HORECATECH

MORE THAN COOKING

CATALOGO GENERALE // CATÁLOGO GENERAL 2026

PROFILO AZIENDALE

//PERFIL DE LA EMPRESA

"A mio padre che mi ha insegnato ad amare il cibo. A mia madre, cuoca sopraffina, che oltre a trasmettermi la passione per i fornelli mi ha insegnato che un buon piatto nasce dal matrimonio tra il cibo e gli strumenti per realizzarlo."

L. Fasoli, AD Horecatech

"A mi padre, que me enseñó a amar los alimentos. A mi madre, cocinera refinada, que además de transmitirme la pasión por la cocina, me enseñó que un buen plato nace de la unión entre los alimentos y los instrumentos para realizarlo."

L. Fasoli, Horecatech CEO

Grazie alla sua passione per il mondo della ristorazione, nel 1993 Luigi Fasoli crea L.F. attiva nel settore dei piccoli elettrodomestici per la cucina. Nel corso degli anni l'azienda matura una forte esperienza e si affaccia sul mercato delle attrezzature professionali destinate al mondo dell'HoReCa. Nasce così nel 2009 il marchio HORECATECH rappresentato da un unicorno alato, simbolo di forza ed eleganza.
Nel 2011 al fine di rafforzare la propria identità, l'azienda originale prende l'attuale denominazione trasformandosi in HORECATECH Srl.
In quasi 30 anni di esperienza, abbiamo conquistato la fiducia di centinaia di clienti tra rivenditori, grossisti, GDO e gruppi d'acquisto che a loro volta hanno portato i nostri prodotti in oltre 20.000 attività del mondo HoReCa.

I nostri obiettivi principali sono:
- Assicurare buone marginalità a tutta la filiera commerciale con prodotti che siano di alta qualità e vendibilità;
- Offrire prodotti sicuri e certificati conformemente sia alle direttive europee che nazionali con una particolare attenzione ai prodotti in contatto con gli alimenti (MOCA);
- Assicurare tempi di consegna rapidi grazie ad una gestione attenta e precisa dei nostri stock;
- Garantire un servizio post vendita ai massimi livelli del mercato grazie ai nostri centri di assistenza su tutto il territori nazionale e ad un vasto parco ricambi sempre disponibile a magazzino. Offriamo poi la possibilità sia ai nostri rivenditori che ai loro clienti di tracciare lo stato delle riparazioni sul nostro portale.

Gracias a su gran pasión por el mundo de la restauración, en 1993 Luigi Fasoli creó L.F., dedicada al sector de los pequeños electrodomésticos para la cocina. Con el paso de los años, la empresa adquiere una gran experiencia y se lanza al mercado de los equipos profesionales destinados al mundo HoReCa. Así nace en 2009 la marca HORECATECH, representada por un unicornio alado, símbolo de la fuerza y la elegancia.
En 2011, para reforzar su identidad, la empresa original elige la actual denominación transformándose en HORECATECH Srl.
"En casi 30 años de experiencia, hemos conquistado la confianza de centenares de clientes entre revendedores, mayoristas, GDO y grupos de compras que, a su vez, han llevado nuestros productos a más de 20.000 actividades del mundo HoReCa."

Nuestros objetivos principales son:
-Asegurar buenos márgenes a toda la cadena comercial de productos que sean de elevada calidad y capacidad de comercialización.
-Ofrecer productos seguros y certificados conformes con las directivas europeas y nacionales, con especial cuidado por los productos en contacto con los alimentos (MOCA).
-Asegurar rapidos plazos de entrega, gracias a una gestión cuidadosa y precisa de nuestras existencias.
-Garantizar un servicio de post venta de máximo nivel en el mercado, gracias a nuestros centros de asistencia en todo el territorio nacional y a un extenso stock de repuestos, siempre disponibles en almacén. Ofrecemos la posibilidad tanto a nuestros revendedores como a sus clientes de localizar en nuestro portal el estado de las reparaciones.



Per noi assicurare un servizio di qualità non si limita ai prodotti ma anche a tutti i processi aziendali. Per questo motivo Horecatech Srl è un'azienda certificata ISO 9001.

Para asegurar un servicio de calidad no nos limitamos a productos sino también a todos los procesos empresariales. Por este motivo Horecatech Srl es una empresa certificada ISO 9001.

METODO DI LAVORO
//MÉTODO DE TRABAJO

Prodotti testati
Tutti i nostri prodotti sono sottoposti a test funzionali da parte di professionisti dell'HoReCa.

Productos probados
Todos nuestros productos son sometidos a pruebas funcionales por parte de profesionales del sector HoReCa.

Personale competente
in grado di rispondere in tempo reale alle richieste dei clienti.

***Personal competente** capaz de responder en tiempo real a las exigencias de los clientes.*

Presenza internazionale
Personale all'estero per la ricerca di nuovi prodotti, per la gestione dei rapporti con i nostri fabbricanti e per il controllo della qualità nelle diverse fasi di produzione.

Presencia internacional
Personal en el extranjero para la búsqueda de nuevos productos, la gestión de relaciones con nuestros fabricantes y el control de calidad en las diferentes fases de producción.

STEP 2

Sicurezza
Ci avvaliamo di enti di certificazione internazionale per il rilascio dei test report in conformità alle normative vigenti sia in termini di sicurezza che di contatto alimentare (MOCA)

Seguridad
Nos valemos de entes de certificación internacional para la obtención de informes de pruebas de conformidad con las normativas vigentes, tanto en términos de seguridad como de contacto con los alimentos (MOCA)

Esperienza trentennale
maturata nel commercio e nella produzione di attrezzature provenienti e destinate sia al mercato nazionale che a quello internazionale.

Experiencia de tres décadas
adquirida en el comercio y la producción de equipos provenientes y destinados tanto al mercado nacional como al internacional.

STEP 1

Consegne rapide dai nostri magazzini, al fine di soddisfare i picchi di domanda e le naturali oscillazioni del mercato. Salvo eccezioni, i nostri prodotti sono sempre in pronta consegna

***Entregas rapidas** de nuestros almacenes, con el objetivo de satisfacer los picos de demanda y las oscilaciones naturales del mercado. Salvo excepciones, nuestros productos siempre están listos para la entrega.*





Partnership con i clienti
Siamo sempre pronti e disponibili ad accogliere qualsiasi suggerimento da parte della nostra clientela, così da ottimizzare ed ampliare l'offerta dei nostri prodotti. Ad oggi sono già numerosi i casi di prodotti sviluppati in partnership con i nostri clienti.

Asociación con los clientes
Estamos siempre listos y disponibles para acoger cualquier sugerencia de nuestra clientela, a fin de optimizar y ampliar la oferta de nuestros productos. Actualmente son numerosos los casos de productos desarrollados en colaboración con nuestros clientes.

STEP 3

Tracking online assistenza
I nostri rivenditori e gli utilizzatori, possono registrarsi sul nostro portale per monitorare in tempo reale lo stato delle loro riparazioni.

Seguimiento de la asistencia en línea
Sólo en territorio italiano.

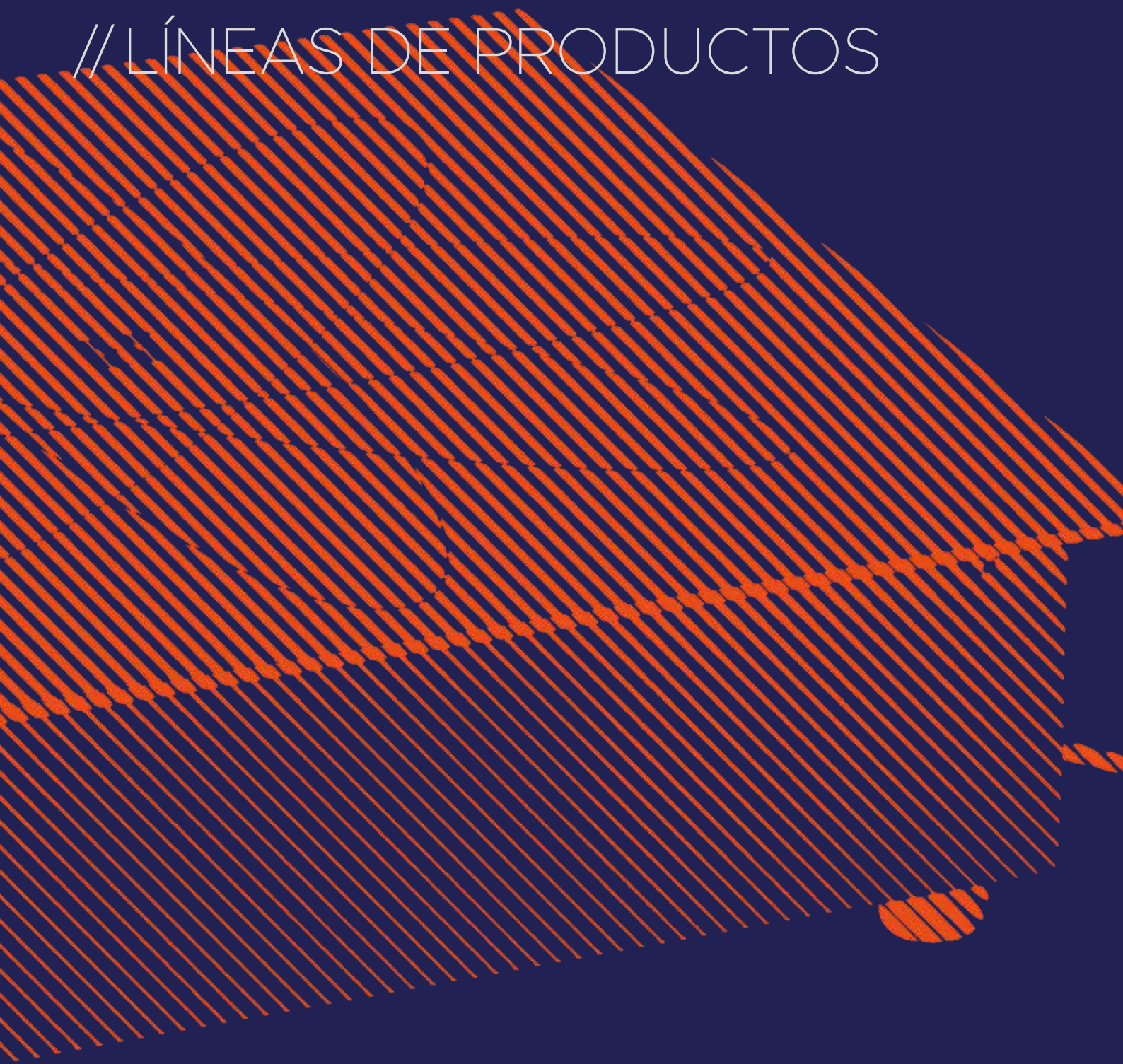
Assistenza post vendita
Disponiamo di centri di assistenza in tutto il territorio nazionale con ritiro e riconsegna diretta dei prodotti in riparazione. Garantiamo la disponibilità di un vasto parco ricambi per rispondere alle necessità dei nostri tecnici e dei nostri rivenditori.

Asistencia post venta
Disponemos de centros de asistencia en todo el territorio nacional, con retiro y entrega directa de los productos en reparación. Garantizamos la disponibilidad de un amplio stock de repuestos para responder a las necesidades de nuestros técnicos y de nuestros revendedores.

Inquadra il QR CODE
e accedi al portale

LINEE DI PRODOTTO

// LÍNEAS DE PRODUCTOS



01
PREPARAZIONE E MANTENIMENTO
PREPARACIÓN Y MANTENIMIENTO
p. 14

02
COTTURA
COCCIÓN
p. 42

03
BAR
p. 76

04
BUFFET & CATERING
p. 100

05
ACCESSORI CUCINA
ACCESORIOS DE COCINA
p. 120

PANORAMICA PRODOTTI

//DESCRIPCIÓN DE LOS PRODUCTOS



RS687-RS688-RS699-RS690
p. 19



RS570N
p. 20



RS677 - RS678
p. 21



RS606
p. 22



RS638
p. 24



RS670
p. 25



RS693
p. 26



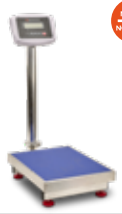
RS680
p. 27



RS643
p. 28



RS514N - RS516N
p. 29



RS517N
p. 30



RS566 - RS567
p. 31



RS662 - RS663
p. 32



RS564 - RS565
p. 33



RS635
p. 34



RS636
p.35



RS673
p.36

HA065/068
p. 38



HA070/076 - HA135/137
p. 39

HA078/082
p. 40



RS615N
p. 46



RS628N (XL)
p. 47



RS684
p. 48



RS685 - RS685W
p. 49



RS691
p. 50



RS692
p. 51



RS695
p. 52



RS640
p. 55



RS644 XL
p. 58



RS660
p. 59



RS686
p. 60



RS554
p. 61



RS581N
p. 62



RS618N - RS620N
p. 63



RS619N - RS621N
p. 64



RS622N
p. 65



RS623N
p. 65



RS519
p. 66



RS523
p. 66



RS642
p. 67



RS571
p. 68



RS555
p. 68



RS556
p. 69



RS572
p. 69



RS557
p. 70



RS573
p. 70



RS574
p. 70



RS550
p. 71



RS681
p. 71



RS605
p. 72

NOVITÀ
NOVEDAD



RS694
p.73

NOVITÀ
NOVEDAD



RS694A
p.74



RS586
p. 75



RS476
p. 75



RS674
p. 80



RS675
p. 81



RS676
p. 82

NOVITÀ
NOVEDAD



RS696
p. 83



RS584N
p. 84



RS617
p. 85

NOVITÀ
NOVEDAD



RS683
p. 86



RS495N
p. 87



RS496
p. 88



RS569N
p. 89



RS665
p. 90



RS461A - RS537B
p. 91



RS552
p. 92



RS553
p. 92



RS637
p. 93



RS612
p. 94



RS661
p. 95



RS589
p. 96

PANORAMICA PRODOTTI

//DESCRIPCIÓN DE LOS PRODUCTOS



HA113B
p. 97



HA118
p. 97



HA001 - HA003 - HA006
p. 98



HA115 - HA114
p. 99



HA125
p. 102



RS629A
p. 104



RS632
p. 105



RS633
p. 105



RS631
p. 106



RS610
p. 107



RS582N
p. 108



RS583N
p. 109



RS664
p. 110



RS522
p. 111



RS585
p. 112



NE13
p. 112



NE05N
p. 113



RS682
p. 113



RS679
p. 114



RS669
p. 115



RS668
p. 116



RS541N
p. 117



RS542N
p. 117



RS520
p. 118



RS464
p. 118



HA095 - HA096
p. 122



HA098CR
p. 123



HA097 - HA098
p. 124



HA099
p. 125



HA105 - HA106
p. 125



RS214N
p.126



RS587
p.127



HA084
p. 128



HA055
p. 128



HA138
p. 129



RS607
p.130



HA052
p. 131



RS590
p. 132



HA134
p. 133



HA086 - HA087
p. 134



HA100 - HA101 - HA102 - HA103 - HA104
p. 135



HA111 - HA112 - HA116 - HA117
p. 136



HA128 - HA129
p. 137



HA126 - HA127
p. 138



HA132 - HA130
p. 139



HA131 - HA133
p. 140



HA011 - HA012
p. 141



HA029 - HA032
p. 142



HA031
p. 143



HA040 - HA041
p. 144



HA045 - HA047
p. 145



HA049 - HA049S
p. 146



HA054 - HA053
p. 147



RS483 - RS484
p. 148



RS594
p. 149



RS597
p. 150



RS592
p. 151



RS593
p. 151



RS598
p. 152



RS599
p. 152



RS600
p. 153



RS601
p. 153



RS639
p. 154



RS602
p. 155



RS504
p. 155

01

PREPARAZIONE E MANTENIMENTO

// PREPARACIÓN Y MANTENIMIENTO



power-i

Power-i è la nuova linea di impastatrici planetarie ad alta produttività firmata Horecatech

// Power-i es la nueva línea de amasadoras planetarias de alta productividad de Horecatech

Perchè scegliere power-i

// ¿Por qué elegir power-i?

