sportello ad apertura controllata (sistema a molle certificato), vetro ceramico ad alto isolamento termico.
- Guarnizione per migliore isolamento termico della camera di cottura.
- Doppio strato di coibentazione in "ecoblanc"
- Posizionabile su celle di lievitazione di nostra produzione (temp. Max 70°)
- Maggiore efficienza e attenzione all'ambiente: coibentazione in "ecoblanc", riciclabile ed ecocompatibile, oltre a garantire un altissimo risparmio energetico, assicura zero dispersione, durante la manutenzione, rispetto alla lana di roccia
- Piano refrattario di serie sostituibile con piano in lamiera bugnata (su richiesta)

Caratteristiche TECPRO (elettromeccanico)

- Da 4 a 18 pizze diam. 36Cm ø
- Da 1 a 8 teglie
- Valvola di regolazione umidità
- Termostati comandati da scheda relé
- Gestione separata della potenza di cielo e platea
- Accensione separata resistenze cielo e platea
- Doppio strato di coibentazione in "ecoblanc"
- Posizionabile su celle di lievitazione di nostra produzione (temp. Max 70°)
- Maggiore efficienza e attenzione all'ambiente: coibentazione in "ecoblanc", riciclabile ed ecocompatibile, oltre a garantire un altissimo risparmio energetico, assicura zero dispersione, durante la manutenzione, rispetto alla lana di roccia
- Piano refrattario di serie sostituibile con piano in lamiera bugnata (su richiesta)

Features TECPRO D (digital)

- From 4 to 18 pizza diam. 36Cm ø
- From 1 to 8 trays
- Humidity regulation valve
- Percentage regulation of the heat intensity on the top and the base, for a higher precision and energy saving
- Power boost function
- Cooking timer
- Door equipped with certified soft opening spring system, high insulation ceramic glass to have a more uniform cooking temperature.
- Additional insulating seal on the chamber frame, with internal spiral spring for thickness return.
- Double insulation layer in "ecoblanc"
- It can be placed on proving chambers of our production (max temp. 70°)
- Higher energy efficiency and attention to the environment: insulation system "ecoblanc", eliminating the decay of the mineral wool.
- Replaceable standard refractory top with embossed plate top (on request)

Features TECPRO (electromechanical)

- From 4 to 18 pizza diam. 36Cm ø
- From 1 to 8 trays
- Humidity regulation valve
- Thermostats controlled by a relay card
- Base and top heating elements activated by separate switches
- Regulation of the heat intensity on the top and the base
- Double insulation layer in "ecoblanc"
- It can be placed on proving chambers of our production (max temp. 70°)
- Higher energy efficiency and attention to the environment: insulation system "ecoblanc", eliminating the decay of the mineral wool.
- Replaceable standard refractory top with embossed plate top (on request)



TECPRO LINE

| | 4 | 44 | 6 | 66 | 9 | 99 | 6 BIG L | 66 BIG L |
|--|--------------|--------------|---------------|---------------|----------------|----------------|---------------|---------------|
| | | | | | | | | |
| DIMENSIONI INTERNE cm INSIDE DIMENSIONS cm | 72 72 14 | 72 72 14(x2) | 72 108 14 | 72 108 14(x2) | 108 108 14 | 108 108 14(x2) | 108 72 14 | 108 72 14(x2) |
| DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMENSIONS cm | 95 90,5 39,5 | 95,0 90,5 71 | 95 126,5 39,5 | 95 126,5 71 | 131 126,5 39,5 | 131 126,5 71 | 131 90,5 39,5 | 131 90,5 71 |
| DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm | 100 100 56 | 100 100 88 | 140 100 56 | 140 100 88 | 140 140 56 | 140 140 88 | 140 100 56 | 140 100 88 |
| CAMERA COTTURA n° BAKING CHAMBER n° | 1 | 2 | 1 | 2 | 1 | 2 | 1 | 2 |
| POTENZA KW POWER KW | 6,0 | 12 | 9,0 | 18,0 | 13,8 | 27,6 | 9,2 | 18,4 |
| VOLT | 230/400 | 230/400 | 400 | 400 | 400 | 400 | 230/400 | 230/400 |
| TEMPERATURA °C TEMPERATURE °C | 50/450° | 50/450° | 50/450° | 50/450° | 50/450° | 50/450° | 50/450° | 50/450° |
| PESO Kg WEIGHT Kg | 72 | 125 | 102 | 159 | 128 | 224 | 96 | 168 |
| TOTALE PIZZE Ø 36 cm TOTAL PIZZA Ø 36 cm | | | | | | | | |
| TEGLIE 60X40 cm PANS 60X40 cm | 1 | 1+1 | 2 | 2+2 | 4 | 4+4 | 2 | 2+2 |
| COD. TECPRO D | 7021421004 | 7021421044 | 7021421006 | 7021421066 | 7021421009 | 7021421099 | 7021421006L | 7021421066L |
| COD. TECPRO | 7020421004 | 7020421044 | 7020421006 | 7020421066 | 7020421009 | 7020421099 | 7020421006L | 7020421066L |

| | | DIMENSIONI cm DIMENSIONS cm | IMBALLO CM PACKAGE CM | PESO KG WEIGHT KG | OPTIONAL OPTIONAL | CODICE CODE |
|---|---|--------------------------------|--------------------------|----------------------|-------------------------------------|----------------|
| CAPPA INOX FORNO - OVENS INOX HOOD | | | | | | |
| | 4/44 | 95 102 11,5 | 99 106 20 | 11,00 | <input checked="" type="checkbox"/> | 7020120003 |
| | 6/66 | 95 138 11,5 | 99 142 20 | 13,00 | <input checked="" type="checkbox"/> | 7020120004 |
| | 9/99 | 131 138 11,5 | 135 142 20 | 17,00 | <input checked="" type="checkbox"/> | 7020120005 |
| | 6L/66L | 131 102 11,5 | 135 106 20 | 13,50 | <input checked="" type="checkbox"/> | 7020120006 |
| MOTORE ELETTRICO - ELETTRIC MOTOR | | | | | <input checked="" type="checkbox"/> | 7020130001 |
| SUPPORTO REGOLABILE - ADJUSTABLE SUPPORT | | | | | | |
| | 4/44 | 96 91 85/90/95 | 105 30 20 | 25,00 | / | 7020100005 |
| | 6/66 | 96 127 85/90/95 | 130 30 20 | 28,00 | / | 7020100006 |
| | 9/99 | 132 127 85/90/95 | 140 30 20 | 30,00 | / | 7020100009 |
| | 6L/66L | 132 91 85/90/95 | 140 30 20 | 28,00 | / | 7020100011 |
| KIT PORTA TEGLIE - TRAYHOLDER KIT | | | | | | |
| | 4/44 | / | 100 30 20 | 6,00 | / | 7020110006 |
| | 6/66 | / | 130 30 20 | 7,00 | / | 7020110008 |
| | 9/99 | / | 140 30 20 | 7,00 | / | 7020110008 |
| | 6L/66L | / | 140 30 20 | 6,00 | / | 7020110006 |
| COPPIA ANGOLARI - CORNERS COUPLE | | | | | | |
| | 4 - 44 - 6L - 66L | / | 90 10 10 | 1,20 | / | 7020110011 |
| | 6 - 66 - 9 - 99 | / | 130 10 10 | 1,60 | / | 7020110013 |
| | KIT RUOTE - CASTORS KIT | + 14 cm | 30 20 20 | 5,00 | / | 7020110001 |
| | OPTIONAL PIETRA REFRATTARIA CIELO - OPTIONAL TOP REFRACTORY STONE | | | | | |
| | PIANO IN LAMIERA BUGNATA IDEALE PER COTTURA IN TEGLIE (IN ALTERNATIVA ALLA PIETRA REFRATTARIA PLATEA) BUCKLED PLATE IDEAL FOR COOKING IN PANS (AS AN ALTERNATIVE TO THE BOTTOM REFRACTORY STONE) | | | | | |

TL LINE

Forno elettrico base compatto per pizzeria e focacceria, disponibile in versione digitale ed elettromeccanica

Compact electric oven for pizza and focaccia, available in both digital and electromechanical version



TL D (digitale)



Pannello di controllo digitale / Digital control panel



Pannello di controllo elettromeccanico / Electromechanical control panel



Caratteristiche TL D (digitale)

- Da 4 a 18 pizze diam. 36Cm ø
- Da 1 a 8 teglie
- Pietra cielo opzionale
- Gestione del calore di cielo e della platea con percentuale, per una maggiore precisione e risparmio energetico
- Funzione Power Boost
- Timer di cottura
- Maggiore efficienza e attenzione all'ambiente: coibentazione in "ecoblanc", riciclabile ed ecocompatibile, oltre a garantire un altissimo risparmio energetico, assicura zero dispersione, durante la manutenzione, rispetto alla lana di roccia
- Piano refrattario di serie sostituibile con piano in lamiera bugnata (su richiesta)

Features TL D (digital)

- From 4 to 18 pizza diam. 36Cm ø
- From 1 to 8 trays
- Refractory stone available for top
- Percentage regulation of the heat intensity on the top and the base, for a higher precision and energy saving
- Power Boost function
- Cooking timer
- Higher energy efficiency and attention to the environment: insulation system "ecoblanc", eliminating the decay of the mineral wool
- Replaceable standard refractory top with embossed plate top (on request)

Caratteristiche TL (elettromeccanico)

- Da 4 a 18 pizze diam. 36Cm ø
- Da 1 a 8 teglie
- Scarico fumi (sempre aperto)
- Gestione separata della potenza di cielo e platea
- Termostati comandati da scheda relè
- Accensione separata resistenze cielo e platea
- Pietra cielo opzionale
- Maggiore efficienza e attenzione all'ambiente: coibentazione in "ecoblanc", riciclabile ed ecocompatibile, oltre a garantire un altissimo risparmio energetico, assicura zero dispersione, durante la manutenzione, rispetto alla lana di roccia
- Piano refrattario di serie sostituibile con piano in lamiera bugnata (su richiesta)

Features TL (electromechanical)

- From 4 to 18 pizza diam. 36Cm ø
- From 1 to 8 trays
- Steam exhaust (always open)
- Regulation of the heat intensity on the top and the base
- Thermostats controlled by a relay card
- Base and top heating elements activated by separate switches
- Refractory stone available for top
- Higher energy efficiency and attention to the environment: insulation system "ecoblanc", eliminating the decay of the mineral wool
- Replaceable standard refractory top with embossed plate top (on request)

KUBE LINE

Forno elettrico da banco per cottura/rigenerazione di pizza in pala e pizza in teglia

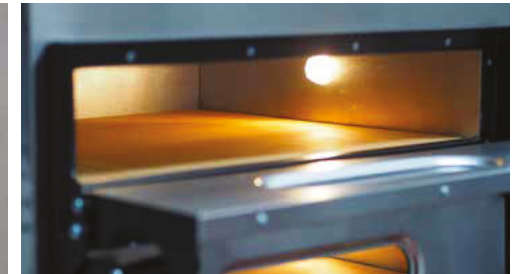
Countertop electric oven for cooking/regeneration of shovel pizza and tray pizza



