

**SNACK BAR**

**SNACK BAR**

**SNACK BAR**

**SNACK BAR**

**SNACK BAR**

**ЗАКУСОЧНАЯ**



**fimar**

**FOOD PROCESSING EQUIPMENT**



# INDICE

FRULLATORI ..... pag. 3	PROFESSIONAL MIXERS / MIXEURS / MIXER / LICUADORAS / БЛЕНДЕРЫ
FRULLATORI FRAPPÈ ..... pag. 5	MILK SHAKERS / MILKSHAKER / MILKSHAKER / LICUADORAS FRAPPÉ / БЛЕНДЕРЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ФРАППЕ
SPREMIAGRUMI AGR - AGRIL ..... pag. 6	JUICE SQUEEZER / PRESSE-AGRUMES / ZITRUSPRESSE / EXPRIMIDOR / СОКОВЫЖИМАЛКИ ДЛЯ ЦИТРУСОВЫХ
TRITAGHIACCIO TRG - TRGM ..... pag. 7	ICE MINCER / BROYEUR A GLACE / EISZERKLEINER / PICADORA DE HIELO / ЛЬДОДРОБИТЕЛЬ
GRUPPO MULTIPLO TFA3P ..... pag. 8	MULTIPLE GROUP / GROUPE MULTIPLE / MULTI-EINHEIT / GRUPO MÚLTIPLO / БАРНЫЙ КОМБАЙН
CENTRIFUGA CFV30 ..... pag. 9	CENTRIFUGE / CENTRIFUGEUSE / ZENTRIFUGE / CENTRÍFUGA / ЦЕНТРИФУЖНАЯ СОКОВЫЖИМАЛКА
TOSTIERE TOP ..... pag. 10	TOASTER / TOASTEUR / TOASTER / PARILLA-TOSTADORA DE BANDEJA / ТОСТЕР
TOSTAPANE CONTINUO TOC - TOCS ..... pag. 11	TOASTER / TOASTEUR / TOASTER / TOSTADOR DE PAN CONTINUO ТОСТЕР ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ГРЕНОК НЕПРЕРЫВНОГО ДЕЙСТВИЯ
PIASTRE ELETTRICHE PE - PV ..... pag. 12	ELECTRICAL GRILLS / PLAQUES ELECTRIQUES / ELEKTROPLATTEN PLACAS ELÉCTRICAS / ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ
CREPIERE ELETTRICHE - GAS ..... pag. 14	ELECTRICAL - GAS CREPE MACHINE / CREPIERE ELECTRIQUE - A GAZ / ELEKTRO-GAS-CRÉPERIE MÁQUINA PARA CREPES ELÉCTRICA - GAS / ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ - ГАЗОВЫЕ БЛИННИЦЫ
HOT DOG WD3 ..... pag. 16	HOT DOG / HOT DOG / HOT DOG / HOT DOG / АППАРАТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХОТ-ДОГОВ
HOT DOG RW8 ..... pag. 17	HOT DOG / HOT DOG / HOT DOG / HOT DOG / АППАРАТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХОТ-ДОГОВ
PRESSAGELATO FG10 ..... pag. 18	ICE CREAM PRESS / PRESSE-GLACE / EISPRESSE / PRENSADOR DE HELADO / ПРЕСС ДЛЯ МОРОЖЕНОГО

## LAVORAZIONE CARNE



Tritacarne  
Abbinati Tritacarne & Grattugia  
Grattugie  
Segaossi a nastro  
Impastatrici per carne  
Insaccatrici manuali  
Pressamburger

## LAVORAZIONE PASTA



Impastatrici a spirale  
Impastatrici planetarie  
Kitchenaid  
Impastatrice a forcella  
Macchine per pasta fresca  
Sfogliatrici  
Stendipizza  
Imperia

## PELATURA, TAGLIO E CONSERVAZIONE



Tagliaverdure  
Tagliamozzarella  
Cutter  
Lavacentrifugaverdure  
Pelapatate e Lavacozze  
Affettatrici gravità  
Affettatrici verticali - verticali volano  
Macchine sottovuoto  
Mixer  
Contenitori isothermici Green Cube

## COTTURA



Forni per pizzeria  
Forni a convezione  
Fornetto  
Piastrre ad induzione  
Forni a microonde  
Griglie a pietra lavica  
Fry Top  
Gyros  
Salamandre  
Friggitrici  
Cuocipasta

DATI E CARATTERISTICHE QUI RIPORTATI SONO INDICATIVI. L'AZIENDA SI RISERVA IL DIRITTO DI APPORTARE QUALSIASI EVENTUALE MODIFICA, SENZA ALCUN PREAVVISO, PRIMA DELLA PROSSIMA EDIZIONE STAMPA. MOD088V01. FINITO DI STAMPARE NEL APRILE 2009.

THE DATA AND CHARACTERISTICS STATED HEREIN ARE ONLY INDICATIVE. THE COMPANY RESERVES THE RIGHT TO MAKE ANY CHANGES NECESSARY, WITHOUT PREVIOUS NOTICE, BEFORE THE NEXT PRINTED EDITION. MOD088V01. PRINTING COMPLETED IN APRIL 2009.

LES DONNÉES ET LES CARACTÉRISTIQUES DE CE CATALOGUE SONT INDICATIVES. LA SOCIÉTÉ SE RÉSERVE LE DROIT DE LES MODIFIER, SANS AUCUN PRÉAVIS, AVANT LA PROCHAINE ÉDITION. MOD088V01. ACHÉVÉ D'IMPRIMER EN AVRIL 2009.

DIE HIER GENANNENTEN DATEN UND EIGENSCHAFTEN SIND RICHTWERTE. DER BETRIEB BEHÄLT SICH DAS RECHT VOR, VOR DER NÄCHSTEN AUSGABE OHNE VORANKÜNDIGUNG JEDGLICHE EVENTUELLE ÄNDERUNG VORZUNEHMEN. MOD088V01. FERTIG GEDRUCKT IM APRIL 2009.

LOS DATOS Y LAS CARACTERÍSTICAS PRESENTADOS AQUÍ SON INDICATIVOS. LA EMPRESA SE RESERVA EL DERECHO A REALIZAR CAMBIOS POSTERIORES SIN PREVIO AVISO, A PARTIR DE LA PRÓXIMA EDICIÓN IMPRESA. MOD088V01. ACABADO DE IMPRIMIR EN ABRIL DE 2009.

ПРИВЕДЕННЫЕ ЗДЕСЬ ДАННЫЕ И ХАРАКТЕРИСТИКИ ЯВЛЯЮТСЯ СПРАВОЧНЫМИ. ПЕРЕД ВЫХОДОМ В ПЕЧАТЬ СЛЕДУЮЩЕГО ИЗДАНИЯ КОМПАНИЯ ОСТАВЛЯЕТ ЗА СОБОЙ ПРАВО ВНОСИТЬ ЛЮБЫЕ ИЗМЕНЕНИЯ БЕЗ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО УВЕДОМЛЕНИЯ. MOD088V01. НАПЕЧАТАНО В АПРЕЛЬ 2009 г.

Macchina per preparare frullati, frappè ecc. Struttura in lega di alluminio verniciato - motore a due velocità - microinterruttore su coperchio - coltello removibile a quattro lame in acciaio inox - tappo su coperchio per aggiungere ingredienti in fase di lavoro - disponibile con bicchiere in lexan o acciaio inox. I modelli doppi sono dotati di un gruppo coltello ed un gruppo mescolatore.

**Optional:** Bicchiere inox o lexan per frullati o per frappè.

Shake, frappe, etc. machine. Body made of painted aluminium alloy - 2-speed motor - micro switch on cover - 4-blade stainless steel removable knife - cap on lid to add ingredients during work - available with lexan or stainless steel cup. Double models are equipped with a knife unit and mixing unit.