1 Alta produttività
+ 40 % rispetto alle macchine tradizionali

2 Variatore elettronico della velocità regolabile durante l'utilizzo
30 velocità (10 per accessorio)

3 Trasmissione a cinghie
tensione della cinghia primaria regolabile

4 Memorizzazione programmi
delle velocità preferite

5 Funzione cronometro e countdown
con avviso sonoro e arresto automatico a fine ciclo

6 Basso surriscaldamento e bassa rumorosità

7 Codici errore sul display
per una rapida individuazione delle anomalie

1 Alta productividad
+40 % respecto a las máquinas tradicionales

2 Variador electrónico de la velocidad regulable durante el uso
30 velocidades (10 por accesorio)

3 Transmisión por correas
tensión de la correa primaria regulable

4 Memorización de programas
de las velocidades favoritas

5 Función cronómetro y cuenta atrás
con aviso sonoro y parada automática al final del ciclo

6 Bajo sobrecalentamiento y bajo nivel de ruido

7 Códigos de error en la pantalla
para una rápida identificación de anomalías



Scopri tutti i vantaggi di Power-i,
Inquadra il QR-code e guarda il video

Descubre todas las ventajas de Power-i,
Escane el QR y mira el vídeo

power-i

IMPASTATRICI PLANETARIE

// AMASADORAS PLANETARIAS

LINEA ÉLITE

2 ANNI DI GARANZIA · GARANTÍA DE DOS AÑOS · 2

NOVITÁ NOVEDAD

Alta produttività (circa il 40% in più rispetto alle macchine tradizionali) · Trasmissione a cinghia · Variatore di velocità · 30 Velocità (10 per accessorio) · Funzione timer con countdown · Possibilità di impostare un programma di default per ogni accessorio · Diagnostica con messaggi di errore sul display per una rapida individuazione e soluzione dei problemi · Vasca e accessori in S/S AISI 304 · Basamento e testa in acciaio (coperchio in ABS) · Microswitch di sicurezza · Pulsante per stop di emergenza · Piedini antiscivolo

Alta productividad (superior al 40 % en comparación con máquinas tradicionales) · Transmisión por correa · Variador de velocidad · 30 velocidades (10 por accesorio) · Temporizador con cuenta atrás · Posibilidad de configurar un programa predeterminado para cada accesorio · Diagnóstico con mensajes de error en pantalla para una rápida identificación y resolución de problemas · Depósito y accesorios de acero inoxidable AISI 304 · Base y cabezal de acero (cubierta de ABS) · Microinterruptor de seguridad · Botón de parada de emergencia · Pies antideslizantes

IN DOTAZIONE
DE SERIE



Frusta in S/S
10 velocità da 52 a 503 rpm
Batidor de S/S 10 velocidades de 52 a 503 rpm)



Spatola in S/S
10 velocità da 52 a 323 rpm
Espátula de S/S 10 velocidades de 52 a 323 rpm



Gancio in S/S
10 velocità da 52 a 242 rpm
Gancho de S/S 10 velocidades de 52 a 242 rpm)



Cinghie + variatore di velocità
Correas + variador de velocidad



power-i 10Lt

REF.
RS687

8 056518 696190

CAPACITÀ/CAPACIDAD
10 l

DIMENSIONI/MEDIDAS
50 x 45 x 70 (H) cm

PESO/PESO
42 Kg

DATI ELETTRICI/DATOS ELÉCTRICOS
220V-240V ~ 50/60HZ - 750W

Peso farina *Peso harina*	Max 2,75 Kg
Acqua *Agua*	Min 50%
Peso max impasto *Peso max masa*	Kg 4,4 (60% acqua/agua)
Quantità albumi *Cantidad claras de huevo*	Min 8
Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	1 pz/ud 61 x 52 x 84 cm imballo in cassa di legno/embalaje en caja de madera

power-i 20Lt

REF.
RS688

8 056518 696206

CAPACITÀ/CAPACIDAD
20 l

DIMENSIONI/MEDIDAS
61 x 49 x 81 (H) cm

PESO/PESO
63 Kg

DATI ELETTRICI/DATOS ELÉCTRICOS
220V-240V ~ 50/60HZ - 1000W

Peso farina *Peso harina*	Max 5,5 Kg
Acqua *Agua*	Min 50%
Peso max impasto *Peso max masa*	Kg 9 (60% acqua/agua)
Quantità albumi *Cantidad claras de huevo*	Min 8
Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	1 pz/ud 72 x 56 x 95 cm imballo in cassa di legno/embalaje en caja de madera

power-i 30Lt

REF.
RS689

8 056518 696213

CAPACITÀ/CAPACIDAD
30 l

DIMENSIONI/MEDIDAS
64 x 49 x 92 (H) cm

PESO/PESO
70 Kg

DATI ELETTRICI/DATOS ELÉCTRICOS
220V-240V ~ 50/60HZ - 1000W

Peso farina *Peso harina*	Max 7,7 Kg
Acqua *Agua*	Min 50%
Peso max impasto *Peso max masa*	Kg 12,30 (60% acqua/agua)
Quantità albumi *Cantidad claras de huevo*	Min 10
Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	1 pz/ud 85 x 74 x 128 cm imballo in cassa di legno/embalaje en caja de madera

power-i 40Lt

REF.
RS690

8 056518 696220

CAPACITÀ/CAPACIDAD
40 l

DIMENSIONI/MEDIDAS
75 x 68 x 115 (H) cm

PESO/PESO
128 Kg

DATI ELETTRICI/DATOS ELÉCTRICOS
220V-240V ~ 50/60HZ - 1500W

Peso farina *Peso harina*	Max 10,30 Kg
Acqua *Agua*	Min 50%
Peso max impasto *Peso max masa*	Kg 16,50 (60% acqua/agua)
Quantità albumi *Cantidad claras de huevo*	Min 10
Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	1 pz/ud 85 x 74 x 134 cm imballo in cassa di legno/embalaje en caja de madera

IMPASTATRICE PLANETARIA “EVOLUTION”

LINEA ÉLITE

2 ANNI DI GARANZIA · 2 ANNI DI GARANZIA · DE DOS AÑOS

// AMASADORA PLANETARIA “EVOLUTION”

Pratica, sicura e affidabile · Vasca in S/S AISI 304 · Corpo macchina in acciaio S/S · Coperchio paraschizzi in policarbonato · Velocità variabile (variatore elettronico) · Pulsante ON/OFF · Microswitch di sicurezza · Trasmissione a cinghia, silenziosa ed affidabile

Práctica, segura y confiable · Cubeta de S/S AISI 304 · Cuerpo máquina de acero S/S · Tapa anti-salpicaduras de policarbonato · Velocidad variable (variador electrónico) · Botón ON/OFF · Microinterruptor de seguridad · Transmisión por correa silenciosa y confiable.

IN DOTAZIONE
DE SERIE



Frusta in S/S
Batidor de S/S



Spatola in S/S
Espátula de S/S



Gancio in S/S
Gancho de S/S



S/S 304

REF.
RS570N

8 056518 691447

CAPACITÀ/CAPACIDAD
7 l

DIMENSIONI/MEDIDAS
36 x 26 x 43 (H) cm

PESO/PESO
14 Kg

DATI ELETTRICI/DATOS ELÉCTRICOS
220V-240V ~ 50/60HZ - 500W

Velocità utensile *Velocidad utensilio*	Max 1.000 rpm
Velocità planetaria *Velocidad planetaria*	Max 302 rpm
Peso farina *Peso harina*	Max 1 Kg
Acqua *Agua*	Min 50%
Peso impasto *Peso masa*	1,5 Kg
Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	1 pz/ud 47 x 33 x 49 cm

IMPASTATRICI PLANETARIE "SMART"

// AMASADORAS PLANETARIAS "SMART"

LINEA ÉLITE

2 ANNI DI GARANZIA · 2 DE DOS AÑOS DE GARANTÍA

Pratica, sicura e affidabile · Vasca in S/S AISI 304 · Basamento e testa in ghisa · Griglia di protezione · Cambio manuale a 3 velocità · Pulsante ON/OFF (emergenza) · Microswitch di sicurezza sulla testa e sulla griglia · Piedini antiscivolo

Práctica, segura y confiable · Recipiente de S/S AISI 304 · Base y cabezal de fundición · Rejilla de protección · Cambio manual de 3 velocidades · Botón ON/OFF (emergencia) · Microinterruptor de seguridad en el cabezal y en la rejilla · Pies antideslizantes

IN DOTAZIONE
DE SERIE



Frusta in S/S
Batidor de S/S



Spatola in S/S
Espátula de S/S



Gancio in S/S
Gancho de S/S



REF.
RS677

8 056518 696060

CAPACITÀ/CAPACIDAD
10 l

DIMENSIONI/MEDIDAS
45 x 37 x 61 (H) cm

PESO/PESO
56 Kg

DATI ELETTRICI/DATOS ELÉCTRICOS
230V ~ 50HZ - 450W

3 Velocità *3 Velocidades*	110/178/390 rpm
Peso farina *Peso harina*	Max 2 Kg
Acqua *Agua*	Min 60%
Peso impasto *Peso masa*	3,2 Kg
Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	1 pz/ud 54 x 48 x 75,5 cm imballo in cassa di legno/embalaje en caja de madera

REF.
RS678

8 056518 696077

CAPACITÀ/CAPACIDAD
20 l

DIMENSIONI/MEDIDAS
52 x 42 x 76 (H) cm

PESO/PESO
73 Kg

DATI ELETTRICI/DATOS ELÉCTRICOS
230V ~ 50HZ - 1100W

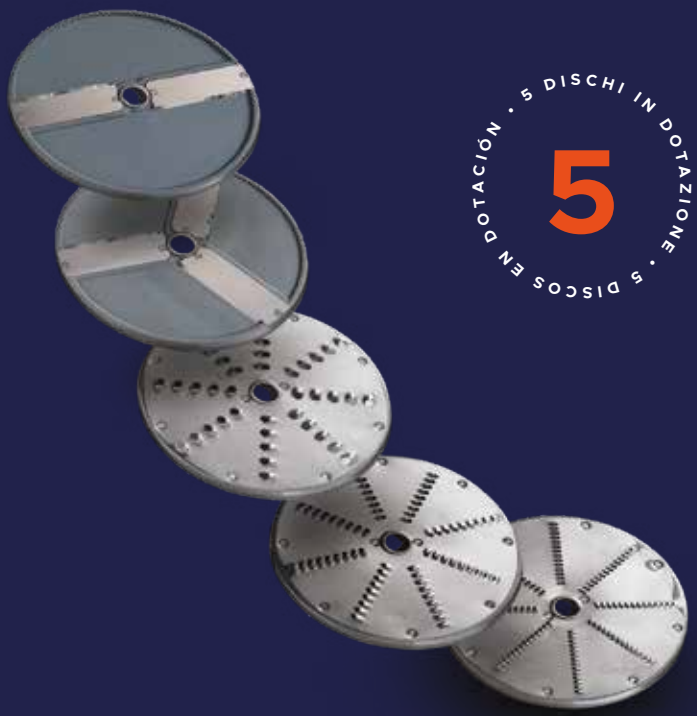
3 Velocità *3 Velocidades*	105/180/408 rpm
Peso farina *Peso harina*	Max 4 Kg
Acqua *Agua*	Min 60%
Peso impasto *Peso masa*	6,4 Kg
Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	1 pz/ud 63 x 56,5 x 92,5 cm imballo in cassa di legno/embalaje en caja de madera

TAGLIAVERDURE PROFESSIONALE

// CORTADOR DE VERDURAS PROFESIONAL

La macchina più completa nella sua categoria, sicura e di facile utilizzo · Corpo in alluminio pressofuso · Interruttori di sicurezza su leva e coperchio · Coperchio smontabile per favorirne la pulizia

La máquina más completa en su categoría, segura y fácil de usar · Cuerpo de aluminio fundido a presión · Interruptores de seguridad en palanca y tapa · Tapa desmontable para facilitar la limpieza



5 DISCHI IN DOTAZIONE · 5 DISCOS EN DOTACIÓN ·



REF.
RS606

8 056518 693113

DIMENSIONI/MEDIDAS
24,5 x 50 x 50 (H) cm

PESO/PESO
24,5 Kg

DATI ELETTRICI/DATOS ELÉCTRICOS
230V ~ 50HZ - 550W

Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	1 pz/ud 65 x 31,5 x 53,5 cm

DISCHI IN DOTAZIONE
DISCOS DE SERIE

3 Dischi per grattugiare da 3mm, 5mm e 7mm in acciaio AISI 430 per contatto alimentare

3 Discos para rallar de 3 mm, 5 mm y 7 mm de acero AISI 430 para contacto con alimentos



SP2275
3 mm



SP2276
5 mm



SP2277
7 mm

2 Dischi per affettare spessore 2mm e 4mm in nylon e lame in acciaio AISI 420 per contatto alimentare

2 discos para rebanar, espesores 2 mm y 4 mm en nailon y cuchillas de acero AISI 420 para contacto con alimentos



SP2284
2 mm



SP2285
4 mm

DISCHI OPZIONALI (NON INCLUSI)
DISCOS OPCIONALES (NO INCLUIDOS)

Dischi per grattugiare (S/S AISI 430)
Discos para rallar (S/S AISI 430)



SP2274
2 mm



SP2278
10 mm

Dischi per patate fritte (Alluminio, S/S AISI 420)
Discos para patatas fritas (Aluminio, S/S AISI 420)



SP2288
8x8 mm



SP2289
10x10 mm

Dischi per affettare (Alluminio S/S AISI 420)
Discos para rebanar (Aluminio S/S AISI 420)



SP2279
2 mm



SP2280
4 mm



SP2281
6 mm



SP2282
8 mm



SP2283
10 mm

Dischi per cubettare (Alluminio, materiale plastico e S/S AISI 420)
Discos para cortar en cubos (Aluminio, material plástico y S/S AISI 420)



SP2290
8x8x8 mm



SP2291
10x10x10 mm

Dischi per taglio Julienne (Alluminio, S/S AISI 420)
Discos para corte en juliana (Aluminio, S/S AISI 420)



SP2286
3x3 mm



SP2287
4x4 mm

MACCHINA SFOGLIATRICE ELETTRICA

// MÁQUINA ELÉCTRICA PARA PASTA

Certificata per uso domestico
Corpo macchina e rulli in acciaio inox per contatto alimentare · Motore AC da 70 W · 3 formati di pasta: lasagne, tagliatelle, spaghetti alla chitarra 3 x 3 mm

Certificada para uso doméstico
Cuerpo máquina y rodillos de acero inoxidable para el contacto con alimentos · Motor CA de 70 W · 3 formatos de pasta: lasaña, fideos, espagueti guitarra 3 x 3 mm

IN DOTAZIONE
DE SERIE

4 ingranaggi extra
4 engranajes extra





REF.
RS638

8 056518 695704

SPESSORE SFOGLIA/ESPESOR DE LA MASA
Regolabile da 0,2 mm a 2,5 mm (7 livelli)
Regulable de 0,2 mm a 2,5 mm (7 niveles)

LARGHEZZA RULLI/ANCHO RODILLOS
177 mm

LAVORO CONTINUO/TRABAJO CONTINUO
FINO A/HASTA 90 min

DIMENSIONI/MEDIDAS
23 x 25 x 21,5 (H) cm

PESO/PESO
7,5 Kg

DATI ELETTRICI/DATOS ELÉCTRICOS
230V ~ 50HZ - 70W

Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	1 pz/ud 31 x 27,5 x 27 cm

CUTTER 3 LITRI

// CORTADOR 3 LITROS

Il cutter professionale Horecatech è l'ideale per la realizzazione in tempi rapidi di triti, creme, impasti, omogeneizzati, macinati (semi) etc. · Pratico, sicuro e affidabile · Vasca in S/S AISI 304 con maniglie in ABS antiustione · 2 gruppi di lame in S/S AISI 420 inclusi (liscia e dentellata) con copri lama antitaglio · Base in ABS · Motore ventilato · Coperchio in policarbonato con tappo · Microswitch di sicurezza · Piedini antiscivolo · Affilatore lame

La cortadora profesional Horecatech es ideal para realizar en tiempos rápidos triturados, cremas, masas, papillas, molidos (semillas) etc. · Práctico, seguro y confiable · Recipiente de acero inoxidable AISI 304 con mangos de ABS anti-quemaduras · 2 grupos de cuchillas en Inox AISI 420 incluidos (liso y dentado) con cubrecuchilla anticorte · Base en ABS · Motor ventilado · Tapadera en policarbonato con tapa · Micro-interruptor de seguridad · Pies antideslizantes · Afilador de cuchillas.



IN DOTAZIONE
DE SERIE



Gruppo lame lisce
Grupo de cuchillas lisas



Gruppo lame dentellate
Grupo de cuchillas dentadas



Affilatore lame
Afilador de cuchillas



REF.

