

SNACK BAR



SNACK BAR

SNACK BAR

SNACK BAR

SNACK BAR

ЗАКУСОЧНАЯ



fimar

FOOD PROCESSING EQUIPMENT



INDICE

| | |
|--|--|
| FRULLATORIpag. 3 | PROFESSIONAL MIXERS / MIXEURS / MIXER / LICUADORAS / БЛЕНДЕРЫ |
| FRULLATORI FRAPPÈpag. 5 | MILK SHAKERS / MILKSHAKER / MILKSHAKER / LICUADORAS FRAPPÉ / БЛЕНДЕРЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ФРАППЕ |
| SPREMIAGRUMIpag. 6 | JUICE SQUEEZER / PRESSE-AGRUMES / ZITRUSPRESSE / EXPRIMIDOR / СОКОВЫЖИМАЛКИ ДЛЯ ЦИТРУСОВЫХ |
| TRITAGHIACCIOpag. 7 | ICE MINCER / BROYEUR A GLACE / EISZERKLEINER / PICADORA DE HIELO / ЛЬДОДРОБИТЕЛЬ |
| GRUPPI MULTIPLIpag. 8 | MULTIPLE GROUP / GROUPE MULTIPLE / MULTI-EINHEIT / GRUPO MÚLTIPLO / БАРНЫЙ КОМБАЙН |
| TOSTIERE TOPpag. 10 | TOASTER / TOASTEUR / TOASTER / PARILLA-TOSTADORA DE BANDEJA / ТОСТЕР |
| TOSTAPANE CONTINUO TOC - TOCSpag. 11 | TOASTER / TOASTEUR / TOASTER / TOSTADOR DE PAN CONTINUO ТОСТЕР ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ГРЕНОК НЕПРЕРЫВНОГО ДЕЙСТВИЯ |
| PIASTRE ELETTRICHE IN GHISA PEpag. 12 | CAST IRON ELECTRICAL GRILLS / PLAQUES ELECTRIQUES EN FONTE / GUSSEISENELEKTROPLATTEN PLACAS ELÉCTRICAS DE FUNDICIÓN / ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ |
| PIASTRE ELETTRICHE IN VETROCERAMICA PVpag. 13 | ELECTRIC CONTACT GRILLS IN GLASS CERAMIC / PLAQUES ELECTRIQUES EN VITROCERAMIQUE ELEKTROPLATTEN AUS GLASKERAMIK PV / PLACAS ELÉCTRICAS VITROCERÁMICAS PV ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ PV |
| CREPIERE ELETTRICHE - GASpag. 15 | ELECTRICAL - GAS CREPE MACHINE / CREPIERE ELECTRIQUE - A GAZ / ELEKTRO-GAS-CRÉPERIE MÁQUINA PARA CREPES ELÉCTRICA - GAS / ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ - ГАЗОВЫЕ БЛИННИЦЫ |
| HOT DOG WD3pag. 17 | HOT DOG / HOT DOG / HOT DOG / HOT DOG / АППАРАТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХОТ-ДОГОВ |
| HOT DOG RW8pag. 18 | HOT DOG / HOT DOG / HOT DOG / HOT DOG / АППАРАТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХОТ-ДОГОВ |
| PRESSAGELATOpag. 19 | 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
Termosigillatrici
Macchine sottovuoto
Asciuga/lucida posate
Mixer
Contenitori isothermici Green Cube

COTTURA



Forni per pizzeria
Celle di lievitazione
Fornetto
Forni a convezione
Forni a microonde
Griglie a pietra lavica
Fry Top
Gyros
Salamandre
Friggitrici
Cuocipasta
Cucine

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. MOD088V03. FINITO DI STAMPARE NEL LUGLIO 2013.

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. MOD088V03. PRINTING COMPLETED IN JULY 2013.