**Optional:** Stainless steel or lexan cut for shakes or frappe.

Machine pour préparer les jus à base de fruits, les frappé, etc. Corps en alliage d'aluminium peint - moteur à deux vitesses - micro-contact sur le couvercle - couteau amovible à quatre lames en acier inox - bouchon sur le couvercle pour ajouter des ingrédients durant le travail - disponible avec un verre en lexan ou en acier inox. Les modèles doubles sont munis d'un groupe de couteaux et d'un groupe mélangeur.

**Extras:** Verre en inox ou lexan pour les jus ou les frappés.

Maschine zur Zubereitung von Mixgetränken, Frappés usw. Rahmenstruktur in lackierter Aluminiumlegierung - Motor mit zwei Geschwindigkeiten - Mikroschalter auf dem Deckel - abnehmbares Messer mit vier Klingen aus Inox-Stahl - Stopfen auf dem Deckel für die Beigabe der Zutaten in der Arbeitsphase - erhältlich mit Becher aus Lexan oder Inox-Stahl. Die Modelle sind mit einer Messergruppe und einer Mixer-Gruppe ausgestattet.

**Optionals:** Becher aus Inox oder Lexan für Mixgetränke oder Frappés.

Máquina para preparar licuados, frappé, etc. Estructura de aleación de aluminio pintado - motor de dos velocidades - microinterruptor en la tapa - cuchilla extraíble de cuatro hojas de acero inoxidable - tapón en la tapa para añadir ingredientes durante la elaboración - disponible con vaso de lexan o de acero inoxidable. Los modelos dobles están dotados de un grupo cuchillo y un grupo mezclador.

**Opcionales:** Vaso de acero inoxidable o lexan para licuados o para frappé.

Приборы для приготовления коктейлей, фραπε и т.п. Окрашенный каркас из легкого алюминиевого сплава, двухскоростной двигатель, микровыключатель на крышке, четырехлопастной съемный нож из нержавеющей стали, пробка на крышке для добавления ингредиентов в ходе работы, предлагается в исполнении со стаканом из лексана или из нержавеющей стали. Двухстаканные модели оснащены одним ножевым блоком и одним смесительным.

**Дополнительная комплектация:** Стакан из нержавеющей стали или из лексана для приготовления коктейлей или фραπε.



FRP/150



FRI/150



FRI/300



# FRULLATORI

PROFESSIONAL MIXERS  
MIXEURS  
MIXER  
LICUADORAS  
БЛЕНДЕРЫ

MODELLO MODELE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	FRI/150	FRP/150	FRI/300	FRI2/150	FRP2/150
POTENZA PUISSANCE POTENCIA	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	600 W			600+600 W	
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50-60Hz				
VELOCITÀ VITESSE VELOCIDAD	SPEED GESCHWINDIGKEIT СКОРОСТЬ	20000/24000 rpm				
CAPACITÀ BICCHIERE CONTENANCE DU VERRE CAPACIDAD VASOS	CUP CAPACITY BECHERFASSUNGSVERMÖGEN ЕМКОСТЬ СТАКАНА	1,5 Lt.		3 Lt.	1,5+1,5 Lt.	
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	210x210x460h (mm)			350x210x460h (mm)	
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT ВЕС НЕТТО	3,9 Kg		4,1 Kg	8,4 Kg	
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT ВЕС БРУТТО	4,7 Kg		5 Kg	9,5 Kg	
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		260x250x520h (mm)			400x250x520h (mm)	
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,034 m <sup>3</sup>			0,052m <sup>3</sup>	



FRI2/150



FRP2/150

# FRULLATORI FRAPPÉ

Macchina per realizzare frappé, cocktails, sorbetti ecc. Struttura in lega di alluminio verniciato - disponibile con bicchiere in lexan o acciaio inox - sistema di accensione automatica solo con bicchiere inserito.

Frappe, cocktail, sherbet, etc. machine. Body made of painted aluminium alloy - available with lexan or stainless steel cup - automatic on system only with cup inserted.

Machine pour les frappés, les cocktails, les sorbets, etc. Corps en alliage d'aluminium peint - disponible avec verre en lexan ou acier inox - système de mise en marche automatique uniquement lorsque le verre est introduit dans la machine.

Maschine zur Herstellung von Frappés, Cocktails, Sorbets usw. Rahmenstruktur in lackierter Aluminiumlegierung - erhältlich mit Becher aus Lexan oder Inox-Stahl - System zur automatischen Einschaltung nur bei eingesetztem Becher.

Máquina para realizar frappé, cocktails, sorbetes, etc. Estructura de aleación de aluminio pintado - disponible con vaso de lexan o de acero inoxidable - sistema de encendido automático sólo con vaso de encastre.

Прибор для приготовления фραπε, коктейлей, сорбета и т.п. Окрашенный корпус из легкого алюминиевого сплава, предлагается в исполнении со стаканом из лексана или из нержавеющей стали, автоматическая система включения, срабатывающая только при установленном стакане.

MODELLO MODELE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	FR/1G	FR/1P	FR/2G	FR/2P
POTENZA PUISSANCE POTENCIA	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	300 W		300+300 W	
ALIMENTAZIONE BRANCHMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50-60Hz			
VELOCITÀ VITESSE VELOCIDAD	SPEED GESCHWINDIGKEIT СКОРОСТЬ	15000 rpm			
CAPACITÀ BICCHIERE CONTENANCE DU VERRE CAPACIDAD VASOS	CUP CAPACITY BECHERFASSUNGSVERMÖGEN ЕМКОСТЬ СТАКАНА	0,8 Lt.			
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	220x200 x450h (mm)		330x220 x450h (mm)	
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC HETTO	3 Kg		5,6 Kg	
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО	3,9 Kg		6,7 Kg	
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		510x210 x260h (mm)		510x360 x260h (mm)	
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,028 m <sup>3</sup>		0,047m <sup>3</sup>	





# SPREMIAGRUMI AGR - AGRL

JUICE SQUEEZER  
PRESSE-AGRUMES  
ZITRUSPRESSE  
EXPRIMIDOR  
СОКОВЫЖИМАЛКИ ДЛЯ ЦИТРУСОВЫХ

MODELLO MODELE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	AGR	AGRL
POTENZA PUISSANCE POTENCIA	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	250 W	300 W
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50-60Hz	
VELOCITÀ VITESSE VELOCIDAD	SPEED GESCHWINDIGKEIT СКОРОСТЬ	1400 rpm	
DIMENSIONI DIMENSIONS ABMESSUNGEN DIMENSIONES РАЗМЕРЫ		230x200 x345h (mm)	240x200 x350/530h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT БЕС ЧЕТТО	6,3 Kg	8,6 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT БЕС БРУТТО	7,7 Kg	9,9 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		310x250x380h (mm)	
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,029 m <sup>3</sup>	

**AGR:** Spremiagrumi elettrico professionale in lega di alluminio verniciato - vasca e filtro estraibili in acciaio inox - paraspruzzi removibile in policarbonato alimentare bianco - doppia pigna in ABS alimentare.

**AGRL:** Spremiagrumi elettrico professionale in lega di alluminio verniciato - azionamento e spegnimento automatici tramite l'utilizzo della leva premi-frutta - vasca, filtro, pigna e paraspruzzi removibili in acciaio inox.

**AGR:** Professional electrical painted aluminium alloy citrus juicer - removable stainless steel basin and filter - white food safe polycarbonate removable spray guard - ABS food safe double cone.

**AGRL:** Professional electrical painted aluminium alloy citrus juicer - automatic on/off by fruit juicer lever - stainless steel removable basin, filter, cone and spray guard.