RS670

8 056518 695957

CAPACITÀ/CAPACIDAD
3 l

DIMENSIONI/MEDIDAS
29 x 32 x 43 (H) cm

PESO/PESO
16 Kg

DATI ELETTRICI/DATOS ELÉCTRICOS
220V-240V ~ 50/60 HZ - 735W

Velocità *Velocidad*	1500 rpm
Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	1 pz/ud 38 x 36 x 52 cm

MIXER A IMMERSIONE 300W

// BATIDORA DE INMERSIÓN 300W

NOVITÁ
NOVEDAD

6 velocità da 7.000 a 17.500 rpm · Gambo smontabile · Albero in acciaio con doppio isolamento · Impugnatura ergonomica e antiscivolo · Display LCD · Materiale: corpo in ABS, gambo in acciaio AISI 304, lame in acciaio AISI 304 rivestite al titanio

6 velocidades de 7.000 a 17.500 rpm · Barra desmontable · Eje de acero con doble aislamiento · Empuñadura ergonómica y antideslizante · Pantalla LCD · Material: cuerpo en ABS, barra de acero inoxidable AISI 304, cuchillas de acero inoxidable AISI 304 con recubrimiento de titanio





REF.
RS693

CAPACITÀ MESCOLAZIONE/CAPACIDAD DE MEZCLA
4 l

DIMENSIONI/MEDIDAS
7,5 x 7,5 x 44,5 cm (H)

PESO/PESO
1,2 Kg

DATI ELETTRICI/ELECTRICAL FEATURES
220V-240V ~ 50HZ - 300W

Immersione *Immersion*	Max 16,5 cm
Lunghezza gambo *Longitud barra*	25 cm
Range velocità *Rango de velocidades*	7.000 – 10.000 – 12.000 – 13.500 – 15.500 – 17.500 rpm
Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	1 pz/ud 15,5 x 9,4 x 50 cm 6 pz/uds 32,5 x 29,5 x 50 cm

BILANCIA DA CUCINA DIGITALE

// BALANZA DE COCINA DIGITAL

Superficie cm 30 x 22 in acciaio AISI 304 · Display touch di grandi dimensioni per una facile lettura · Funzione tara · Funzione Hold per il salvataggio momentaneo del peso (utile nel caso in cui un recipiente ostacoli la visualizzazione del display) · Visualizzazione batterie scariche · Visualizzazione sovraccarico · Spegnimento automatico dopo 60 secondi di inattività

Gran superficie de pesaje en acero AISI 304 · Gran pantalla táctil para fácil lectura · Función tara · Función Hold para guardar temporalmente el pesaje (útil en caso de que un contenedor bloquee la visualización de la pantalla) · Indicador de batería baja · Indicador de sobrecarga · Apagado automático después de 60 segundos de inactividad

Piattaforma in S/S per contatto alimentare
Plataforma de S/S para contacto con alimentos



REF.
RS680

CAPACITÀ/CAPACIDAD
Max 15 Kg - Divisione/División 1 g

SUPERFICIE DI PESATA/SUPERFICIE DE PESAJE
30 x 22 cm

Dimensioni imballo *Medidas embalje*	1 pz/ud 30 x 35,5 x 4,5 cm
Batterie (non incluse) *Baterías (no incluidas)*	4 x AAA

BILANCIA ELETTRONICA

// BALANZA ELECTRÓNICA

Rapida da installare e semplice da usare · Zero automatico per una maggiore precisione · Display luminoso a cristalli liquidi · Segnalazione sovraccarico · Funzione risparmio energia · Bolla incorporata per un posizionamento preciso · Funzione tara e conta pezzi · Piedini regolabili · Corpo macchina in ABS, piattaforma in acciaio inox adatta al contatto con alimenti · Funzionamento con 3 batterie tipo D (non incluse)

Rápida de instalar y simple de usar · Cero automático para una mayor precisión Pantalla luminosa de cristal líquido· Indicación de sobrecarga · Función de ahorro energético · Nivel de burbuja incorporada para posicionamiento preciso · Función tara y contador piezas · Pies regulables · Cuerpo máquina de ABS, plataforma de acero inoxidable, apto para el contacto con alimentos · Funciona con 3 pilas de tipo D (no incluidas)

Piattaforma in S/S per contatto alimentare
Plataforma de S/S para contacto con alimentos

Corpo in ABS
Cuerpo de ABS



REF.
RS643

8 056518 695766

PORTATA/CAPACIDAD
Max 30 Kg / Min 20 g - Divisione/División 1 g

DIMENSIONI/MEDIDAS
27 x 23,5 x 11 (H) cm

PESO/PESO
2,6 Kg

Precisione *Precisión*	1 g
Ripetibilità *Repetibilidad*	< 1 g
Stabilizzazione *Estabilización*	< 2 sec
Tara *Tara*	< Peso massimo < *Max load*
Condizioni di lavoro *Condiciones de trabajo*	0°-40°C 50%- 85% Umidità/*Humidity*
Batterie (non incluse) *Baterías (no incluidas)*	3 x D Autonomia media: 1500 h *Autonomía media: 1500 h*
Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	1 pz/ud 28 x 14 x 33 cm

BILANCE ELETTRONICHE

// BALANZAS ELECTRÓNICAS

LINEA ÉLITE

2 ANNI DI GARANZIA · GARANTÍA DE DOS AÑOS · 2

Rapida da installare e semplice da usare · Zero automatico per una maggiore precisione · Doppio display luminoso a cristalli liquidi · Segnalazione sovraccarico · Funzione risparmio energia · Bolla incorporata per un posizionamento preciso · Funzione tara e conta pezzi · Piedini regolabili · Corpo macchina in ABS, piattaforma in acciaio inox per contatto alimentare 25x18 cm · Funzionamento con 3 batterie tipo D (non incluse)

Rápida de instalar y simple de usar · Cero automático para una mayor precisión · Visor luminoso de cristal líquido· Indicación de sobrecarga · Función de ahorro energético · Nivel de burbuja incorporada para posicionamiento preciso · Función tara y contador piezas · Pies regulables · Cuerpo máquina de ABS, plataforma de acero inoxidable apto para el contacto alimentos 25x18cm · Funciona con 3 pilas de tipo D (no incluidas)

Piattaforma in S/S per contatto alimentare
Plataforma de S/S para contacto con alimentos



Corpo in ABS
Cuerpo de ABS



REF.
RS514N

8 056518 690617

PORTATA/CAPACIDAD
Max 30 Kg/Min 100 g - Divisione/División 5 g

DIMENSIONI/MEDIDAS
30 x 26 x 10,6 (H) cm

PESO/PESO
3,3 Kg

DATI ELETTRICI/DATOS ELÉCTRICOS
220V ~ 50HZ - 3W

Precisione *Precisión*	5 g
Ripetibilità *Repetibilidad*	< 5 g
Stabilizzazione *Estabilización*	< 2 sec
Tara *Tara*	< Peso massimo *< Peso máximo*
Condizioni di lavoro *Condiciones de trabajo*	0°-40°C 50%- 85% Umidità/*Humedad*
Batterie (non incluse) *Baterías (no incluidas)*	3 x D Autonomia media: 1500 h *Autonomía media: 1500 h*
Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	1 pz/ud 33 x 28 x 14 cm

REF.
RS516N

8 056518 690624

PORTATA/CAPACIDAD
Max 20 Kg/Min 20 g - Divisione/División 1 g

DIMENSIONI/MEDIDAS
30 x 26 x 10,6 (H) cm

PESO/PESO
3,3 Kg

DATI ELETTRICI/DATOS ELÉCTRICOS
220V ~ 50HZ - 3W

Precisione *Precisión*	1 g
Ripetibilità *Repetibilidad*	< 1 g
Stabilizzazione *Estabilización*	< 2 sec
Tara *Tara*	< Peso massimo *< Peso máximo*
Condizioni di lavoro *Condiciones de trabajo*	0°-40°C 50%- 85% Umidità/*Humedad*
Batterie (non incluse) *Baterías (no incluidas)*	3 x D Autonomia media: 1500 h *Autonomía media: 1500 h*
Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	1 pz/ud 33 x 28 x 14 cm

BILANCIA ELETTRONICA

// BALANZA ELECTRÓNICA

NOVITÁ
NOVEDAD

Installazione rapida e semplice utilizzo · Zero automatico per una maggiore precisione · Display luminoso a cristalli liquidi · Segnalazione sovraccarico · Funzione di risparmio energia · Bolla incorporata per un preciso posizionamento · Funzione tara · Funzione conta pezzi · Piedini regolabili · Corpo macchina acciaio, display ABS · Piattaforma in S/S con copertura antiscivolo · Funzionamento con 3 batterie tipo D (non incluse)

Instalación rápida y fácil uso · Cero automático para una mayor precisión · Pantalla brillante de cristal líquido · Indicación de sobrecarga · Función de ahorro de energía · Advertencia de batería baja · Nivel de burbuja incorporada para posicionamiento preciso · Función de tara · Función de conteo de piezas · Pies ajustables · Cuerpo de acero, pantalla ABS · Plataforma S/S con cubierta antideslizante ·Funciona con 3 pilas de tipo D (no incluidas)



REF.
RS517N

PORTATA/CAPACIDAD
150 Kg - Divisione/División 20 g

DIMENSIONI PIATTAFORMA/MEDIDAS PLATAFORMA
40 x 50 cm

DIMENSIONI PRODOTTO/MEDIDAS PRODUCTO
63 x 40 x 86 (H) cm

PESO/PESO
9,1 Kg

Precisione *Precisión*	20 g
Ripetibilità *Repetibilidad*	< 20 g
Stabilizzazione *Estabilización*	< 2 sec
Tara *Tara*	< Peso massimo *< Peso máximo*
Condizioni di lavoro *Condiciones de trabajo*	0°-40°C 50%- 85% Umidità /*Humedad*
Batterie (non incluse) *Baterías (no incluidas)*	3 x D Autonomia media: 1500 h *Autonomía media: 1500 h*
Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	1 pz/ud 80 x 42 x 18 cm

LAMPADA SCALDAVIVANDE ESTENSIBILE

// LÁMPARA CALENTADORA EXTENSIBLE

LINEA ÉLITE

2 ANNI DI GARANZIA · GARANTÍA DE DOS AÑOS · 2 ANNI DI GARANZIA

Ideale per ristoranti e buffet · Lampadina a raggi infrarossi da 250W inclusa (SP1755) · Cavo estensibile · Interruttore nella parte superiore · Trattamento galvanico che protegge la lampada dalla corrosione e dall'ossidazione

Ideal para restaurantes y buffet · Lámpara de rayos infrarrojos de 250W incluida (SP1755) · Cable extensible · Interruptor en la parte superior · Tratamiento galvánico que protege la lámpara de la corrosión y la oxidación



VARIANTI COLORE
OTROS COLORES



RS567
Galvanizzata in cromo
Galvanizada con cromo

RS566
Galvanizzata in rame
Galvanizada con cobre

ACCESSORI
PIEZAS DE REPUESTO

SP1755
Lampadina rossa 250W (1 pz)
Bombilla roja 250W (1 pc)



SP1669
Lampadina bianca 250W (1 pz)
Bombilla blanca 250W (1 pc)



REF.
RS567

8 056518 690594

LUNGHEZZA CAVO/LONGITUD DEL CABLE
50/180 cm

DIMENSIONI/MEDIDAS
23 cm Ø 23 cm (H)

PESO/PESO
1 Kg

DATI ELETTRICI/DATOS ELÉCTRICOS
220V-240V ~ 50/60HZ - 250W

Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	1 pz/ud 24 x 24 x 33 cm

REF.
RS566

8 056518 690587

LUNGHEZZA CAVO/LONGITUD DEL CABLE
50/180 cm

DIMENSIONI/MEDIDAS
23 cm Ø 23 cm (H)

PESO/PESO
1 Kg

DATI ELETTRICI/DATOS ELÉCTRICOS
220V-240V ~ 50/60HZ - 250W

Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	1 pz/ud 24 x 24 x 33 cm

LAMPADA SCALDAVIVANDE ESTENSIBILE RÉTRO

// LÁMPARA CALENTADORA EXTENSIBLE RÉTRO

LINEA ÉLITE

2 ANNI DI GARANZIA · GARANTÍA DE DOS AÑOS · 2

Ideale per ristoranti e buffet · Lampadina a raggi infrarossi da 250W inclusa (SP1755) · Cavo estensibile · Interruttore nella parte superiore · Rivestimento in vernice nera o color alluminio

Ideal para restaurantes y buffet · Lámpara de rayos infrarrojos de 250W incluida (SP1755) · Cable extensible · Interruptor en la parte superior · Revestimiento de pintura negra o color aluminio



RS662
Alu spray
Spray alu

VARIANTI COLORE
OTROS COLORES



RS663
Spray nero
Spray negro

ACCESSORI
PIEZAS DE REPUESTO

SP1755
Lampadina rossa 250W (1 pz)
Bombilla roja 250W (1 pc)



SP1669
Lampadina bianca 250W (1 pz)
Bombilla blanca 250W (1 pc)



REF.
RS663

8 056518 695858

LUNGHEZZA CAVO/LONGITUD DE CABLE
25/160 cm

DIMENSIONI/MEDIDAS
29 cm Ø 30 cm (H)

PESO/PESO
1,35 Kg

DATI ELETTRICI/DATOS ELÉCTRICOS
220V-240V ~ 50/60HZ - 250W

Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	1 pz/ud 30,5 x 30,5 x 32 cm

REF.
RS662

8 056518 695599

LUNGHEZZA CAVO/LONGITUD DE CABLE
25/160 cm

DIMENSIONI/MEDIDAS
29 cm Ø 30 cm (H)

PESO/PESO
1,35 Kg

DATI ELETTRICI/DATOS ELÉCTRICOS
220V-240V ~ 50/60HZ - 250W

Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	1 pz/ud 30,5 x 30,5 x 32 cm

SCALDABUFFET CON PIANO RISCALDATO

// CALENTADOR DE BUFFET CON BASE CALIENTE

Ideale per piatti, teglie, vassoi... · Corpo in acciaio inox · Lampade a raggi infrarossi da 250W a regolazione indipendente incluse (SP1755)

Ideal para platos, bandejas, asaderas...· Cuerpo de acero inoxidable · Lámparas de rayos infrarrojos de 250 W con regulación independiente incluida (SP1755)





ACCESSORI
PIEZAS DE REPUESTO

SP1755
Lampadina rossa 250W (1 pz)
Bombilla roja 250W (1 pc)



SP1669
Lampadina bianca 250W (1 pz)
Bombilla blanca 250W (1 pc)



REF.
RS564

8 056518 690563

LAMPADINE/BOMBILLAS
3

TEMP. PIANO REGOLABILE/TEMP. BASE REGULABLE
da/desde 30° C a/hasta 80° C

DIMENSIONI/MEDIDAS
107 x 53 x 70 (H) cm

PESO/PESO
16,5 Kg

DATI ELETTRICI/DATOS ELÉCTRICOS
220V-240V ~ 50/60HZ - 1400W

Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	1 pz/ud 110 x 56 x 34 cm

REF.
RS565

8 056518 690570

LAMPADINE/BOMBILLAS
2

TEMP. PIANO REGOLABILE/TEMP. BASE REGULABLE
da/desde 30° C a/hasta 80° C

DIMENSIONI/MEDIDAS
78 x 53 x 70 (H) cm

PESO/PESO
12,5 Kg

DATI ELETTRICI/DATOS ELÉCTRICOS
220V-240V ~ 50/60HZ - 1000W

Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	1 pz/ud 80 x 56 x 34 cm

SIGILLATRICE TERMICA

// SELLADORA TÉRMICA

Design compatto · Facile da usare · Componenti di alta qualità per una lunga durata · Funzione risparmio energetico · Ideale per sigillare sacchetti · Igienica · Corpo in alluminio · Tempo di saldatura regolabile · Spegnimento automatico led a fine saldatura

Diseño compacto · Fácil de usar · Componentes de alta calidad que garantizan una larga vida útil · Función ahorro energético · Ideal para sellar bolsas · Higiénica · Cuerpo de aluminio · Tiempo de soldadura regulable · Apagado automático led al terminar la soldadura

IN DOTAZIONE
DE SERIE

1 Elemento riscaldante extra
1 Elemento calentador extra



REF.
RS635

8 056518 695445

LARGHEZZA BUSTE/ANCHO BOLSAS
Max 30 cm

DIMENSIONI/MEDIDAS
45 x 9 x 10,5 (H) cm

PESO/PESO
3,5 Kg

DATI ELETTRICI/DATOS ELÉCTRICOS
220V-240V ~ 50/60HZ - 430W

Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	1 pz 46,5 x 11 x 19 cm

MACCHINA PER SOTTOVUOTO

// MÁQUINA DE VACÍO

Facile da pulire · Ampia vaschetta raccogli liquidi estraibile · Display digitale · Tasti di funzione rapidi sulla maniglia · Barra saldante ad alta potenza · Tempo di saldatura regolabile · Doppia pompa del vuoto · Funzione pulse · Due cicli di marinatura (rapida o standard) · Funziona con sacchetti goffrati · Accessorio porta rotolo (non incluso) · Spegnimento automatico (10 minuti di inattività)

Fácil de limpiar · Grande bandeja recolectora de líquidos extraíble · Pantalla digital · Botones de función rápidos en la manija · Barra soldadora de alta potencia · Tiempo de soldadura regulable · Doble bomba de vacío · Función de impulsos · Dos ciclos de marinado (rápido o estándar) · Funciona con bolsas gofradas · Accesorio porta rollo no incluido · Apagado automático (10 minutos de inactividad)

IN DOTAZIONE
DE SERIE

1 tubo per sottovuoto in vaschette con coperchio a valvola (vaschette non incluse)

1 Tubo de vacío en cubetas con tapa válvula (cubetas no incluidas)



REF.
RS636

8 056518 695605

LARGHEZZA BARRA SALDANTE/ANCHO BARRA SOLDADORA
42 cm

LARGHEZZA MAX BUSTE/ANCHO MÁX BOLSAS
40,6 cm

SPESSORE BARRA SALDANTE/ESPESOR BARRA SOLDADORA
0,5 mm

DIMENSIONI/MEDIDAS
49 x 26 x 14,5 (H) cm

PESO/PESO
4,8 Kg

DATI ELETTRICI/DATOS ELÉCTRICOS
220V – 240V ~ 50HZ - 550W

Portata pompa *Caudal de la bomba*	16 l/min
Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	1 pz/ud 55,5 x 20x 33,5 cm

MACCHINA PER SOTTOVUOTO A CAMPANA

NOVITÁ
NOVEDAD

// MÁQUINA DE VACÍO DE CAMPANA

Corpo macchina in acciaio inox · Adatta al confezionamento di solidi e liquidi · Adatta per buste lisce e goffrate · Ferma buste integrato · Barra saldante estraibile da 410 mm con doppia saldatura (4 mm x 2) · Vasca stampata concava in lega di alluminio · Cicli regolabili (sottovuoto, saldatura e raffreddamento) · Sollevamento campana automatico a fine ciclo · Campana in plexiglass da 25 mm · Manometro · Display digitale · Pompa ad olio (da caricare al primo utilizzo)

Cuerpo de la máquina en acero inoxidable · Apto para embalaje de sólidos y líquidos · Adecuado para bolsas lisas y gofradas · Bloque para bolsas integrado · Barra de sellado extraíble de 410 mm con doble soldadura (4 mm x 2) · Bandeja moldeada cóncava en aleación de aluminio · Ciclos regulables (vacío, soldadura y enfriamiento) · Levantamiento automático de campana a fin de ciclo · Campana de plexiglás de 25 mm · Manómetro · Pantalla digital · Bomba de aceite (cargar al primer utilizo)

IN DOTAZIONE
DE SERIE

· Due pannelli in teflon
· Dosatore olio e prima ricarica

· *Dos paneles de teflón*
· *Dispensador de aceite y primera carga*

Carrozzeria in acciaio inox
Carrocería de acero inoxidable



REF.
RS673

8 056518 695988

DIMENSIONI/MEDIDAS
49 x 55 x 45 (H) cm

DIMENSIONI CAMERA/MEDIDAS BANDEJA
49 x 55 x 18 (H) cm

PESO/PESO
53 Kg

DATI ELETTRICI/DATOS ELÉCTRICOS
220V - 240V ~ 50HZ - 1100W

Portata pompa *Caudal de la bomba*	360 l /min - 22 mc/h
Olio Pompa *Aceite bomba*	ISO VG 46
Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	1 pz/ud 68 x 61 x 60 cm imballo in cassa di legno/embalaje en caja de madera



BUSTE PER SOTTOVUOTO

// BOLSAS PARA VACÍO

MADE IN ITALY

- BUSTE SOTTOVUOTO LISCE PER USO PROFESSIONALE
- BOLSAS PARA VACÍO LISAS DE USO PROFESIONAL

- BUSTE SOTTOVUOTO GOFFRATE PER USO PROFESSIONALE E DOMESTICO
- BOLSAS GOFRADAS PARA VACÍO DE DE USO PROFESIONAL Y DOMÉSTICO

- BUSTE SOTTOVUOTO PER COTTURA A BASSA TEMPERATURA
- BOLSAS PARA VACÍO PARA COCCIÓN A BAJA TEMPERATURA



BUSTE SOTTOVUOTO LISCE PA/PE 90µ

// BOLSAS PARA VACÍO LISAS PA/PE 90µ

MADE IN ITALY

SELLADO GARANTIZADO · TENUTA GARANTITA · 6 MESI/MESES

Ideali per macchine sottovuoto a campana · Utilizzate principalmente nel settore alimentare (salumerie, etc) · Idonee per abbattimenti termici -30° C · Tenuta garantita sei mesi salvo manomissioni

Ideales para máquinas de vacío de campana · Utilizadas principalmente en el sector alimentario (charcuterías, etc.) · Adecuado para abatimiento térmico -30°C · Hermeticidad de seis meses garantizada, excepto manipulaciones

Tempo e temperatura di mantenimento dell'alimento in contatto con il/i materiale/i

Tiempo y temperatura para conservar o tratar los alimentos en contacto con el (los) material (es).