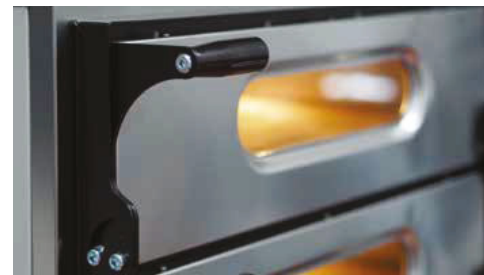
KUBE EVO



Cappa di aspirazione con filtro a carboni attivi
Extractor hood with an activated carbon filter



Interno camera / Internal chamber



Maniglia / Door handle



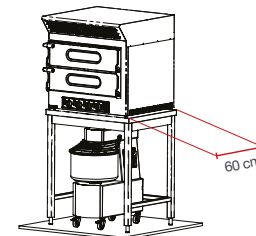
Quadro comandi / Control panel

Caratteristiche

- Il punto forte è l'idea di porre i comandi sotto lo sportello, ottenendo un forno più compatto.
- La dimensione esterna 74x60x41 è ideale per bar con spazi ridotti che vogliono servire una pizza professionale
- Max 2 pizze da 32cm o 1 teglia per camera
- Temperatura di lavoro max. 400°
- Struttura in acciaio
- 2-3-4 Termostati
- Corrente monofase o trifase
- La versione a 2 camere monta 3 resistenze (la centrale lavora per entrambe le camere) ed è stata concepita per cuocere in una camera e scaldare nell'altra.
- La versione Plus a 2 camere monta 4 resistenze

Features

- The control knobs are placed under the door : a smart and space saving solution.
- The external dimension 74x60x41 perfectly fits bar and pub counters that want to offer a professional pizza
- Max 2 pizza diam. 32Cm o 1 tray in each chamber
- Max. Temperature 400° (pyrolysis recommended at 400°)
- Structure in stainless steel and pre-painted sheet
- 2-3-4 Thermostats
- Monophase or triphase current
- The 2 chambers version is equipped with 3 heating elements (the central one works for both chambers) and has been created to cook in one chamber and heat up on the other.
- Plus version with 2 chambers has 4 heating elements



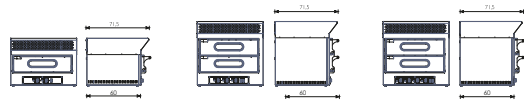


KUBE EVO

è un forno con cappa di aspirazione con filtro a carboni attivi, può essere la soluzione per coloro che non hanno o non possono installare la canna fumaria.

KUBE EVO

is an oven with an extractor hood with an activated carbon filter, it can be the solution for those who do not have or cannot install the chimney.



| KUBE EVO | 1 EVO | 2 EVO | 2 PLUS EVO |
|--|---------------|---------------|---------------|
| | | | |
| DIMENSIONI INTERNE cm INSIDE DIMENSIONS cm | 61 52 11 | 61 52 11(x2) | 61 52 11(x2) |
| DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMENSIONS cm | 74 60/71,5 55 | 74 60/71,5 74 | 74 60/71,5 74 |
| DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm | 80 80 75 | 80 80 90 | 80 80 90 |
| CAMERA COTTURA n° BAKING CHAMBER n° | 1 | 2 | 2 |
| RESISTENZE HEATING ELEMENTS | 2 | 3 | 4 |
| POTENZA KW POWER KW | 3.2 | 4.8 | 6.4 |
| VOLT | 230 | 230/400 | 400 |
| TEMPERATURA °C TEMPERATURE °C | 50/400° | 50/400° | 50/400° |
| PESO Kg WEIGHT Kg | 59 | 79 | 79 |
| TOTALE PIZZE Ø 30 cm TOTAL PIZZA Ø 30 cm | | | |
| TEGLIE 60X40 cm PANS 60X40 cm | 1 | 1+1 | 1+1 |
| COD. | 7020121001K | 7020121002K | 7020121003K |



KUBE

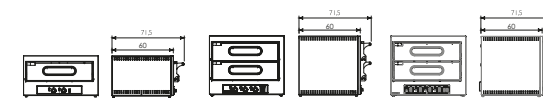
Il forno elettrico ideale per bar e take away

Costruito in acciaio inox, lamiera preverniciata con camera di cottura in lamiera alluminata. Piano di cottura in pietra refrattaria. Isolamento in lana di roccia evaporata. Resistenze corazzate. Illuminazione interna.

KUBE

The electric oven perfect for coffee bar and take away

in stainless steel and coated metal sheet, the baking chamber is made in covered aluminium steel plate. Firestone cooking top. Evaporated mineral wool insulation. Armored resistances. Interior lighting.



| KUBE | 1 | 2 | 2 PLUS |
|--|---------------|---------------|---------------|
| | | | |
| DIMENSIONI INTERNE cm INSIDE DIMENSIONS cm | 61 52 11 | 61 52 11(x2) | 61 52 11(x2) |
| DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMENSIONS cm | 74 60/71,5 41 | 74 60/71,5 60 | 74 60/71,5 60 |
| DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm | 80 80 55 | 80 80 74 | 80 80 74 |
| CAMERA COTTURA n° BAKING CHAMBER n° | 1 | 2 | 2 |
| RESISTENZE HEATING ELEMENTS | 2 | 3 | 4 |
| POTENZA KW POWER KW | 3.2 | 4.8 | 6.4 |
| VOLT | 230 | 230/400 | 400 |
| TEMPERATURA °C TEMPERATURE °C | 50/400° | 50/400° | 50/400° |
| PESO Kg WEIGHT Kg | 46,5 | 66,5 | 66,5 |
| TOTALE PIZZE Ø 30 cm TOTAL PIZZA Ø 30 cm | | | |
| TEGLIE 60X40 cm PANS 60X40 cm | 1 | 1+1 | 1+1 |
| COD. | 7020121001 | 7020121002 | 7020121003 |

SMALL LINE

Forno elettrico da banco per cottura/rigenerazione di pizza e focacceria

Countertop electric oven for cooking/regeneration of pizza and focaccia



SMALL G



SMALL E



SMALL C



SMALL B

SMALL B

Caratteristiche base

- Max. 1 pizza da 32cm ø per camera
- Temperatura di lavoro max. 320°
- Struttura in lamiera verniciata
- 1 Termostato + 1 timer
- Corrente monofase
- La versione a 2 camere monta 3 resistenze (la centrale lavora per entrambe le camere)
- Camera inferiore ideale per cottura, quella superiore per riscaldare

Basic features

- Max. 1 Pizza diam. 32Cm ø each chamber
- Max. Temperature 320°
- Structure in pre-painted sheet
- 1 Thermostat + 1 timer
- Monophase current
- The 2 chambers version is equipped with 3 heating elements (the central one works for both chambers)
- Lower chamber ideal for cooking, upper chamber to heat up

SMALL C

in più

- Il vetro sullo sportello per controllare il prodotto durante la cottura

more

- The glass on the door to check the cooking process

SMALL E

in più

- Struttura in acciaio inox
- Illuminazione interna
- 4 Resistenze nella versione a due camere
- Maggiore coibentazione e isolamento delle camere tra loro

more

- Structure in stainless steel
- Internal light
- 4 Heating elements in the 2 chambers version
- Higher insulation and separation of the 2 chambers

SMALL G

in più

- Maggiore coibentazione e isolamento delle Camere tra loro
- Maggiore precisione e risparmio energetico
- 2 Termostati per camera
- Vetro sullo sportello per controllare il prodotto durante la cottura
- Temperatura max. 350°

more

- Higher insulation and separation of the 2 chambers
- Higher precision and energy saving
- 2 Thermostats on each chamber
- Glass door to check the cooking process
- Max. Temperature 350°





SMALL LINE

B B2 C C2 E E2



| | | | | | | |
|--|-------------|--------------|-------------|--------------|-------------|--------------|
| DIMENSIONI INTERNE cm INSIDE DIMENSIONS cm | 41 36 11 | 41 36 11(x2) | 41 36 11 | 41 36 11(x2) | 41 36 11 | 41 36 11(x2) |
| DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMENSIONS cm | 55 43 25,5 | 55 43 43,5 | 55 43 25,5 | 55 43 43,5 | 55 43 25,5 | 55 43 43,5 |
| DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm | 60 50 28 | 60 50 46 | 60 50 28 | 60 50 46 | 60 50 28 | 60 50 46 |
| CAMERA COTTURA n° BAKING CHAMBER n° | 1 | 2 | 1 | 2 | 1 | 2 |
| POTENZA KW POWER KW | 1.6 | 2.4 | 1.6 | 2.4 | 1.6 | 3.2 |
| VOLT | 230 | 230 | 230 | 230 | 230 | 230 |
| TEMPERATURA °C TEMPERATURE °C | 0/320° | 0/320° | 0/320° | 0/320° | 0/320° | 0/320° |
| PESO Kg WEIGHT Kg | 17 | 29 | 17 | 29 | 17 | 29 |
| TOTALE PIZZE Ø 36 cm TOTAL PIZZA Ø 36 cm | ■ | ■ ■ | ■ | ■ ■ | ■ | ■ ■ |
| COD. | 7020121001B | 7020121002B | 7020121001C | 7020121002C | 7020121001E | 7020121002E |



SMALL LINE

G G2

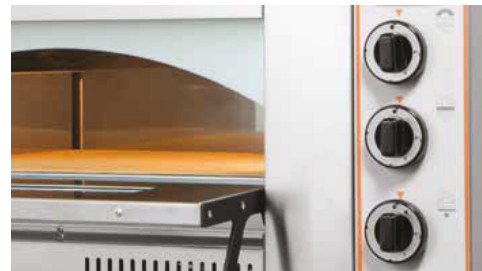


| | | |
|--|-------------|--------------|
| DIMENSIONI INTERNE cm INSIDE DIMENSIONS cm | 41 36 11 | 41 36 11(x2) |
| DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMENSIONS cm | 55 43 25,5 | 55 43 43,5 |
| DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm | 60 50 28 | 60 50 46 |
| CAMERA COTTURA n° BAKING CHAMBER n° | 1 | 2 |
| POTENZA KW POWER KW | 1.6 | 3.2 |
| VOLT | 230 | 230 |
| TEMPERATURA °C TEMPERATURE °C | 0/350° | 0/350° |
| PESO Kg WEIGHT Kg | 17 | 30 |
| TOTALE PIZZE Ø 36 cm TOTAL PIZZA Ø 36 cm | ■ | ■ ■ |
| COD. | 7020121001G | 7020121002G |

RG LINE

Forno a gas modulare ideale per pizza

Modular gas oven ideal for pizza



Gestione separata di cielo e platea / Separate control of the heat intensity



Interno camera / Internal chamber

Caratteristiche

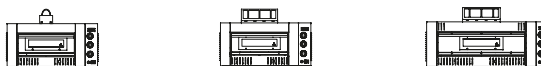
Sono costruiti in acciaio inox e in lamiera preverniciata. Piano di cottura in pietra refrattaria. Isolamento in lana di roccia evaporata. Scarico vapori a centro camera. Illuminazione interna. Alimentazione a gas con valvole di sicurezza con ugelli installati per GPL ed in dotazione quelli per il gas metano. Bruciatori posti sotto la pietra. Progettati per cucinare ottimamente le pizze più fantasiose e raffinati piatti di gastronomia.

I nostri forni gas RG, danno la possibilità di controllare separatamente l'intensità del calore su cielo e platea.