**AGR:** Presse-agrumes électrique professionnel en alliage d'aluminium peint - cuve et filtre amovibles en acier inox - couvercle de protection contre les éclaboussures amovible en polycarbonate alimentaire blanc - double cône en ABS alimentaire.

**AGRL:** Presse-agrumes électrique professionnel en alliage d'aluminium peint - mise en marche et arrêt automatiques par l'emploi du manche presse-fruits - cuve, filtre, cône et protection contre les éclaboussures amovibles en acier inox.

**AGR:** Elektrische Profi-Zitruspresse in lackierter Aluminiumlegierung - ausziehbare Wanne und Filter aus Inox-Stahl - abnehmbarer Spritzschutz aus weißem lebensmittelechtem Polykarbonat - doppelter Presskegel aus lebensmittelechtem ABS.

**AGRL:** Elektrische Profi-Zitruspresse in lackierter Aluminiumlegierung - automatische Ein- und Ausschaltung mit Hilfe des Hebel-Pressarms - Wanne, Filter, Presskegel und Spritzschutz abnehmbar und in Inox-Stahl ausgeführt.

**AGR:** Exprimidor eléctrico profesional de aleación de aluminio pintado - contenedor y filtro extraíbles de acero inoxidable - protector de salpicaduras extraíble de policarbonato para alimentos color blanco - doble cono de ABS para alimentos.

**AGRL:** Exprimidor eléctrico profesional de aleación de aluminio pintado - encendido y apagado automáticos mediante palanca para sujetar la fruta - contenedor, filtro, cono y protector de salpicaduras extraíble de acero inoxidable.

**AGR:** Профессиональная электрическая соковыжималка для цитрусовых из окрашенного алюминиевого сплава, съемные чаша и фильтр из нержавеющей стали, съемный брызгозащитный бортик из белого пищевого поликарбоната, двойной выжимной конус из пищевого АБС-пластика.

**AGRL:** Профессиональная электрическая соковыжималка для цитрусовых из окрашенного алюминиевого сплава, автоматическое включение и выключение при нажатии и отпуске прижимного рычага для фруктов, съемные чаша, фильтр, выжимной конус и брызгозащитный бортик из нержавеющей стали.



AGR



AGRL

# TRITAGHIACCIO TRG - TRGM

**TRG:** Tritaghiaccio professionale per tritare il ghiaccio in scaglie sottili, adatto per preparare granite, cocktails, ecc. Struttura in lega di alluminio verniciato - microinterruttore su leva - tramoggia in lega leggera - lama in acciaio inox - espulsione ghiaccio a gravità.

**TRGM:** Rompighiaccio professionale per frantumare il ghiaccio, adatto per preparare Caipirinhas, Mojitos, Frozen Cocktails, ecc. Struttura in lega di alluminio verniciato - microinterruttore su coperchio - bicchiere e gruppo lame in acciaio inox - sistema di frantumazione ghiaccio brevettato.

**TRG:** Professional ice mincer to crush ice in thin chips, ideal for frozen drinks, cocktails, etc. Painted aluminium alloy body - micro switch on lever - light alloy hopper - stainless steel blade - gravity ice ejection.

**TRGM:** Professional ice crusher to crush ice to prepare Caipirinhas, Mojitos, Frozen Cocktails, etc. Painted aluminium alloy body - micro switch on cover - stainless steel cup and blade unit - patented ice crushing system.

**TRG:** Broyeur à glace professionnel pour broyer la glace en fines lamelles, convient à la préparation de granits, cocktails, etc. Corps en alliage d'aluminium peint - micro-contacts sur le manche - trémie en acier léger - lame en acier inox - expulsion de la glace par gravité.

**TRGM:** Brise-glace professionnel pour concasser la glace, convient pour la préparation de Caipirinhas, Mojitos, Frozen Cocktails, etc. Corps en alliage d'aluminium peint - micro-contacts sur le couvercle - verre et groupe de lames en acier inox - système breveté de concassage de glace.

**TRG:** Profi-Eiszerkleiner zum Zerkleinern von Eis in dünne Splitter, geeignet für die Zubereitung von Granitas, Cocktails usw. Rahmenstruktur in lackierter Aluminiumlegierung - Mikroschalter auf Hebel - Fülltrichter aus Leichtmetall - Klinge aus Inox-Stahl - Schwerkraftausstoß des Eises.

**TRGM:** Profi-Eisbrecher zum Zerhacken von Eis, geeignet für die Zubereitung von Caipirinhas, Mojitos, Frozen Cocktails usw. Rahmenstruktur in lackierter Aluminiumlegierung - Mikroschalter auf Deckel - Becher und Messergruppe aus Inox-Stahl - patentiertes Eiszerkleinerungssystem.

**TRG:** Picadora de hielo profesional para deshacer el hielo en delicadas escamas, se adapta para preparar granizados, cocktails, etc. Estructura de aleación de aluminio pintado - microinterruptor en la palanca - tolva de aleación liviana - cuchilla de acero inoxidable - expulsión del hielo por gravedad.

**TRGM:** Picahielo profesional para quebrar el hielo, se adapta para preparar Caipirinhas, Mojitos, Frozen Cocktails, etc. Estructura de aleación de aluminio pintado - microinterruptor en la tapa - vaso y grupo cuchillas de acero inoxidable - sistema de fragmentación de hielo patentado.

**TRG:** Профессиональный измельчитель льда для приготовления ледяной крошки для коктейлей, гранит и т.п. Окрашенный корпус из легкого алюминиевого сплава, микровыключатель на рычаге, бункер из легкого сплава, ножи нержавеющей стали, гравитационное выталкивание готового льда.

**TRGM:** Профессиональный льдодробитель для разбивания льда, может использоваться для приготовления коктейлей Кайпиринья, Мохито, замороженных коктейлей и т.п. Окрашенный каркас из легкого алюминиевого сплава, микровыключатель на крышке, стакан и ножевой блок из нержавеющей стали, запатентованная система дробления льда.

MODELLO MODELE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	TRG	TRGM
POTENZA PUISSANCE POTENCIA	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	300 W	150 W
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50-60Hz	
VELOCITÀ VITESSE VELOCIDAD	SPEED GESCHWINDIGKEIT СКОРОСТЬ	1400 rpm	900 rpm
PRODUZIONE ORARIA HOUR PRODUCTION PRODUCTION PAR HEURE STUNDENLEISTUNG PRODUCCIÓN HORARIA ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО		~120 Kg/h	
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	450x210 x430h (mm)	210x230 x460h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC HETTO	9 Kg	4,2 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО	10,3 Kg	5,2 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		590x330 x250h (mm)	250x250 x520h (mm)
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,049 m <sup>3</sup>	0,033 m <sup>3</sup>





# GRUPPO MULTIPLO TFA3P

MULTIPLE GROUP  
GROUPE MULTIPLE  
MULTI-EINHEIT  
GRUPO MÚLTIPLO  
БАРНЫЙ КОМБАЙН

POTENZA PUISSANCE ПОТЕНЦИЯ	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	300+300+600 W
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50-60Hz
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	530x330x480h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT ВЕС НЕТТО	20,2 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOWEICHT ВЕС БРУТТО	23,4 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		610x410x580h (mm)
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,145 m <sup>3</sup>

Macchina per realizzare contemporaneamente più lavorazioni composta da tritaggiaccio, spremiagrumi a leva e frullatore.

Struttura in lega leggera di alluminio verniciato - tre motori indipendenti - vasca, filtro e pigna spremiagrumi removibili in acciaio inox - frullatore dotato di due bicchieri in lexan intercambiabili per frullati e per frappè.

Multi-purpose appliance including ice crusher, lever citrus juicer and blender.

Painted aluminium alloy body - three independent motors - stainless steel removable basin, filter and citrus juicer cone - blender equipped with two interchangeable lexan cups for shakes and frappe.