Temperatura *Temperatura* (°C)	Tempo *Tiempo* (min)
70	120
80	60
90	30
100	15



		Pz. confezione *Un. paquete*	Dimensioni busta *Medidas bolsa*	Confezioni per imballo *Paquetes cada embalaje*
REF. HA065	8 056518 693885	100	200x300 mm	20
REF. HA066	8 056518 693892	100	250x350 mm	16
REF. HA067	8 056518 693908	100	300x400 mm	10
REF. HA068	8 056518 693915	100	350x500 mm	8

BUSTE SOTTOVUOTO GOFFRATO ROMBO PA/PE 90µ- 180/220µ

BOLSAS PARA VACÍO GOFRADAS ROMBO PA/PE 90µ - 180/220µ

MADE IN ITALY

6 MESI/MESES · TENUTA GARANTITA · SELLADO GARANTIZADO

Ideali sia per le macchine sottovuoto a campana che per quelle ad aspirazione · Utilizzate sia nel mondo professionale che domestico per conservare gli alimenti · Idonee per abbattimenti termici -30° C · Tenuta garantita 6 mesi

Ideales para máquinas de vacío de campana y para las de aspiración · Se utilizan para la conservación de alimentos tanto en el entorno profesional como doméstico · Adecuado para abatimiento térmico -30°C · Hermeticidad garantizada por 6 meses

Tempo e temperatura di mantenimento dell'alimento in contatto con il/i materiale/i

Tiempo y temperatura para conservar o tratar los alimentos en contacto con el (los) material (es).

Temperatura *Temperatura* (°C)	Tempo *Tiempo* (min)
70	120
80	60
90	30
100	15



		Pz. confezione *Un. paquete*	**Dimensioni busta** *Medidas bolsa*	**Confezioni per imballo** *Paquetes cada embalaje*
REF. HA070	8 056518 693939	100	200x300	16
REF. HA071	8 056518 693946	100	250x350 mm	10
REF. HA072	8 056518 693953	100	300x400 mm	8
REF. HA073	8 056518 693960	100	400x600 mm	4
REF. HA076	8 056518 693991	100	300x500 mm	4
REF. HA135	8 056518 695735	set 2 rotoli *set 2 rollos*	200x6000 mm	24 set
REF. HA136	8 056518 695742	set 2 rotoli *set 2 rollos*	300x6000 mm	24 set
REF. HA137	8 056518 695759	set 2 rotoli *set 2 rollos*	400x6000 mm	15 set

BUSTE SOTTOVUOTO LISCE COTTURA BXPP80µ

// BOLSAS PARA VACÍO LISAS PARA COCIÓN BXPP80 µ

Utilizzate per la cottura degli alimenti a bassa temperatura • Garantite per cottura sottovuoto a bassa temperatura max 121°C • Idonee per abbattimenti termici -30° C

Empleadas para la cocción de los alimentos a baja temperatura • Adecuado para abatimiento térmico -30°C • Garantizadas para la cocción en vacío a baja temperatura, máx. 121°C



		Pz. confezione *Un. paquete*	Dimensioni busta *Medidas bolsa*	Confezioni per imballo *Paquetes cada embalaje*
REF. HA078	8 056518 694011	100	200x300 mm	10
REF. HA080	8 056518 694035	100	300x450 mm	9
REF. HA081	8 056518 694042	100	400x600 mm	4
REF. HA082	8 056518 694059	100	250x350 mm	8

02

COTTURA

// COCCIÓN



unika

Unika è la linea di piastre ad induzione digitale di Horecatech dotata dell'innovativo sistema "AhC" per il controllo dell'assorbimento energetico che ottimizza l'efficienza ed i costi di esercizio garantendo un funzionamento in continuo ai bassi regimi di potenza.

// Unika es la línea de placas de inducción digital Horecatech equipada con el innovador sistema "AhC" para el control de la absorción energética, que optimiza la eficiencia y los costes de funcionamiento, garantizando un uso continuo incluso a bajos niveles de potencia.



Perché la linea unika è unica?

Sistema AhC
Massima efficienza e controllo dei consumi: con Unika la temperatura può essere impostata indipendentemente dalla potenza scelta, consumando esattamente l'energia programmata (watt)

Funzionamento in continuo anche a bassi regimi di potenza
A differenza delle piastre tradizionali che lavorano ad intermittenza, Unika mantiene la potenza costante. Niente fuoriuscite dalle pentole, niente cibi che si attaccano al fondo: tempi di cottura ridotti e risultato sempre uniforme

Recupero rapido della temperatura durante la frittura
Impostando la potenza massima, il sistema riporta velocemente l'olio o la pentola alla temperatura impostata dopo il calo termico dovuto all'introduzione dell'alimento. Ideale per la frittura e le cotture critiche

Raffreddamento ottimale
Le ventole di raffreddamento da 12 cm e 8 cm garantiscono uno smaltimento efficace del calore, riducendo al minimo il rischio di blocchi per protezione termica

¿Por qué la línea unika es única?

Sistema AhC
Máxima eficiencia y control del consumo: con Unika la temperatura puede ajustarse independientemente de la potencia seleccionada, consumiendo exactamente la energía programada (vatios).)

Funcionamiento continuo incluso a bajos niveles de potencia
A diferencia de las placas tradicionales que trabajan de forma intermitente, Unika mantiene la potencia constante. Nada de desbordamientos de las ollas, nada de alimentos pegados al fondo: tiempos de cocción reducidos y un resultado siempre uniforme.

Recuperación rápida de la temperatura durante la fritura
Ajustando la potencia máxima, el sistema devuelve rápidamente el aceite o la olla a la temperatura programada después de la caída térmica debida a la introducción del alimento. Ideal para frituras y cocciones críticas.

Refrigeración óptima
Los ventiladores de refrigeración de 12 cm y 8 cm garantizan una eficaz disipación del calor, reduciendo al mínimo el riesgo de bloqueos por protección térmica.

I vantaggi rispetto ai piani ad induzione tradizionali

// Las ventajas frente a las placas de inducción tradicionales



CONTINUITÀ OPERATIVA

nessun fermo per protezione termica e nessun funzionamento ad intermittenza

CONTINUIDAD OPERATIVA

sin paradas por protección térmica y sin funcionamiento intermitente



EFFICIENZA ENERGETICA REALE

consumi ottimizzati, meno sprechi

EFICIENCIA ENERGÉTICA REAL

consumos optimizados, menos desperdicio



CONTROLLO INDIPENDENTE DI POTENZA E TEMPERATURA

gestione precisa dei parametri di cottura

CONTROL INDEPENDIENTE DE POTENCIA Y TEMPERATURA

gestión precisa de los parámetros de cocción



PERFORMANCE PROFESSIONALI

perfetta per friggere, sobbollire, mantenere e cucinare a lungo

RENDIMIENTO PROFESIONAL

perfecta para freír, hervir a fuego lento, mantener y cocinar durante largos periodos

Applicazioni

// Aplicaciones

FRIGGITORIA E RISTORAZIONE VELOCE

FREIDURÍAS Y RESTAURACIÓN RÁPIDA

CUCINE PROFESSIONALI E CATERING

COCINAS PROFESIONALES Y CATERING

UTILIZZO INTENSIVO IN CONTESTI DOVE LA CONTINUITÀ È ESSENZIALE

USO INTENSIVO EN CONTEXTOS DONDE LA CONTINUIDAD ES ESENCIAL

Scopri tutti i vantaggi di UNIKA! Inquadra il QR-code e guarda il video

Descubre todas las ventajas de UNIKA! Escane el QR y mira el vídeo

unika

PIASTRA A INDUZIONE DIGITALE 3500W

// PLACA DE INDUCCIÓN DIGITAL 3500W

LINEA ÉLITE

2 ANNI DI GARANZIA · GARANZIA DE DOS AÑOS · 2

Con sistema AhC · Funzione Min/Max (selezione rapida della potenza minima o massima) · Funzione blocco di sicurezza · Timer (1 min - 2 ore e 59 min) · Quattro ventole per un raffreddamento ottimale · Filtro removibile · Display LCD · Piedini regolabili · Touch screen impermeabile · Spegnimento automatico dopo 120 minuti di inutilizzo · Corpo in acciaio inox

Con sistema AhC · Función Mín/Máx (rápida selección de la potencia mínima y máxima) · Función bloqueo de seguridad · Temporizador (1 min-2 horas y 59 min) · Cuatro ventiladores para un óptimo enfriado · Filtro antigrasa extraíble · Pantalla LCD · Pies regulables · Pantalla táctil impermeable · Apagado automático después de 120 min de inactividad · Cuerpo de acero inoxidable



Quattro ventole per un raffreddamento ottimale

Cuatro ventiladores para un óptimo enfriado



Filtro removibile

Filtro antigrasa extraíble



REF.
RS615N

8 056518 695889

LIVELLI DI POTENZA/NIVELES DE POTENCIA
17, da/desde 100W a/hasta 3500W

TEMPERATURA REGOLABILE/TEMPERATURA REGULABLE
da/desde 35°C a/hasta 240° C (step 5° C)

DIAMETRO PENTOLE/DIÁMETRO OLLAS
Min 12 cm

DIMENSIONI/MEDIDAS
34 x 43,5 x 12 (H) cm

PESO/PESO
6,2 Kg

DATI ELETTRICI/DATOS ELÉCTRICOS
220V-240V ~ 50/60HZ - 3500W

Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	1 pz/ud 42 x 54 x 18 cm

unika XL

PIASTRA A INDUZIONE DIGITALE 3500W

// PLACA DE INDUCCIÓN DIGITAL 3500W

LINEA ÉLITE

2 ANNI DI GARANZIA · GARANTÍA DE DOS AÑOS · 2

Con sistema AhC · Funzione Min/Max (selezione rapida della potenza minima o massima) · Funzione blocco di sicurezza · Timer (1 min - 2 ore e 59 min) · Quattro ventole per un raffreddamento ottimale · Filtro removibile · Display LCD · Piedini regolabili · Touch screen impermeabile · Spegnimento automatico dopo 120 minuti di inutilizzo · Corpo in acciaio inox

Con sistema AhC · Función Mín/Máx (rápida selección de la potencia mínima y máxima) · Función bloqueo de seguridad · Temporizador (1 min-2 horas y 59 min) · Cuatro ventiladores para un óptimo enfriado · Filtro antigrasa extraíble · Pantalla LCD · Pies regulables · Pantalla táctil impermeable · Apagado automático después de 120 min de inactividad · Cuerpo de acero inoxidable



Quattro ventole per un raffreddamento ottimale
Cuatro ventiladores para un óptimo enfriado



Filtro removibile
Filtro antigrasa extraíble



REF.
RS628N (XL)

8 056518 696084

LIVELLI DI POTENZA/NIVELES DE POTENCIA
17, da/desde 100W a/hasta 3500W

TEMPERATURA REGOLABILE/TEMPERATURA REGULABLE
da/desde 35° C a/hasta 240° C (step 5° C)

DIAMETRO PENTOLE/DIÁMETRO OLLAS
Min 14 cm

DIMENSIONI/MEDIDAS
40 x 53 x 12 (H) cm

PESO/PESO
7 Kg

DATI ELETTRICI/DATOS ELÉCTRICOS
220V-240V ~ 50/60HZ - 3500W

Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	1 pz/ud 50 x 62 x 20 cm

unika DOUBLE

PIASTRA A INDUZIONE DIGITALE BIZONA 7000W

//PLACA DE INDUCCIÓN DIGITAL DOBLE ZONA 7000W

LINEA ÉLITE

2 ANNI DI GARANZIA · GARANTÍA DE DOS AÑOS · 2

NOVITÁ / NOVEDAD

Con sistema AhC · Potenza massima induttore anteriore 3500W (11 livelli di potenza) · Potenza massima induttore posteriore 5000W (14 livelli di potenza) · Funzione Min/Max (selezione rapida della potenza minima o massima) · Funzione blocco di sicurezza · Timer (da 1 minuto a 180 minuti) · Sei ventole per un raffreddamento ottimale · Filtro removibile · Display LCD · Piedini regolabili · Touch screen impermeabile · Spegnimento automatico dopo 120 minuti di inutilizzo · Corpo in acciaio inox

Con sistema AhC · Potencia máxima de inductor frontal 3500W (11 niveles de potencia) · Potencia máxima de inductor posterior 5000W (14 niveles de potencia) · Función Min/Max (selección rápida de la potencia mínima o máxima) · Función de bloqueo de seguridad · Temporizador (de 1 minuto a 180 minutos) · Seis ventiladores para una refrigeración óptima · Filtro extraíble · Pantalla LCD · Pies ajustables · Pantalla táctil impermeable · Apagado automático después de 120 minutos de inactividad · Cuerpo de acero inoxidable



Sei ventole per un raffreddamento ottimale

Seis ventiladores para una refrigeración óptima



REF.
RS684

8 056518 696152

LIVELLI DI POTENZA/NIVELES DE POTENCIA
Anteriore/Anterior 11, da/desde 200W a/hasta 3500W
Posteriore/Posterior 14, da/desde 200W a/hasta 5000W

TEMPERATURA REGOLABILE/TEMPERATURA REGULABLE
da/desde 35°C a/hasta 240°C (steps 5°C)

DIAMETRO PENTOLE/DIÁMETRO OLLAS
Min 10 cm

DIMENSIONI/MEDIDAS
76,5 x 41 x 15 (H) cm

PESO/PESO
12,3 Kg

DATI ELETTRICI/DATOS ELÉCTRICOS
380V-400V ~ 50/60HZ - 7000W

Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	1 pz/ud 82 x 47 x 21 cm

unika WOK

PIASTRA A INDUZIONE DIGITALE WOK 5000W

// PLACA DE INDUCCIÓN DIGITAL WOK 5000W

LINEA ÉLITE

2 ANNI DI GARANZIA · GARANTÍA DE DOS AÑOS · 2 ANNI DI GARANZIA

NOVITÁ / NOVEDAD

Con sistema AhC · Funzione Min/Max (selezione rapida della potenza minima o massima) · Funzione blocco di sicurezza · Timer (da 1 minuto a 180 minuti) · Quattro ventole per un raffreddamento ottimale · Filtro removibile · Display LCD · Piedini regolabili · Touch screen impermeabile ·Spegnimento automatico dopo 120 minuti di inutilizzo · Corpo in acciaio inox · **Utilizzo consigliato con pentola wok Horecatech RS685W (non inclusa)**

*Con sistema AhC · Función Min/Max (selección rápida de potencia mínima o máxima) · Función de bloqueo de seguridad · Temporizador (de 1 minuto a 180 minutos) · Cuatro ventiladores para una refrigeración óptima · Filtro extraíble · Pantalla LCD · Pies ajustables · Pantalla táctil impermeable · Apagado automático tras 120 minutos de inactividad · Cuerpo de acero inoxidable · **Uso recomendado con sartén wok Horecatech RS685W (no incluido)***



Quattro ventole per un raffreddamento ottimale
Cuatro ventiladores para un óptimo enfriado

Filtro removibile
Filtro antigrasa extraíble

REF.
RS685

8 056518 696176

LIVELLI DI POTENZA/NIVELES DE POTENCIA
14, da/desde 200W a/hasta 5000W

TEMPERATURA REGOLABILE/TEMPERATURA REGULABLE
da/desde 35°C a/hasta 240°C (steps 5°C)