Features

Is made of stainless steel and coated metal sheet. Firestone cook top. Evaporated mineral wool isolation. Vapors exhaust at the center of backing chamber. Interior lighting. Gas supply with safety valves with installed nozzles for LPG and equipped with those for the methane gas. Burners placed under the stone. Designed to cook the perfect pizza and sophisticated dishes.

Our ovens RG allow the user a separate control of the heat intensity on the top and the base of the cooking chamber.



| RG LINE | 4 | 6 | 9 |
|--|-------------|--------------|--------------|
| DIMENSIONI INTERNE cm INSIDE DIMENSIONS cm | 62 62 15,5 | 62 92 15,5 | 92 92 15,5 |
| DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMENSIONS cm | 100 84 47,5 | 100 114 47,5 | 130 114 47,5 |
| DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm | 100 100 64 | 100 135 64 | 135 135 64 |
| CAMERA COTTURA n° BAKING CHAMBER n° | 1 | 1 | 1 |
| BRUCIATORI n° BURNERS N° | 4 | 4 | 6 |
| POTENZA KW POWER KW | 13,2 | 21,0 | 27,0 |
| TEMPERATURA °C TEMPERATURE °C | 450° | 450° | 450° |
| PESO Kg WEIGHT Kg | 104 | 120 | 163 |
| TOTALE PIZZE Ø 36 cm TOTAL PIZZA Ø 36 cm | | | |
| TEGLIE 60X40 cm PANS 60X40 cm | 1 | 2 | 2 |
| COD. | 7020221RG4 | 7020221RG6 | 7020221RG9 |

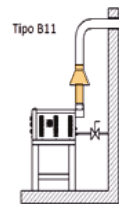
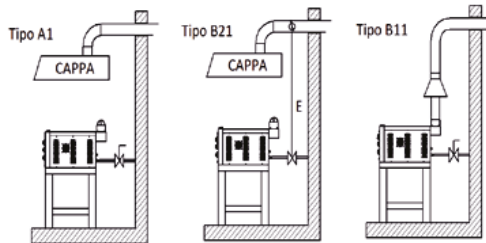
Specificare tipo di gas: metano o GPL (butano o propano)
Specify methane gas or LPG (butane or propane)

I forni sono sovrapponibili uno sopra l'altro per un massimo di due
The ovens are stackable one above the other for a maximum of two

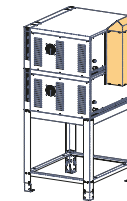
Schema di installazione forni linea RG
Oven technical setting diagram

Tipo A1 - Type A1 - Typ A1 - Type A1 - Tipo A1
Tipo B21 - Type B21 - Typ B21 - Type B21 - Tipo B21
Tipo B11 - Type B11 - Typ B11 - Type B11 - Tipo B11

Cappa
Hood



Tipo B11 - Type B11 - Typ B11 - Type B11 - Tipo B11
Nota: il Camino antivento viene fornito a richiesta.
Note: The Chimney is supplied on request.



Nota: Il raccordo fumi verrà fornito a richiesta.
Note: The exhauster connection for stackable ovens is supplied on request.

| | | DIMENSIONI cm DIMENSIONS cm | IMBALLO cm PACKAGE cm | WEIGHT Kg | OPTIONAL | CODICE |
|--|--|--------------------------------|--------------------------|-----------|----------|------------|
| | CAMINO ANTIVENTO CHIMNEY | 46 36 89 | 50 42 61 | 7,00 | / | 7020120007 |
| | RACCORDO FUMI PER SOVRAPPORRE FORNO EXHAUSTER CONNECTION FOR STACKABLE OVENS | 46 21 75 | 48 23 76 | 8,50 | / | 7020120008 |

SUPPORTO REGOLABILE - ADJUSTABLE SUPPORT

| | | | | | | |
|--|---|------------------|-----------|-------|---|------------|
| | 4 | 101 91 85/90/95 | 105 30 20 | 25,50 | / | 7020100013 |
| | 6 | 101 116 85/90/95 | 130 30 20 | 27,00 | / | 7020100014 |
| | 9 | 132 116 85/90/95 | 140 30 20 | 29,00 | / | 7020100015 |

KIT PORTA TEGLIE - TRAYHOLDER KIT

| | | | | | | |
|--|-----|---|-----------|------|---|------------|
| | 4 | / | 100 30 20 | 5,00 | / | 7020110006 |
| | 6/9 | / | 130 30 20 | 6,50 | / | 7020110004 |

SUPPORTO REGOLABILE - ADJUSTABLE SUPPORT

| | | | | | | |
|--|-----|------------------|-----------|-------|---|------------|
| | 4+4 | 101 91 55/60/65 | 105 30 20 | 22,00 | / | 7020100023 |
| | 6+6 | 101 116 55/60/65 | 130 30 20 | 23,50 | / | 7020100024 |
| | 9+9 | 132 116 55/60/65 | 140 30 20 | 25,50 | / | 7020100025 |

KIT PORTA TEGLIE - TRAYHOLDER KIT

| | | | | | | |
|--|-----------|---|-----------|------|---|------------|
| | 4+4 | / | 100 30 20 | 4,50 | / | 7020110025 |
| | 6+6 / 9+9 | / | 130 30 20 | 6,00 | / | 7020110026 |

COPPIA ANGOLARI - CORNERS COUPLE

| | | | | | | |
|--|-------------------------|---------|-----------|------|---|------------|
| | 4 | / | 90 10 10 | 1,10 | / | 7020110011 |
| | 6 / 9 | / | 130 10 10 | 1,50 | / | 7020110012 |
| | KIT RUOTE - CASTORS KIT | + 14 cm | 30 20 20 | 5,00 | / | 7020110019 |

Accessories Pizza Line



PALA RETTANGOLARE - RECTANGULAR PEELS

Manico in acciaio inox | Stainless steel

| | PR41 | PR32 |
|-------------------------|------------|------------|
| DIMENSIONI - DIMENSIONS | 223 cm | 107 cm |
| PESO - WEIGHT | 1,320 Kg | 0,587 Kg |
| CODICE - CODE | 7020160001 | 7020160003 |



PALETTINA | SMALL PEELS - KLEINE SCHAUFEL

Manico in acciaio inox - Stainless steel

| | PRP |
|-------------------------|------------|
| DIMENSIONI - DIMENSIONS | 180 cm |
| PESO - WEIGHT | 1,034 Kg |
| CODICE - CODE | 7020160002 |



APPENDI PALE - PEEL RACK

A parete 3 posti (pala, palettino, spazzola) - Wall-mounted 3 places (peel, small peel, brush)

| | APP3 |
|-------------------------|------------|
| DIMENSIONI - DIMENSIONS | 41X8 cm |
| PESO - WEIGHT | 0,264 Kg |
| CODICE - CODE | 7020160004 |



SPAZZOLA - BRUSH - BÜRSTE - BROSSSE - CEPILLO

Setole Naturali - Natural bristles

| | SPAZ SN |
|-------------------------|-----------------|
| DIMENSIONI - DIMENSIONS | 191 - 20X6,6 cm |
| PESO - WEIGHT | 0,722 Kg |
| CODICE - CODE | 7020160005 |



RICAMBIO SPAZZOLA - BRUSH REPLACEMENT

| | RICSPAZ |
|-------------------------|------------|
| DIMENSIONI - DIMENSIONS | 20X6,6 cm |
| PESO - WEIGHT | 0,274 Kg |
| CODICE - CODE | 7020160006 |



SPAZZOLA CON SETOLE IN OTTONE - BRUSH WITH BRASS BRISTLES

| | |
|-------------------------|----------------|
| | SPAZ SP |
| DIMENSIONI - DIMENSIONS | 129 - 16X5 cm |
| PESO - WEIGHT | 0,520 Kg |
| CODICE - CODE | 7020160007 |



GANCIO PER TEGLIE - PAN HOOK

| | |
|-------------------------|------------|
| | GAN |
| DIMENSIONI - DIMENSIONS | 0,15 Kg |
| PESO - WEIGHT | 7020160008 |



TAGLIAPASTA - DOUGH-CUTTERS

Antiurto e antigraffio - Impact-resistant and scratch-resistant

| | |
|-------------------------|----------------|
| | TAGL |
| DIMENSIONI - DIMENSIONS | 13,5 - 14X5 cm |
| PESO - WEIGHT | 0,14 Kg |
| CODICE - CODE | 7020160009 |



PALETTA RETTANGOLARE - RECTANGULAR PIZZA-SERVER

Flessibile - Flexible

| | |
|-------------------------|--------------|
| | PRP10 |
| DIMENSIONI - DIMENSIONS | 10X13 cm |
| PESO - WEIGHT | 0,170 Kg |
| CODICE - CODE | 7020160010 |



PALETTA TRIANGOLARE - TRIANGULAR PIZZA-SERVER

| | |
|-------------------------|--------------|
| | PRP14 |
| DIMENSIONI - DIMENSIONS | 14,5X19 cm |
| PESO - WEIGHT | 0,300 Kg |
| CODICE - CODE | 7020160011 |



PINZA PER TEGLIE - TRAY GRIPPERS

Altezza regolabile - Adjustable height

| | |
|-------------------------|-------------|
| | PINZ |
| DIMENSIONI - DIMENSIONS | 9X24 cm |
| PESO - WEIGHT | 0,275 Kg |
| CODICE - CODE | 7020160012 |



SET COMPLETO PIZZA - COMPLETE SET PIZZA

| | |
|-------------------------|------------|
| | SET |
| DIMENSIONI - DIMENSIONS | 9X24 cm |
| PESO - WEIGHT | |
| CODICE - CODE | 7020160013 |



TEGLIA RETTANGOLARE - RECTANGULAR PAN

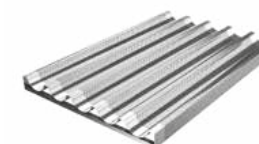
Bordo dritto 2 cm - 2 cm straight edge

| | |
|-------------------------|-------------|
| | TEGL |
| DIMENSIONI - DIMENSIONS | 40X60 cm |
| PESO - WEIGHT | 1,850 Kg |
| CODICE - CODE | 7020160014 |



TEGLIA BAGUETTE - BAGUETTE PAN

| | |
|-------------------------|-------------|
| | TEGL |
| DIMENSIONI - DIMENSIONS | 40X60 cm |
| CANALI - CANALS | 6 |
| PESO - WEIGHT | 1,800 Kg |
| CODICE - CODE | 7020160015 |



CASSETTA IN PLASTICA - PLASTIC CASE

| | |
|-------------------------|---------------|
| | CASSPL |
| DIMENSIONI - DIMENSIONS | 60X40X10 cm |
| PESO - WEIGHT | 1,300 Kg |
| CODICE - CODE | 7020160016 |





Preparazione Impasto Kneading Preparation

SKV LINE

Impastatrice a spirale a velocità variabile

Spiral mixer with variable speed



Adatta a tutti i tipi di idratazione

Suitable for each type of hydration



Pannello di controllo digitale con inversione di marcia di serie
Digital control panel with reverse direction as standard



Spaccapasta e spirale in acciaio INOX
Dough breaker and spiral in stainless steel

Caratteristiche

- Vasca, spirale, spaccapasta in acciaio inox 304
- Trasmissione a catena con motoriduttore a bagno d'olio per riduzione della rumorosità
- Stop di emergenza attivato da sollevamento griglia
- Timer e ruote di serie
- 50 livelli di velocità
- Alimentazione monofase
- Display comandi digitale
- Software salva-motore: in caso di lavorazione impasti scarsamente idratati a velocità eccessiva, riduce i giri spirale adeguatamente onde evitare danni irreversibili.