LES DONNÉES ET LES CARACTÉRISTIQUES DE CE CATALOGUE SONT INDICATIVES. LA SOCIÉTÉ SE RÉSERVE LE DROIT DE LES MODIFIER, SANS AUCUN PRÉAVIS, AVANT LA PROCHAÎNE ÉDITION. MOD088V03. ACHÉVÉ D'IMPRIMER EN JUILLET 2013.

DIE HIER GENANNTEN DATEN UND EIGENSCHAFTEN SIND RICHTWERTE. DER BETRIEB BEHÄLT SICH DAS RECHT VOR, VOR DER NÄCHSTEN AUSGABE OHNE VORANKÜNDIGUNG JEDGLICHE EVENTUELLE ÄNDERUNG VORZUNEHMEN. MOD088V03. FERTIG GEDRUCKT IM JULI 2013.


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. MOD088V03. ACABADO DE IMPRIMIR EN JULIO DE 2013.

ПРИВЕДЕННЫЕ ЗДЕСЬ ДАННЫЕ И ХАРАКТЕРИСТИКИ ЯВЛЯЮТСЯ СПРАВОЧНЫМИ. ПЕРЕД ВЫХОДОМ В ПЕЧАТЬ СЛЕДУЮЩЕГО ИЗДАНИЯ КОМПАНИЯ ОСТАВЛЯЕТ ЗА СОБОЙ ПРАВО ВНОСИТЬ ЛЮБЫЕ ИЗМЕНЕНИЯ БЕЗ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО УВЕДОМЛЕНИЯ. MOD088V03. ПЕЧАТНЫЙ В ИЮЛЕ 2013 ГОДА.




 Macchina per preparare frullati, frappè ecc. Struttura in lega di alluminio verniciato - il modello FR200P ha il variatore di 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 - model FR200P has selectable speeds - 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 - le modèle FR200P a le variateur de vitesse - 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 - das Modell FR200P verfügt über eine Geschwindigkeitsveränderung - 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 batidos, granizados, etc. Estructura en aleación de aluminio pintado - el modelo FR200P tiene un variador de velocidad - microinterruptor en la tapa - cuchilla extraíble de cuatro cuchillos de acero inoxidable - tapón en la tapa para añadir ingredientes durante el funcionamiento - disponible con vaso de lexan o de acero inoxidable. Los modelos dobles tienen un grupo de cuchilla y un grupo mezclador.

Opcionales: vaso de acero inoxidable o de lexan para batidos o para granizados.

 Прибор для приготовления коктейлей, фραπε и т.д. Окрашенный корпус из легкого алюминиевого сплава - модель FR200P имеет регулятор скорости - 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.



FR150P



FR150I



FRULLATORI

NEW

PROFESSIONAL MIXERS
MIXEURS
MIXER
LICUADORAS
БЛЕНДЕРЫ

| MODELLO MODELE MODELO | MODEL MODELL МОДЕЛЬ | FR150I | FR150P | FR200P | FR2150I | FR2150P |
|--|---|----------------------|--------|-------------------|---------------------|---------|
| POTENZA PUISSANCE ПОТЕНЦИЯ | POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ | 350 W | | 750 W | 350+350 W | |
| ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN | POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 230V/1N/50-60Hz | | | | |
| VELOCITÀ VITESSE VELOCIDAD | SPEED GESCHWINDIGKEIT СКОРОСТЬ | 16000 rpm | | 14000÷24000 rpm | 2x16000 rpm | |
| CAPACITÀ BICCHIERE CONTENANCE DU VERRE CAPACIDAD VASOS | CUP CAPACITY BECHERFASSUNGSVERMÖGEN ЕМКОСТЬ СТАКАНА | 1,5 Lt. | | 2 Lt. | 1,5+1,5 Lt. | |
| DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ | 210x210x490h (mm) | | 210x215x485h (mm) | 380x210x490h (mm) | |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGE WICHT ВЕС НЕТТО | 4 Kg | | 5 Kg | 8,5 Kg | |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT ВЕС БРУТТО | 5 Kg | | 6,5 Kg | 10 Kg | |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 300x300x530h (mm) | | | 530x310x530h (mm) | |
| VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | | 0,048 m ³ | | | 0,087m ³ | |