DIAMETRO CALOTTA/DIÁMETRO SUPERFICIE CÓNCAVA
30 cm

PROFONDITÁ CALOTTA/PROFUNDIDAD SUPERFICIE CÓNCAVA
8 cm

DIMENSIONI/MEDIDAS
40 x 51 x 20 (H) cm

PESO/PESO
9,1 Kg

DATI ELETTRICI/DATOS ELÉCTRICOS
380V-400V ~ 50/60HZ - 5000W

Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	1 pz/ud 44 x 51 x 24 cm

PENTOLA WOK IN FERRO BRUNITO

// SARTÉN WOK DE HIERRO PAVONADO



REF.
RS685W

8 056518 696169

DIAMETRO WOK/DIÁMETRO WOK
47 cm

unika DROP IN

PIASTRA A INDUZIONE DIGITALE 3500W DA INCASSO

// PLACA DE INDUCCIÓN 3500W EMPOTRABLE

LINEA ÉLITE

2 ANNI DI GARANZIA · GARANTÍA DE DOS AÑOS · 2

NOVITÁ / NOVEDAD

Con sistema AhC · Funzione Min/Max (selezione rapida della potenza minima o massima) · Funzione blocco di sicurezza · Timer (1 min - 180 min) · Quattro ventole per un raffreddamento ottimale · Filtro removibile · Display LCD · Touch screen impermeabile · Spegnimento automatico dopo 120 minuti di inutilizzo · Corpo in acciaio inox · Piedini antiscivolo · Lunghezza cavo comandi 85 cm

Con sistema AhC · Función Mín/Máx (selección rápida de la potencia mínima y máxima) · Función bloqueo de seguridad · Temporizador (1 min – 180 min) · Cuatro ventiladores para un óptimo enfriado · Filtro antigrasa extraíble · Pantalla LCD · Pantalla táctil impermeable · Apagado automático después de 120 min de inactividad · Cuerpo de acero inoxidable · Pies antideslizantes · Longitud del cable de la pantalla 85 cm



Quattro ventole per un raffreddamento ottimale
Cuatro ventiladores para un óptimo enfriado

Filtro removibile
Filtro antigrasa extraíble

REF.
RS691

8 056518 696237

LIVELLI DI POTENZA/NIVELES DE POTENCIA
17, da/desde 100W a/hasta 3500W

TEMPERATURA REGOLABILE/TEMPERATURA REGULABLE
da/desde 35° C a/hasta 240° C (step 5° C)

DIMENSIONI VETRO/DIMENSIONES DEL VIDRIO
360 x 360 x 6 mm

DIMENSIONI/MEDIDAS
36 x 36 x 12 (H) cm

PESO/PESO
6,2 Kg

DATI ELETTRICI/DATOS ELÉCTRICOS
220V-240V ~ 50/60HZ - 3500W

Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	1 pz/ud 54 x 43 x 18 cm

unika PROBE

PIASTRA A INDUZIONE DIGITALE CON SONDA

PLACA DE INDUCCIÓN DIGITAL CON SONDA 3500W

LINEA ÉLITE

2 ANNI DI GARANZIA · GARANZIA DE DOS AÑOS · 2

NOVITÁ / NOVEDAD

Con sistema AhC · Funzione Min/Max (selezione rapida della potenza minima o massima) · Funzione blocco di sicurezza · Timer (1 min - 180 min) · Quattro ventole per un raffreddamento ottimale · Filtro removibile · Display LCD · Touch screen impermeabile · 3 cicli di cottura programmabili in modalità sonda · Spegnimento automatico dopo 120 minuti di inutilizzo · Corpo in acciaio inox · Piedini regolabili · Due ganci per fissaggio sonda · Due modalità di utilizzo (con/senza sonda) · Lunghezza cavo sonda 80 cm

Con sistema AhC · Función Mín/Máx (selección rápida de la potencia mínima y máxima) · Fución bloqueo de seguridad · Temporizador (1 min – 180 min) · Cuatro ventiladores para un óptimo enfri do · Filtro antigrasa extraíble · Pantalla LCD · Pantalla táctil impermeable · Tres ciclos de cocción programables en modo sonda · Apagado automático después de 120 min de inactividad · Cuerpo de acero inoxidable · Pies ajustables · Dos ganchos para fijar la sonda · Dos modos de uso (con/sin sonda) · Longitud del cable de la sonda 80 cm



Quattro ventole per un raffreddamento ottimale

Cuatro ventiladores para un óptimo enfriado

Filtro removibile

Filtro antigrasa extraíble

REF.

RS692

8 056518 696244

LIVELLI DI POTENZA/NIVELES DE POTENCIA
17, da/desde 100W a/hasta 3500W

TEMPERATURA REGOLABILE/TEMPERATURA REGULABLE
Senza sonda da/desde 35°C a/hasta 240°C (steps 5°C)
Con sonda da/desde 35°C a/hasta 200°C (steps 1°C)
Precisione/precisión sonda + - 1°C

DIMENSIONI/MEDIDAS
34 x 43,5 x 12 (H) cm

DIMENSIONI SONDA AD AGO/MEDIDAS SONDA DE AGUJA
200 mm, diam. 3mm

PESO/PESO
6,2 Kg

DATI ELETTRICI/DATOS ELÉCTRICOS
220V-240V ~ 50/60HZ - 3500W

Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	1 pz/ud 54 x 43 x 18 cm

unika KITCHEN 900

CUCINA A INDUZIONE DIGITALE A 4 ZONE

// COCINA DE INDUCCIÓN DIGITAL DE 4 ZONAS

Con sistema AhC · Struttura in acciaio AISI 304 Scotch-Brite (spessore top 15/10 spessore base con ripiano 10/10) · Top con alzatina posteriore arrotondata · Design originale con spigoli ed angoli arrotondati · Piano di cottura da 4 cm sollevabile rinforzato per una manutenzione più semplice · 4 vetri da 300 x 300 x 6 mm · 2 zone anteriori da 3500 W + 2 zone posteriori da 5000 W · 16 ventole di aerazione · 2 filtri estraibili e lavabili da 250 x 500 mm · Piedini in acciaio inox regolabili · Ruote piroettanti (due con freno) opzionali · Feritoie posteriori per evacuazione del calore · Deflettori in acciaio per la deviazione del flusso di aria calda · Funzione Min/Max (selezione rapida della potenza minima o massima) · Funzione blocco di sicurezza · Timer (1 min - 180 min) · Display LCD · Touch screen impermeabile · Spegnimento automatico dopo 120 minuti di inutilizzo

Con sistema AhC · Estructura en acero AISI 304 Scotch-Brite (espesor encimera 15/10, espesor base con estante 10/10) · Encimera con peto trasero redondeado · Diseño original con cantos y esquinas redondeadas · Placa de cocción elevable reforzada de 4 cm para un mantenimiento más sencillo · 4 paneles de cristal 300 x 300 x 6 mm · 2 zonas frontales de 3500 W + 2 zonas traseras de 5000 W · 16 ventiladores · 2 filtros extraíbles y lavables 250 x 500 mm · Patas regulables de acero inoxidable · Ruedas giratorias opcionales (dos con freno) · Rejillas de ventilación traseras para evacuación del calor · Deflectores de acero para desviar el flujo de aire caliente · Función Min/Max (selección rápida de potencia mínima o máxima) · Función de bloqueo de seguridad · Temporizador (1 min - 180 min) · Pantalla LCD · Pantalla táctil resistente al agua · Apagado automático después de 120 minutos de inactividad



REF.
RS695

8 056518 696282

LIVELLI DI POTENZA/NIVELES DE POTENCIA
11 per zona 3500 W 14 per zona 5000 W (da/desde 200W a/hasta 3500/5000 W)

TEMPERATURA REGOLABILE/TEMPERATURA REGULABLE
da/desde 35° C a/hasta 240° C (step 5° C)

DIMENSIONI CON PIEDINI /MEDIDAS CON PIES
90 x 80 x 90 (H) cm

PESO NETTO/PESO NETO
82 Kg (128 Kg con imballo di legno
/con embalaje en caja de madera

DATI ELETTRICI/DATOS ELÉCTRICOS
400V ~ 50/60HZ – 17 KW

Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	1 pz/ud 90 x 100 x 105 cm

LINEA ÉLITE

2 ANNI DI GARANZIA · GARANTÍA DE DOS AÑOS · 2 ANNI DI GARANZIA

NOVITÁ
NOVEDAD



Deflettori in acciaio per la deviazione del flusso di aria calda
Deflectores de acero para desviar el flujo de aire caliente





2 filtri estraibili e lavabili da 250 x 500 mm
2 filtros extraíbles y lavables 250 x 500 mm

Piedini in acciaio inox regolabili in dotazione
Patas regulables de acero inoxidable

SISTEMA DI COTTURA BREVETTATO MARCELLINO

// SISTEMA DE COCCIÓN PATENTADO MARCELLINO



Unico, flessibile e multifunzione per una cucina efficiente interamente Made in Italy

Grazie alla combinazione tra la piastra ad induzione digitale e il sistema brevettato Marcellino, cucinare diventa più veloce, efficiente e sostenibile.
Un'unica vasca multifunzione da 23 litri in combinazione con vari accessori dedicati, permette di trasformare Marcellino in cuoci pasta, friggitrice, vaporiera, brasiera, scaldavivande e grill. L'interazione della tecnologia dell'induzione con il sistema brevettato Marcellino, consentono di raggiungere in breve tempo elevate temperature risparmiando energia senza dovere utilizzare una presa di corrente ad alta tensione. Un sistema compatto e professionale, ideale per ristoranti, catering, cucine industriali e soluzioni mobili.

Única, flexible y multifuncional para una cocina eficiente, íntegramente Made in Italy

Gracias a la combinación de la placa de inducción digital y el sistema patentado Marcellino, cocinar es más rápido, eficiente y sostenible.
Un único recipiente multifuncional de 23 litros, combinado con varios accesorios específicos, permite transformar Marcellino en un cocedor de pasta, freidora, vaporera, sartén, calentador de alimentos y grill. La interacción de la tecnología de inducción con el sistema patentado Marcellino permite alcanzar altas temperaturas rápidamente, ahorrando energía sin necesidad de una toma de corriente de alto voltaje.
Un sistema compacto y profesional, ideal para restaurantes, catering, cocinas industrialesy soluciones móviles.

PRINCIPALI VANTAGGI

// PRINCIPALES VENTAJAS

MULTIFUNZIONE	COMPATTO	EFFICIENTE	SOSTENIBILE	VERSATILE
6 utilizzi in 1 sistema	riduce l'ingombro in cucina	risparmio energetico fino a 2.500 €/anno*	fino a 7.800 Kg di CO_2 in meno ogni anno	non necessità di una presa ad alta tensione ed è facile da trasportare
MULTIFUNCIONAL	*COMPACTO*	*EFICIENTE*	*SOSTENIBLE*	*VERSÁTIL*
6 usos en un solo sistema	*Ahorra espacio en la cocina*	*Ahorro energético hasta 2500 €/año**	*Hasta 7800 Kg menos de CO_2 al año*	*No requiere enchufe de alta tensión y es fácil de transportar.*

* Dati stimati su confronto con cuoci pasta e friggitrici ad alta tensione. Arera 2025 0.16€ /Kw
** Datos estimados basados en la comparación con cocedores de pasta y freidoras de alta tensión. Arera 2025 0,16 €/kW*

SISTEMA MARCELLINO SET BASE

//SISTEMA MARCELLINO CONJUNTO BÁSICO



RS644
Marcellino Mobile

Dimensioni: 42,5 x 41,5 x 18 h cm
Dimensioni massime piastra induzione: 33,5 cm largh. x 12,5 h cm
Materiale: acciaio inox AISI 304

Medidas: 42,5 x 41,5 x 18 h cm
Medidas: máximas de la placa de inducción: 33,5 cm (Ancho) x 12,5 cm (Alto)
Material: acero inoxidable AISI 304



RS640A
Vasca multifunzione in acciaio con rubinetto di scarico

Capacità: 23 l
Dimensioni: 41,5 x 36,5 x 25,5 h cm
Dimensioni interne: 33 x 33 x 25 h cm
Materiale: acciaio inox AISI 316

Cubeta de acero multifuncional con grifo de drenaje

Capacidad: 23 L
Medidas: 41,5 x 36,5 x 25,5 h cm
Medidas interiores: 33 x 33 x 25 h cm
Material: acero inoxidable AISI 316



RS640C
Cover Marcellino

Cover Marcellino lavabile e sfoderabile, protegge da scottature ed evita l'eccessiva perdita di calore.

Dimensioni 14,4 x 1.5 x 17 h cm

La funda lavable y extraíble Marcellino protege contra quemaduras y evita la pérdida excesiva de calor.

Medidas: 14,4 x 1,5 x 17 h cm



RS646
Coperchio standard senza feritoie

Dimensioni: 33 x 33 x 1 h cm
Materiale: acciaio inox AISI 304

Tapa estándar sin ranuras

Medidas: 33 x 33 x 1 h cm
Material: Acero inoxidable AISI 304



RS640B
Booster Marcellino

Dimensioni: Ø 28 cm
Materiale: acciaio inox ramato e cromato

Booster Marcellino

Medidas: Ø 28 cm
Material: acero inoxidable cobreado y cromado



RS615N

Piastra a induzione digitale 3500W UNIKA

Placa de inducción digital 3500W UNIKA

REF
RS640

SISTEMA MARCELLINO: CONFIGURAZIONI D'USO

// SISTEMA MARCELLINO: CONFIGURACIONES DE USO

CUOCI PASTA

// Cocedor de pasta

Con cestelli intercambiabili è possibile cuocere contemporaneamente diversi formati di pasta · Risultati in tempi rapidi e consumo ottimizzato · Risparmio economico rispetto ai tradizionali cuoci pasta professionali · Cestelli in acciaio inox AISI 304 con manico anti scottature · Coperchio dedicato in acciaio inox AISI 304

Con cestas intercambiables es posible cocinar diferentes formatos de pasta al mismo tiempo · Resultados rápidos y consumo optimizado · Ahorro económico en comparación con los cocedores de pasta profesionales tradicionales · Cestas de acero inoxidable AISI 304 con mango antiquemaduras · Tapa específica de acero inoxidable AISI 304

CONFIGURAZIONE
CONFIGURACIÓN



RS640 Set base

+



RS641 Cestello cuoci pasta da 1/2
// Cesta para cocinar pasta 1/2

Dimensioni/*Medidas*
30,8 x 15 x 20 h cm

+



RS648 Cestello cuoci pasta da 1/4
// Cesta para cocinar pasta 1/4

Dimensioni/*Medidas*
14 x 14 x 20 h cm

+



RS656 Cestello cuoci pasta da 1/6
// Cesta para cocinar pasta 1/6

Dimensioni/*Medidas*
14 x 10 x 20 h cm

+



RS645 Coperchio con feritoie
// Tapa con ranuras

FRIGGITRICE

// FREIDORA

La vasca multifunzione, abbinata al filtro residui e ai cestelli per frittura in acciaio inox AISI 304, diventa una friggitrice performante · Frittura uniforme a basso consumo energetico · Grazie al sistema Marcellino è possibile friggere senza che l'induzione si blocchi a causa della protezione termica

La cubeta multifunción, combinada con el filtro de residuos y las cestas de freír en acero inoxidable AISI 304, se convierte en una freidora de alto rendimiento · Fritura uniforme con bajo consumo energético · Gracias al sistema Marcellino es posible freír sin que la placa de inducción se bloquee a causa de la protección térmica

CONFIGURAZIONE
CONFIGURACIÓN



RS640 Set base

+



RS647 filtro residui
// Filtro de residuos

Dimensioni/*Medidas*
32 x 32 x 24 h cm

+



RS649 cestello per fritti 1/1
// Cesta para freír 1/1

Dimensioni/*Medidas*
29,5 x 30 x 15 h cm

+



RS650 cestello per fritti 1/2
// Cesta para freír 1/2

Dimensioni/*Medidas*
29 x 14,5 x 15 h cm

+



RS646 Coperchio senza feritoie
// Tapa sin ranuras

COTTURA A VAPORE

// COCINAR AL VAPOR

Inserendo la vasca forata, il sistema Marcellino funziona come una vaporiera professionale · Ideale per verdure, pesce, carni bianche · Cottura salutare, uniforme e rispettosa delle proprietà nutritive

Insertando la bandeja perforada, el sistema Marcellino funciona como una vaporera profesional · Ideal para verduras, pescados, carnes blancas · Cocción sana, uniforme y respetuosa con las propiedades nutricionales

CONFIGURAZIONE
CONFIGURACIÓN



RS640 Set base

+



RS654 Vasca forata
// Cubeta perforada

·Capacità acqua/
Capacidad agua: 10 l
Dimensioni/*Medidas*
33 x 33 x 15 h cm

+



RS646 Coperchio senza feritoie
// Tapa sin ranuras

GRILL

// GRILL

Con l'accessorio in ghisa smaltata, Marcellino diventa un grill ad alte prestazioni · Temperatura fino a 300°C in 2–3 minuti · Compatibile con il coperchio standard

Con el accesorio de hierro fundido esmaltado, Marcellino se convierte en una parrilla de alto rendimiento · Temperatura hasta 300 °C en 2-3 minutos · Compatible con la tapa estándar

CONFIGURAZIONE
CONFIGURACIÓN



RS640 Set base

+



RS657 Grill
// Grill

Dimensioni/*Medidas*
36 x 36 x 9 cm

SISTEMA MARCELLINO XL

// SISTEMA MARCELLINO XL

NOVITÁ
NOVEDAD

Pensato per adattarsi alle piastre ad induzione UNIKA XL e UNIKA DOUBLE• La struttura del mobile è studiata per poter posizionare 2 mobile XL contemporaneamente • Materiale: acciaio inox AISI 304

Diseñado para adaptarse a placas de inducción UNIKA XL y UNIKA DOUBLE • La estructura del gabinete está diseñada para acomodar 2 gabinetes XL al mismo tiempo • Material: acero inoxidable AISI 304



