

ELECTRIC APPLIANCES APPARECCHI ELETTRICI



**Dualit.****4 slot toaster**

Tostapane 4 fette

Brotröster

Grille pain

Tostadora

art.	cm.	Kg.	kW	€
49801-04	36x21x22	4,25	2,2	563,00

**Dualit.****6 slot toaster**

Tostapane 6 fette

Brotröster

Grille pain

Tostadora

art.	cm.	Kg.	kW	€
49801-06	46x21x22	5,1	3	693,05

**Dualit.****4 slice bun toaster**

Tostapane 4 fette

Brotröster

Grille pain

Tostadora

art.	cm.	Kg.	kW	€
49802-04	36x21x22	4,52	1	563,00

**Dualit.****6 slice bun toaster**

Tostapane 6 fette

Brotröster

Grille pain

Tostadora

art.	cm.	Kg.	kW	€
49802-06	46x21x22	5,52	1,5	693,05

**Dualit.****Conveyor Toaster**

Tostapane a nastro

Durchlauf-Toaster

Toaster convoyeur

Tostador a túnel

art.	cm.	Kg.	kW	€
49803-02	44x43x41,3	14	2,7	2.207,99

**Conveyor toaster, CT540 B**

Tostapane a nastro doppia uscita

Durchlauf toaster

Toaster convoyeur

Tostador a túnel

art.	cm.	Kg.	kW	€
49850-20	50x68x34,5	20	2,65	2.627,37





Toaster, BAR 1000

Tostapane
Toast-/Überbackgerät
Toaster
Tostador de pan

art.	cm.	Kg.	kW	€
49850-65	45x28,5x30,5	10	2	531,95



Contact grill, SAVOYE

Grill a contatto
Kontaktgrill
Grill à contact
Grill de contacto

art.	cm.	Kg.	kW	€
49850-22	33x38,5x22	18	2	1.088,82



Contact grill, PANINI

Grill a contatto
Kontaktgrill
Grill à contact
Grill de contacto

art.	cm.	Kg.	kW	€
49850-21	43x38,5x22	22,5	3	1.317,15



Contact grill double plate, MAJESTIC

Grill a contatto doppia piastra
Kontaktgrill, 2 Platten
Grill à contact, 2 plaques
Grill de contacto doble

art.	cm.	Kg.	kW	€
49850-23	60x38,5x22	33,5	2x2	1.608,00



Contact sandwich toaster

Grill a contatto
Sandwich-Toaster
Appareil croque monsieur
Grill de contacto

art.	cm.	Kg.	kW	€
49806-00	40x22x19	6	1,6	613,85

Dualit.



Contact grill, PANINI XL

Grill a contatto
Kontaktgrill
Grill à contact
Grill de contacto

art.	cm.	Kg.	kW	€
49850-19	41x62x34	32	3,6	1.559,96



**Glas ceramic contact grill, GVS 335**

Grill a contatto vetroceramica
 Kontaktgrill, Glaskeramik-Platte
 Grill à contact vitrocéramique
 Grill de contacto vitrocerámica

art.	cm.	Kg.	kW	€
49850-18	39x60x26	14	3	1.713,42

**Salamander, SEM 600 PDS**

Salamandra
 Salamanders mit PDS
 Salamandre avec détection de plat
 Salamandra con PDS

art.	cm.	Kg.	kW	€
49850-71	60x64x59	56	3	4.108,64

**Hot dog heater, CS 3 E**

Scalda würstel
 Würstchenwärmer
 Chauffe-saucisses
 Calentador de salchichas

art.	cm.	Kg.	kW	€
49850-61	44x30x40	9	0,65	985,20

**Kebab/Gyros grill, GR 40 E**

Griglia kebab/gyros
 Elektro-Dönergrill
 Gril à kebab/gyros
 Asador de kebab/gyros

art.	cm.	Kg.	kW	€
49850-13	58x66x69,5	15	3,6	2.348,79

**Kebab/Gyros grill, GR 60 E**

Griglia kebab/gyros
 Elektro-Dönergrill
 Gril à kebab/gyros
 Asador de kebab/gyros

art.	cm.	Kg.	kW	€
49850-14	58x66x87	25	5,8	2.620,24

**Crepe machine, high-capacity, CFE 400**

Crepiera tonda, ad alto rendimento
 Crêpegerät
 Crêpière à haut rendement
 Crepera