FR2150I



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

Frappe, cocktail, sherbet, etc. machine. Body made of 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 - 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 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 - 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. 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 | FP1I | FP1P | FP2I | FP2P |
|--|---|-----------------------|------|-----------------------|------|
| POTENZA PUISSANCE POTENCIA | POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ | 120 W | | 120+120 W | |
| ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN | POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 230V/1N/50-60Hz | | | |
| VELOCITÀ VITESSE VELOCIDAD | SPEED GESCHWINDIGKEIT СКОРОСТЬ | 16000 rpm | | | |
| CAPACITÀ BICCHIERE CONTENANCE DU VERRE CAPACIDAD VASOS | CUP CAPACITY BECHERFASSUNGSVERMÖGEN ЕМКОСТЬ СТАКАНА | 0,55 Lt. | | 0,55+0,55 Lt. | |
| DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ | 150x195 x485h (mm) | | 300x195 x485h (mm) | |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGE WICHT ВЕС НЕТТО | 2,5 Kg | | 5 Kg | |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT ВЕС БРУТТО | 3,5 Kg | | 6,5 Kg | |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 210x250 x570h (mm) | | 370x250 x530h (mm) | |
| VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | | 0,030 m ³ | | 0,049 m ³ | |



FP2P



FP1P



FP1I



FP2I



SPREMIAGRUMI

NEW

JUICE SQUEEZER
PRESSE-AGRUMES
ZITRUSPRESSE
EXPRIMIDOR
СОКОВЫЖИМАЛКИ ДЛЯ ЦИТРУСОВЫХ

| MODELLO MODELE MODELO | MODEL MODELL МОДЕЛЬ | SPM | SPL |
|--|--|-----------------------|-----------------------|
| POTENZA PUISSANCE POTENCIA | POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ | 150 W | |
| ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN | POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 230V/1N/50-60Hz | |
| VELOCITÀ VITESSE VELOCIDAD | SPEED GESCHWINDIGKEIT СКОРОСТЬ | 500 rpm | |
| DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONS ABMESSUNGEN DIMENSIONES РАЗМЕРЫ | | 210x305 x330h (mm) | 210x305 x365h (mm) |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGE WICHT ВЕС НЕТТО | 3,8 Kg | 4,5 Kg |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT ВЕС БРУТТО | 4,8 Kg | 5,5 Kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 390x300x440h (mm) | |
| VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | | 0,051 m ³ | |

SPM: Spremiagrumi elettrico professionale in lega di alluminio verniciato - vasca e filtro estraibili - accensione e spegnimento automatici tramite pressione sulla pigna - doppia pigna in ABS alimentare.

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

SPM: Professional electrical painted aluminium alloy citrus juicer - removable basin and filter - automatic power on and off by pressing the cone - ABS food safe double cone.

SPL: Professional electrical painted aluminium alloy citrus juicer - automatic on/off by fruit juicer lever - removable basin, filter and cone.

SPM: Presse-agrumes électrique professionnel en alliage d'aluminium peint - cuve et filtre amovibles - mise en marche et arrêt automatiques avec une pression sur le cône - double cône en ABS alimentaire.

SPL: Presse-agrumes électrique professionnel en alliage d'aluminium peint - mise en marche et arrêt automatiques par l'emploi du manche presse-fruits - cuve, filtre et cône amovibles.

SPM: Elektrische Profi-Zitruspresse in lackierter Aluminiumlegierung - ausziehbarer Wanne und Filter - automatisches Ein- und Ausschalten durch Druck auf den Presskegel - doppelter Presskegel aus lebensmittelechtem ABS.

SPL: Elektrische Profi-Zitruspresse in lackierter Aluminiumlegierung - automatische Ein- und Ausschaltung mit Hilfe des Hebel-Pressarms - Wanne, Filter und Presskegel abnehmbar.