REF.
RS644XL

DIMENSIONI/MEDIDAS
50 x 33,5 x 18 (H) cm

DIMENSIONI MAX PIASTRA/MEDIDAS MAX PLACA DE INDUCCIÓN
41,7 x 13 (H) cm

PIASTRA A INDUZIONE DIGITALE 2000W

// PLACA DE INDUCCIÓN DIGITAL 2000 W

• 10 livelli di potenza da 200W a 2000W • 10 livelli di temperatura da 60°C a 240°C • Timer da 1 min a 180 min • Display a led • Superficie impermeabile • Pulsanti di controllo touch • Piedi di appoggio antiscivolo

· 10 niveles de potencia desde 200 W hasta 2000 W · 10 niveles de temperatura de 60°C a 240°C · Temporizador del 1 min a 180 min · Pantalla de led · Superficie impermeable · Botones de control táctiles · Pies de apoyo antideslizantes



REF.
RS660

8 056518 695810

LIVELLI DI POTENZA/NIVELES DE POTENCIA
10, da/desde 200W a/hasta 2000W

TEMPERATURA REGOLABILE/TEMPERATURA REGULABLE
da/desde 60°C a/hasta 240°C

DIAMETRO PENTOLE /DIÁMETRO OLLAS
Min 12 cm Max 26 cm

DIMENSIONI/MEDIDAS
37 x 29 x 6,2 (H) cm

PESO/PESO
2,3 Kg

DATI ELETTRICI/DATOS ELÉCTRICOS
220V-240V ~ 50/60HZ - 2000W

Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	1 pz/ud 33 x 9 x 41 cm

PIASTRA A INDUZIONE DIGITALE BIZONA 3500W

NOVITÁ
NOVEDAD

// PLACA DE INDUCCIÓN DIGITAL DOBLE ZONA 3500W

• 10 livelli di potenza da 200W a 2000W (Potenza massima totale fruibile usando le due zone 3500W)
• Regolazione temperatura da 35°C a 240°C (step di 5°C)
• Timer da 1 min a 180 min • Display a led • Superficie impermeabile • Pulsanti di controllo touch • Piedi di appoggio antiscivolo

• 10 niveles de potencia desde 200W hasta 2000W (Potencia total máxima utilizable usando las dos zonas 3500W) • Regulación de temperatura desde 35°C hasta 240°C (pasos de 5°C) • Temporizador de 1 min a 180 min • Pantalla LED • Superficie impermeable • Botones de control táctiles• Pies de apoyo antideslizantes



REF.
RS686

LIVELLI DI POTENZA/NIVELES DE POTENCIA
10 da/desde 200W a/hasta 2000W

TEMPERATURA REGOLABILE/TEMPERATURA REGULABLE
da/desde 35°C a/hasta 240°C

DIAMETRO PENTOLE/DIÁMETRO OLLAS
Min 12 cm Max 26 cm

DIMENSIONI/MEDIDAS
56 x 35 x 7,5 (H) cm

PESO/PESO
4,75 Kg

DATI ELETTRICI/DATOS ELÉCTRICOS
220V-240V ~ 50/60HZ - 3500W

Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	1 pz/ud 59 x 39 x 11 cm

DISPOSITIVO PER COTTURA SOTTOVUOTO

// DISPOSITIVO PARA LA COCCIÓN EN VACÍO

Range di funzionamento (temperatura all'interno della quale il dispositivo è sensibile) 0°C/100°C · Display a cristalli liquidi · Impostazione display in °C o °F · Protezione sovraccarico · IPX7 · Pulsante rapido di riarmo · Filtro residui removibile · Allarme per l'attivazione del ciclo di pulizia ogni 100 ore di utilizzo

Rango de funcionamiento (temperatura dentro de la cual el dispositivo es sensible) 0°C/100°C · Pantalla de cristal líquido · Configuración pantalla en °C o °F · Protección por sobrecarga · IPX7 · Botón reinicio rápido · Filtro residuos removible · Alarma para la activación del ciclo de limpieza cada 100 h de uso



REF.
RS554

8 056518 690518

REGOLAZIONE TEMPERATURA/REGULACIÓN DE LA TEMPERATURA
da/desde 5° C a/hasta 99° C

RISOLUZIONE/RESOLUCIÓN
0,1°C/0,1°F

TEMPO DI COTTURA/ TIEMPO DE COCCIÓN
da/desde 0 a/hasta 99 h

DIMENSIONI/MEDIDAS
14,5 x 13 x 32 (H) cm

PESO/PESO
1,9 Kg

DATI ELETTRICI/DATOS ELÉCTRICOS
220V-240V ~ 50HZ - 1500W

Volume pompa *Volumen bomba*	7,5 l/Min
Acqua Max/Min *Agua Máx/Mín*	30/10 l
Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	1 pz/ud 20 x 20 x 39 cm

DISPOSITIVO PER COTTURA SOTTOVUOTO - USO DOMESTICO

// DISPOSITIVO PARA LA COCCIÓN EN VACÍO - USO DOMÉSTICO

Stabilità +/- 1°C · Display LCD · Temperatura selezionabile in °C o °F · Motore DC senza spazzole ad alta efficienza · IPX0

Estabilidad +/- 1°C · Pantalla LCD · Temperatura seleccionable en °C o °F · Motor CC sin cepillos de alta eficiencia · IPX0





REF.
RS581N

8 056518 694097

REGOLAZIONE TEMPERATURA/REGULACIÓN DE LA TEMPERATURA
da/desde 0° C a/hasta 95° C

RISOLUZIONE/RESOLUCIÓN
0,1°C

TEMPO DI COTTURA/TIEMPO DE COCCIÓN
da/desde 1 min a/hasta 99 h 59 min

DIMENSIONI/MEDIDAS
15 x 9 x 40 (H) cm

PESO/PESO
1,15 Kg

DATI ELETTRICI/DATOS ELÉCTRICOS
220V-240V ~ 50/60HZ - 1500W

Volume pompa *Volumen bomba*	8 l/Min
Acqua Max/Min *Agua Máx/Mín*	15/3 l
Dimensioni imballo *Carton embalje*	1 pz/ud 44 x 20,5 x 11,5 cm

FRIGGITRICE “MASTER PRO” 4 E 8 L

// FREIDORA "MASTER PRO" 4 Y 8 L

Termostato di temperatura di alta qualità made in Germany · Resistenza rimovibile con disinserimento automatico · Spie di accensione e funzionamento resistenza · Vasca olio con maniglie per una facile rimozione · Cestello agganciabile in rete con manico lungo in materiale isolante antiscottature · Dotata di coperchio · Protezione sovraccarico con pulsante di reset · Zona fredda per una maggiore durata dell'olio · Telaio, vasca, cestello e coperchio in acciaio inox · Vasca olio e cestello lavabili in lavastoviglie

Termostato de temperatura de alta calidad hecho en Alemania · Resistencia extraíble con desconexión automática · Luces de piloto de encendido y funcionamiento resistencia · Cubeta para aceite con mangos para extracción fácil · Cesto acopable de alambre con mango largo de material aislante anti-quemaduras · Tapa en dotación · Protección sobrecarga con botón de reajuste · Zona fría para mayor duración del aceite · Bastidor, cubeta, cesto y tapa de acero inoxidable · Cubeta para aceite y cesto lavables en lavavajillas

Corpo in acciaio inox
Cuerpo de acero inoxidable



REF.
RS618N

8 056518 694295

CAPACITÀ/CAPACIDAD
4 l

DIMENSIONI/MEDIDAS
22 x 39 x 32 (H) cm

PESO/PESO
4,9 Kg

DATI ELETTRICI/DATOS ELÉCTRICOS
230V ~ 50HZ - 2500W

Temperatura *Temperatura*	50°C - 200°C
Switch di sicurezza *Interruptor de seguridad*	220°C
Zona fredda *Zona fría*	2,4 cm
Dimensioni imballo *Medidas embalje*	1 pz/ud 27 x 45 x 36 cm

REF.
RS620N

8 056518 694318

CAPACITÀ/CAPACIDAD
8 l

DIMENSIONI/MEDIDAS
26,5 x 41,5 x 34 (H) cm

PESO/PESO
6,5 Kg

DATI ELETTRICI/DATOS ELÉCTRICOS
220V-240V ~ 50HZ - 3250W

Temperatura *Temperatura*	50°C - 200°C
Switch di sicurezza *Interruptor de seguridad*	220°C
Zona fredda *Zona fría*	2,4 cm
Dimensioni imballo *Medidas embalje*	1 pz/ud 44 x 32,5 x 39,5 cm

FRIGGITRICE “MASTER PRO” 4+4 E 8+8 L

// FREIDORA "MASTER PRO" 4+4 Y 8+8 L

Termostato di temperatura di alta qualità made in Germany · Resistenze rimovibili con disinserimento automatico · Spie di accensione e funzionamento resistenza · Vasche olio con maniglie per una facile rimozione · Cestelli agganciabili in rete con manici lunghi in materiale isolante antiscottature · Dotata di coperchi · Protezione sovraccarico con pulsante di reset · Zona fredda per una maggiore durata dell’olio · Telaio, vasche, cestelli e coperchi in acciaio inox · Vasca olio e cestello lavabili in lavastoviglie

Termostato de temperatura de alta calidad hecho en Alemania · Resistencias extraíbles con desconexión automática · Luces de piloto de encendido y funcionamiento resistencia · Cubeta para aceite con manijas para extracción fácil · Cestas acopables de alambre con mangos largos de material aislante anti-quemaduras ·Tapas en dotación · Protección sobrecarga con botón de reajuste · Zona fría para mayor duración del aceite · Bastidor, cubeta, cestos y tapas de acero inoxidable · Cubeta para aceite y cesto lavables en lavavajillas

Corpo in acciaio inox
Cuerpo de acero inoxidable



REF.
RS619N

8 056518 694301

CAPACITÀ/CAPACIDAD
4+4 l

DIMENSIONI/MEDIDAS
49 x 39 x 32 (H) cm

PESO/PESO
9 Kg

DATI ELETTRICI/DATOS ELÉCTRICOS
230V ~ 50HZ - 2500W (x2)

Temperatura *Temperatura*	50°C - 200°C
Switch di sicurezza *Interruptor de seguridad*	220°C
Zona fredda *Zona fría*	2,4 cm
Dimensioni imballo *Medidas embalje*	1 pz/ud 49,5 x 45 x 37,5 cm

REF.
RS621N

8 056518 694325

CAPACITÀ/CAPACIDAD
8+8 l

DIMENSIONI/MEDIDAS
53,5 x 41,5 x 34 (H) cm

PESO/PESO
10,6 Kg

DATI ELETTRICI/DATOS ELÉCTRICOS
220V-240V ~ 50HZ - 3250W (x2)

Temperatura *Temperatura*	50°C - 200°C
Switch di sicurezza *Interruptor de seguridad*	220°C
Zona fredda *Zona fría*	2,4 cm
Dimensioni imballo *Medidas embalje*	1 pz/ud 59 x 49 x 39,5 cm

FRIGGITRICE “SUPER PRO” CON RUBINETTO

// FREIDORA “SUPER PRO” CON GRIFO



Termostato di temperatura di alta qualità made in Germany · Resistenza rimovibile con disinserimento automatico
· Pulsante ON/OFF · Rubinetto per scarico olio · Spie di accensione e funzionamento resistenza · Foro di evacuazione olio con filtro posto sul fondo della vasca per una pulizia semplice e ottimale. Inoltre il filtro evita che si ostruisca il rubinetto di scarico · Cestello agganciabile in rete con manico lungo in materiale isolante antiscottature · Dotata di coperchio · Protezione sovraccarico con pulsante di reset · Zona fredda per una maggiore durata dell’olio · Telaio, vasca, cestello e coperchio in acciaio inox · Vasca olio e cestello lavabili in lavastoviglie

Termostato de temperatura de alta calidad hecho en Alemania · Resistencia extraíble con desconexión automática · Botón ON/OFF · Grifo desagote aceite · Luces de piloto de encendido y funcionamiento resistencia · Orificio de extracción y filtrado del aceite situado en el fondo de la cubeta para una limpieza simple y óptima. Además el filtro evita que el grifo se bloquee · Cesto acopable de alambre con mango largo de material aislante anti-quemaduras · Tapa en dotación · Protección sobrecarga con botón de reajuste · Zona fría para mayor duración del aceite · Bastidor, cubeta, cesto y tapa para acero inoxidable · Cubeta para aceite y cesto lavables en lavavajillas

REF.
RS622N

8 056518 694332

CAPACITÀ/CAPACIDAD
8 l

DIMENSIONI/MEDIDAS
28 x 49 x 38,5 (H) cm

PESO/PESO
7,5 Kg

DATI ELETTRICI/DATOS ELÉCTRICOS
230V ~ 50HZ - 3300W

Temperatura *Temperatura*	50°C - 190°C
Switch di sicurezza *Interruptor de seguridad*	230°C
Zona fredda *Zona fría*	5 cm
Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	1 pz/ud 44 x 55 x 33 cm



REF.
RS623N

8 056518 694349

CAPACITÀ/CAPACIDAD
8+8 l

DIMENSIONI/MEDIDAS
56 x 49 x 38,5 (H) cm

PESO/PESO
11,5 Kg

DATI ELETTRICI/DATOS ELÉCTRICOS
230V ~ 50HZ - 3300W (X 2)

Temperatura *Temperatura*	50°C - 190°C
Switch di sicurezza *Interruptor de seguridad*	230°C
Zona fredda *Zona fría*	5 cm
Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	1 pz/ud 61 x 55 x 45 cm

PIASTRA GRILL LISCIA/RIGATA 2200W + 2200W

// PLANCHA GRILL LISA/RANURADA 2200W + 2200W

Struttura in acciaio inox, piastra in acciaio A3 · Frytop bizona (liscio/rigato) con comandi indipendenti · Cassetto raccogli grasso · Indicatori luminosi di messa in tensione e raggiungimento temperatura · Due zone separate con termostato di regolazione temperatura indipendente · Piedini antiscivolo · Protezione sovraccarico

Estructura de acero inoxidable, plancha de acero A3 · Frytop zona doble (liso/ranurado) con mandos independientes · Cajón recoge grasa · Indicadores luminosos de conexión alimentación y temperatura alcanzada · Dos zonas de cocción independientes con control de temperatura individual mediante termostatos · Pies antideslizamiento · Protección sobrecarga



REF.
RS523

8 052440 603947

DIMENSIONI PIANO COTTURA/MEDIDAS PLACA DE COCCIÓN
73 x 40 cm

DIMENSIONI/MEDIDAS
73 x 50 x 22 (H) cm

PESO/PESO
24 Kg

DATI ELETTRICI/DATOS ELÉCTRICOS
220V-240V ~ 50/60HZ - 2200W (X2)

Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	1 pz/ud 76 x 53 x 26 cm



PIASTRA GRILL 2000W

// PLANCHA GRILL DE SOBREMESA 2000 W

Struttura in acciaio inox, piastra in acciaio A3 · Cassetto raccogli grasso · Indicatori luminosi di messa in tensione e raggiungimento temperatura · Temperatura massima 300°C · Manopola di regolazione temperatura · Piedini antiscivolo · Protezione sovraccarico

Estructura de acero inoxidable, plancha de acero A3 · Cajón recoge grasa · Indicadores luminosos de conexión alimentación y temperatura alcanzada · Temperatura máxima 300°C · Selector ajuste temperatura · Pies antideslizantes · Protección sobrecarga



REF.
RS519

8 052440 603879

DIMENSIONI PIANO COTTURA/MEDIDAS PLACA DE COCCIÓN
39,8 x 28 cm

DIMENSIONI/MEDIDAS
40 x 35 x 21 (H) cm

PESO/PESO
11 Kg

DATI ELETTRICI/ DATOS ELÉCTRICOS
220V-240V ~ 50/60HZ - 2000W

Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	1 pz/ud 43,5 x 41 x 25 cm

PIASTRA MEDIA IN VETROCERAMICA LISCIA/RIGATA

// PLANCHA MEDIANA DE VITROCERÁMICA LISA/RANURADA

MADE IN ITALY

TERMOSTATO EGO

100% made in Italy · Design esclusivo · Corpo in acciaio S/S AISI 430 · Vasca raccogli residui di cottura · Funzione risparmio di energia · Termostato EGO made in Germany · Riscaldamento su tutta la superficie utile

100% fabricado en Italia · Diseño exclusivo · Cuerpo de acero S/S AISI 430 · Cajón recolector de residuos de cocción · Función de ahorro energético · Termostato EGO fabricado en Alemania · Calentamiento en toda la superficie útil



REF.
RS642

8 056518 695773

DIMENSIONI/MEDIDAS
49 x 45 x 19 (H) cm

PIASTRA SUPERIORE/PLANCHA SUPERIOR
37 x 30 cm

PIASTRA INFERIORE/PLANCHA INFERIOR
40 x 30 cm

PESO/PESO
16 Kg

DATI ELETTRICI/DATOS ELÉCTRICOS
230V ~ 50/60 HZ – 2000W

Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	1 pz/ud 53 x 58 x 38 cm

PIASTRE PER PANINI SINGOLE

// PLANCHAS SIMPLES PARA BOCADILLOS

Semplice da usare e da pulire · Funzione risparmio energia · Piastra in ghisa · Corpo in acciaio S/S · Cassetto raccolta grassi rimovibile in acciaio inox

Simple de usar y de limpiar · Función de ahorro energético · Placa de fundición · Cuerpo de acero S/S · Cajón recoge grasa extraíble de acero inoxidable