art.	Ø cm.	h. cm.	Kg.	kW	€
49850-33	40	20	18	3,6	760,38





Crepe machine, CSE 400

Crepiera
Crêpegerät
Crêpière
Crepera

art.	Ø cm.	cm.	Kg.	kW	€
49850-11	40	45x50x24	23	3,6	1.163,79



Eggs boiler, CO 60

Bollitore uova
Eierkocher
Cuiser à oeuf
Caldera para huevos

art.	cm.	Kg.	kW	€
49850-36	21,5x43x25,5	4,5	1,2	638,98



Multifunction oven, FC 280

Forno multifunzione
Multifunktionsofen
Four multifonctions
Horno multifunción

art.	cm.	Kg.	kW	€
49850-73	46x55x35,5	20	1,5	1.053,04



Multifunction oven, FC 380 TQ

Forno multifunzione
Multifunktionsofen
Four multifonctions
Horno multifunción

art.	cm.	Kg.	kW	€
49850-75	55x55x35,5	22	2,4	1.438,56



Multifunction oven, FC 60 TQ

Forno multifunzione
Multifunktionsofen
Four multifonctions
Horno multifunción

art.	cm.	Kg.	kW	€
49850-76	59,5x61x59	38	3	1.984,67



Fryer, FD 80 R

Friggitrice
Fritteuse
Friteuse
Freidora

art.	cm.	kg./H	Kg.	kW	€
49850-41	26,5x45x36	15	8	3,6	838,87

**Fryer, FD 80 DR**

Friggitrice
Fritteuse
Friteuse
Freidora

art.	cm.	kg./H	Kg.	kW	€
49850-42	59x45x37	30	15	2x3,6	1.510,01

**Fryer, FD 50**

Friggitrice
Fritteuse
Friteuse
Freidora

art.	cm.	kg./H	Kg.	kW	€
49850-37	21,5x42,5x32	10	5	3,2	515,77

**Dish-warmer, DW106 / 110**

Scaldapiatti
Rechaud
Chauffe plats
Calentador de platos

art.	cm.	Kg.	kW	€
49850-06	40x21,5x33,5	14	0,65	1.117,36
49850-10	40x21,5x47,5	25	1,3	1.606,39

**Ventilated warming display, WD 780 DI**

Espositore caldo ventilato
Konvektion-Warme Theke
Présentoir chaud à convection
Expositor caliente con convección

art.	cm.	Kg.	kW	€
49850-70	78x49x64	35	1,8	2.170,40

**Warming display**

Vetrina riscaldata
Warmhalte-Vitrine
Vitrine chauffante
Vitrina caliente

art.	GN	cm.	Kg.	kW	range	€
49850-43	1/1	59x35x28,5	12	0,65	+20 +95°C	842,49

**Warming display**

Vetrina riscaldata
Warmhalte-Vitrine
Vitrine chauffante
Vitrina caliente

art.	GN	cm.	Kg.	kW	range	€
49850-44	2x 1/1	59x35x39	15	0,65	+20 +95°C	1.156,65

**Tapas display**

Vetrina antipasti
Vorspeisen-Schaufenster
Vitrine tapas
Vitrina para tapas

art.	cm.	Kg.	W	range	€
49630-06	145x40x26	33	160	+2/+5°C	2.563,05

**Ice cream maker**

Macchina per gelato
Eismaschine
Machine à glace
Maquinas helado

art.	cm.	lt.	kg./H	Kg.	kW	€
49949-19	51x31x35	1,5	3	30	0,4	1.628,10





Dehydrator for fruits and vegetables

Disidratatore per frutta e verdura

Dehydratisierapparat

Déshydrateur fruits et légumes

Deshidratador de frutas y verduras

art.	cm.	Kg.	kW	range	€
49953-02	43,5x29x21	3,6	0,53	+30 +80°C	460,49

Supplied with 6 reversible trays. Timer up to 72 hours.

6 vassoi reversibili. Timer fino a 72 ore.



Smoker, 2 levels

Affumicatoio a 2 piani

Räucherofen

Fumoir

Ahumador

art.	cm.	Kg.	kW	€
49850-63	45x45x35	25	1,5	2.788,17



Table-top cutter

Cutter da tavolo

Gemüseschneidmaschine

Cutter à légumes

Cortador verduras

art.	cm.	lt.	Kg.	V	€
49979-03	32x52x62	3	12	115-220-240	1.129,22

Single phase. Anodised aluminium, s/s container and blades, transparent lid.

Monofase. Alluminio anodizzato, contenitore e lame inox, coperchio trasparente.



Electric peeler

Pelatrice elettrica

Elektr. Schälmaschine

Eplucheur électrique

Pelador eléctrico

art.	cm.	Kg.	€
49750-00	25x16x21,5	2	533,96



Dualit.

Waffle iron

Macchina per cialde

Waffeleisen

Gufrier

Gofrera

art.	cm.	Kg.	kW	€
49809-00	40x22x19	5,5	1,6	613,85



**Single waffle iron, GESIMPLE**

Macchina per cialde
Waffeleisen mit 1 Platte
Gaufrier simple
Gofrera singular

art.	cm.	Kg.	kW	€
49850-24	30,5x44x23	22	1,6	1.377,86

Squares 20x25 mm.

**Single waffle iron, GESIMPLE**

Macchina per cialde
Waffeleisen mit 1 Platte
Gaufrier simple
Gofrera singular

art.	cm.	Kg.	kW	€
49850-25	30,5x44x23	22	1,6	1.377,86

Squares 15x18 mm.