SPM: Exprimidor eléctrico profesional de aleación de aluminio pintado - recipiente y filtro extraíbles - encendido y apagado automáticos pulsando en la piña - doble piña de ABS de uso alimentario.

SPL: Exprimidor eléctrico profesional de aleación de aluminio pintado - puesta en marcha y apagado automáticos con la palanca empujadora de la fruta - recipiente, filtro y piña extraíbles.

SPM: Профессиональная электрическая соковыжималка для цитрусовых из окрашенного алюминиевого сплава - съемные чаша и фильтр - автоматическое включение и выключение путем нажатия на выжимной конус - двойной выжимной конус из пищевого АБС-пластика.

SPL: Профессиональная электрическая соковыжималка для цитрусовых из окрашенного алюминиевого сплава - автоматическое включение и выключение при нажатии и отпускании прижимного рычага для фруктов - съемные чаша, фильтр и выжимной конус.



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

ROGM: 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 - regolazione dimensione ghiaccio tritato.

TRL: Professional ice mincer to crush ice in thin chips, ideal for frozen drinks, cocktails, etc. Body made with ABS - micro switch on lever - light alloy hopper - stainless steel blade - gravity ice ejection.

ROGM: 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 - crushed ice size selection.

TRL: Broyeur à glace professionnel pour broyer la glace en fines lamelles, convient à la préparation de granits, cocktails, etc. Structure en ABS - micro-contacts sur le manche - trémie en acier léger - lame en acier inox - expulsion de la glace par gravité.

ROGM: 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 - réglage dimension glace broyée.

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

ROGM: 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 - Einstellung der Größe des gecrushten Eises.

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

ROGM: 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 - regulación de la medida del hielo triturado.

TRL: Профессиональный льдодробитель для измельчения льда в мелкую крошку, подходящую для приготовления гранит, коктейлей и т.д. Корпус из АБС-пластика - микровыключатель на рукоятке - воронка из легкого сплава - лезвие из нержавеющей стали - выталкивание льда под действием силы тяжести.

ROGM: Профессиональный блендер для дробления льда, который используется для приготовления Кайпиринья, Мохито и других коктейлей со льдом. Окрашенный корпус из алюминиевого сплава - микровыключатель на крышке - стакан и блок лезвий из нержавеющей стали - возможность регулировать размеры кубиков льда.

| MODELLO MODELE MODELO | MODEL MODELL МОДЕЛЬ | TRL | ROGM |
|--|---|-----------------------|-----------------------|
| POTENZA PUISSANCE ПОТЕНЦИЯ | POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ | 350 W | 150 W |
| ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN | POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 230V/1N/50-60Hz | |
| VELOCITÀ VITESSE VELOCIDAD | SPEED GESCHWINDIGKEIT СКОРОСТЬ | 1200 rpm | 800 rpm |
| PRODUZIONE ORARIA HOURLY PRODUCTION PRODUCTION PAR HEURE STUNDENLEISTUNG PRODUCCIÓN HORARIA ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО | | ~120 Kg/h | |
| CAPACITÀ BICCHIERE CONTENANCE DU VERRE CAPACIDAD VASOS | CUP CAPACITY BECHERFASSUNGSVERMÖGEN ЕМКОСТЬ СТАКАНА | / | 3 Lt. |
| DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ | 210x465 x480h (mm) | 210x380 x490h (mm) |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC HETTO | 8,2 Kg | 5 Kg |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО | 9,2 Kg | 6 Kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 540x280 x310h (mm) | 300x300 x530h (mm) |
| VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | | 0,046 m ³ | 0,047 m ³ |



ROGM




TRL



GP2SF




GP2FR

 Macchine per realizzare contemporaneamente più lavorazioni. Struttura in lega leggera di alluminio verniciato - motori indipendenti.

GP2SF: composto da spremiagrumi e frullatore con bicchiere da 1,5 Lt. in lexan.