Piastre in ghisa
Planchas de fundición

Corpo in acciaio S/S
Cuerpo de acero S/S



REF.
RS571

8 056518 691133

DIMENSIONI/MEDIDAS
30,5 x 37 x 19 (H) cm

PIASTRA SUPERIORE/PLANCHA SUPERIOR
21,5 x 22 cm

PIASTRA INFERIORE/PLANCHA INFERIOR
21,5 x 23 cm

RANGE TEMPERATURA/RANGO DE TEMPERATURA
50° C - 300° C

PESO/PESO
13 Kg

DATI ELETTRICI/DATOS ELÉCTRICOS
220V-240V ~ 50/60HZ - 1800W

Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	1 pz/ud 43,5 x 39 x 25 cm

REF.
RS555

8 056518 690532

DIMENSIONI/MEDIDAS
30,5 x 37 x 19 (H) cm

PIASTRA SUPERIORE/PLANCHA SUPERIOR
21,5 x 22 cm

PIASTRA INFERIORE/PLANCHA INFERIOR
21,5 x 23 cm

RANGE TEMPERATURA/RANGO DE TEMPERATURA
50° C - 300° C

PESO/PESO
14 Kg

DATI ELETTRICI/DATOS ELÉCTRICOS
220V-240V ~ 50/60HZ - 1800W

Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	1 pz/ud 43,5 x 39 x 25 cm

PIASTRE PER PANINI MEDIE

// PLANCHAS MEDIANAS PARA BOCADILLOS



Semplice da usare e da pulire · Funzione risparmio energia · Piastra in ghisa · Corpo in acciaio S/S · Cassetto raccolta grassi rimovibile in acciaio inox

Simple de usar y de limpiar · Función de ahorro energético · Placa de fundición · Cuerpo de acero S/S · Cajón recoge grasa extraíble de acero inoxidable

Piastre in ghisa
Planchas de fundición

Corpo in acciaio S/S
Cuerpo de acero S/S



REF.
RS556

8 056518 690549

DIMENSIONI/MEDIDAS
46 x 37 x 19 (H) cm

PIASTRA SUPERIORE/PLANCHA SUPERIOR
34 x 22 cm

PIASTRA INFERIORE/PLANCHA INFERIOR
34 x 23 cm

RANGE TEMPERATURA/RANGO DE TEMPERATURA
50° C - 300° C

PESO/PESO
20 Kg

DATI ELETTRICI/DATOS ELÉCTRICOS
220V-240V ~ 50/60HZ - 2200W

Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	1 pz/ud 53 x 44 x 25 cm

REF.
RS572

8 056518 691140

DIMENSIONI/MEDIDAS
46 x 37 x 19 (H) cm

PIASTRA SUPERIORE/PLANCHA SUPERIOR
34 x 22 cm

PIASTRA INFERIORE/PLANCHA INFERIOR
34 x 23 cm

RANGE TEMPERATURA/RANGO DE TEMPERATURA
50° C - 300° C

PESO/PESO
19 Kg

DATI ELETTRICI/DATOS ELÉCTRICOS
220V-240V ~ 50/60HZ - 2200W

Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	1 pz/ud 53 x 44 x 25 cm

PIASTRE PER PANINI DOPPIE

// PLANCHAS DOBLES PARA BOCADILLOS

Semplice da usare e da pulire · Funzione risparmio energia · Piastra in ghisa · Corpo in acciaio S/S · Cassetto raccolta grassi rimovibile in acciaio inox

Simple de usar y de limpiar · Función de ahorro energético · Placa de fundición · Cuerpo de acero S/S · Cajón recoge grasa extraíble de acero inoxidable



Piastre in ghisa
Planchas de fundición

Corpo in acciaio S/S
Cuerpo de acero S/S





REF.
RS557

8 056518 690556

DIMENSIONI/MEDIDAS
56,5 x 37 x 19 (H) cm

PIASTRA SUPERIORE/PLANCHA SUPERIOR
21,5 x 22 cm

PIASTRA INFERIORE/PLANCHA INFERIOR
47,5 x 23 cm

RANGE TEMPERATURA
/RANGO DE TEMPERATURA
50° C - 300° C

PESO/PESO
28 Kg

DATI ELETTRICI/DATOS ELÉCTRICOS
220V-240V ~ 50/60HZ - 1800W (X2)

Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	1 pz/ud 64 x 48 x 28 cm

REF.
RS573

8 056518 691157

DIMENSIONI/MEDIDAS
56,5 x 37 x 19 (H) cm

PIASTRA SUPERIORE/PLANCHA SUPERIOR
21,5 x 22 cm

PIASTRA INFERIORE/PLANCHA INFERIOR
47,5 x 23 cm

RANGE TEMPERATURA
/RANGO DE TEMPERATURA
50° C - 300° C

PESO/PESO
27 Kg

DATI ELETTRICI/DATOS ELÉCTRICOS
220V-240V ~ 50/60HZ - 1800W (X2)

Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	1 pz/ud 64 x 48 x 28 cm

REF.
RS574

8 056518 691164

DIMENSIONI/MEDIDAS
56,5 x 37 x 19 (H) cm

PIASTRA SUPERIORE/PLANCHA SUPERIOR
21,5 x 22 cm

PIASTRA INFERIORE/PLANCHA INFERIOR
47,5 x 23 cm

RANGE TEMPERATURA
/RANGO DE TEMPERATURA
50° C - 300° C

PESO/PESO
27 Kg

DATI ELETTRICI/DATOS ELÉCTRICOS
220V-240V ~ 50/60HZ - 1800W (X2)

Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	1 pz/ud 64 x 48 x 28 cm

MACCHINA PER WAFFLE

// MÁQUINA PARA GOFRES

Funzione risparmio energia: spegnimento automatico al raggiungimento della temperatura impostata · Forma tradizionale belga · Pulsante ON/OFF · Funzione timer · Termostato regolazione temperatura (Max 300°C) · Piastra di cottura in ghisa

Función de ahorro energético: apagado automático al alcanzar la temperatura configurada · Forma tradicional belga · Pulsador ON/OFF · Función temporizador · Termostato ajuste temperatura (Máx 300°C) · Placa de cocción de fundición





REF.
RS550

8 056518 690525

DIMENSIONI/MEDIDAS
40 x 31 x 21 (H) cm

PESO/PESO
19 Kg

DATI ELETTRICI/DATOS ELÉCTRICOS
220V-240V ~ 50/60HZ - 2000W

Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	1 pz 49 x 37 x 28 cm

CREPIERA ELETTRICA

// CREPERA ELÉCTRICA

NOVITÁ
NOVEDAD

Piastra in ghisa smaltata · Termostato EGO (Max 300°C) · Funzione risparmio energia: spegnimento automatico al raggiungimento della temperatura impostata · Rastrello spargi impasto incluso

Placa de hierro fundido esmaltado · Termostato EGO (Max 300°C) · Función de ahorro de energía: apagado automático. cuando se alcanza la temperatura establecida · Rastrillo para extender la masa incluido



REF.
RS681

8 056518 696121



DIMENSIONI/MEDIDAS
44,5 x 44,5 x 15 (H) cm

DIAMETRO PIATTO/DIÁMETRO PLACA
40 CM

PESO/PESO
16,5 Kg

DATI ELETTRICI/DATOS ELÉCTRICOS
220V-240V ~ 50/60HZ - 3000W

Dimensione imballo *Medidas embalaje*	1 pz/ud 51 x 51 x 27 cm

SALAMANDRA BIZONA

// SALAMANDRA DE ZONA DOBLE

Ottima per gratinare, tostare, scaldare · Telaio in acciaio inox · Bizona con termostati indipendenti · Dotata di griglia e vassoio di raccolta in acciaio inox · Adatta ad ospitare teglie GN 1/1 · Regolazione altezza da 4 a 18 cm

Óptima para gratinar, tostar y calentar · Bastidor de acero inoxidable · Zona doble con termostatos independientes · En dotación parrilla y bandeja de recogida de acero inoxidable · Apta para contener bandejas GN 1/1 · Regulación de la altura de 4 a 18 cm

Corpo in acciaio inox
Cuerpo de acero inoxidable



REF.
RS605

8 056518 693106

RANGE TEMPERATURA/RANGO DE TEMPERATURA
da/desde 50° C a/hasta 300° C (in 120 sec.)

DIMENSIONE AREA RISCALDATA/MEDIDAS ÁREA CALENTADA
59 x 32 cm

DIMENSIONI/MEDIDAS
60 x 48 x 53 (H) cm

PESO/PESO
49 Kg

DATI ELETTRICI/DATOS ELÉCTRICOS
220V-240V ~ 50/60HZ - 4000W

Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	1 pz/ud 66 x 55 x 57 cm

TOSTIERA PROFESSIONALE A 6 PINZE

NOVITÁ
NOVEDAD

// TOSTADORA PROFESIONAL CON 6 PINZAS

Tostiera professionale ad elevate prestazioni · Due livelli;. 3 Zone riscaldate indipendenti · 6 pinze + 2 griglie estraibili in acciaio AISI 304per tostare pane, buns etc. · Timer 30 minuti · Vassoio raccoglibriciole · **Lampade al quarzo ad alta affidabilità grazie ai terminali in ceramica · Riscaldamento rapido (raggiungimento temperatura massima in 30 secondi) · Raffreddamento lampade in pochi minuti** · Resistenze sostituibili per il contenimento dei costi di manutenzione

Tostadora profesional de alto rendimiento · Dos niveles; 3 zonas de calefacción independientes · 6 pinzas + 2 parrillas extraíbles en acero AISI 304 para tostar pan, buns, etc. · Temporizador de 30 minutos · Bandeja recogemigas · ***Lámparas de cuarzo de alta fiabilidad gracias a terminales cerámicos · Calentamiento rápido (alcanza la temperatura máxima en 30 segundos) · Las lámparas se enfrían en unos minutos*** · *Resistencias reemplazables para reducir los costos de mantenimiento*



ACCESSORI IN DOTAZIONE
ACCESORIOS DE SERIE



6 pinze in acciaio AISI 304

6 pinzas en acero AISI 304



2 griglie estraibili in acciaio AISI 304

2 parrillas extraíbles en acero AISI 304



REF.
RS694

8 056518 696268

DIMENSIONI/MEDIDAS
44 x 38 x 43 (H) cm

PESO/PESO
13 Kg PINZE INCLUSE/PINZAS INCLUIDAS

DATI ELETTRICI/DATOS ELÉCTRICOS
220V-240V ~ 50/60HZ - 3060W

Dimensione imballo *Medidas embalaje*	1 pz/ud 49 x 42 x 46 cm

TOSTIERA PROFESSIONALE

// TOSTADORA PROFESIONAL

NOVITÁ
NOVEDAD

Tostiera professionale ad elevate prestazioni · Due livelli;. 3 Zone riscaldate indipendenti · 2 griglie estraibili in acciaio AISI 304per tostare pane, buns etc. · Timer 30 minuti · Vassoio raccoglibriciole · **Lampade al quarzo ad alta affidabilità grazie ai terminali in ceramica · Riscaldamento rapido (raggiungimento temperatura massima in 30 secondi) · Raffreddamento lampade in pochi minuti** · Resistenze sostituibili per il contenimento dei costi di manutenzione

*Tostadora profesional de alto rendimiento · Dos niveles; 3 zonas de calefacción independientes · 2 parrillas extraíbles en acero AISI 304 para tostar pan, buns, etc. · Temporizador de 30 minutos · Bandeja recogemigas · **Lámparas de cuarzo de alta fiabilidad gracias a terminales cerámicos · Calentamiento rápido (alcanza la temperatura máxima en 30 segundos) · Las lámparas se enfrían en unos minutos** · Resistencias reemplazables para reducir los costos de mantenimiento*



ACCESSORI IN DOTAZIONE
ACCESORIOS DE SERIE



2 griglie estraibili in acciaio AISI 304

2 parrilas extraíbles en acero AISI 304



REF.
RS694A

8 056518 696275

DIMENSIONI/MEDIDAS
44 x 38 x 43 (H) cm

PESO/PESO
11,5 Kg

DATI ELETTRICI/DATOS ELÉCTRICOS
220V-240V ~ 50/60HZ - 3060W

Dimensione imballo *Medidas embalaje*	1 pz/ud 49 x 42 x 46 cm

MACCHINA PER HOT DOG PROFESSIONALE

//MÁQUINA PARA PERRITOS CALIENTES PROFESIONAL

2 Termostati separati per la regolazione indipendente della temperatura (5 rulli anteriori, 4 posteriori) · Rulli antiaderenti ricoperti in teflon · Struttura in acciaio inox · Copertura in vetro · Vassoio raccolta grasso · Pulsante ON/OFF

2 Termostatos separados para regular de forma independiente la temperatura (5 rodillos delanteros, 4 posteriores) · Rodillos antiadherentes revestidos de teflón · Estructura de acero inoxidable. Cubierta de vidrio · Bandeja recoge grasa · Botón ON/OFF



REF.
RS586

8 056518 691720

DIMENSIONI/MEDIDAS
58 x 42 x 41 (H) cm

PESO/PESO
11 Kg

DATI ELETTRICI/DATOS ELÉCTRICOS
220V-240V ~ 50HZ - 1800W

Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	1 pz/ud 53 x 53 x 26 cm

FORNELLONE A GAS A 3 FUOCHI

// QUEMADOR DE GAS DE TRES FUEGOS

Prodotto solo per uso esterno

Producto solo para uso exterior

REF.
RS476

8 033064 768182

DIMENSIONI/MEDIIDAS
30 cm Ø 20 cm (H)

PESO/PESO
8,1 Kg

Potenza termica nominale *Potencia térmica nominal*	8,6 Kw tot (3,2 sin/izq + 2,2 centro/centro + 3,2 destra/derecha)
Combustibile *Combustible*	Gas G30 400 g/h o/o Gas G31 393 g/h
Diametro iniettori *Diámetro inyectores*	(1/100mm) 85 sin/izq, 80 centro/centro, 85 destra/derecha
Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	1 pz/ud 33 x 42,5 x 9,5 cm



BAR 03




NORECATECH
Low
High
ON
Pulse
ormance Comm

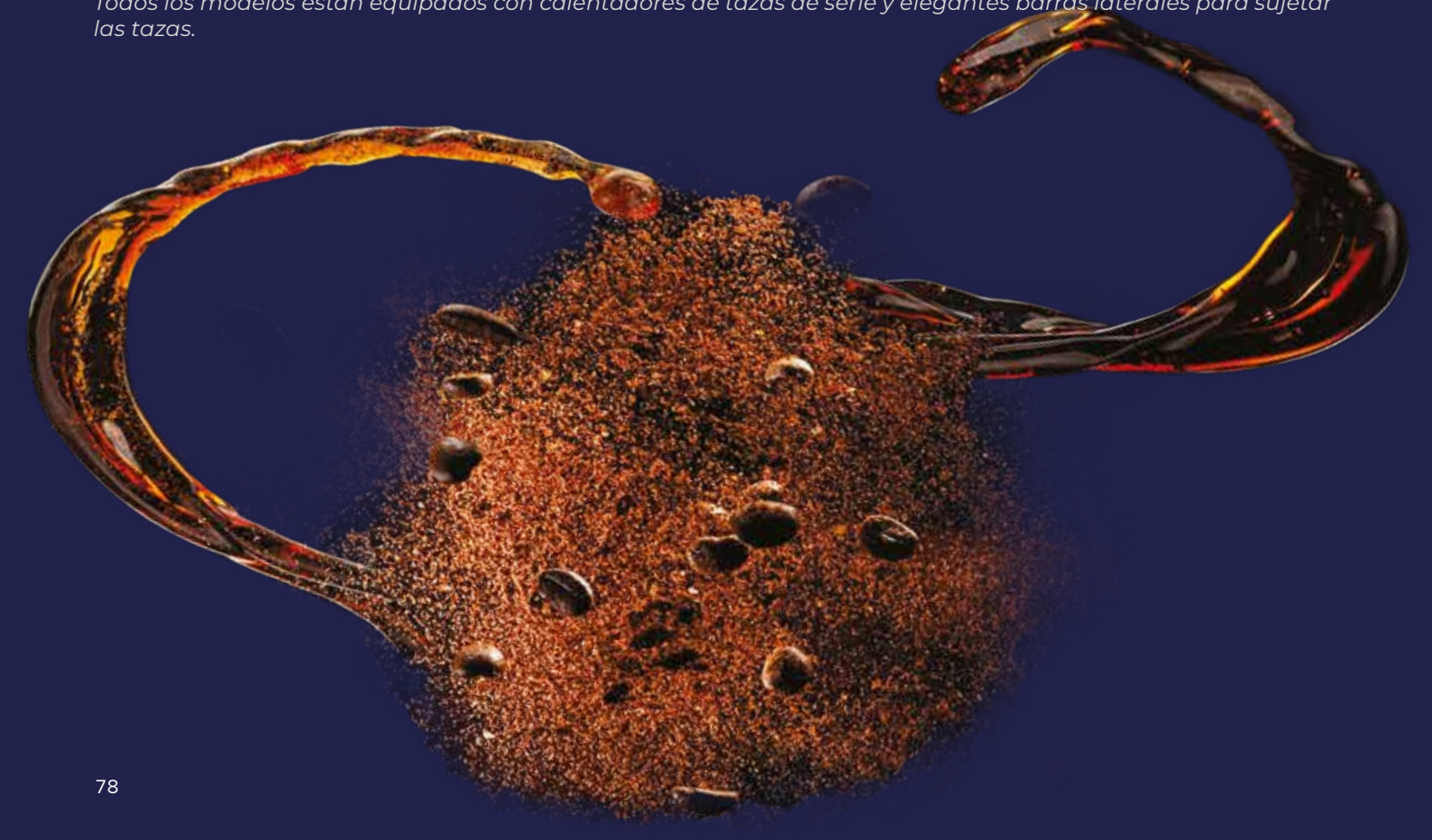
MACCHINE PER IL CAFFÈ IN CIALDE O IN CAPSULE

MADE IN ITALY

// MÁQUINAS DE CAFÉ EN CÁPSULAS

Le macchine per il caffè in cialde o in capsule Horecatech, interamente prodotte in Italia, sono appositamente studiate per i grandi consumi e sono caratterizzate da un design innovativo ed accattivante. Tutte le macchine sono dotate di gruppi caffè con scambiatore in ottone, caldaia in acciaio Inox e termostato elettronico.
Grazie alla caldaia in acciaio inox di serie il latte viene montato in maniera ottimale esattamente come per le macchine professionali per caffè macinato. Tutte le nostre macchine sono a due gruppi indipendenti e l'estrema modularità garantisce flessibilità, risparmio nei consumi di energia elettrica e continuità di servizio anche nel caso in cui uno dei gruppi sia fermo per manutenzione. I comandi, le leve e i pulsanti sono tutti a portata di mano, intuitivi, facili da gestire ed utilizzare.
Robuste ed estremamente affidabili grazie al Sistema Idraulico Autopulente Brevettato che riduce drasticamente la principale causa di blocco delle macchine da caffè: il calcare. Il posizionamento nella parte alta del gruppo dei levismi di chiusura evita il deposito di sporco di caffè sui componenti, garantendo così una lubrificazione duratura nel tempo. Anche le manutenzioni e gli interventi tecnici sono facilitati dagli accorgimenti costruttivi di questo gioiello di tecnologia Made in Italy.
Tutti i modelli sono dotati di scaldatazze di serie ed eleganti spondine laterali per il contenimento delle tazze.