**Single waffle iron, GESIMPLE**

Macchina per cialde
Waffeleisen mit 1 Platte
Gaufrier simple
Gofrera singular

art.	cm.	Kg.	kW	€
49850-26	30,5x44x23	22	1,6	1.377,86

**Single waffle iron, GESIMPLE**

Macchina per cialde
Waffeleisen mit 1 Platte
Gaufrier simple
Gofrera singular

art.	cm.	Kg.	kW	€
49850-27	30,5x44x23	22	1,6	1.377,86

**Single waffle iron, GES23**

Macchina per cialde
Waffeleisen mit 1 Platte
Gaufrier simple
Gofrera singular

art.	cm.	Kg.	kW	€
49850-03	30,5x44x23	22	1,6	1.424,29

**Infrared lamp with warming plate**

Lampada ad infrarossi con piano caldo
Infrarot Wärmebrücke mit Wärmeplatte
Lampe infrarouge avec plaque chauffante
Lámpara infrarrojos y placa caliente

art.	GN	cm.	kW	€
49993-21	1/1	38x53x70	0,5	800,78
49993-22	2/1	70x53x71	1,0	1.083,49
49993-23	3/1	103x53x70	1,5	1.400,97

Curved plexiglass fender. Separate switches for plate and lamps. Adjustable thermostat +30°C +90°C. – Parafiato in plexiglass curvo. Interruttori di accensione separati per piano caldo e lampade. Termostato regolabile +30°C +90°C.

**Infrared lamp**

Lampada ad infrarossi
Infrarot Wärmebrücke
Lampe infrarouge
Lámpara infrarrojos

art.	GN	cm.	kW	€
49993-01	1/1	38x53x70	0,25	620,79
49993-02	2/1	70x53x71	0,50	818,27
49993-03	3/1	103x53x70	0,75	1.052,03

Curved plexiglass fender. – Parafiato in plexiglass curvo.

SS

SS





SS

Warming plate

Piano caldo
Wärmeplatte
Plaque chauffante
Placa caliente

art.	GN	cm.	kW	€
49993-11	1/1	33x53x6	0,25	347,53
49993-12	2/1	66x53x6	0,50	437,48
49993-13	3/1	132x53x6	0,75	525,92

Adjustable thermostat +30°C +90°C. – Termostato regolabile +30°C +90°C.



SS

Table with hot box

Tavolino con box termico
Tisch mit Hot Box
Table avec hot box
Carrito con hot box

art.	Ø cm.	h. cm.	W	€
44094-04	90/54,6	78,6	500	2.352,50

Table with fold down flaps. With capsizable top for stacking when not in use.

Tavolo con flaps pieghevoli. Ribaltabile e impilabile quando non in uso.



Mixer/liquidiser combi unit

Combi mixer/frusta
Kombigerät
Combiné mixeur-fouet
Brazo triturador/batidor, unidad combinada

art.	h. cm.	Kg.	kW	rpm	€
49907-01	79	4,95	0,35	15000	1.129,02

For containers up to 100 liters. – Per contenitori fino a 100 litri.



Liquidiser

Mixer
Stabmixer
Mixeur
Brazo triturador

art.	h. cm.	Kg.	kW	rpm	€
49907-06	55,5	1,45	0,25	15000	485,92

For containers up to 30 liters. – Per contenitori fino a 30 litri.



Wall rack

Supporto murale
Wandständer
Support murale
Soporte mural

art.	€
49907-AA	59,70



Liquidiser

Mixer
Stabmixer
Mixeur
Brazo triturador

art.	h. cm.	Kg.	kW	rpm	€
49911-24	24	1,4	0,27	2000-12500	752,04
49916-25	25	3,0	0,27	2300-9600	926,01
49916-35	35	3,3	0,35	2300-9600	1.164,09
49916-45	45	4,9	0,44	1500-9000	1.394,64
49916-55	55	5,2	0,75	9000	1.871,91

**Mixer/liquidiser combi unit**

Combi mixer/frusta

Kombigerät

Combiné mixeur-fouet

Brazo triturador/batidor, unidad combinada

art.	h. cm.	Kg.	kW	rpm	€
49911-19	19	1,9	0,25	2000-12500	891,23
49911-30	30	3,1	0,30	2300-9600	1.572,22
49911-35	35	5,9	0,44	1500-9000	1.788,40
49911-45	45	6,1	0,50	1500-9000	1.923,47