GP2FR: composto da frullatore con bicchiere da 1,5 Lt. in lexan e rompighiaccio con bicchiere in acciaio inox.

GP3SFF: composto da spremiagrumi, frullatore con bicchiere da 1,5 Lt. in lexan e frullatore frappè con bicchiere in lexan.

 Multi-purpose appliances. Painted aluminium alloy body - independent motors.

GP2SF: composed of a citrus juicer and mixer with 1.5 lit lexan cup.

GP2FR: composed of a mixer with 1.5 lit lexan cup and ice crusher with stainless steel cup.

GP3SFF: composed of a citrus juicer, mixer with 1.5 lit lexan cup and milkshaker with lexan cup.

 Machines pour préparer simultanément plusieurs recettes. Corps en alliage d'aluminium léger peint - moteurs indépendants.

GP2SF: composé d'un presse-agrumes et d'un mixeur avec un verre de 1,5 l en lexan.

GP2FR: composé d'un mixeur avec un verre de 1,5 l en lexan et d'un brise-glace avec un verre en acier inox.


GP3SFF: composé d'un presse-agrumes et d'un mixeur avec un verre de 1,5 l en lexan et d'un milkshaker avec un verre en lexan.

 Maschinen zur gleichzeitigen Ausführung mehrerer Arbeitsgänge. Rahmenstruktur in lackierter Aluminiumlegierung - unabhängige Motoren.

GP2SF: bestehend aus Zitruspresse und Mixer mit 1,5 l - Behälter aus Lexan.

GP2FR: bestehend aus Mixer mit 1,5 l - Behälter aus Lexan und Eiscrusher mit Edelstahlbehälter.


GP3SFF: bestehend aus Zitruspresse, Mixer mit 1,5 l - Behälter aus Lexan und Milkshaker mit Behälter aus Lexan.

 Máquinas para varias preparaciones a la vez. Estructura de aleación ligera de aluminio pintado - motores independientes.

GP2SF: compuesto por exprimidor y licuadora con vaso de 1,5 L. de lexan.

GP2FR: compuesto por licuadora con vaso de 1,5 L. de lexan y rompe hielo con vaso de acero inoxidable.

GP3SFF: compuesto por exprimidor, licuadora con vaso de 1,5 L de lexan y licuadoras frappè con vaso de lexan.

 Машины для одновременного выполнения различных типов обработки. Окрашенный корпус из легкого алюминиевого сплава - независимые двигатели.

GP2SF: состоит из соковыжималки для цитрусовых и блендера со стаканом объемом 1,5 л из лексана.

GP2FR: состоит из блендера со стаканом объемом 1,5 л из лексана и льдодробителя со стаканом из нержавеющей стали.

GP3SFF: состоит из соковыжималки для цитрусовых, блендера со стаканом объемом 1,5 л из лексана и прибор для приготовления фραπε со стаканом из лексана.



| MODELLO MODÈLE MODELO | MODEL MODELL МОДЕЛЬ | GP2SF | GP2FR | GP3SFF |
|--|---|----------------------|---------------|---------------------|
| POTENZA PUISSANCE POTENCIA | POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ | 150+350 W | | 150+350+120 W |
| ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY BRANCHEMENT STROMVERSORGUNG ALIMENTACIÓN ПОДКЛЮЧЕНИЕ | | 230V/1N/50-60Hz | | |
| VELOCITÀ VITESSE VELOCIDAD | SPEED GESCHWINDIGKEIT СКОРОСТЬ | 500/16000 rpm | 800/16000 rpm | 500/16000/16000 rpm |
| DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ | 380x240x490h (mm) | | 510x240x500h (mm) |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGE WICHT БЕС НЕТТО | 9 Kg | | 11 Kg |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT БЕС БРУТТО | 10 Kg | | 12 Kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 530x310x530h (mm) | | |
| VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | | 0,087 m ³ | | |