Machine pour préparer simultanément plusieurs recettes avec broyeur de glace, presse-agrumes à manche et mixeur.

Corps en acier léger en aluminium peint - trois moteurs indépendants - cuve, filtre et cône presse-agrumes amovibles en acier inox - mixeur muni de deux verres en lexan, interchangeables pour la préparation à base de jus et frappés.

Maschine zur gleichzeitigen Ausführung mehrerer Arbeitsgänge, bestehend aus Eiszerkleinerer, Hebel-Zitruspresse und Mixer.

Rahmenstruktur in lackierter Aluminiumlegierung - drei unabhängige Motoren - Wanne, Filter und Presskegel abnehmbar und in Inox-Stahl ausgeführt - Mixer ausgestattet mit zwei Bechern aus Lexan, austauschbar für Mixgetränke und Frappés.

Máquina para realizar simultáneamente varias elaboraciones compuesta por picadora de hielo, exprimidor de cítricos de palanca y licuadora.

Estructura de aleación liviana de aluminio pintado - tres motores independientes - contenedor, filtro y cono exprimidor de cítricos extraíbles de acero inoxidable - licuadora dotada de dos vasos de lexan intercambiables para licuados y frappé.

Прибор для одновременного выполнения различных типов обработки, включающий льдодробитель, соковыжималку для цитрусовых с прижимным рычагом и блендер.

Окрашенный корпус из легкого алюминиевого сплава, три независимых двигателя, съемные чаша, фильтр, выжимной конус из нержавеющей стали, блендер оснащен двумя сменными стаканами из лексана для коктейлей и фραπε.







# CENTRIFUGA CFV30

Macchina per realizzare centrifugati di frutta e verdura. Struttura in lega leggera di alluminio verniciato - espulsione automatica della polpa - bocca Ø 75 mm per centrifugare mele intere - vasca, cestello e filtro in acciaio inox - filtro estraibile con sistema di aggancio magnetico - motore asincrono ventilato a servizio continuo con protezione termica e freno motore.

La centrifuga ha un rendimento medio del 50%. Considerando che il contenitore scarti contiene 6 Lt. (7-8 Kg di prodotto) è possibile centrifugare 14-16 Kg di prodotto prima di svuotare il contenitore.

Fruit and vegetable centrifuge machine. Painted light aluminium alloy body - automatic pulp ejection - Ø 75 mm mouth to centrifuge whole apples - stainless steel basin, basket and filter - removable filter with magnetic locking system - asynchronous motor with continuous service fan, circuit breaker and motor brake.

Average 50% centrifuge yield. Considering that the scrap container holds 6 litres (7-8 kg of product) up to 14 - 16 kg. of fresh fruit - vegetables can be centrifuged before having to empty the container.

Machine pour centrifuger les fruits et les légumes. Corps en alliage léger d'aluminium peint - expulsion automatique de la pulpe - bouche Ø 75 mm pour centrifuger les pommes entières - cuve, panier et filtre en acier inox - filtre amovible avec système de crochet magnétique - moteur asynchrone ventilé en service continu avec protection thermique et frein moteur.

La centrifugeuse a un rendement moyen de 50%. Si l'on sait que le récipient de déchets contient 6 litres (7-8 kg de produits), il est possible de centrifuger 14 - 16 kg de fruits - légumes frais avant de vider le récipient.

Maschine zur Herstellung von Obst- und Gemüsesäften. Rahmenstruktur in lackierter Aluminiumlegierung - automatischer Ausstoß des Fruchtfleisches - Öffnung Ø 75 mm zum Zentrifugieren ganzer Äpfel - Wanne, Einsatz und Filter aus Inox-Stahl - Filter ausziehbar mit Magnetkupplungssystem - Belüfteter Asynchronmotor mit Dauerbetrieb, Hitzeschutz und Motorbremse.

Die Zentrifuge hat eine durchschnittliche Leistung von 50%. Der Abfallbehälter hat ein Fassungsvermögen von 6 Litern (7-8 kg Produkt), demzufolge können 14-16 kg frisches Obst - Gemüse zentrifugiert werden, bevor der Behälter entleert werden muss.

Máquina para realizar zumos de fruta y verdura. Estructura de aleación liviana de aluminio pintado - expulsión automática de la pulpa - boca de entrada de 75 mm Ø para centrifugar manzanas enteras - contenedor, cesta y filtro de acero inoxidable - filtro extraíble con sistema de enganche magnético - motor asincrónico ventilado de servicio continuo con protección térmica y freno motor.

La centrifuga tiene un rendimiento medio del 50%. Considerando que el contenedor de descarte tiene una capacidad de 6 litros (7-8 kg de producto) se pueden centrifugar entre 14 y 16 kg de fruta - verdura fresca antes de vaciar el contenedor.

Машина для приготовления фруктовых и овощных соков. Окрашенный корпус из легкого алюминиевого сплава, автоматическое выталкивание пульпы, загрузочное отверстие Ø 75 мм для выжимки цельных яблок, съемный фильтр с системой магнитного крепления, вентилируемый асинхронный двигатель непрерывного действия с тепловой защитой и тормозом.

Средний объем выработки центрифуги составляет 50%. Таким образом, т.к. емкость для сбора отходов вмещает 6 литров (7-8 кг продукта), это позволяет обрабатывать по 14-16 кг фруктов до опорожнения емкости.

POTENZA PUISSANCE POTENCIA	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	700 W
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50-60Hz
VELOCITÀ VITESSE VELOCIDAD	SPEED GESCHWINDIGKEIT СКОРОСТЬ	3000 rpm
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	240x380x490h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT ВЕС НЕТТО	15,5 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT ВЕС БРУТТО	16,5 Kg
DIMENSIONI IMBALLO DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE DIMENSIONES DEL EMBALAJE	PACKAGED DIMENSIONS VERPACKUNGSABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ	400x280x500h (mm)
VOLUME IMBALLO VOLUME DE L'EMBALLAGE VOLUMEN DEL EMBALAJE	PACKAGED VOLUME VERPACKUNGSVOLUMEN ОБЪЕМ УПАКОВКИ	0,056 m <sup>3</sup>

VALORI MEDI INDICATIVI ** VALEURS MOYENNES INDICATIVES ** VALORES MEDIOS INDICATIVOS **		APPROXIMATE AVERAGE VALUES ** DURCHSCHNITTLICHE RICHTWERTE ** СПРАВОЧНЫЕ СРЕДНИЕ ЗНАЧЕНИЯ **
MELE "GOLDEN" POMMES GOLDEN MANZANAS GOLDEN	GOLDEN APPLES ÄPFEL GOLDEN ЯБЛОКИ "ГОЛДЕН"	1,50
MELE "RED DELICIOUS" POMMES RED DELICIOUS MANZANAS RED DELICIOUS	RED DELICIOUS APPLES ÄPFEL RED DELICIOUS ЯБЛОКИ "РЕД ДЕЛИШЕС"	1,70
CAROTE CAROTTES ZANAHORIAS	CARROTS KAROTTEN МОРКОВЬ	1,00
ARANCE - LIMONI * ORANGES - CITRONS * NARANJAS - LIMONES *	ORANGES - LEMONS * ORANGEN - ZITRONEN * АПЕЛЬСИНЫ, ЛИМОННЫ *	2,10
ANANAS * ANANAS * PIÑA *	PINEAPPLE * ANANAS * АНАНАСЫ *	1,20

LITERS/MINUTE - LITRES/MINUTE - ЛИТРОВ/МИНУТУ



\* Sbucciati / Peeled / Epluchés / Geschält / Pelados / Очищенные от кожуры

\*\* I valori sono riferiti all'utilizzo di prodotto fresco / Values refer to fresh product use / Les valeurs se réfèrent à l'utilisation de produits frais / Die Werte beziehen sich auf die Verwendung von Frischprodukt / Los valores se refieren al empleo con producto fresco / Данные приведены в расчете на свежие продукты