**Table-top cutter R4**

Cutter da tavolo

Gemüseschneidmaschine

Cutter à légumes

Cortador verduras

art.	cm.	lt.	Kg.	kW	rpm	€
49943-01	21x32x43	4,5	17	0,9	1500/3000	3.329,87

**Table-top cutter R5 - 2V**

Cutter da tavolo

Gemüseschneidmaschine

Cutter à légumes

Cortador verduras

art.	cm.	lt.	Kg.	kW	rpm	€
49943-02	28x36,5x51	5,9	21	1,5	1500/3000	5.066,71

**Emulsifier-mixer Blixer 4**

Omogeneizzatore

Mixergerät

Emulsionneur-mixer

Omogenizador/emulsificador

art.	cm.	lt.	Kg.	kW	rpm	€
49944-01	46x22,5x30,5	4,5	18	1	1500/3000	3.675,69

**Emulsifier-mixer Blixer 4 VV**

Omogeneizzatore

Mixergerät

Emulsionneur-mixer

Omogenizador/emulsificador

art.	cm.	lt.	Kg.	kW	rpm	€
49944-02	46x22,5x30,5	4,5	18	1,1	300-3500	4.570,24

**Juice extractor J80 Ultra**

Centrifuga

Fruchtpresse

Centrifugeur-presse agrumes

Centrifugadora/exprimidor jugos

art.	cm.	kg./H	Kg.	kW	rpm	€
49949-20	23,5x42x50,5	60	11	0,7	3000	2.998,82





Vegetable preparation machine CL 50 Ultra

Tagliaverdure
Gemüeschneidmaschine
Coupe-légumes
Cortador verduras

art.	cm.	Kg.	kW	rpm	€
49940-01	30x36x55,5	15	0,55	375	3.226,15

Suitable also for cutting mozzarella. For cutting discs contact our customer service. – Ideale anche per tagliare mozzarella. Per i dischi di taglio contatta il ns customer service.



Cutter & vegetable slicer R301 Ultra

Combinato cutter/tagliaverdure
Gemüeschneid/- u. Schälmaschine
Cutter/Coupe-légumes
Cortador verduras

art.	cm.	lt.	Kg.	kW	rpm	€
49942-01	28,5x36x40	3,7	14	0,65	1500	3.064,25

For cutting discs contact our customer service.
Per i dischi di taglio contatta il ns customer service.



Cutter & vegetable slicer R502 VV

Combinato cutter/tagliaverdure
Gemüeschneid/- u. Schälmaschine
Cutter/Coupe-légumes
Cortador verduras

art.	cm.	lt.	Kg.	kW	rpm	€
49942-03	38x36,5x67	5,9	30	1,3	300-3500	6.854,10

For cutting discs contact our customer service.
Per i dischi di taglio contatta il ns customer service.



Sieving juicer C80

Centrifuga
Passiermaschine
Centrifugeuse
Centrifugadora

art.	cm.	kg./H	Kg.	kW	rpm	€
49946-01	61x36x54	50	21	0,65	1500	5.065,20



Citrus fruit squeezer

Spremiagrumi
Zitruspresse
Presse agrumes
Exprimidor cítricos

art.	cm.	Kg.	kW	rpm	€
49922-01	20x30x35	5	0,13	1500	776,76



Citrus fruit squeezer

Spremiagrumi
Zitruspresse
Presse agrumes
Exprimidor cítricos

art.	cm.	Kg.	kW	rpm	€
49922-02	20,5x30,5x49	10	0,23	1500-1800	1.350,42



**Citrus fruit squeezer**

Spremiagrumi
Zitruspresse
Presse agrumes
Exprimidor cítricos

art.	cm.	Kg.	kW	rpm	€
49922-03	20x30x38	10	0,23	1500-1800	1.483,68

**Citrus fruit squeezer**

Spremiagrumi
Zitruspresse
Presse agrumes
Exprimidor cítricos

art.	cm.	Kg.	kW	rpm	€
49922-04	24x40x49	10	0,275	1500-1800	1.694,33

**Juice extractor**

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

art.	cm.	Kg.	kW	rpm	€
49922-06	26x47x45	16	0,8	3000-3300	3.033,59

**Ice crusher**

Spaccaghiaccio
Eiszerstosser
Broyeur à glace
Triturador de hielo

art.	cm.	Kg.	kW	rpm	€
49922-08	24x35x47	10	0,13	73-89	2.107,18

**Drink Mixer**

Frullino frappè
Getränkemixer
Shaker électrique
Batidora para batidos

art.	cm.	Kg.	kW	rpm	€
49949-09	18,6x18x53	6	0,12	8000-16000	1.223,99

Equipped with 3 stirrers and 2 bowls, s/s and polycarbonate.
Fornito di 3 utensili agitatori e 2 bicchieri, inox e policarbonato.

**Blender**

Frullatore
Getränkemixer
Mixeur
Licuadora

art.	cm.	lt.	Kg.	kW	rpm	€
49922-22	30x22x56,6	2	11	1,2	500-15000	2.552,10
49922-23	30x22x56,6	4	11	1,2	500-15000	2.656,52

Stainless steel bowl. – Bicchieri inox.





Blender
Frullatore
Getränkemixer
Mixeur
Licuadora

art.	cm.	lt.	Kg.	kW	rpm	€
49922-20	30x22x56,6	2	11	1,2	500-15000	2.130,20
49922-21	30x22x56,6	4	11	1,2	500-15000	2.145,37

Clear bowl BPA Free. – Bicchieri trasparente BPA Free.



Blender
Frullatore
Getränkemixer
Mixeur
Licuadora

art.	cm.	Kg.	kW	€
49922-09	20x47x44	9	3	3.536,80

Clear bowl BPA Free. – Bicchieri trasparente BPA Free.