GP3SFF



TOSTIERE TOP

NEW

TOASTER
TOASTEUR
TOASTER
PARILLA-TOSTADORA DE BANDEJA
ТОСТЕР

| MODELLO MODELE MODELO | MODEL MODELL МОДЕЛЬ | TOP/3D | TOP/6D |
|---|--|-----------------------|-----------------------|
| POTENZA PUISSANCE ПОТЕНЦИЯ | POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ | 2200 W | 3300 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 | | 370x230 x90h (mm) | 370x230 x180h (mm) |
| CAPACITÀ TOAST TOAST CAPACITY CAPACITE DE TOASTS TOAST-KAPAZITÄT CAPACIDAD TOAST ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ САНДВИЧЕЙ | | 3 (n°) | 6 (n°) |
| DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ | 490x250x 230h (mm) | 490x250x 350h (mm) |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC NETO | 8 Kg | 9,5 Kg |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО | 10 Kg | 11,5 Kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 360x590 340h (mm) | 370x590 x490h (mm) |
| VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | | 0,073 m ³ | 0,107 m ³ |

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/3D



TOP/6D



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 MODELE MODELO | MODEL MODELL МОДЕЛЬ | TOCS | TOC |
|---|--|-----------------------|-----------------------|
| POTENZA PUISSANCE ПОТЕНЦИЯ | 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 ³ | 0,190 m ³ |



TOC



PIASTRE ELETTRICHE IN GHISA PE

CAST IRON ELECTRICAL GRILLS
PLAQUES ELECTRIQUES EN FONTE
GUSSEISENELEKTROPLATTEN
PLACAS ELÉCTRICAS DE FUNDICIÓN
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ

| MODELLO MODELE MODELO МОДЕЛЬ | MODEL MODELL МОДЕЛЬ | PE25/R-L | PE35/R-L | PE50/R-L-M |
|---|--|----------------------------------|----------------------------------|------------------------------------|
| POTENZA PUISSANCE POTENCIA | POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ | 1700 W | 2500 W | 3400 W |
| ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN | POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 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 | | 240x 230 (mm) | 350x 230 (mm) | 520x 230 (mm) |
| TEMPERATURA DI LAVORO WORKING TEMPERATURE TEMPERATURE DE TRAVAILLER BEITTEMPERATUR TEMPERATURA DE TRABAJO РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА | | 0÷300° C | | |
| DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONS ABMESSUNGEN DIMENSIONES РАЗМЕРЫ | | 340x 360x 200/520h (mm) | 450x 360x 200/520h (mm) | 620x 360x 200/520h (mm) |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGE WICHT BES NETTO | 18 Kg | 25 Kg | 33 Kg |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BES БРУТТО | 20 Kg | 27 Kg | 40 Kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 460x 450x 300h (mm) | 560x 470x 300h (mm) | 690x 450x 380h (mm) |
| VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | | 0,062 m ³ | 0,079 m ³ | 0,118 m ³ |



PE25/R



PE50/M

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).

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).


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).


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.


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).


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.





 Le piastre elettriche in vetroceramica sono adatte per scaldare toast e panini e per cuocere carne, pesce, verdure, ecc. Sono estremamente veloci nel raggiungere la temperatura impostata grazie all'utilizzo di resistenze ad infrarossi. La struttura in acciaio inox e le piastre di cottura in vetroceramica "EUROKERA" la rendono estremamente facile da pulire. Piastre superiori auto-bilanciate, lisce o rigate - piastra inferiore liscia, spessore 5 mm - isolamento termico in fibrocaramica - impianto elettrico in siliconvetro - termostato di sicurezza.