Disponibilità di motori con frequenza a 60HZ, certificati UL ed a 240V con spina inglese.

Features

- Bowl, spiral, dough breaker in stainless steel 304
- Chain transmission with gearmotor in oil bath to reduce the operating noise.
- Emergency stop activated by lifting the protection grid
- Timer and wheels included
- 50 speed levels
- Works with monophase current
- Digital display
- Engine-saving software: in case the operators sets a high speed for working a too hard dough, it reduces the rounds of the spiral to avoid permanent damages

Availability of motors with 60HZ frequency, UL certified and 240V with english plug.

+ 9,5 cm



Ruote e timer di serie
Castors and timer included



Manopola per velocità variabile
Knob for variable speed

SKV 10

| VOLUME VASCA BOWL VOLUME | CAPACITÀ CAPACITY | DIMENSIONE VASCA cm DIMENSIONS CUVE cm | DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMENSIONS cm | DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm |
|-----------------------------|----------------------|---|--|--|
| 7 lt | 6 Kg | 24 Ø 16 h | 29 46 56 h | 39 52 75 h |

SKV 10 MO _ 230 V

MONOFASE
MONOPHASE

| | POTENZA - POWER | PESO - WEIGHT | RPM | | COD. |
|-----------|-------------------|---------------|--------|------|------------|
| SKV 10 MO | 0,35 Hp / 0,22 KW | 31Kg | 42/182 | 6/26 | 7010151010 |

SKV 40

| VOLUME VASCA BOWL VOLUME | CAPACITÀ CAPACITY | DIMENSIONE VASCA cm DIMENSIONS CUVE cm | DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMENSIONS cm | DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm |
|-----------------------------|----------------------|---|--|--|
| 41 lt | 36 Kg | 45 Ø 26 h | 49,5 80 86 h | 57 85 103 h |

SKV 40 MO _ 230 V

MONOFASE
MONOPHASE

| | POTENZA - POWER | PESO - WEIGHT | RPM | | COD. |
|-----------|-----------------|---------------|--------|------|------------|
| SKV 40 MO | 3 Hp / 2,2 KW | 100 Kg | 55/239 | 6/26 | 7010151040 |

SKV 20

| VOLUME VASCA BOWL VOLUME | CAPACITÀ CAPACITY | DIMENSIONE VASCA cm DIMENSIONS CUVE cm | DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMENSIONS cm | DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm |
|-----------------------------|----------------------|---|--|--|
| 21 lt | 17 Kg | 36 Ø 21 h | 40 67,5 75 h | 45 77 93 h |

SKV 20 MO _ 230 V

MONOFASE
MONOPHASE

| | POTENZA - POWER | PESO - WEIGHT | RPM | | COD. |
|-----------|-----------------|---------------|--------|------|------------|
| SKV 20 MO | 1 Hp / 0,75 KW | 63 Kg | 51/221 | 6/26 | 7010151020 |

SKV 50

| VOLUME VASCA BOWL VOLUME | CAPACITÀ CAPACITY | DIMENSIONE VASCA cm DIMENSIONS CUVE cm | DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMENSIONS cm | DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm |
|-----------------------------|----------------------|---|--|--|
| 48 lt | 43 Kg | 45 Ø 30 h | 49,5 80 86 h | 57 85 103 h |

SKV 50 MO _ 230 V

MONOFASE
MONOPHASE

| | POTENZA - POWER | PESO - WEIGHT | RPM | | COD. |
|-----------|-----------------|---------------|--------|------|------------|
| SKV 50 MO | 3 Hp / 2,2 KW | 122 Kg | 55/239 | 6/26 | 7010151050 |

SKV 30

| VOLUME VASCA BOWL VOLUME | CAPACITÀ CAPACITY | DIMENSIONE VASCA cm DIMENSIONS CUVE cm | DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMENSIONS cm | DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm |
|-----------------------------|----------------------|---|--|--|
| 32 lt | 25 Kg | 40 Ø 26 h | 44 74,5 84 h | 51 79 102 h |

SKV 30 MO _ 230 V

MONOFASE
MONOPHASE

| | POTENZA - POWER | PESO - WEIGHT | RPM | | COD. |
|-----------|-----------------|---------------|--------|------|------------|
| SKV 30 MO | 2 Hp / 1,5 KW | 86 Kg | 55/239 | 6/26 | 7010151030 |

SK LINE

Impastatrice a spirale con testa e vasca fissa

Spiral mixer with fixed top and bowl



Spaccapasta e spirale in acciaio INOX
Dough breaker and spiral in stainless steel



Pannello di controllo / Control panel

Preparazione
impasto

Caratteristiche

L'impastatrice a spirale è la macchina ideale per lavorare impasti per pizzerie, pasticcerie, panetterie. La particolare forma della spirale consente in pochi minuti di ottenere impasti perfettamente amalgamati.

- Vasca, spirale, spaccapasta in acciaio inox 304
- Disponibile in versione a 1 e 2 velocità sia monofase che trifase
- Trasmissione a catena con motoriduttore a bagno d'olio per riduzione della rumorosità
- Stop di emergenza attivato da sollevamento griglia
- Timer e ruote di serie
- **La versione 2V monofase ha l'inversione di marcia**


Disponibilità di motori con frequenza a 60HZ, certificati UL ed a 240V con spina inglese.

Features

The spiral dough mixer is the ideal equipment for working doughs for pizzerias, pastries, bakeries. The particular shape of the spiral allows you in few minutes to get a perfectly mixed dough.

- Bowl, spiral, dough breaker in stainless steel 304
- Available with 1 and 2 speed both monophase and triphase
- Chain transmission with gearmotor in oil bath to reduce the operating noise
- Emergency stop activated by lifting the protection grid.
- Timer and wheels include
- **2V monophase version has reverse direction function**

Availability of motors with 60HZ frequency, UL certified and 240V with english plug.

+ 9,5 cm  Ruote e timer di serie
Castors and timer included



Versione Trifase
Threephase version



SK 10

| VOLUME VASCA BOWL VOLUME | CAPACITÀ CAPACITY | DIMENSIONE VASCA cm DIMENSIONS CUVE cm | DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMENSIONS cm | DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm |
|-----------------------------|----------------------|---|--|--|
| 7 lt | 6 Kg | 24 Ø 16 h | 29 45 51 h | 39 52 70 h |

SK 10 MO _ 230 V

MONOFASE
MONOPHASE

| | POTENZA - POWER | PESO - WEIGHT | RPM | COD. |
|----------|------------------|---------------|-----|------------|
| SK 10 MO | 0.3 Hp / 0,22 KW | 34 Kg | 70 | 7010121010 |

SK 10 MO 2V _ 230 V

MONOFASE 2 VELOCITÀ
MONOPHASE 2 SPEED

| | POTENZA - POWER | PESO - WEIGHT | RPM | COD. |
|-------------|------------------|---------------|--------|------------|
| SK 10 MO 2V | 0.3 Hp / 0,22 KW | 36 Kg | 70/140 | 7010147010 |

MACCHINA CON INVERSIONE DI MARCIA
MACHINE WITH REVERSE DIRECTION FUNCTION

Timer non incluso (Timer not included)

SK 15

| VOLUME VASCA BOWL VOLUME | CAPACITÀ CAPACITY | DIMENSIONE VASCA cm DIMENSIONS CUVE cm | DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMENSIONS cm | DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm |
|-----------------------------|----------------------|---|--|--|
| 16 lt | 12 Kg | 32 Ø 21 h | 40 63 67 h | 45 77 84 h |

SK 15 TR _ 400 V

TRIFASE
THREEPHASE

SK 15 MO _ 230 V

MONOFASE
MONOPHASE

| | POTENZA - POWER | PESO - WEIGHT | RPM | COD. |
|-------------|------------------------|---------------|--------|------------|
| SK 15 TR | 0.75 Hp / 0,55 KW | 67 Kg | 85 | 7010131015 |
| SK 15 MO | 0.75 Hp / 0,55 KW | 68 Kg | 85 | 7010121015 |
| SK 15 TR 2V | 1/1.5 Hp / 0,75/1.1 KW | 73.5 Kg | 85/170 | 7010141015 |

SK 15 TR 2V _ 400 V

TRIFASE 2 VELOCITÀ
THREEPHASE 2 SPEED

SK 15 MO 2V _ 230 V

MONOFASE 2 VELOCITÀ
MONOPHASE 2 SPEED

| | POTENZA - POWER | PESO - WEIGHT | RPM | COD. |
|-------------|-----------------|---------------|--------|------------|
| SK 15 MO 2V | 1 Hp / 0,75 KW | 71 Kg | 85/170 | 7010147015 |

MACCHINA CON INVERSIONE DI MARCIA
MACHINE WITH REVERSE DIRECTION FUNCTION

SK 20

| VOLUME VASCA BOWL VOLUME | CAPACITÀ CAPACITY | DIMENSIONE VASCA cm DIMENSIONS CUVE cm | DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMENSIONS cm | DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm |
|-----------------------------|----------------------|---|--|--|
| 21 lt | 17 Kg | 36 Ø 21 h | 40 63 67 h | 45 77 84 h |

SK 20 TR _ 400 V

TRIFASE
THREEPHASE

SK 20 MO _ 230 V

MONOFASE
MONOPHASE

| | POTENZA - POWER | PESO - WEIGHT | RPM | COD. |
|-------------|------------------------|---------------|--------|-------------|
| SK 20 TR | 1 Hp / 0,75 KW | 68 Kg | 85 | 7010131020M |
| SK 20 MO | 1 Hp / 0,75 KW | 69 Kg | 85 | 7010121020M |
| SK 20 TR 2V | 1/1.5 Hp / 0,75/1.1 KW | 74,5 Kg | 85/170 | 7010141020 |

SK 20 TR 2V _ 400 V

TRIFASE 2 VELOCITÀ
THREEPHASE 2 SPEED

SK 20 MO 2V _ 230 V

MONOFASE 2 VELOCITÀ
MONOPHASE 2 SPEED

| | POTENZA - POWER | PESO - WEIGHT | RPM | COD. |
|-------------|-----------------|---------------|--------|------------|
| SK 20 MO 2V | 1 Hp / 0,75 KW | 72 Kg | 85/170 | 7010147020 |

MACCHINA CON INVERSIONE DI MARCIA
MACHINE WITH REVERSE DIRECTION FUNCTION

SK 30

| VOLUME VASCA BOWL VOLUME | CAPACITÀ CAPACITY | DIMENSIONE VASCA cm DIMENSIONS CUVE cm | DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMENSIONS cm | DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm |
|-----------------------------|----------------------|---|--|--|
| 32 lt | 25 Kg | 40 Ø 26 h | 44 68 75 h | 51 79 93 h |