Citrus fruit squeezer
Spremiagrumi
Zitruspresse mit Spritzschutz
Presse agrumes
Exprimidora

art.	cm.	Kg.	kW	rpm	€
49958-00	31x22x34	8	0,3	1400	768,22



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

art.	cm.	Kg.	kW	rpm	€
49959-00	31x22x35	9	0,34	1400	1.127,41



Blender
Frullatore
Getränkemixer
Mixeur
Licuadora

art.	cm.	lt.	Kg.	kW	rpm	€
49956-01	20x20x46	1,7	4	0,4	10000-15000	734,35

Plastic bowl. – Bicchieri plastica.



Blender
Frullatore
Getränkemixer
Mixeur
Licuadora

art.	cm.	lt.	Kg.	kW	rpm	€
49957-00	23x23x52	3	5,5	1	12000-22000	1.232,73

Stainless steel bowl. – Bicchieri inox.



**Ice crusher**

Tritaghiaccio

Eiszerstosser

Broyeur à glace

Trituradora de hielo

art.	cm.	Kg.	kW	rpm	€
49960-00	42x21x29	11	0,34	1400	1.214,94

**Drink mixer**

Frullino

Getränkemixer

Shaker électrique

Licuadora

art.	cm.	lt.	Kg.	kW	rpm	€
49955-01	20x22x50	0,8	2,8	0,12	15000	488,53

Plastic bowl. – Bicchieri plastica.**Rice steamer**

Cuoci riso a vapore

Reiskocher

Cuit riz

Olla arrocera

art.	Ø cm.	h. cm.	lt.	kW	€
49954-21	5,0	35	21	3	418,48

**Water boiler with tap**

Bollitore per acqua con rubinetto

Wasserkocher mit Hahn

Chauffe-eau avec robinet

Calentador de agua con grifo

art.	Ø cm.	h. cm.	lt.	Kg.	V	kW	€
49954-20	37	48	20	5,7	230	2,1	646,22

+30°C +100°C**Planetary mixer**

Impastatrice planetaria

Knet- u. Schlagmaschine

Batteur-mélangeur

Batodira planetaria

art.	cm.	lt.	Kg.	kW	rpm	€
49947-08	30x40x58	7,6	27	0,18	1420	3.187,36

3 speeds. Timer 0-15 min. – 3 velocità. Timer 0-15 min.**Planetary mixer**

Impastatrice planetaria

Knet- u. Schlagmaschine

Batteur-mélangeur

Batodira planetaria

art.	cm.	lt.	Kg.	kW	rpm	€
49945-05	38x31x45,5	5	15	0,75	40x260	2.118,24

10 speeds. – 10 velocità.

SS





SS

Microwave oven - PROG

Forno microonde
Mikrowelle
Four à micro-ondes
Microonda

art.	cm.	lt.	Kg.	W	€
49997-12	51x43x31	26	14,7	1000	1.331,93

Time key X2. 3 cooking stages, 5 power levels. 10 programmable keys. 100 programs. GN 1/2 fixed glass ceramic bottom. – Tasto tempo X2. 3 stadi cottura. 5 livelli di potenza. 10 tasti programmabili. 100 programmi. Fondo fisso in vetroceramica GN 1/2.



SS

Microwave oven - SELF

Forno microonde
Mikrowelle
Four à micro-ondes
Microonda

art.	cm.	lt.	Kg.	W	€
49997-13	51x43x31	26	14,7	1550	1.331,93

To heat and regenerate food. Customizable time and temperature settings.
Per scaldare e rigenerare gli alimenti. Impostazioni tempo e temperatura personalizzabili.



Soft cooker

Apparecchio per cottura sottovuoto
Sous-Vide-Garer
Thermoplongeur
Máquina para cocinar al vacío

art.	cm.	Kg.	kW	€
49851-10	16,4x22x41,5	8	0,2	2.468,08

Stainless steel structure. Suitable for containers up to 60 liters. Min. height of the tank 180 mm, electronic temperature control with 1/10°C precision, adjustable temperature 0>95°C. Pump for water circulation. Acoustic timer. Possibility to memorize up to 20 programs. Level sensor for lack of water.

Struttura in acciaio inox. Per recipienti fino a 60 litri. Altezza minima del recipiente 180 mm, controllo elettronico della temperatura con precisione al 1/10°C, temperatura regolabile 0>95°C. Pompa per la circolazione dell'acqua. Timer acustico. Possibilità di memorizzare fino a 20 programmi. Sensore di livello per mancanza acqua.



Induction cooker TC 3500

Piastra ad induzione
Induktionsplatte
Plaque à induction
Placa de inducción

art.	cm.	Kg.	kW	€
49998-35	35,5x46x11	5,5	3,5	723,80

Stainless steel body, Schott Ceran surface. Thermocontrol. 12 power levels. Temperature preselection 60-240°C. Timer 23 hours 59 min. – Corpo in acciaio inox, piano Schott Ceran. Thermocontrol. 12 livelli di potenza. Preselezione temperatura 60-240°C. Timer 23 ore 59'.



Induction cooker

Piastra ad induzione
Induktionsplatte
Plaque à induction
Placa de inducción

art.	cm.	Kg.	kW	€
18162-RA	30x37x10	6	2,7	303,81

Stainless steel body, Schott ceran surface. Timer 0-180 min. 10 power levels. Temperature range 60-240°C. – Corpo inox, piano Schott ceran. Timer 0-180 min. 10 livelli di potenza. Temperatura 60-240°C.