 The electric contact grill in glass ceramic are suitable to warm sandwiches up and to cook meat, fish, vegetables, etc.. Thanks to the utilisation of the infrared elements, they rapidly reach the temperature set. The stainless steel structure and the glass ceramic cooking surfaces by "EUROKERA" make the cleaning operation very easy. Auto-balanced upper surfaces, smooth or ribbed - smooth bottom surface, 5 mm thick - thermal insulation in ceramic-fibre - electrical system in silicon-glass - safety thermostat

 Les plaques électriques en vitrocéramique sont indiquées pour le chauffage de sandwiches et pour la cuisson de viande, poisson, légumes, etc.. Grâce à l'utilisation des éléments à infrarouge, elles peuvent rejoindre la température programmée rapidement. La structure en acier inox et les plaques de cuisson en vitrocéramique "EUROKERA" permettent un nettoyage très facile. Plaques supérieures auto-balancées, lisses ou rainurées - plaque inférieure lisse, épaisseur 5 mm - isolation thermique en fibre-céramique - installation électrique en vitre-silicone - thermostat de sécurité.

 Die Elektroplatten aus Glaskeramik werden zum Rösten von Toastbrot und Brötchen und zum Kochen von Fleisch, Fisch, Gemüse, usw. verwendet. Dank dem Gebrauch von Infrarotheizelementen erreichen sie die eingestellte Temperatur äußerst schnell. Dank der Struktur aus rostfreiem Stahl und den Kochplatten aus Glaskeramik "EUROKERA" sind sie äußerst einfach zu reinigen. Glatte oder gestreifte selbstausgleichende obere Platten - Glatte untere Platte, Dicke 5 mm - Wärmeisolierung aus Keramikfaser - Elektroanlage aus Siliconglas - Sicherheitsthermostat.

 Las placas eléctricas vitrocerámicas están especialmente indicadas para calentar emparedados y bocadillos y para cocer carne, pescado, verduras, etc. Gracias a la predisposición de resistencias de infrarrojos, estos elementos pueden alcanzar la temperatura programada muy rápidamente. La estructura de acero inoxidable y las placas de cocción vitrocerámicas "EUROKERA" hacen este producto extremadamente fácil de limpiar. Placas superiores auto-equilibradas, lisas o rayadas - placa inferior lisa, espesor 5 mm - aislamiento térmico de fibrocaramica - instalación eléctrica de vidrio silicónado - termostato de seguridad.

 Elektrické sklokeramické pulty jsou určeny pro rychlé rozehřívání toastového chleba a burgerů nebo přípravu masa, ryby, zeleniny a podobně. Rychle dosahují nastavené teploty díky infračerveným odporům. Korpus z nerezavějící oceli a pulty ze sklokeramiky "EUROKERA" umožňují rychlou údržbu. Horní pulty s automatickou vyvážeností a hladkou nebo žebrovanou ohřívací plochou - hladká spodní pultová tloušťka 5 mm - teploizolace z fibrocaramiky - elektrická instalace ze silikonového skla - ochranný termostát.



PV27/LR



PV40/LL



PIASTRE ELETTRICHE IN VETROCERAMICA PV

PYROCERAM GRILLS
PLAQUE EN VITROCÉRAMIQUE
GLASKERAMIKPLATTEN
PLACAS DE VITROCERÁMICA
СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ПЛИТА

| MODELLO MODELE MODELO | MODEL MODELL МОДЕЛЬ | PV27/LL-LR | PV40/LL-LR | PV55/LL-LR |
|---|---|-----------------------|-----------------------|---|
| POTENZA PUISSANCE ПОТЕНЦИЯ | POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ | 1700 W | 2000 W | 3400 W |
| ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY BRANCHEMENT STROMVERSORGUNG ALIMENTACIÓN ПОДКЛЮЧЕНИЕ | | 230V/1N/50-60Hz | | 230V/1N/50-60Hz 230V/3N/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 | | 270x300 (mm) | 400x300 (mm) | 545x300 (mm) |
| TEMPERATURA DI LAVORO WORKING TEMPERATURE TEMPERATURE DE TRAVAILER BEITSTEMPERATUR TEMPERATUR A DE TRABAJO РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА | | 0÷300° C | | |
| DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ | 390x430x190/600h (mm) | 490x450x190/600h (mm) | 630x450x190/600h (mm) |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC NETTO | 11,5 Kg | 15,5 Kg | 23 Kg |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО | 13,5 Kg | 17,2 Kg | 32 Kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 540x430x270h (mm) | 530x530x340h (mm) | 730x530x410h (mm) |
| VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | | 0,062 m ³ | 0,095 m ³ | 0,159 m ³ |



PV55/LR

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 - 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.