SK 30 TR _ 400 V

TRIFASE
THREEPHASE

SK 30 MO _ 230 V

MONOFASE
MONOPHASE

| | POTENZA - POWER | PESO - WEIGHT | RPM | COD. |
|-------------|--------------------------|---------------|--------|------------|
| SK 30 TR | 1,5 Hp / 1,1 KW | 94 Kg | 92 | 7010131030 |
| SK 30 MO | 1,5 Hp / 1,1 KW | 95 Kg | 92 | 7010121030 |
| SK 30 TR 2V | 1,7/2,5 Hp / 1,25/1,8 KW | 97,5 Kg | 92/184 | 7010141030 |

SK 30 TR 2V _ 400 V

TRIFASE 2 VELOCITÀ
THREEPHASE 2 SPEED

SK 30 MO 2V _ 230 V

MONOFASE 2 VELOCITÀ
MONOPHASE 2 SPEED

| | POTENZA - POWER | PESO - WEIGHT | RPM | COD. |
|-------------|-----------------|---------------|--------|------------|
| SK 30 MO 2V | 1,5 Hp / 1,1 KW | 82 Kg | 92/184 | 7010147030 |

MACCHINA CON INVERSIONE DI MARCIA
MACHINE WITH REVERSE DIRECTION FUNCTION

SK 40

| VOLUME VASCA BOWL VOLUME | CAPACITÀ CAPACITY | DIMENSIONE VASCA cm DIMENSIONS CUVE cm | DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMENSIONS cm | DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm |
|-----------------------------|----------------------|---|--|--|
| 41 lt | 36 Kg | 45 Ø 26 h | 49,5 80 77 h | 57 85 94 h |

SK 40 TR _ 400 V

TRIFASE
THREEPHASE

SK 40 MO _ 230 V

MONOFASE
MONOPHASE

| | POTENZA - POWER | PESO - WEIGHT | RPM | COD. |
|-------------|--------------------------|---------------|--------|------------|
| SK 40 TR | 1,5 Hp / 1,1 KW | 103,5 Kg | 92 | 7010131040 |
| SK 40 MO | 1,5 Hp / 1,1 KW | 96 Kg | 92 | 7010121040 |
| SK 40 TR 2V | 1,7/2,5 Hp / 1,25/1,8 KW | 107 Kg | 92/184 | 7010141040 |

SK 40 TR 2V _ 400 V

TRIFASE 2 VELOCITÀ
THREEPHASE 2 SPEED

SK 40 MO 2V _ 230 V

MONOFASE 2 VELOCITÀ
MONOPHASE 2 SPEED

| | POTENZA - POWER | PESO - WEIGHT | RPM | COD. |
|-------------|-----------------|---------------|--------|------------|
| SK 40 MO 2V | 3 Hp / 2,2 KW | 109 Kg | 92/184 | 7010147040 |

MACCHINA CON INVERSIONE DI MARCIA
MACHINE WITH REVERSE DIRECTION FUNCTION

SK 50

| VOLUME VASCA BOWL VOLUME | CAPACITÀ CAPACITY | DIMENSIONE VASCA cm DIMENSIONS CUVE cm | DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMENSIONS cm | DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm |
|-----------------------------|----------------------|---|--|--|
| 48 lt | 43 Kg | 45 Ø 30 h | 49,5 80 77 h | 57 85 94 h |

SK 50 TR _ 400 V

TRIFASE
THREEPHASE

SK 50 MO _ 230 V

MONOFASE
MONOPHASE

| | POTENZA - POWER | PESO - WEIGHT | RPM | COD. |
|-------------|---------------------|---------------|--------|------------|
| SK 50 TR | 2 Hp / 1,5 KW | 107,5 Kg | 92 | 7010131050 |
| SK 50 MO | 2 Hp / 1,5 KW | 109 Kg | 92 | 7010121050 |
| SK 50 TR 2V | 2/3 Hp / 1,5/2,2 KW | 110,5 Kg | 92/184 | 7010141050 |

SK 50 TR 2V _ 400 V

TRIFASE 2 VELOCITÀ
THREEPHASE 2 SPEED

SK 50 MO 2V _ 230 V

MONOFASE 2 VELOCITÀ
MONOPHASE 2 SPEED

| | POTENZA - POWER | PESO - WEIGHT | RPM | COD. |
|-------------|-----------------|---------------|--------|------------|
| SK 50 MO 2V | 3 Hp / 2,2 KW | 118 Kg | 92/184 | 7010147050 |

MACCHINA CON INVERSIONE DI MARCIA
MACHINE WITH REVERSE DIRECTION FUNCTION

RTS LINE

Impastatrice a spirale con testa ribaltabile e vasca estraibile

Spiral mixer with lifting top and extractable bowl



Maniglia di apertura ergonomica / Ergonomic handle



Sistema di apertura e chiusura rapida Easy-Up della testa
Easy-Up system for fast opening and closing of the head

Caratteristiche

- Vasca, spirale, spaccapasta in acciaio inox 304
- Disponibile in versione a 1 e 2 velocità sia monofase che trifase
- Trasmissione a catena con motoriduttore a bagno d'olio per riduzione della rumorosità
- Stop di emergenza attivato da sollevamento griglia
- Testa ribaltabile con pistone a gas per un sollevamento controllato e sicuro
- Vasca rimovibile grazie al speciale sistema di bloccaggio rapido certificato
- Timer e ruote di serie
- La versione 2V monofase ha l'inversione di marcia

Disponibilità di motori con frequenza a 60HZ, certificati UL ed a 240V con spina inglese.

Features

- Bowl, spiral, dough breaker in stainless steel 304
- Available with 1 and 2 speed both monophase and triphase
- Chain transmission with gearmotor in oil bath to reduce the operating noise.
- Emergency stop activated by lifting the protection grid.
- Lifting head with gas activated piston for a safe and soft lifting.
- Extractable bowl with certified smart screw – unscrew system
- Timer and wheels included
- 2V monophase version has reverse direction function

Availability of motors with 60HZ frequency, UL certified and 240V with english plug.



RTS 20

| VOLUME VASCA BOWL VOLUME | CAPACITÀ CAPACITY | DIMENSIONE VASCA cm DIMENSIONS CUVE cm | DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMENSIONS cm | DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm |
|-----------------------------|----------------------|---|--|--|
| 21 lt | 17 Kg | 36 Ø 21 h | 39 67 67 h | 45 77 84 h |

RTS 20 TR _ 400 V

TRIFASE
THREEPHASE

RTS 20 MO _ 230 V

MONOFASE
MONOPHASE

| | POTENZA - POWER | PESO - WEIGHT | RPM | | COD. |
|--------------|------------------------|---------------|--------|-------|-------------|
| RTS 20 TR | 1 Hp / 0,75 KW | 80 Kg | 85 | 10 | 7010132020 |
| RTS 20 MO | 1 Hp / 0,75 KW | 80 Kg | 85 | 10 | 7010122020M |
| RTS 20 TR 2V | 1/1,5 Hp / 0,75/1,1 KW | 82 Kg | 85/170 | 10/20 | 7010142020 |

RTS 20 TR 2V _ 400 V

TRIFASE 2 VELOCITÀ
THREEPHASE 2 SPEED

RTS 20 TR MO 2V _ 230 V

MONOFASE 2 VELOCITÀ
MONOPHASE 2 SPEED

| | POTENZA - POWER | PESO - WEIGHT | RPM | | COD. |
|--------------|-----------------|---------------|--------|-------|------------|
| RTS 20 MO 2V | 1 Hp / 0,75 KW | 82 Kg | 85/170 | 10/20 | 7010162020 |

MACCHINA CON INVERIONE DI MARCIA
MACHINE WITH REVERSE DIRECTION FUNCTION

RTS 40

| VOLUME VASCA BOWL VOLUME | CAPACITÀ CAPACITY | DIMENSIONE VASCA cm DIMENSIONS CUVE cm | DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMENSIONS cm | DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm |
|-----------------------------|----------------------|---|--|--|
| 41 lt | 36 Kg | 45 Ø 26 h | 48 81 77 h | 57 85 94 h |

RTS 40 TR _ 400 V

TRIFASE
THREEPHASE

RTS 40 MO _ 230 V

MONOFASE
MONOPHASE

| | POTENZA - POWER | PESO - WEIGHT | RPM | | COD. |
|--------------|--------------------------|---------------|--------|-------|-------------|
| RTS 40 TR | 1,5 Hp / 1,1 KW | 114 Kg | 92 | 10 | 7010132040 |
| RTS 40 MO | 1,5 Hp / 1,1 KW | 114 Kg | 92 | 10 | 7010122040M |
| RTS 40 TR 2V | 1,7/2,5 Hp / 1,25/1,8 KW | 114 Kg | 92/184 | 10/20 | 7010142040 |

RTS 40 TR 2V _ 400 V

TRIFASE 2 VELOCITÀ
THREEPHASE 2 SPEED

RTS 40 TR MO 2V _ 230 V

MONOFASE 2 VELOCITÀ
MONOPHASE 2 SPEED

| | POTENZA - POWER | PESO - WEIGHT | RPM | | COD. |
|--------------|-----------------|---------------|--------|-------|------------|
| RTS 40 MO 2V | 3 Hp / 2,2 KW | 114 Kg | 92/184 | 10/20 | 7010162040 |

MACCHINA CON INVERIONE DI MARCIA
MACHINE WITH REVERSE DIRECTION FUNCTION

RTS 30

| VOLUME VASCA BOWL VOLUME | CAPACITÀ CAPACITY | DIMENSIONE VASCA cm DIMENSIONS CUVE cm | DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMENSIONS cm | DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm |
|-----------------------------|----------------------|---|--|--|
| 21 lt | 25 Kg | 40 Ø 26 h | 47 74 75 h | 51 79 93 h |

RTS30 TR _ 400 V

TRIFASE
THREEPHASE

RTS 30 MO _ 230 V

MONOFASE
MONOPHASE

| | POTENZA - POWER | PESO - WEIGHT | RPM | | COD. |
|--------------|--------------------------|---------------|--------|-------|-------------|
| RTS 30 TR | 1,5 Hp / 1,1 KW | 99 Kg | 92 | 10 | 7010132030 |
| RTS 30 MO | 1,5 Hp / 1,1 KW | 99 Kg | 92 | 10 | 7010122030M |
| RTS 30 TR 2V | 1,7/2,5 Hp / 1,25/1,8 KW | 99 Kg | 92/184 | 10/20 | 7010142030 |

RTS 30 TR 2V _ 400 V

TRIFASE 2 VELOCITÀ
THREEPHASE 2 SPEED

RTS 30 TR MO 2V _ 230 V

MONOFASE 2 VELOCITÀ
MONOPHASE 2 SPEED

| | POTENZA - POWER | PESO - WEIGHT | RPM | | COD. |
|--------------|-----------------|---------------|--------|-------|------------|
| RTS 30 MO 2V | 2 Hp / 1,5 KW | 99 Kg | 92/184 | 10/20 | 7010162030 |

MACCHINA CON INVERIONE DI MARCIA
MACHINE WITH REVERSE DIRECTION FUNCTION

RTS 50

| VOLUME VASCA BOWL VOLUME | CAPACITÀ CAPACITY | DIMENSIONE VASCA cm DIMENSIONS CUVE cm | DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMENSIONS cm | DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm |
|-----------------------------|----------------------|---|--|--|
| 48 lt | 43 Kg | 45 Ø 30 h | 48 81 77 h | 57 85 94 h |