**Induction cooker, to be built into counter**

Piastra ad induzione da incasso
 Induktionsplatte, thekeneinbau
 Plaque à induction encastrable
 Placa de inducción para empotrar

art.	cm.	Kg.	kW	€
18162-RB	36X38x12,5	5,7	3,5	501,60

Schott ceran surface. Timer 0-180 min. 10 power levels. Temperature range 60-240°C. – Piano Schott ceran. Timer 0-180 min. 10 livelli di potenza. Temperatura 60-240°C.

**Induction cooker, to be built into counter**

Piastra ad induzione da incasso
 Induktionsplatte, thekeneinbau
 Plaque à induction encastrable
 Placa de inducción para empotrar

art.	cm.	Kg.	kW	€
49998-20	35,5x35,5x6	3,4	2	377,68

Schott ceran surface. 5 power levels. Temperature range 60-240°C.
 Piano Schott ceran. 5 livelli di potenza. Temperatura 60-240°C.

**Induction station**

Stazione induzione
 Induktionsstation
 Station d'induction
 Estación inducción

art.	Ø cm.	cm.	V	W	€
49999-04	24	35,4x32,5x19	220-240	900	354,36

Induction plate with temperature regulator 60>140°C. Black metal support, walnut wood insert and stainless steel frame. – Piastra a induzione con regolatore di temperatura 60>140°C. Supporto in metallo nero, inserto in legno di noce e cornice inox.

**Coffee percolator**

Percolatore per caffè
 Kaffee-Perkolator
 Percolateur à café
 Percolator de café

art.	Ø cm.	h. cm.	lt.	W	€
49846-05	28	38,5	4,5	950	257,68
49846-09	28	38,5	9,2	950	308,74
49846-15	33	54,0	15,0	1650	354,36

**Samovar PYRAMID**

Samovar
 Samovar
 Samovar
 Samovar

art.	cm.	lt.	W	€
49856-04	35,5x30x45,2	4+1,2	2500	471,75

Teapot with strainer. Cable length approx. 130 cm. With 2 heating elements 2000W and 500W. – Teiera con colino. Lunghezza cavo circa 130 cm. Con 2 resistenze 2000W e 500W.

**Samovar ROMANOV**

Samovar
 Samovar
 Samovar
 Samovar

art.	cm.	lt.	W	€
49855-05	34x27x59	5+1,3	1800	924,60

Teapot with strainer. Cable length approx. 100 cm. With 2 heating elements 1300W and 500W. – Teiera con colino. Lunghezza cavo circa 100 cm. Con 2 resistenze 1300W e 500W.

SS

SS

SS





SS

Samovar SORAYA

Samovar
Samovar
Samovar
Samovar

art.	cm.	lt.	W	€
49855-10	35,2x44,5x69	10+1,6	3000	-

Teapot with strainer. Cable length approx. 130 cm. With 2 heating elements 2300W and 700W. – Teiera con colino. Lunghezza cavo circa 130 cm. Con 2 resistenze 2300W e 700W.



SS

Samovar KATHARINA

Samovar
Samovar
Samovar
Samovar

art.	cm.	lt.	W	€
49855-15	39,5x44,5x74,5	15+2	3000	2.339,84

Teapot with strainer. Cable length approx. 130 cm. With 2 heating elements 2300W and 700W. – Teiera con colino. Lunghezza cavo circa 130 cm. Con 2 resistenze 2300W e 700W.



SS

Chocolate fountain

Fontana cioccolato
Schokoladenbrunnen
Fontaine à chocolat
Fuente para chocolate

art.	Ø cm.	h. cm.	lt.	W	€
42982-08	38	80	3,5	370	1.452,33

230V-50Hz-Amps 1,6A. Minimum quantity of chocolate necessary for operation is about 3.5 kg, the maximum is 8 kg. – Quantità minima di cioccolato richiesta per funzionare è di circa 3,5 kg e può contenerne fino a 8 kg.



PP

SS

Soup kettle

Zuppiera
Suppenwärmer
Marmite à soupe
Marmita para sopa

art.	Ø cm.	h. cm.	lt.	W	€
49847-38	38	36,5	10	450-550	259,89



Soup kettle

Zuppiera
Suppenwärmer
Marmite à soupe
Marmita para sopa

art.	Ø cm.	h. cm.	lt.	W	€
49847-08	33	37	10	400	104,12



Raclette maker

Macchina per raclette
Raclette Tischgerät
Appareil à raclette
Máquina raclette

art.	cm.	V	W	€
42420-06	44,5x21,5x30	230	850	431,04

Foldable model with transport hook. 2 heating ramps, adjustable height. Suitable for cheese size 1/6 to 1/3 of a wheel. In stainless steel and painted steel. – Modello pieghevole con gancio di trasporto. 2 rampe di riscaldamento, altezza regolabile. Adatto per formaggi da 1/6 a 1/3 di una forma. In acciaio inossidabile e acciaio verniciato.