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 - 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.

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 - 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.

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 - 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 - Flammenstärkereglung 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 - 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 piezoeléctrico - pies regulables - placas dobles con funcionamiento independiente.



CRPN



CRP2N



CRP42



CR400G2



CREPIERE ELETTRICHE - GAS

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

| MODELLO MODELE MODELO | MODEL MODELL МОДЕЛЬ | CRPN | CRP2N | CRP4 | CRP42 | CR400G1 | CR400G2 |
|---|--|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|--|--|
| POTENZA PUISSANCE POTENCIA | POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ | 2400 W | 2400+2400 W | 2750 W | 2750+2750 W | 3600 W | 3600+3600 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 CONSOMMATION DE METHANE ERDGASVERBRAUCH CONSUMO METANO РАСХОД МЕТАНА | | | | | | G20 = 0,34 m ³ /h G25 = 0,41 m ³ /h | G20 = 0,34 + 0,34 m ³ /h G25 = 0,41 + 0,41 m ³ /h |
| CONSUMO GPL LPG CONSUMPTION CONSOMMATION DE GPL LPG-VERBRAUCH CONSUMO GPL РАСХОД СЖИЖЕННОГО ПРИРОДНОГО ГАЗА | | | | | | G30/G31 = 0,23 kg/h | G30/G31 = 0,23 + 0,23 kg/h |
| ALACCIAMENTO GAS RACCORDAMENTO AU GAZ CONEXIÓN AL GAS | GAS CONNECTION GASANSCHLUSS ПОДСОЕДИНЕНИЕ ГАЗА | | | | | 1/2" G | |
| BRUCIATORI BRÛLEURS 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 BEIßTEMPERATUR 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 | 370x370 x140h (mm) | 760x370 x140h (mm) | 400x470 x120h (mm) | 810x470 x120h (mm) | 430x480 x270h (mm) | 900x480 x270h (mm) |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGE WICHT ВЕС НЕТТО | 12 Kg | 23 Kg | 16 Kg | 29 Kg | 23 Kg | 46 Kg |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT ВЕС БРУТТО | 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 ³ | 0,077 m ³ | 0,093 m ³ | 0,187 m ³ | 0,093 m ³ | 0,233 m ³ |



CR400G1

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, 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.

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 maria.

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.

| | | |
|---|--|----------------------|
| POTENZA PUISSANCE POTENCIA | POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ | 1100 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 | | 0÷90° C |
| DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ | 480x300x350h (mm) |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC NETTO | 10 Kg |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC 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 ³ |





HOT DOG RW8

HOT DOG
HOT DOG
HOT DOG
HOT DOG

АППАРАТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХОТ-ДОГОВ

| | | |
|---|--|----------------------|
| POTENZA PUISSANCE POTENCIA | POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ | 1800 W |
| 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 DIAMETRO RODILLOS | ROLLER DIAMETER ROLLENDURCHMESSER ДИАМЕТР ВАЛКОВ | Ø 25 mm |
| NUMERO MAX WÜRSTEL 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 ³ |

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.






 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".

| | | |
|--|---|----------------------|
| DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ | 205x245x520h (mm) |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGEWICHT BEC HETTO | 3 Kg |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО | 4 Kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 230x220x520h (mm) |
| VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | | 0,026 m ³ |





Italy - Via Sandro Pertini, 29 - 47826 Villa Verucchio (RN)
Telefono +39 0541 670736 - Fax +39 0541 670576
E.mail: mail@fimarspa.it - Internet: www.fimarspa.it



Master **Chef**
by Reader Image