# TOSTIERE TOP

TOASTER  
TOASTEUR  
TOASTER  
PARILLA-TOSTADORA DE BANDEJA  
ТОСТЕР

MODELLO MODELE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	TOP/3	TOP/6
POTENZA PUISSANCE ПОТЕНЦИЯ	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	2000 W	3000 W
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50-60Hz	
DIMENSIONI CAMERA COTTURA COOKING CHAMBER DIMENSIONS DIMENSIONS DE LA CHAMBRE DE CUISSON ABMESSUNGEN DER GARKAMMER DIMENSIONES CÁMARA DE COCCIÓN РАЗМЕРЫ ПЕЧНОЙ КАМЕРЫ		320x230 x150h (mm)	320x230 x260h (mm)
CAPACITÀ TOAST TOAST CAPACITY CAPACITE DE TOASTS TOAST-KAPAZITÄT CAPACIDAD TOAST ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ САНДВИЧЕЙ		3 (n°)	6 (n°)
DIMENSIONI IMBALLO DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	460x280 x250h (mm)	460x280 x360h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC NETTO	7,8 Kg	10,8 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО	9,1 Kg	12,6 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		540x340 x330h (mm)	540x340 x450h (mm)
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,061 m <sup>3</sup>	0,083 m <sup>3</sup>

Macchina per riscaldare pizze, panini, cibi precotti, hamburger, würstel, toast farciti, piadine, ecc. Struttura in acciaio inox - funzionamento mediante resistenze con tubi al quarzo - timer 0÷15 minuti.

Pizza, sandwich, heat and serve, hamburger, hot dog, bread. etc. toaster. Stainless steel body - resistance function with quartz tubes - 0 - 15 minute timer.

Machine pour chauffer les pizzas, les petits pains, les aliments pré-cuits, les steak hachés, les saucisses de Francfort, les toasts farcis, les «piadine», etc. Corps en acier inox - fonctionnement par résistances à tubes au quartz - minuterie 0 à 15 minutes.

Maschine zum Erhitzen von Pizza, belegten Broten, vorgekochten Speisen, Würsten, gefüllten Toasts, Fladenbrot usw. Rahmenstruktur aus Inox-Stahl - Betrieb mittels Widerstände mit Quarzrohren - Timer 0÷15 Minuten.

Máquina para calentar pizzas, bocadillos, alimentos pre-cocinados, hamburguesas, würstel, emparedados, piadina (tortilla de pan ácimo), etc. Estructura de acero inoxidable - funcionamiento por medio de resistencias con tubos de cuarzo - temporizador 0÷15 minutos.

Прибор для разогревания пиццы, бутербродов, пищевых полуфабрикатов, гамбургеров, сосисок, сэндвичей, лепешек и т.п. Каркас из нержавеющей стали, нагревательные элементы с кварцевыми трубками, таймер на 0÷15 минут.

TOP/3



TOP/6



Macchina per tostare fette di pane a ciclo continuo. Struttura in acciaio inox - tappeto di tostatura girevole in acciaio inox - camera di cottura rivestita in materiale isolante - motore autoventilato con riduttore incorporato - regolazione velocità scorrimento tappeto di cottura - funzionamento mediante resistenze con tubi al quarzo - accensione tubi a blocchi per meglio impostare il calore desiderato - ventola di dissipazione calore.

Continuous bread slice toaster. Stainless steel body - rotating stainless steel toasting mat - cooking chamber coated with insulating material - self-ventilating motor with built-in gear motor - toasting mat sliding speed adjustment - resistance function with quartz tubes - block tube power to better set required heat - heat dissipation fan.

Machine pour griller les tranches de pain en continu. Corps en acier inox - tapis de grillage rotatif en acier inox - chambre de cuisson revêtue de matériel isolant - moteur auto ventilé avec réducteur incorporé - réglage de vitesse à coulissement du tapis de cuisson - fonctionnement par résistances à tubes au quartz - mise en marche avec tubes à blocages pour mieux programmer la chaleur voulue - ventilateur de dissipation de chaleur.

Maschine zum Toasten von Brotscheiben im Dauerzyklus. Rahmenstruktur aus Inox-Stahl - drehbare Toastfläche aus Inox-Stahl - Garkammer mit Isoliermaterialbeschichtung - Motor mit Eigenbelüftung und eingebautem Getriebe - Einstellung der Toastflächen-Laufgeschwindigkeit - Betrieb mittels Widerstände mit Quarzrohren - Blockeinschaltung der Rohre zur besseren Einstellung der gewünschten Hitze - Wärmeableitungsventilator.

Máquina para tostar rebanadas de pan en ciclo continuo. Estructura de acero inoxidable - tapete giratorio de acero inoxidable para tostar - cámara de cocción revestida con material aislante - motor autoventilado con reductor incorporado - regulación velocidad deslizamiento tapete de cocción - funcionamiento por medio de resistencias con tubos de cuarzo - encendido de tubos en bloques para programar mejor el calor deseado - ventilador para disipar el calor.

Прибор для обжаривания хлеба в непрерывном режиме. Каркас из нержавеющей стали, поворотный обжарочный конвейер из нержавеющей стали, жарочная камера облицована изолирующим материалом, самовентилируемый двигатель со встроенным редуктором, регулировка скорости обжарочного конвейера, нагревательные элементы с кварцевыми трубками, поблочное включение трубок для оптимального задания температуры, вентилятор для распределения тепла.

MODELLO MODÈLE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	TOCS	TOC
POTENZA PUISSANCE POTENCIA	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	2660 W	3000 W
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50-60Hz	
DIMENSIONI TAPPETO COTTURA COOKING CONVEYOR DIMENSIONS DIMENSIONS DU TAPIS DE CUISSON ABMESSUNGEN DER GARFLÄCHE DIMENSIONES TAPETE COCCIÓN РАЗМЕРЫ ЖАРОЧНОГО КОНВЕЙЕРА		220x330 (mm)	305x410 (mm)
TEMPO DI COTTURA TEMPS DE CUISSON TIEMPO DE COCCIÓN	COOKING TIME GARZEIT ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	75÷270 (sec.)	100÷360 (sec.)
PRODUZIONE ORARIA HOUR PRODUCTION PRODUCTION PAR HEURE STUNDENLEISTUNG PRODUCCIÓN HORARIA ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО		80÷360 (n°)	150÷480 (n°)
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	370x480 x340h (mm)	450x680 x390h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC NETTO	16 Kg	22 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО	18 Kg	25 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		560x420 x450h (mm)	720x550 x480h (mm)
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,106 m <sup>3</sup>	0,190 m <sup>3</sup>



TOC



PE25/R

**PIASTRE IN GHISA:** Macchina per cuocere e riscaldare carne, pesce, uova, verdura, formaggi, toast farciti, panini, ecc.

Struttura in acciaio inox - piastra di cottura in ghisa sabbiata, in grado di mantenere a lungo la temperatura - resistenze a contatto con le piastre per garantire una migliore conducibilità - termostato 0÷300 °C - termostato di sicurezza - piastra superiore autobilanciata - disponibili con piano di cottura liscio, rigato o misto (metà liscio e metà rigato).

**PIASTRE IN VETROCERAMICA:** Macchina per cuocere e riscaldare carne, pesce, uova, verdura, formaggi, toast farciti, panini, ecc.

Struttura in acciaio inox - piastra di cottura in vetroceramica, in grado di raggiungere velocemente la temperatura impostata - termostato 0÷300 °C - termostato di sicurezza - piastra superiore autobilanciata - disponibili con piano di cottura liscio o rigato.