**Raclette maker**

Macchina per raclette

Raclette Tischgerät

Appareil à raclette

Máquina raclette

art.	cm.	V	W	€
42420-08	46x26,5x40	230	850	316,88

Tiltable and easily removable cheese holder. Heating block adjustable height. Ideal for 6-8 people, 1/2 shape. Cheese holder in stainless steel and epoxy painted steel structure. – Porta formaggio inclinabile e facilmente rimovibile. Blocco riscaldante regolabile in altezza. Ideale per 6-8 persone, 1/2 forma. Porta formaggio in acciaio inossidabile e struttura in acciaio verniciato epossidico.

**Raclette maker, 4 pans**

Macchina per raclette, 4 padelle

Raclette Tischgerät, 4 Pfannen

Appareil à raclette, 4 poêlons

Máquina raclette

art.	cm.	W	€
41318-00	51x10x12	600	211,35

Non-stick upper plate for all cooking (vegetables, meats, etc.).

Piastra superiore antiaderente per tutte le cotture (verdure, carne, ecc.).

**Sugar lamp**

Lampada per zucchero

Zuckerlampe

Lampe à sucre

Lámpara para azúcar

art.	cm.	Kg.	€
47840-11	61x41x50	6,4	631,54

Stainless steel. Infrared lamp, 3 selection powers 500-1000-1500W. Cable included. – Acciaio inox. Lampada infrarossi con 3 potenze selezionabili, 500-1000-1500W. Incl. cavo di alimentazione.

**Spray gun**

Pistola

Sprühpistole

Pistolet

Pistola

art.	ml.	Kg.	W	rpm	€
47848-07	700	1,1	60	280	676,26

Usable for hot liquids max. 65 °C. Equipped with nozzle 0,6 mm.

Per liquidi caldi max. 65°C. Bocchetta in dotazione da 0,6 mm.



ABS

Tempering unit

Temperatrice

Temperiergerät

Tempéreuse

Templadora

art.	Ø cm.	h. cm.	lt.	€
47698-01	20,5	21,2	1,7	572,25

For ice cream parlours, ideal for chocolate coatings of ice creams on sticks. Can be used straight on the counter. Removable anodized aluminum tank. – Per gelaterie, ideale per coperture in cioccolato di gelati e semifreddi su stecco. Può essere utilizzato direttamente sul banco. Vasca estraibile in alluminio anodizzato.



ABS

Tempering unit

Temperatrice

Temperiergerät

Tempéreuse

Templadora

art.	Ø cm.	h. cm.	lt.	€
47698-02	26	16	1,8	314,06

Mini dry melter, allows to process tiny chocolate quantities without any waste. Practical removable tank. – Mini scioglitore a secco, adatto per piccole produzioni senza sprechi. Pratica vasca estraibile.





SS
ABS

Tempering unit

Temperatrice
Temperiergerät
Tempéreuse
Templadora

art.	cm.	lt.	€
47698-03	40x24x13,5	3,6	639,78
47698-06	40x33x13,5	6,0	761,49

Analog tempering units. Housing made with heat-resistant plastic. Removable stainless steel tank. UK/US/JAPAN/AUSTRALIA/CHINA wirings upon request.
Temperatrici analogiche. In materiale plastico termoresistente. Vasca inox removibile. Su richiesta cablaggio GB/USA/GIAPPONE/AUSTRALIA/CINA.



SS
ABS

Tempering unit, digital

Temperatrice digitale
Temperiergerät, digital
Tempéreuse digitale
Templadora digital

art.	cm.	lt.	€
47698-07	40x33x13,5	6,0	1.045,00

Made of heat-resistant plastic material, stainless steel tank and lid, thermal probe for chocolate temperature control. Tempering manually adjustable or following the 3 programs depending on the type of chocolate: white, milk and dark. – In materiale plastico termoresistente, vasca e coperchio in acciaio inox, sonda termica per la regolazione della temperatura del cioccolato. Temperaggio regolabile manualmente o seguendo i 3 programmi in base al tipo di cioccolato: bianco, al latte e fondente.



Airbrush compressor

Compressore per penna aerografa
Airbrush Kompressor
Compresseur
Compresor

art.	cm.	W	€
47844-06	16x30x23	200	392,55

Cap. 4 bar.



Caramelizer

Caramellizzatore
Carameliser-Eisen
Carameliseur
Quemador

art.	Ø cm.	W	€
47847-10	10	0,65	266,53



Caramelizer

Caramellizzatore
Carameliser-Eisen
Carameliseur
Quemador

art.	l. cm.	W	€
47847-23	23	1,5	200,20



Meat mincer

Tritacarne
Fleischwolf
Hachoir
Picadora de carne

art.	cm.	Kg.	kW	€
49921-00	18x42x43	6	0,35	495,57



**Gravity slicing machine**

Affettatrice a gravità

Schräg Aufschnittmaschine

Trancheuse à gravité

Cortadora de gravedad

art.	Ø cm.	cm.	Kg.	rpm	€
49975-19	19,5	52x36x31,5	10	300	890,63
49975U19*	19,5	52x36x31,5	10	300	717,37

*Extra CE. Built-in blade sharpener. – Extra CE. Affilatoio fisso.