RTS 50 TR _ 400 V

TRIFASE
THREEPHASE

RTS 50 MO _ 230 V

MONOFASE
MONOPHASE

| | POTENZA - POWER | PESO - WEIGHT | RPM | | COD. |
|--------------|---------------------|---------------|--------|-------|-------------|
| RTS 50 TR | 2 Hp / 1,5 KW | 136 Kg | 92 | 10 | 7010132050 |
| RTS 50 MO | 2 Hp / 1,5 KW | 136 Kg | 92 | 10 | 7010122050M |
| RTS 50 TR 2V | 2/3 Hp / 1,5/2,2 KW | 136 Kg | 92/184 | 10/20 | 7010142050 |

RTS 50 TR 2V _ 400 V

TRIFASE 2 VELOCITÀ
THREEPHASE 2 SPEED

RTS 50 TR MO 2V _ 230 V

MONOFASE 2 VELOCITÀ
MONOPHASE 2 SPEED

| | POTENZA - POWER | PESO - WEIGHT | RPM | | COD. |
|--------------|-----------------|---------------|--------|-------|------------|
| RTS 50 MO 2V | 3 Hp / 2,2 KW | 136 Kg | 92/184 | 10/20 | 7010162050 |

MACCHINA CON INVERIONE DI MARCIA
MACHINE WITH REVERSE DIRECTION FUNCTION

RTF LINE

Impastatrice a spirale con testa ribaltabile e vasca fissa

Spiral mixer with lifting top and fixed bowl



Maniglia di apertura ergonomica / Ergonomic handle



Sistema di apertura e chiusura rapida Easy-Up della testa
Easy-Up system for fast opening and closing of the head

Preparazione
impasto

Caratteristiche

- Vasca, spirale, spaccapasta in acciaio inox 304
- Disponibile in versione a 1 e 2 velocità sia monofase che trifase
- Trasmissione a catena con motoriduttore a bagno d'olio per riduzione della rumorosità
- Stop di emergenza attivato da sollevamento griglia
- Testa ribaltabile con pistone a gas per un sollevamento controllato e sicuro
- Timer e ruote di serie

Features

- Bowl, spiral, dough breaker in stainless steel 304
- Available with 1 and 2 speed both monophase and triphase
- Chain transmission with gearmotor in oil bath to reduce the operating noise.
- Emergency stop activated by lifting the protection grid.
- Lifting head with gas activated piston for a safe and soft lifting.
- Timer and wheels included

Disponibilità di motori con frequenza a 60HZ, certificati UL ed a 240V con spina inglese.

Availability of motors with 60HZ frequency, UL certified and 240V with english plug.

+ 9,5 cm



Ruote e timer di serie
Castors and timer included



Versione Trifase
Threephase version



RTF 20

| VOLUME VASCA BOWL VOLUME | CAPACITÀ CAPACITY | DIMENSIONE VASCA cm DIMENSIONS CUVE cm | DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMENSIONS cm | DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm |
|-----------------------------|----------------------|---|--|--|
| 21 lt | 17 Kg | 36 Ø 21 h | 39 67 67 h | 45 77 84 h |

RTF 20 TR _ 400 V

TRIFASE
THREEPHASE

RTF 20 MO _ 230 V

MONOFASE
MONOPHASE

| | POTENZA - POWER | PESO - WEIGHT | RPM | | COD. |
|--------------|------------------------|---------------|--------|-------|-------------|
| RTF 20 TR | 1 Hp / 0,75 KW | 71 Kg | 85 | 10 | 7010133020 |
| RTF 20 MO | 1 Hp / 0,75 KW | 71 Kg | 85 | 10 | 7010123020M |
| RTF 20 TR 2V | 1/1,5 Hp / 0,75/1,1 KW | 71 Kg | 85/170 | 10/20 | 7010143020 |

RTF 20 TR 2V _ 230 V

TRIFASE 2 VELOCITÀ
THREEPHASE 2 SPEED

RTF 40

| VOLUME VASCA BOWL VOLUME | CAPACITÀ CAPACITY | DIMENSIONE VASCA cm DIMENSIONS CUVE cm | DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMENSIONS cm | DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm |
|-----------------------------|----------------------|---|--|--|
| 41 lt | 36 Kg | 45 Ø 26 h | 48 81 77 h | 57 85 94 h |

RTF 40 TR _ 400 V

TRIFASE
THREEPHASE

RTF 40 MO _ 230 V

MONOFASE
MONOPHASE

| | POTENZA - POWER | PESO - WEIGHT | RPM | | COD. |
|--------------|--------------------------|---------------|--------|-------|------------|
| RTF 40 TR | 1,5 Hp / 1,1 KW | 114 Kg | 92 | 10 | 7010133040 |
| RTF 40 MO | 1,5 Hp / 1,1 KW | 114 Kg | 92 | 10 | 7010123040 |
| RTF 40 TR 2V | 1,7/2,5 Hp / 1,25/1,8 KW | 114 Kg | 92/184 | 10/20 | 7010143040 |

RTF 40 TR 2V _ 230 V

TRIFASE 2 VELOCITÀ
THREEPHASE 2 SPEED

RTF 30

| VOLUME VASCA BOWL VOLUME | CAPACITÀ CAPACITY | DIMENSIONE VASCA cm DIMENSIONS CUVE cm | DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMENSIONS cm | DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm |
|-----------------------------|----------------------|---|--|--|
| 32 lt | 25 Kg | 40 Ø 26 h | 43 74 75 h | 51 79 93 h |

RTF 30 TR _ 400 V

TRIFASE
THREEPHASE

RTF 30 MO _ 230 V

MONOFASE
MONOPHASE

| | POTENZA - POWER | PESO - WEIGHT | RPM | | COD. |
|--------------|--------------------------|---------------|--------|-------|------------|
| RTF 30 TR | 1,5 Hp / 1,1 KW | 99 Kg | 92 | 10 | 7010133130 |
| RTF 30 MO | 1,5 Hp / 1,1 KW | 99 Kg | 92 | 10 | 7010123130 |
| RTF 30 TR 2V | 1,7/2,5 Hp / 1,25/1,8 KW | 99 Kg | 92/184 | 10/20 | 7010143130 |

RTF 30 TR 2V _ 230 V

TRIFASE 2 VELOCITÀ
THREEPHASE 2 SPEED

RTF 50

| VOLUME VASCA BOWL VOLUME | CAPACITÀ CAPACITY | DIMENSIONE VASCA cm DIMENSIONS CUVE cm | DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMENSIONS cm | DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm |
|-----------------------------|----------------------|---|--|--|
| 48 lt | 43 Kg | 45 Ø 30 h | 48 81 77 h | 57 85 94 h |

RTF 50 TR _ 400 V

TRIFASE
THREEPHASE

RTF 50 MO _ 230 V

MONOFASE
MONOPHASE

| | POTENZA - POWER | PESO - WEIGHT | RPM | | COD. |
|--------------|---------------------|---------------|--------|-------|------------|
| RTF 50 TR | 2 Hp / 1,5 KW | 136 Kg | 92 | 10 | 7010133050 |
| RTF 50 MO | 2 Hp / 1,5 KW | 136 Kg | 92 | 10 | 7010123050 |
| RTF 50 TR 2V | 2/3 Hp / 1,5/2,2 KW | 136 Kg | 92/184 | 10/20 | 7010143050 |

RTF 50 TR 2V _ 230 V

TRIFASE 2 VELOCITÀ
THREEPHASE 2 SPEED

PINA LINE

Impastatrice a spirale da banco

Countertop spiral mixer



Pannello di controllo versione a velocità variabile con **inversione di marcia**
Variable speed and **reverse direction** version control panel



Pannello di controllo per versione a una velocità
One speed version control panel

Preparazione
impasto

Caratteristiche

- Vasca, spirale, spaccapasta in acciaio inox 304
- Disponibile in versione a 1 velocità e velocità variabile monofase
- Trasmissione a catena
- Stop di emergenza attivato da sollevamento griglia
- Timer di serie

Features

- Bowl, spiral, dough breaker in stainless steel 304
- Available with 1 speed and variable speed monophase
- Chain transmission
- Emergency stop activated by lifting the protection grid.
- Timer included

Disponibilità di motori con frequenza a 60HZ, certificati UL ed a 240V con spina inglese.

Availability of motors with 60HZ frequency, UL certified and 240V with english plug.

PINA 10

| VOLUME VASCA BOWL VOLUME | CAPACITÀ CAPACITY | DIMENSIONE VASCA cm DIMENSIONS CLUVE cm | DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMENSIONS cm | DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm |
|-----------------------------|----------------------|--|--|--|
| 7 lt | 6 Kg | 24 Ø 16 h | 26 54 39 h | 30 56 45 h |

PINA 10 MO _ 230 V

MONOFASE
MONOPHASE

| | POTENZA - POWER | PESO - WEIGHT | RPM | COD. |
|------------|-------------------|---------------|----------|------------|
| PINA 10 MO | 0.34 Hp / 0,25 KW | 28 Kg | 100 / 20 | 7010221010 |

PINA 10 MO VV _ 230 V

MONOFASE VELOCITÀ VARIABILE
MONOPHASE VARIABLE SPEED

| | POTENZA - POWER | PESO - WEIGHT | RPM | COD. |
|---------------|-------------------|---------------|-------------------|------------|
| PINA 10 MO VV | 0.50 Hp / 0,37 KW | 28 Kg | 42 / 269 / 8 / 53 | 7010251010 |

MACCHINA CON INVERSIONE DI MARCIA
MACHINE WITH REVERSE DIRECTION FUNCTION



FR LINE

Impastatrice a forcella

Fork kneading machine



Caratteristiche

Consente di amalgamare omogeneamente in breve tempo piccoli e grandi volumi d'impasto di svariati tipi, anche quelli più duri. La delicata rotazione dell'utensile a forcella permette un'ottima ossigenazione dell'impasto e non lo riscalda, rendendo così più friabile il prodotto finito.

Features

It allows to amalgamate homogeneously both small or large quantities of dough (even the harder types) in a short time. The delicate rotation of the fork utensil permits a perfect oxygenation of the dough and it doesn't warm it up; all this results in a more crumbly end product.

Dati tecnici:

Costruzioni in acciaio verniciato bianco. Vasca, coperchio e utensile a forcella in acciaio INOX AISI 304.

Technical Data

The mixer has a solid steel painted body and the bowl, the fork tool and the lid are in stainless steel INOX AISI 304.