**CAST IRON GRILLS:** Meat, fish, egg, vegetable, cheese, toast, sandwich, etc. heating appliance.

Stainless steel body - sanded cast iron cooking grill will lasting heat retention capacity - contact resistance with grills to guarantee better conductivity - 0 - 300° C thermostat - safety thermostat - self-balanced upper grill - available with smooth, lined or mixed cooking surface (half smooth, half lined).

**PYRO CERAM GRILLS:** Meat, fish, egg, vegetable, cheese, toast, sandwich, etc. heating appliance.

Stainless steel body - pyroceram cooking grill able to quickly reach the set temperature - 0 - 300° C thermostat - safety thermostat - self-balanced upper grill - available with smooth or lined cooking surface.



PE35/L

**PLAQUES EN FONTE:** Machine pour cuire et chauffer la viande, le poisson, les œufs, les légumes, les fromages, les toasts farcis, les petits pains, etc.

Corps en acier inox - plaque de cuisson en fonte sablée, en mesure de conserver longtemps la température - résistances en contact avec les plaques pour garantir une meilleure conduction - thermostat de 0 à 300°C - thermostat de sécurité - plaque supérieure auto équilibrée - disponibles avec plan de cuisson lisse, nervuré ou mixte (à moitié lisse et à moitié nervuré).

**PLAQUE EN VITROCÉRAMIQUE:** Machine pour cuire et chauffer la viande, le poisson, les œufs, les légumes, les fromages, les toasts farcis, les petits pains, etc.

Corps en acier inox - plaque de cuisson en vitrocéramique en mesure d'atteindre rapidement la température programmée - thermostat de 0 à 300 °C - thermostat de sécurité - plaque supérieure auto équilibrée - disponibles avec plan de cuisson lisse ou nervuré.



PE50/M

**GUSSEISENPLATTEN:** Maschine zum Garen und Erhitzen von Fleisch, Fisch, Eiern, Gemüse, Käse, gefüllten Toasts, Broten usw.

Rahmenstruktur aus Inox-Stahl - Kochplatte aus sandgestrahltem Gusseisen, in der Lage, die Temperatur lange beizubehalten - Widerstände in Kontakt mit den Platten zur Gewährleistung einer besseren Leitfähigkeit - Thermostat 0÷300 °C - Sicherheitsthermostat - obere selbsttätige ausbalancierte Platte - erhältlich mit glatter, gerillter oder kombiniert (halb glatt, halb gerillt) ausgeführter Kochfläche.

**GLASKERAMIKPLATTEN:** Maschine zum Garen und Erhitzen von Fleisch, Fisch, Eiern, Gemüse, Käse, gefüllten Toasts, Broten usw.

Rahmenstruktur aus Inox-Stahl - Kochplatte aus Glaskeramik, in der Lage, die eingestellte Temperatur schnell zu erreichen - Thermostat 0÷300 °C - Sicherheitsthermostat - obere selbsttätige ausbalancierte Platte - erhältlich mit glatter oder gerillter Kochfläche.



MODELLO MODÈLE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	PE25/R-L	PE35/R-L	PE50/R-L-M	PV35/R-L	PV50/R-L
POTENZA PUISSANCE POTENCIA	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	1700 W	2500 W	3400 W	2500 W	3400 W
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50-60Hz		230V/1N/50-60Hz 400V/3N/50-60Hz	230V/1N/50-60Hz	230V/1N/50-60Hz 400V/3N/50-60Hz
DIMENSIONI PIANO COTTURA COOKING TOP DIMENSIONS DIMENSIONS DU PLAN DE CUISSON ABMESSUNGEN DER KOCHPLATTE DIMENSIONES PLANO DE COCCIÓN РАЗМЕРЫ ЖАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ		240x230 (mm)	350x230 (mm)	520x230 (mm)	360x230 (mm)	500x230 (mm)
TEMPERATURA DI LAVORO WORKING TEMPERATURE TEMPERATURE DE TRAVAILLER BEITSTEMPERATUR TEMPERATUR A DE TRABAJO РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА		0÷300° C				
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	340x360 x200/520h (mm)	450x360 x200/520h (mm)	620x360 x200/520h (mm)	450x360 x200/520h (mm)	620x360 x200/520h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGEWICHT ВЕС НЕТТО	18 Kg	25 Kg	33 Kg	14 Kg	21 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT ВЕС БРУТТО	20 Kg	27 Kg	40 Kg	17 Kg	29 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		460x450 x300h (mm)	560x470 x300h (mm)	690x450 x380h (mm)	560x470 x300h (mm)	690x450 x380h (mm)
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,062 m <sup>3</sup>	0,079 m <sup>3</sup>	0,118 m <sup>3</sup>	0,079 m <sup>3</sup>	0,118 m <sup>3</sup>

**PLACAS DE FUNDICIÓN:** Máquina para cocer y calentar carne, pescado, huevos, verduras, quesos, emparedados, bocadillos, etc.  
Estructura de acero inoxidable - placa de cocción de hierro fundido arenado, capaz de mantener por un período prolongado la temperatura - resistencias en contacto con las placas para garantizar la mejor conductibilidad - termostato 0÷300 °C - termostato de seguridad - placa superior autobalanceada - disponibles con plano de cocción liso, rayado o mixto (mitad liso y mitad rayado).

**PLACAS DE VITROCERÁMICA:** Máquina para cocer y calentar carne, pescado, huevos, verduras, quesos, emparedados, bocadillos, etc.  
Estructura de acero inoxidable - placa de cocción de vitrocerámica, capaz de alcanzar con rapidez la temperatura programada - termostato 0÷300 °C - termostato de seguridad - placa superior autobalanceada - disponibles con plano de cocción liso o rayado.

**ЧУГУННЫЕ ПЛИТЫ:** Прибор для приготовления и разогревания мяса, рыбы, овощей, сыров, сэндвичей, бутербродов и т.п.  
Каркас из нержавеющей стали, жарочная плита из чугуна с пескоструйной обработкой, которая способна сохранять тепло в течение длительного времени, нагревательные элементы, контактирующие с плитами для обеспечения лучшей проводимости, термостат на 0÷300 °C, предохранительный термостат, верхняя плита с автоматической балансировкой, предлагается с гладкой, рифленой или комбинированной (наполовину гладкой, наполовину рифленой) жарочной поверхностью.

**СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ПЛИТА:** Прибор для приготовления и разогревания мяса, рыбы, овощей, сыров, сэндвичей, бутербродов и т.п.  
Каркас из нержавеющей стали, жарочная поверхность из стеклокерамики, быстрое нагревание до заданной температуры, термостат на 0÷300 °C, предохранительный термостат, верхняя плита с автоматической балансировкой, предлагается с гладкой или рифленой жарочной поверхностью.



PV50/R



# CREPIERE ELETTRICHE - GAS

ELECTRICAL - GAS CREPE MACHINE  
CREPIERE ELECTRIQUE - A GAZ  
ELEKTRO-GAS-CRÉPERIE  
MÁQUINA PARA CREPES ELÉCTRICA - GAS  
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ - ГАЗОВЫЕ БЛИННИЦЫ



CRP

**CREPIERE ELETTRICHE:** Struttura in acciaio inox - piastra di cottura in ghisa con superficie multirighe antiscivolo - disponibili con una o due piastre di cottura - termostato 0÷300 °C di regolazione temperatura su ogni piastra - piedini regolabili - piastre doppie con funzionamento indipendente.

**CREPIERE A GAS:** Struttura in acciaio inox - piastra di cottura in ghisa con superficie multirighe antiscivolo - disponibili con una o due piastre di cottura - alimentazione a G.P.L., in dotazione kit metano - regolatore potenza fiamma con otto posizioni - accensione con piezoelettrico - piedini regolabili - piastre doppie con funzionamento indipendente.