**Gravity slicing machine**

Affettatrice a gravità

Schräg Aufschnittmaschine

Trancheuse à gravité

Cortadora de gravedad

art.	Ø cm.	cm.	Kg.	rpm	€
49975-25	25	62x42,5x37	15,5	300	1.253,54
49975U25*	25	62x42,5x37	15,5	300	1.018,27

*Extra CE. Built-in blade sharpener. – Extra CE. Affilatoio fisso.

**Gravity slicing machine**

Affettatrice a gravità

Schräg Aufschnittmaschine

Trancheuse à gravité

Cortadora de gravedad

art.	Ø cm.	cm.	Kg.	rpm	€
49975-22	22	58x40,5x34	10	300	1.048,52
49975U22*	22	58x40,5x34	10	300	833,45

*Extra CE. Built-in blade sharpener. – Extra CE. Affilatoio fisso.

**Gravity slicing machine**

Affettatrice a gravità

Schräg Aufschnittmaschine

Trancheuse à gravité

Cortadora de gravedad

art.	Ø cm.	cm.	Kg.	rpm	€
49975-30	30	65x49,5x44	23	300	1.828,20
49975U30*	30	65x49,5x44	23	300	1.441,77

*Extra CE. Built-in blade sharpener. – Extra CE. Affilatoio fisso.

**Gravity slicing machine**

Affettatrice a gravità

Schräg Aufschnittmaschine

Trancheuse à gravité

Cortadora de gravedad

art.	Ø cm.	cm.	Kg.	rpm	€
49975-35	35	89x58,5x48	36	260	2.967,56
49975U35*	35	89x58,5x48	36	260	2.570,99

*Extra CE. Built-in blade sharpener. – Extra CE. Affilatoio fisso.

**Vertical slicing machine**

Affettatrice verticale

Vertikal Aufschnittmaschine

Trancheuse verticale

Cortadora vertical

art.	Ø cm.	cm.	Kg.	rpm	€
49974-25	25	53x52x50	24	300	2.140,75
49974U25*	25	53x52x50	24	300	1.804,68

*Extra CE. – Extra CE.





Vertical slicing machine
Affettatrice verticale
Vertikal Aufschnittmaschine
Trancheuse verticale
Cortadora vertical

art.	Ø cm.	cm.	Kg.	rpm	€
49974-30	30	53x52x50	27	300	2.248,29
49974U30*	30	53x52x50	27	300	1.992,92

*Extra CE. – Extra CE.



Sieve
Passaverdura
Passiergerät
Moulin
Molino

art.	Ø cm.	h. cm.	kg./H	Kg.	W	€
49879-37	37	108	300	23,5	600	3.879,60

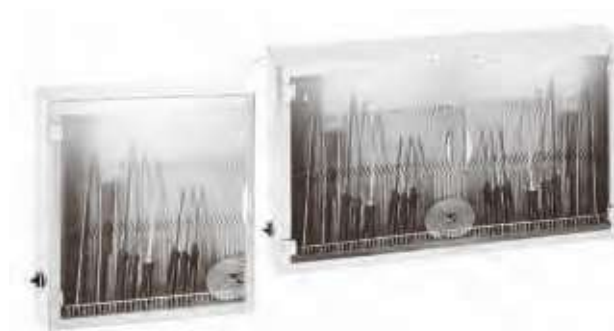
Threephase motor 380V. Disc 3 mm. – Motore trifase 380V. Griglia 3 mm.



Can opener
Apriscatole
Dosenöffner
Ouvre-boîte
Abrelatas

art.	cm.	Kg.	€
49814-00	44x25x75	13	2.973,69

Dual speed motor. Opens all can shapes from 50 to 270 mm height.
Motore a 2 velocità. Per formati scatola da 50 a 270 mm di altezza.



Knife sterilizer
Sterilizzatore per coltelli
Messertentkeimer
Armoire de sterilisation
Esterilizador para cuchillos

art.	cm.	W	€
49871-10	57,5x17x60	15	970,53
49871-20	103x17x60	30	1.595,24

Plexiglas door, magnetic lock. Timer setting from 0 up to 2 hours. Door with stop device when opening. Protection IP 24. – Porta in plexiglas, chiusura magnetica. Programmabile da 0 a 2 ore. Dispositivo d'arresto all'apertura porta. Indice di protezione IP 24.



Knife sharpener
Affilacoltelli
Messerschleifapparat
Aiguiseur
Afilador

art.	cm.	Kg.	W	rpm	€
49872-00	25x10x12	4	172	1550	1.749,60

ABS knife guide. Pressure sensitive motor shuts down automatically.
Guida in ABS estraibile. Motore con dispositivo autobloccante.

Etlund



Knife sharpener
Affilacoltelli
Messerschleifapparat
Aiguiseur
Afilador

art.	cm.	Kg.	€
49741-15	23x33x16	6,4	1.980,65
49741-07	23x16x16	4,6	1.087,01