Optional:

Cavalletto con ruote H 40 cm - COD. 701010003
 Carrello con ruote H 10 cm - COD. 701010004
 Temporizzatore FR - COD. 701010005

Optional

Stand with wheels H 40 cm - COD. 701010003
 Trolley with wheels H 10 cm - COD. 701010004
 Timer FR - COD. 701010005



FR 30

| VOLUME VASCA BOWL VOLUME | CAPACITÀ CAPACITY | POTENZA POWER | PESO WEIGHT | DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMENSIONS cm | DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm |
|-----------------------------|----------------------|------------------|----------------|--|--|
| 35 lt | 30 Kg | 0,75 Kw | 140 Kg | 100 65 61 h | 107 67 79 h |

FR 30 TR _ 400 V

TRIFASE
THREEPHASE

FR 30 MO _ 230 V

MONOFASE
MONOPHASE

FR 30 TR 2V _ 400 V

TRIFASE
THREEPHASE

| | COD. |
|-------------|------------|
| FR 30 TR | 7010133030 |
| FR 30 MO | 7010123030 |
| FR 30 TR 2V | 7010143030 |



FP LINE

Impastatrice planetaria da banco

Countertop rotary kneader



Caratteristiche

STRUTTURA VERNICIATA ANTIGRAFFIO. VASCA, UNCINO, SPATOLA E FRUSTA IN ACCIAIO INOX AISI 304

Testa sollevabile. Copercchio vasca in policarbonato trasparente. Utensili e vasca a sgancio rapido. Variatore elettronico di velocità con trasmissione a cinghia ed ingranaggi. In dotazione: Vasca, uncino, spatola e frusta.

Features

SCRATCH RESISTANT PAINTED BODY. BOWL, HOOK, BEATER AND WHISK IN AISI 304 STAINLESS STEEL.

It allows to amalgamate homogeneously both small or large quantities of dough (even the harder types) in a short time. The delicate rotation of the fork utensil permits a perfect oxygenation of the dough and it doesn't warm it up; all this results in a more crumbly end product.



FP 105 / 107 / 110

| | VOLUME VASCA BOWL VOLUME | POTENZA POWER | VELOCITÀ SPEED | PESO WEIGHT | DIMENSIONI ESTERNE OUTSIDE DIMENSIONS | DIMENSIONI IMBALLO PACKAGE DIMENSIONS | COD |
|--------|-----------------------------|-------------------------|-------------------|----------------|--|--|------------|
| FP 105 | 5 lt | 220-240V 50-60Hz 0,50KW | 0 - 302 rpm | 13 Kg | 38 24 40 h | 45 31 44 h | 7010124005 |
| FP 107 | 7,5 lt | 220-240V 50-60Hz 0,50KW | 0 - 302 rpm | 15 Kg | 38 24 42 h | 45 31 47 h | 7010124007 |
| FP 110 | 10 lt | 220V 50-60Hz 0,50KW | 0 - 302 rpm | 18 Kg | 38 24 44,5 h | 45 31 51 h | 7010124010 |

Trasmissione a cinghia - Belt transmission

IN DOTAZIONE - INCLUDED



SPATOLA
BEATER



FRUSTA
WHISK



UNCINO
HOOK



VASCA
BOWL



KP LINE

Impastatrice planetaria

Rotary kneader



Caratteristiche

STRUTTURA VERNICIATA ANTIGRAFFIO. VASCA, UNCINO, SPATOLA E FRUSTA IN ACCIAIO INOX AISI 304

Testa sollevabile. Coperchio vasca in policarbonato trasparente. Utensili e vasca a sgancio rapido. Variatore elettronico di velocità con trasmissione a cinghia ed ingranaggi. In dotazione: Vasca, uncino, spatola e frusta.

Features

SCRATCH RESISTANT PAINTED BODY. BOWL, HOOK, BEATER AND WHISK IN AISI 304 STAINLESS STEEL.

It allows to amalgamate homogeneously both small or large quantities of dough (even the harder types) in a short time. The delicate rotation of the fork utensil permits a perfect oxygenation of the dough and it doesn't warm it up; all this results in a more crumbly end product.



KP 110 / 120 / 130



KP 140

| | VOLUME VASCA BOWL VOLUME | POTENZA POWER | VELOCITÀ SPEED | PESO WEIGHT | DIMENSIONI ESTERNE OUTSIDE DIMENSIONS | DIMENSIONI IMBALLO PACKAGE DIMENSIONS | COD |
|---------------|-----------------------------|------------------|-------------------------|----------------|--|--|------------|
| KP 110 | 10 lt | 220V 50Hz 0,37KW | 3 SPEED 67/189/362 rpm | 75 Kg | 42 37 66 h | 52,5 43,5 79,5 h | 7010125010 |
| KP 120 | 20 lt | 220V 50Hz 0,75KW | 3 SPEED 113/168/386 rpm | 112 Kg | 57 44 77 h | 60 52 86,5 h | 7010125020 |
| KP 130 | 25 lt | 220V 50Hz 1,1KW | 3 SPEED 113/168/386 rpm | 145 Kg | 58 45 82 h | 60 52 91 h | 7010125030 |
| KP 140 | 40 lt | 220V 50Hz 1,8KW | 3 SPEED 65/102/296 rpm | 225 Kg | 68 56 115 h | 77 62 120 h | 7010125040 |

IN DOTAZIONE - INCLUDED



SPATOLA
BEATER



FRUSTA
WHISK



UNCINO
HOOK



VASCA
BOWL



Lavorazione Impasto

Kneading Processing

COMBI LINE POR - RM

Spezzatrice e arrotondatrice
Divider and rounding machine



POR 900

SPEZZATRICI | DIVIDERS MACHINES

| | PRODUZIONE ORARIA OUTPUT/HOUR | CAPACITÀ VASCA BOWL CAPACITY | PORZIONE PASTA DOUGH PORTION | POTENZA POWER | DIMENSIONI DIMENSIONS | PESO WEIGHT | COD |
|----------------|----------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|--------------------------|--------------------------|----------------|------------|
| POR 300 | 340 (250 gr-r)/H | 30 Kg | 50 + 300 gr | 0,93 KW - 1,20 HP - 400V | 51X83X53 | 74 Kg | 718023PR30 |
| POR 900 | 340 (250 gr-r)/H | 30 Kg | 50 + 3x300 | 0,93 KW - 1,20 HP - 400V | 51X83X66 | 84 Kg | 718023PR90 |

Porzione pasta per impasto pizza tradizionale - Dough portion for traditional pizza dough

Diámetro boccola per - Bush diameter for: POR 300 - POR 900

| gr/r | 50 + 90 | 80 + 130 | 120 + 180 | 170 + 230 | 220 + 300 |
|------|---------|----------|-----------|-----------|-----------|
| Ø cm | 4 | 4,5 | 5 | 5,5 | 6 |

Lavorazione
Impasto





RM 900

ARROTONDATRICI | ROUNDING MACHINES

| | PORZIONE PASTA DOUGH PORTION | POTENZA POWER | DIMENSIONI DIMENSIONS | PESO WEIGHT | COD |
|------------------|---------------------------------|--------------------------|--------------------------|----------------|------------|
| RM 300 MO | 50 + 300 gr | 0,37 KW - 0,50 HP - 230V | 44X58X82 | 48 Kg | 718011RM30 |
| RM 900 MO | 50 + 8/900 gr | 0,37 KW - 0,50 HP - 230V | 50X62X88 | 68 Kg | 718011RM90 |
| RM 300 TR | 50 + 300 gr | 0,37 KW - 0,50 HP - 400V | 44X58X82 | 48 Kg | 718013RM30 |
| RM 900 TR | 50 + 8/900 gr | 0,37 KW - 0,50 HP - 400V | 50X62X88 | 68 Kg | 718013RM90 |

SPEZZATRICI E ARROTONDATRICI | DIVIDERS AND ROUNDING MACHINES



COMBI 300

POR 300 + SUPP-PORZ 300 + RM 300

per palline di max 300 gr
for max 300 gr balls

COMBI 900

POR 900 + SUPP-PORZ 900 + RM 900

per palline di max 800/900 gr
for max 8/900 gr balls

| | PRODUZIONE ORARIA OUTPUT/HOUR | PORZIONE PASTA DOUGH PORTION | POTENZA POWER | DIMENSIONI DIMENSIONS | PESO WEIGHT | COD |
|------------------|----------------------------------|---------------------------------|-------------------------------|--------------------------|----------------|------------|
| COMBI 300 | 340 (250 gr-r)/H | 50 + 300 | 1,3 KW - 1,7 HP - 230/400V | 66X88X149 | 151 Kg | 718033CB30 |
| COMBI 900 | 340 (250 gr-r)/H | 50 + 8x900 | 1,3 KW - 1,7 HP - 230/400V | 66X88X162 | 181 Kg | 718033CB90 |

SUPPORTO | STAND

OPTIONAL

Supporto in acciaio inox
Stand in stainless steel

| | DIMENSIONI DIMENSIONS | PESO WEIGHT | COD |
|---------------------|--------------------------|----------------|------------|
| SUPP-POR 300 | 66x88x96 | 29 Kg | 718040SP30 |
| SUPP-POR 900 | 66x88x96 | 32 Kg | 718040SP90 |



FORM LINE

Formatrice a caldo

Hot shaping machine



Caratteristiche

Semplicità di regolazione e di utilizzo, disponibilità di piatti lisci o con bordo da 33 o 45 cm di diametro, facilità di pulizia, riscaldamento veloce e massima sicurezza.

Le nuove tecniche utilizzate rendono le nostre formatrici:

Affidabili e precise: la regolazione del piatto inferiore diventa più precisa, anche nel lungo andare, grazie al nuovo sistema di automazione a motore auto-frenante. Precisione millimetrica, garantendo uno schiacciamento sicuro anche dopo migliaia di cicli.

Allacciamento elettrico semplificato: il senso di marcia del motore non è più un problema.

Sostituzione rapida dei piatti teflonati: i perni filettati al corpo riscaldante sono la nostra chiave per una semplice e rapida sostituzione dei piatti.

Features

Ease of adjustment and use, smooth plates or plates with a diameter of either 33 or 45 cm, easy cleaning, fast heating and maximum safety.

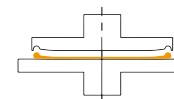
The new techniques we use make our pizza presses:

Reliable and precise: adjusting the lower plate becomes more precise, even in the long run, thanks to the new self-braking motor automation system. The utmost precision, which ensures safe crushing even after thousands of cycles.

Simplified electrical connection: the motor's rotating direction is no longer a problem.

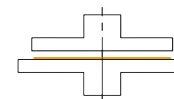
Quick replacement of the Teflon plates: the threaded pins on the heating body are our key to a simple and quick replacement of the plates.