CRP2

**ELECTRICAL CREPE MACHINE:** Stainless steel body - cast iron cooking surface with multi-lined non-slip surfaces - available with one or two cooking surfaces - 0 - 300° C thermostat - temperature adjustment on each surface - adjustable feet - dual surfaces with independent operations.

**GAS CREPE MACHINE:** Stainless steel body - cast iron cooking surface with multi-lined non-slip surfaces - available with one or two cooking surfaces - L.P.G. powered with supplied methane gas kit - 8 position flame power regulator - piezoelectric ignition - adjustable feet - dual surfaces with independent operations.



CRP42

**CRÉPIÈRES ÉLECTRIQUES:** Corps en acier inox - plaque de cuisson en fonte avec surface à plusieurs nervures antidérapante - disponibles avec une ou deux plaques de cuisson - thermostats de 0 à 300 °C de réglage de température sur chaque plaque - pieds réglables - plaques doubles avec fonctionnement indépendant.

**CRÉPIÈRES AU GAZ:** Corps en acier inox - plaque de cuisson en fonte avec surface à plusieurs nervures antidérapante - disponibles avec une ou deux plaques de cuisson - alimentation au G.P.L., livré avec kit méthane - régulateur de puissance de flamme à huit positions - allumage avec piézoélectrique - pieds réglables - plaques doubles avec fonctionnement indépendant.



CR400G2

**ELEKTRO-CRÉPERIEN:** Rahmenstruktur aus Inox-Stahl - Kochplatte aus Gusseisen mit rutschfester Mehrfachrillenoberfläche - erhältlich mit einer oder zwei Kochplatten - Thermostat 0÷300 °C zur Einstellung der Temperatur auf jeder Platte - verstellbare Stützfüße - Doppelplatten mit unabhängigem Betrieb.

**GAS-CRÉPERIEN:** Rahmenstruktur aus Inox-Stahl - Kochplatte aus Gusseisen mit rutschfester Mehrfachrillenoberfläche - erhältlich mit einer oder zwei Kochplatten - LPG-Speisung, Erdgas-Kit im Lieferumfang - Flammenstärkeregler mit acht Positionen - Einschaltung mit Piezoelektrik - verstellbare Stützfüße - Doppelplatten mit unabhängigem Betrieb.

**MÁQUINA PARA CREPES ELÉCTRICA:** Estructura de acero inoxidable - placa de cocción de hierro fundido con superficie multirayada antideslizante - disponible con una o dos placas de cocción - termostato 0÷300 °C para la regulación de la temperatura de cada placa - pies regulables - placas dobles con funcionamiento independiente.

**MÁQUINA PARA CREPES A GAS:** Estructura de acero inoxidable - placa de cocción de hierro fundido con superficie multirayada antideslizante - disponible con una o dos placas de cocción - alimentación con GPL, en dotación kit para metano - regulador de la potencia llama con ocho posiciones - encendido piezoelectrónico - pies regulables - placas dobles con funcionamiento independiente.



MODELLO MODELE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	CRP	CRP2	CRP4	CRP42	CR400G1	CR400G2
POTENZA PUISSANCE POTENCIA	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	2000 W	4000 W	2750 W	5500 W	3600 W	7200 W
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N /50-60Hz	400/3N /50-60Hz	230V/1N /50-60Hz	400/3N /50-60Hz	GPL - METANO	
CALORIE CALORIES CALORÍAS	CALORIES KALORIEN КАЛОРИИ					3.600 kcal/h 14.286 BTU/h	3.600 + 3.600 kcal/h 14.286 + 14.286 BTU/h
CONSUMO METANO METHANE CONSUMPTION CONSUMMATION DE METHANE ERDGASVERBRUCH CONSUMO METANO РАСХОД МЕТАНА						G20 = 0,34 m <sup>3</sup> /h G25 = 0,41 m <sup>3</sup> /h	G20 = 0,34 + 0,34 m <sup>3</sup> /h G25 = 0,41 + 0,41 m <sup>3</sup> /h
CONSUMO GPL LPG CONSUMPTION CONSUMMATION DE GPL LPG-VERBRUCH CONSUMO GPL РАСХОД СЖИЖЕННОГО ПРИРОДНОГО ГАЗА						G30/G31 = 0,23 kg/h	G30/G31 = 0,23 + 0,23 kg/h
ALACCIAMENTO GAS RACCORDMENT AU GAZ CONEXIÓN AL GAS	GAS CONNECTION GASANSCHLUSS ПОДСОЕДИНЕНИЕ ГАЗА					1/2" G	
BRUCIATORI BRÔLEURS QUEMADORES	BURNERS BRENNER ГОРЕЛКИ					N° 1	N° 2
ACCENSIONE MISE EN FONCTION ENCENDIDO	IGNITION ANZÜNDEN ВКЛЮЧЕНИЕ					N. 1 PIEZOELETTRICO	N. 2 PIEZOELETTRICI
TEMPERATURA DI LAVORO WORKING TEMPERATURE TEMPERATURE DE TRAVAILER BEITSTEMPERATUR TEMPERATUR A DE TRABAJO РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА		0÷300° C				0÷280° C	
TEMPO COTTURA TEMPS DE CUISSON TIEMPO DE COCCIÓN	COOK TIME GARZEIT ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	~ 1-3'					
DIMENSIONI PIANO COTTURA COOKING TOP DIMENSIONS DIMENSIONS DU PLAN DE CUISSON ABMESSUNGEN DER KOCHPLATTE DIMENSIONES PLANO DE COCCIÓN РАЗМЕРЫ ЖАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ		ø 350 (mm)	ø 2x350 (mm)	ø 400 (mm)	ø 2x400 (mm)	ø 400 (mm)	ø 2x400 (mm)
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	350x370 x120h (mm)	710x370 x120h (mm)	400x470 x120h (mm)	810x470 x120h (mm)	430x480 x270h (mm)	900x480 x270h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC NETTO	12 Kg	23 Kg	16 Kg	29 Kg	23 Kg	46 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC BRUTTO	14 Kg	25 Kg	18 Kg	35 Kg	26 Kg	52 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		530x440 x280h (mm)	760x460 x220h (mm)	530x530 x330h (mm)	960x540 x360h (mm)	530x530 x330h (mm)	960x540 x450h (mm)
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,065 m <sup>3</sup>	0,077 m <sup>3</sup>	0,093 m <sup>3</sup>	0,187 m <sup>3</sup>	0,093 m <sup>3</sup>	0,233 m <sup>3</sup>

**ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ БЛИННИЦЫ:** Каркас из нержавеющей стали, жарочная поверхность из чугуна с пескоструйной обработкой с насечками против скольжения, в исполнении с одной или двумя жарочными поверхностями, термостат на 0÷300 °C для регулировки температуры каждой жарочной поверхности, регулируемые ножки, две независимо работающие жарочные поверхности.

**ГАЗОВЫЕ БЛИННИЦЫ:** Каркас из нержавеющей стали, жарочная поверхность из чугуна с пескоструйной обработкой с насечками против скольжения, в исполнении с одной или двумя жарочными поверхностями, работа на сжиженном природном газе, в комплекте с оснасткой для работы на метане, 8-позиционный регулятор интенсивности пламени, пьезоэлектрическое зажигание, регулируемые ножки, две независимо работающие жарочные поверхности.



CR400G1





# HOT DOG WD3


HOT DOG  
HOT DOG  
HOT DOG  
HOT DOG


АППАРАТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХОТ-ДОГОВ


POTENZA PUISSANCE POTENCIA	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	1100 W
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50-60Hz
TEMPERATURA DI LAVORO WORKING TEMPERATURE TEMPERATURE DE TRAVAILLAR BEITSTEMPERATUR TEMPERATUR A DE TRABAJO РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА		0÷90° C
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	480x300x350h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT БЕС ЧЕТТО	10 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT БЕС БРУТТО	11 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		540x350x380h (mm)
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,072 m <sup>3</sup>


 Macchina per riscaldare e cuocere panini e würstel. Struttura in acciaio inox - tre punzoni per riscaldare il pane - termostato 30÷90 °C - campana in vetro con all'interno cestello inox per cottura würstel a bagno maria.

 Hot dog and bun heating machine. Stainless steel body - three bun heater punchers - 30 - 90° C thermostat - glass bell jar with internal stainless steel hot dog double boiler heater.

 Machine pour chauffer et cuire les petits pains et les saucisses de Francfort. Corps en acier inox - trois pointes pour chauffer le pain - thermostat de 30 à 90 °C - cloche en verre avec panier inox à l'intérieur pour la cuisson des saucisses de Francfort au bain-marie.

 Maschine zum Erhitzen und Garen von Broten und Würsten. Rahmenstruktur aus Inox-Stahl - drei Stempel zum Erhitzen des Brots - Thermostat 30÷90 °C - Glasglocke mit Inox-Einsatz im Innern zum Garen von Würsten im Wasserbad.

 Máquina para calentar pan y salchichas. Estructura de acero inoxidable - tres punzones para calentar el pan - termostato 30÷90 °C - campana de vidrio con cesta interna de acero inoxidable para calentar salchichas a baño maría.

 Прибор для разогревания и приготовления булочек и сосисок. Каркас из нержавеющей стали, три штыря для разогревания булочек, термостат на 30÷90 °C, стеклянный колпак, внутри которого помещена корзинка из нержавеющей стали для приготовления сосисок на пару.







Macchina per riscaldare e cuocere würstel e salsicce - cottura rapida ed uniforme che conferisce ai prodotti il sapore e la colorazione tipica della cottura alla griglia senza che sia necessario rigirarli manualmente - carcassa in acciaio inox - rulli in acciaio inox AISI304 - resistenze elettriche corazzate poste all'interno dei rulli - cassetto raccolta residui di cottura - 3 livelli di potenza di cottura.

Hot dog and sausage heating and cooking machine - fast and even cooking that confers products the flavour and colour typical of grilling without manual turning them - stainless steel body - AISI304 stainless steel rollers - armoured electrical resistances in rollers - cooking residue drip tray - 3 cooking power levels.

Machine pour chauffer et cuire les saucisses et saucisses de Francfort - cuisson rapide et uniforme qui rend les produits savoureux avec la coloration typique de la cuisson au grill sans avoir à les tourner manuellement - corps en acier inox - rouleaux en acier inox AISI304 - résistances électriques blindées à l'intérieur des rouleaux - tiroir de collecte des résidus de cuisson - 3 niveaux de puissance de cuisson.

Apparat zum Erhitzen und Garen von Würstchen und Bratwürsten - das schnelle und gleichmäßige Garen verleiht den Produkten den Geschmack und die typische Färbung von Grillprodukten, ohne dass diese manuell gedreht werden müssen - Gehäuse aus Edelstahl - Rollen aus AISI304-Edelstahl - geschützte Elektrowiderstände im Inneren der Rollen - Sammelbehälter für Grillreste - 3 Leistungsstufen zum Garen.

Máquina para calentar y cocinar hot dog y salchichas - cocción rápida y uniforme que confiere a los productos el sabor y la coloración típica de la cocción en parrilla sin necesidad de darlos vuelta manualmente - carcasa de acero inoxidable - rodillos de acero inoxidable AISI304 - resistencias eléctricas blindadas colocadas dentro de los rodillos - cajón de recolección de residuos de la cocción - 3 niveles de potencia de cocción.

Прибор для разогревания и приготовления сосисок и колбасок - Быстрое и равномерное обжаривание, благодаря которому продукты принимают типичный вид приготовленных на гриле без необходимости поворачивать их вручную - Корпус из нержавеющей стали - Валки из нержавеющей стали AISI304 - Армированные ТЭНы, расположенные внутри валков - поддон для сбора отходов - 3 уровня мощности.

POTENZA PUISSANCE POTENCIA	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	1,8 kW
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50-60Hz
NUMERO RULLI NOMBRE DE ROULEAUX NÚMERO DE RODILLOS	NUMBER OF ROLLERS ROLLENANZAHL ЧИСЛО ВАЛКОВ	8
LUNGHEZZA RULLI ROLLER LENGTH LONGUEUR DES ROULEAUX ROLLENLÄNGE LARGO RODILLOS ДЛИНА ВАЛКОВ		350 (mm)
DIAMETRO RULLI DIAMÈTRE DES ROULEAUX DIÁMETRO RODILLOS	ROLLER DIAMETER ROLLENDURCHMESSER ДИАМЕТР ВАЛКОВ	Ø 25 mm
NUMERO MAX WURSTEL MAX NUMBER OF HOT DOGS NOMBRE MAX DE SAUCISSES DE FRANCFORT MAXIMALE WÜRSTCHENANZAHL NÚMERO MÁX. DE SALCHICHAS МАКС. ЧИСЛО КОЛБАСОК		14
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	460x350x200h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC NETTO	11 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО	12 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		590x440x270h (mm)
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,070 m <sup>3</sup>







# PRESSAGELATO FG10

ICE CREAM PRESS  
PRESSE-GLACE  
EISPRESSE  
PRENSADOR DE HELADO  
ПРЕСС ДЛЯ МОРОЖЕНОГО


DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	190x280x550h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT БЕС ЧЕТТО	2,5 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT БЕС БРУТТО	3,3 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		250x210x510h (mm)
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,027 m <sup>3</sup>

 Piccola pressa manuale con cui, utilizzando diversi bicchieri, si possono ottenere spaghetti, tagliatelle o asparagi di gelato. Struttura in alluminio - bicchiere in lega speciale anodizzata - dotato di bicchiere per spaghetti.


**Optional:** bicchiere tagliatelle e bicchiere asparagi.

 Small manual press used with various nozzles to create spaghetti, tagliatelle or asparagus shaped ice cream. Aluminium body - special anodised alloy cup - equipped with cups for spaghetti.


**Optional:** Tagliatelle and asparagus cups.

 Petite presse manuelle qui permet d'obtenir des spaghettis, des tagliatelles ou des asperges de glace en utilisant différents verres. Corps en aluminium - verre en alliage spécial anodisé - muni de verres pour spaghettis.


**Extras:** verre à tagliatelles et verre à asperges.

 Kleine Handpresse, mit der unter Verwendung verschiedener Becher Eis in Form von Spaghetti, Tagliatelle und Spargel hergestellt werden können. Rahmenstruktur aus Aluminium - Becher aus eloxierter Speziallegierung - ausgestattet mit Becher für Spaghetti-Eis.

**Optionals:** Becher für Tagliatelle und Spargel.

 Pequeña prensa manual con la cual, empleando diferentes vasos, se puede moldear el helado para obtener espaguetis finos o gruesos o espárragos de helado. Estructura de aluminio - vaso de aleación especial anodizada - dotada de vaso para espaguetis.

**Opcionales:** Vaso espaguetis finos y vaso espárragos.

 Небольшой ручной пресс при помощи которого, используя различные стаканы, можно получать мороженое различных форм типа "спагетти", "лапша" или "спаржа". Алюминиевый каркас, стакан из специального сплава с анодированием, оснащен стаканом для "спагетти".

**Дополнительная комплектация:** стакан для мороженого типа "лапша" и стакан для мороженого типа "спаржа".







**fimar**

Italy - Via Sandro Pertini, 29  
47826 Villa Verucchio (RN)

Telefono +39 0541 670736

Fax +39 0541 670576

E.mail [mail@fimarspa.it](mailto:mail@fimarspa.it)

Internet [www.fimarspa.it](http://www.fimarspa.it)