FORM RI 33 - 45



Versione per pizza con bordo
Version for pizza with edge

FORM RI 33L - 45L



Versione per pizza senza bordo
Version for pizza without edge

| | | PESO PASTA DOUGH WEIGHT | DIAMETRO PIZZA PIZZA DIAMETER | ALIMENTAZIONE POWER | POTENZA MOTORE MOTOR POWER | DIMENSIONI DIMENSIONS | PESO WEIGHT | COD |
|---|-------------|----------------------------|----------------------------------|------------------------|-------------------------------|--------------------------|----------------|-------------|
| ○ | FORM RI 33 | 130/250 gr | 33 mm | 6,37 hp / 400 V | 4,75 KW | 47X59X83 | 96 Kg | 719013RI33 |
| | FORM RI 45 | 250/500 gr | 45 mm | 8,2 hp / 400 V | 6,1 KW | 63X67X89 | 127 Kg | 719013RI45 |
| ● | FORM RI 33L | 130/250 gr | 33 mm | 6,37 hp / 400 V | 4,75 KW | 47X59X83 | 96 Kg | 719013RI33L |
| | FORM RI 45L | 250/500 gr | 45 mm | 8,2 hp / 400 V | 6,1 KW | 63X67X89 | 127 Kg | 719013RI45L |

ALIMENTAZIONE MONOFASE | SINGLE-PHASE

DISPONIBILITÀ SU RICHIESTA AD ALIMENTAZIONE MONOFASE
AVAILABILITY ON REQUEST FOR SINGLE-PHASE POWER SUPPLY

OPTIONAL

Supporto in acciaio inox
Stand in stainless steel

Set di Ruote
Wheels

| DIMENSIONI DIMENSIONS | PESO WEIGHT | COD |
|--------------------------|----------------|------------|
| 62x66x73 | 14 Kg | 7190300SF0 |
| + 11 | / | 7190300RF0 |



SPR LINE

Dilaminatrice / Stendipizza

Pizza dough roller



Caratteristiche

- Struttura in acciaio inox
- Motore elettrico dotato di ventola di raffreddamento per lunghe sessioni di lavoro
- Regolazione spessore impasto (da 0,5 a 4mm)
- Lavorazione dell'impasto a freddo per non alterare e caratteristiche dell'impasto

Features

- Stainless steel structure
- Electric motor equipped with cooling fan for long working term
- Dough thickness regulation (0,5 - 4mm)
- Cold mixing to avoid damaging the dough characteristics



SPR UNO



SPR



SPR PA

Lavorazione Impasto

| | PESO PASTA DOUGH WEIGHT | DIAMETRO PIZZA PIZZA DIAMETER | ALIMENTAZIONE POWER | POTENZA MOTORE MOTOR POWER | DIMENSIONI DIMENSIONS | PESO WEIGHT | COD |
|------------|-------------------------|-------------------------------|---------------------|----------------------------|-----------------------|-------------|-------------|
| SPR 30 UNO | 80/210 gr | 140/300 mm | 230V/ 1 hp / 50 Hz | 0,37 KW | 440x355x355h | 21 Kg | 70301210301 |
| SPR 50 UNO | 210/700 gr | 260/450 mm | 230V/ 1 hp / 50 Hz | 0,37 KW | 650x355x355h | 25 Kg | 70301210501 |
| SPR 30 | 80/210 gr | 140/300 mm | 230V/ 1 hp / 50 Hz | 0,37 KW | 440x365x640h | 27 Kg | 7030121030 |
| SPR 40 | 210/700 gr | 260/400 mm | 230V/ 1 hp / 50 Hz | 0,37 KW | 550x365x750h | 34 Kg | 7030121040 |
| SPR 40 PA | 210/900 gr | 260/400 mm | 230V/ 1 hp / 50 Hz | 0,37 KW | 550x365x750h | 34 Kg | 70301210401 |
| SPR 50 PA | 210/900 gr | 260/450 mm | 230V/ 1 hp / 50 Hz | 0,37 KW | 650x500x700h | 41 Kg | 7030121050 |

PEDALE ELETTRICO - ELECTRIC FOOTPEDAL

Optional in tutti i modelli - Optional in all models



CODICE - CODE 7030111001

- Consigliamo sempre di acquistare e utilizzare il pedale di avviamento, per ridurre inutili consumi elettrici e allungare la vita del prodotto, diminuendone i tempi di funzionamento a vuoto.
- We always recommend to buy and use the footswitch start, to reduce unnecessary energy consumption and make your device last longer, reducing the time it's turned on without working.



Taglio Cutting

TITANIUM LINE

Tagliaverdure, grattugia e tagliamozzarella

Vegetable cutter, grater and mozzarella cutter



INTERRUTTORE A BASSA TENSIONE 12 VOLT

Caratteristiche

Macchina professionale per tagliare, affettare, cubettare, fare listelli, grattugiare, sfilacciare verdure, frutta, ortaggi, pane, formaggio, cioccolato e molti altri prodotti

- Struttura in acciaio inox e top in alluminio pressofuso
- Coperchio ribaltabile ed estraibile
- Ampia scelta di dischi intercambiabili per molteplici tipi di taglio e lavorazione
- Puleggia in metallo e cinghia rinforzata
- Doppia bocca di introduzione
- 2 Stop di emergenza: il primo attivato da apertura manico, con riavvio automatico; il secondo attivato da apertura coperchio con riavvio manuale richiesto.

Features

Professional machine for cutting, slicing, cube and stick cutting, mincing and shredding, vegetables, fruit, bread, cheese, chocolate and many products.

- Stainless steel base structure
- Lifting and removable cover
- And die-cast aluminium top
- Wide choice of interchangeable discs for different types of cut
- Metal pulley and reinforced belt
- Double introduction spots
- 2 Emergency stops: the first is activated by opening the handle, with automatic restart. The second is activated by opening the lid, with manual restart required.

TITANIUM MO / TR

TITANIUM MO
MONOFASE
MONOPHASE

TITANIUM TR
TRIFASE
THREEPHASE

| | POTENZA POWER | COD. |
|--------------------|------------------------------|------------|
| TITANIUM MO | 230V - 50HZ - 0,37 KW hp0,50 | 7040121205 |
| TITANIUM TR | 400V - 50HZ - 0,37 KW hp0,50 | 7040131205 |

| PRODUZIONE H OUTPUT H | DIMENSIONI DIMENSIONS | PESO WEIGHT |
|--------------------------|--------------------------|----------------|
| 200 kg/h | 261x604x522 | 22 kg |



TITANIUM + KIT 1 - DISCS DF2 DTV - DT10



TITANIUM + KIT 2 - DISCS DF2 - DTV DT10 - DQ04 - DT07

TITANIUM

| PRODUZIONE H OUTPUT H | POTENZA POWER | DIMENSIONI DIMENSIONS |
|--------------------------|----------------------------------|--------------------------|
| 200 kg/h | 230/400V - 50HZ - 0,37 KW hp0,50 | 261x604x522 |

| | DISCHI PER TAGLIO SLICING DISCS | PESO WEIGHT | COD. |
|-------------------------|------------------------------------|----------------|------------|
| TITANIUM + KIT 1 | DF2 - DTV - DT10 | 25 kg | 7040121235 |
| TITANIUM + KIT 2 | DF2 - DTV - DT10 - DQ04 - DT07 | 27 kg | 7040121255 |



GOLD LINE

Tagliaverdure, grattugia e tagliamozzarella

Vegetable cutter, grater and mozzarella cutter



Caratteristiche

Apparecchio per uso professionale, ideale per alberghi ristoranti e mense.

- Struttura in acciaio inox e top in alluminio pressofuso
- Ampia scelta di dischi intercambiabili per molteplici tipi di taglio e lavorazione
- Puleggia in metallo e cinghia rinforzata
- Doppia bocca di introduzione
- 2 Stop di emergenza: il primo attivato da apertura manico, con riavvio automatico; il secondo attivato da apertura coperchio con riavvio manuale richiesto

Features

Professional benchtop food processor, designed for moderate to high volume use in larger restaurants and commercial kitchens.

- Stainless steel base structure
- And die-cast aluminium top
- Wide choice of interchangeable discs for different types of cut
- Metal pulley and reinforced belt
- Double introduction spots
- 2 Emergency stops: the first is activated by opening the handle, with automatic restart. The second is activated by opening the lid, with manual restart required.

GOLD MO / TR

GOLD MO
MONOFASE
MONOPHASE

GOLD TR
TRIFASE
THREEPHASE

| PRODUZIONE H OUTPUT H | DIMENSIONI DIMENSIONS | PESO WEIGHT |
|--------------------------|--------------------------|----------------|
| 200 kg/h | 280x490x530 | 18 kg |

| | POTENZA POWER | COD. |
|----------------|-----------------------|------------|
| GOLD MO | 230V - 50HZ - 0,58 kW | 7040121305 |
| GOLD TR | 400V - 50HZ - 0,58 kW | 7040131305 |



GOLD + KIT 1 - DISCS DF2 - DTV - DT10

| PRODUZIONE H OUTPUT H | POTENZA POWER | DIMENSIONI DIMENSIONS |
|--------------------------|---------------------------|--------------------------|
| 200 kg/h | 230/400V - 50HZ - 0,58 kW | 280x490x530 |

| | DISCHI PER TAGLIO SLICING DISCS | PESO WEIGHT | COD. |
|---------------------|------------------------------------|----------------|------------|
| GOLD + KIT 1 | DF2 - DTV - DT10 | 20 kg | 7040121335 |
| GOLD + KIT 2 | DF2 - DTV - DT10 - DQ04 - DT07 | 25 kg | 7040121355 |



GOLD + KIT 2 - DISCS DF2-DTV-DT10 DQ04-DT07

Taglio

DISCHI PER TAGLIO - SLICING DISCS



| | | | | | | |
|--------------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| | DF01 | DF2 | DF2,5N | DF04 | DS04 | DF04N |
| SPESSORE THICKNESS | 1 mm | 2 mm | 2,5 mm | 4 mm | 4 mm | 4 mm |
| COD. | 7040100001I | 7040100002I | 7040100002N | 7040100004I | 7040100016I | 7040100004N |



| | | | | | | |
|--------------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| | DF06 | DF06N | DF08 | DF10 | DS10 | DF14 |
| SPESSORE THICKNESS | 6 mm | 6 mm | 8 mm | 10 mm | 10 mm | 14 mm |
| COD. | 7040100006I | 7040100006N | 7040100008I | 7040100010I | 7040100017I | 7040100014I |

DISCHI PER LISTELLI RICURVI (TAGLIO A JULIENNE)
CURVED STICK CUTTING DISCS (JULIENNE CUTTING)



| | | | | |
|--------------------|------------|------------|------------|------------|
| | DQ04 | DQ06 | DQ08 | DQ10 |
| SPESSORE THICKNESS | 4 mm | 6 mm | 8 mm | 10 mm |
| COD. | 7040200004 | 7040200006 | 7040200008 | 7040200010 |

DISCHI PER TAGLIO A LISTELLI - STICK CUTTING DISCS - ZERHACKSCHEIBE
DISQUES POUR EFFILOCHER - DISCOS PARA TRITURAR



| | | | |
|--------------------|------------|-------------|-------------|
| | PC06 | PC08 | PC10 |
| SPESSORE THICKNESS | 6 mm | 8 mm | 10 mm |
| COD. | 7040400006 | 7040400008I | 7040400010I |

DISCHI PER GRATTUGIARE
GRATING DISCS



| | |
|--------------------|-------------|
| | DTV |
| SPESSORE THICKNESS | < 1 mm |
| COD. | 7040300001I |

DISCHI PER SFILACCIARE
SHREDDING DISCS



| | | | | | | |
|--------------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| | DT02 | DT03 | DT04 | DT05 | DT07 | DT10 |
| SPESSORE THICKNESS | 2 mm | 3 mm | 4 mm | 5 mm | 7 mm | 10 mm |
| COD. | 7040300002I | 7040300003I | 7040300004I | 7040300011I | 7040300005I | 7040300012I |

DISCHI PER CUBETTARE - CUBE CUTTING DISCS



| | | | | |
|--------------------|-------------|--------------|-------------|-------------|
| | PS08 | PS10 | PS14 | PS20 |
| SPESSORE THICKNESS | 8 mm | 10 mm | 14 mm | 20 mm |
| COD. | 7040300007I | 70403300008I | 7040300010I | 7040300013I |

ATTENZIONE Per cubettare abbinare i dischi per affettare della medesima misura
ATTENTION To cube please combine the same size slicing discs