***Máquinas para café Horecatech para cápsulas, íntegramente producidas en Italia**, están especialmente diseñadas para un gran consumo y se caracterizan por un diseño innovador y atractivo. Todas las máquinas están equipadas con grupos café con intercambiador en latón, caldera de acero inoxidable y termostato electrónico.*
Gracias al hervidor de acero inoxidable de serie, la leche se espuma de forma óptima exactamente como en el caso de las maquinas profesionales para café molido. Todas nuestras máquinas cuentan con dos grupos independientes y la extrema modularidad garantiza flexibilidad, ahorro en el consumo eléctrico y continuidad del servicio incluso, en el caso que uno de los grupos se detenga por mantenimiento. Los controles, palancas y botones están al alcance de la mano, intuitivos, fáciles de gestionar y utilizar.
Robusto y extremadamente fiable gracias al sistema hidráulico de autolimpieza patentado que reduce drásticamente la principal causa del atasco de las cafeteras: la cal. El posicionamiento en lo más alto del grupo de las palancas de cierre, evita que la suciedad del café se deposite en los componentes, garantizando así una lubricación duradera. El mantenimiento y las intervenciones técnicas también se ven facilitados por las características constructivas de esta joya de la tecnología Made in Italy.
Todos los modelos están equipados con calentadores de tazas de serie y elegantes barras laterales para sujetar las tazas.



5 BUONI MOTIVI PER SCEGLIERE LE MACCHINE HORECATECH

// 5 BUENAS RAZONES PARA ELIGIR LAS MÁQUINAS HORECATECH

1. Grandi risparmi energetici

Diversamente dalle macchine tradizionali per caffè macinato che restano sempre accese, le macchine Horecatech possono essere accese anche 10/15 minuti prima dell'utilizzo; inoltre i gruppi indipendenti permettono di tenere in funzione un solo gruppo durante i momenti di minore afflusso.

// Grandes ahorros de energía

A diferencia de las máquinas tradicionales para el café molido que quedan siempre encendidas, las máquinas Horecatech se pueden encender hasta 10/15 minutos antes de su uso; además los grupos independientes te permiten mantener sólo un grupo en funcionamiento en épocas de menor afluencia.

2. Elevata qualità del prodotto erogato

Rispetto ai gruppi scambiatori tradizionali in alluminio, l'ottone garantisce maggiore stabilità termica dando risalto alla qualità del caffè

// Alta calidad del producto dispensado

En comparación con los grupos de intercambiadores tradicionales en aluminio, el latón garantiza una mayor estabilidad térmica destacando la calidad del café.



3. Qualità costante del prodotto erogato

Il termostato elettronico consente un controllo più accurato della temperatura del gruppo erogatore mantenendo così la qualità del caffè erogato ai massimi livelli.

// Calidad constante del producto dispensado

El termostato electrónico permite un control más preciso de la temperatura del grupo, manteniendo así la calidad del café dispensado al más alto nivel.

4. Cialde e capsule vs macinato

Il caffè porzionato in cialde e capsule, confezionato in atmosfera protettiva, non è condizionato dai cambiamenti climatici quali umidità e temperatura. Macinatura, granulometria, grammatura e pressatura sono prefissate nel processo di confezionamento e rimangono costanti per ogni cialda e capsula. Questi fattori garantiscono un prodotto di qualità sempre costante sia a livello di gusto che olfattivo.

// Cápsulas vs café molido

El café porcionado en cápsulas, empacado en una atmósfera protectora, no se ve afectado por los cambios de clima como la humedad y la temperatura. Molienda, tamaño del grano, peso y presión vienen predeterminados en el proceso de embalaje y permanecen constantes durante cada cápsula. Estos factores garantizan un producto de calidad siempre constante tanto en términos de gusto y olfato.

5. Acquistare conviene

Acquistando una delle nostre macchine caffè, potrete scegliere in qualsiasi momento quale prodotto utilizzare nella vostra attività, rimanendo indipendenti e aumentando i margini. I tempi di ammortamento dell'investimento sono molto veloci consentendo elevati profitti.

// Comprar es conveniente

Comprando una de nuestras máquinas de café, puede elegir en cualquier momento que producto utilizar en su negocio, quedando independiente y aumentando los márgenes de ganancia. Los tiempos de recuperación de la inversión son muy rápidos permitiendo altas ganancias.

MACCHINA PROFESSIONALE PER CAFFÈ IN CAPSULE "VICTORIA"

MADE IN ITALY

// MÁQUINA PROFESIONAL PARA CÁPSULAS DE CAFÉ "VICTORIA"

100% Made in Italy • Sistema idraulico autopulente brevettato • Struttura in acciaio inox • Due gruppi ad accensione indipendente per capsule FAP monodose da 7 g • Caldaia da 2 litri in acciaio inox • Gruppi scambiatori di caffè in ottone • Termostato elettronico • Due lance a snodo antiscottatura (vapore e acqua calda) • Scaldatazze • Spondine laterali in plexiglass • Due vaschette raccogligoccia

***100% Made in Italy** · Sistema hidráulico autolimpiante patentado · Estructura de acero inoxidable · Dos grupos con encendido independiente para cápsulas monodosis FAP de 7 g · Caldera de acero inoxidable de 2 litros · Grupos de intercambio de café en latón · Termostato electrónico · Dos varillas articuladas anti-quemaduras (vapor y agua caliente) · Calentadores de tazas · Barandillas laterales en plexiglás · Dos bandejas de goteo*



CONFIGURAZIONI E ACCESSORI DISPONIBILI
CONFIGURACIONES Y ACCESORIOS DISPONIBLES

Adattamento a capsule Lavazza Blu, Lavazza Firma, Nespresso® etc. • Gruppo capsula doppia FAP 14 gr per l'erogazione di 2 caffè o caffè doppio • Kit allacciamento rete idrica • Kit riempimento vaschetta da serbatoio esterno • Caldaia da 5 litri • Contaimpulsi meccanico

Adaptación a las cápsulas Lavazza Blu, Lavazza Firma, Nespresso®, etc. · Conjunto de doble cápsula FAP 14 g para dispensar 2 cafés o café doble · Kit de conexión a red hídrica · Kit de llenado del depósito desde tanque externo · Caldera de 5 litros · Contador de pulsos mecánico

REF.
RS674

8 056518 695995

CAPACITÀ CALDAIA/CAPACIDAD CALDERA
2 l

DIMENSIONI/MEDIDAS
59 x 48 x 49 (H) cm

PESO/PESO
35,2 Kg

DATI ELETTRICI/DATOS ELÉCTRICOS
230V ~ 50HZ

Capsule FAP *Cápsulas FAP*	Monodose da 7 g Dosis simple de 7 g
Potenza assorbita *Potencia absorbida*	Max 3500W (700W per gruppo/por grupo + 2100W caldaia/caldera)
Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	1 pz/ud 71 x 61 x 49 cm

MACCHINA PROFESSIONALE PER CAFFÈ IN CIALDE "ACHILLE"

MADE IN ITALY

// MÁQUINA PROFESIONAL PARA CÁPSULAS ESE DE CAFÉ "ACHILLE"

100% Made in Italy · Sistema idraulico autopulente brevettato · Struttura in acciaio inox · Due gruppi ad accensione indipendente per cialde ESE monodose da 7 gr (Diam 44mm) · Caldaia da 2 litri in acciaio inox · Gruppi scambiatori di caffè in ottone · Termostato elettronico · Due lance a snodo antiscottatura (vapore e acqua calda) · Scaldatazze · Spondine laterali in plexiglass · Due vaschette raccogligoccia

100% Made in Italy · *Sistema hidráulico autolimpiante patentado · Estructura de acero inoxidable · Dos grupos con encendido independiente para cápsulas monodosis ESE de 7 g (Diam. 44mm) · Caldera de acero inoxidable de 2 litros · Grupos de intercambio de café en latón · Termostato electrónico · Dos varillas articuladas anti-quemaduras (vapor y agua caliente) · Calentadores de tazas · Barandillas laterales en plexiglás · Dos bandejas de goteo*



CONFIGURAZIONI E ACCESSORI DISPONIBILI
CONFIGURACIONES Y ACCESORIOS DISPONIBLES

Gruppo per cialda doppia ESE da 14 g (Diam 53mm) per l'erogazione di 2 caffè o caffè doppio · Kit allacciamento rete idrica · Kit riempimento vaschetta da serbatoio esterno · Caldaia da 5 litri · Contaimpulsi meccanico

Conjunto de doble cápsula ESE de 14 g (Diam. 53mm) para dispensar 2 cafés o café doble · Kit de conexión a red hídrica · Kit de llenado del depósito desde tanque externo · Caldera de 5 litros · Contador de pulsos mecánico

REF.
RS675

8 056518 696008

CAPACITÀ CALDAIA/CAPACIDAD CALDERA
2 l

DIMENSIONI/MEDIDAS
59 x 48 x 49 (H) cm

PESO/PESO
37,5 Kg

DATI ELETTRICI/DATOS ELÉCTRICOS
230V ~ 50HZ

Cialde ESE *Cápsulas ESE*	Monodose da 7 g (ø 44 mm) Dosis simple de 7 g (ø 44 mm)
Potenza assorbita *Potencia absorbida*	Max 2700W (700W per gruppo/por grupo + 1300W caldaia/caldera)
Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	1 pz/ud 71 x 61 x 49 cm

MACCHINA PROFESSIONALE PER CAFFÈ IN CIALDE "ISABEL"

MADE IN ITALY

// MÁQUINA PROFESIONAL PARA CÁPSULAS ESE DE CAFÉ "ISABEL"

100% Made in Italy · Design compatto · Sistema idraulico autopulente brevettato · Struttura in acciaio inox · Due gruppi ad accensione indipendente per cialde ESE monodose da 7 g (Diam 44mm) · Caldaia da 1 litro in acciaio inox · Gruppi scambiatori di caffè in ottone · Termostato elettronico · Una lancia a snodo con clip antiscottatura per il vapore e un erogatore per l'acqua calda · Scaldatazze · Ringhiere laterali in acciaio inox · Vassoio raccogligoccia

***100% Made in Italy** · Diseño compacto · Sistema hidráulico autolimpiante patentado · Estructura de acero inoxidable · Dos grupos con encendido independiente para cápsulas monodosis ESE de 7 g (Diam. 44mm) · Caldera de acero inoxidable de 1 litro · Grupos de intercambio de café en latón · Termostato electrónico · Lanza articulada con clip anti-quemaduras para el vapor y dispensador de agua caliente · Calentadores de tazas · Barandillas laterales de acero inoxidable · Bandeja de goteo*



CONFIGURAZIONE E ACCESSORI DISPONIBILI
CONFIGURACIONES Y ACCESORIOS DISPONIBLES

Gruppo per cialda doppia ESE da 14 g (Diam 53mm) per l'erogazione di 2 caffè o caffè doppio · Kit allacciamento rete idrica · Kit riempimento vaschetta da serbatoio esterno · Contaimpulsi meccanico

Conjunto de doble cápsula ESE de 14 g (Diam. 53mm) para dispensar 2 cafés o café doble · Kit de conexión a red hídrica · Kit de llenado bandeja desde tanque externo · Contador de pulsos mecánico

REF.
RS676

8 056518 696015

CAPACITÀ CALDAIA/CAPACIDAD CALDERA
1 l

DIMENSIONI/MEDIDAS
40 x 37 x 40 (H) cm

PESO/PESO
24,4 Kg

DATI ELETTRICI/DATOS ELÉCTRICOS
230V ~ 50HZ

Cialde ESE *Cápsulas ESE*	Monodose da 7 g (ø 44 mm) Dosis simple de 7 g (ø 44 mm)
Potenza assorbita *Absobed power*	Max 2000W (600W per gruppo/por grupo + 800W caldaia/caldera)
Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	1 pz/ud 41 x 47 x 46 cm

BLENDER PROFESSIONALE "HIGH CAPACITY ÉLITE"

// LICUADORA PROFESIONAL "HIGH CAPACITY ÉLITE"

LINEA ÉLITE

2 ANNI DI GARANZIA · GARANTÍA DE DOS AÑOS · 2 ANNI DI GARANZIA

NOVITÁ NOVEDAD

Blender professionale dalle prestazioni elevate. Il motore a velocità variabile, il gruppo lame a sei sezioni, la caraffa con scanalature e il pulsante PULSE lo rendono un prodotto molto flessibile adatto a tutte le esigenze.

Bicchiere e tappo in copoliestere Tritan BPA free antishock da 2,8 Litri con scala graduata in ml e switch di sicurezza · Coperchio e pestello in polipropilene · Corpo macchina in ABS resistente agli urti e piedini antiscivolo sulla base · Gruppo lame a sei sezioni in acciaio AISI 420 rivestito al titanio · Motore potente da 1680 W · Comandi manuali (ON/OFF, Velocità, PULSE) · Protezione sovraccarico

Licuadora profesional de altas prestaciones. Motor de velocidad variable, grupo cuchillas de seis secciones, vaso ranurado y botón de impulsos.
El conjunto es un producto muy flexible, apto para todas las exigencias.

Vaso y tapa pequeña de copoliéster Tritan sin BPA de 2,8 litros con escala graduada en ml y interruptor de seguridad · Tapa y empujador de polipropileno · Cuerpo de la máquina de ABS resistente a golpes · Pies antideslizantes en la base · Grupo cuchillas de seis secciones de acero AISI 420 y revestimiento de titanio · Motor potente de 1680W · Mandos manuales (ON / OFF, Velocidad, PULSE) · Protección sobrecarga

IN DOTAZIONE
DE SERIE

1 ingranaggio motore a fungo extra
1 engranaje de motor de hongo adicional

REF.
RS696

8 056518 696299

CAPACITÀ/CAPACIDAD
2,8 l

DIMENSIONI/MEDIDAS
22 x 23 x 55,5 (H) cm

PESO/PESO
5,8 Kg

DATI ELETTRICI/DATOS ELÉCTRICOS
220V-240V ~ 50/60HZ - 1680W

Velocità *Velocidad*	13.000 - 23.500 rpm
Funzione Pulse *Función de impulsos*	23.500 rpm
Potenza motore *Potencia motor*	1680 W
Dimensioni imballo *Medidas embalje*	1 pz/ud 45 x 33 x 30,5 cm



BLENDER PROFESSIONALE "HEAVY DUTY SUPER PRO"

// LICUADORA PROFESIONAL "HEAVY DUTY SUPER PRO"

LINEA ÉLITE

2 ANNI DI GARANZIA · 2 ANOS DE GARANTÍA

Blender professionale ad elevate prestazioni. L'elevato numero di giri del motore, il gruppo lame a sei sezioni, la caraffa a sezioni squadrate e il pulsante PULSE, ne fanno il prodotto ideale per i bartender più esigenti.

Bicchiere in copoliestere antishock da 2 Litri con scala graduata in ml e once · Tappo in speciale materiale plastico elastomero TPE · Pestello rompighiaccio · Corpo macchina in ABS resistente agli urti e piedini antiscivolo sulla base · Gruppo lame in acciaio a sei sezioni · Motore ultrapotente da 3,5 HP · Pannello a tenuta stagna con comandi elettronici · Comando ON / OFF · Comandi a tre velocità MIN - MED - MAX · Comando PULSE · Funzione timer (3 selezioni) · Asta di sicurezza · Protezione sovraccarico · Pulsante di riarmo rapido

Licuadora profesional de grandes prestaciones. El elevado número de revoluciones del motor, el grupo de cuchillas de seis secciones, el vaso de secciones cuadradas y botón de impulsos, hacen que sea un producto ideal para los barman más exigentes.

Vaso de copoliéster anti-golpes de 2 litros con escala graduada en ml y onzas · Tapa de especial material plástico elastómero TPE · Machacador para hielo · Cuerpo de la máquina de ABS resistente a golpes y patas antideslizantes en la base · Grupo cuchillas de acero de seis secciones · Motor ultrapotente de 3,5 HP · Panel hermético con mandos electrónicos · Mando ON / OFF · Mandos de tres velocidades MÍN - MED - MÁX · Mando PULSR · Función temporizador (3 posiciones) · Barra de seguridad · Protección sobrecarga · Botón rearme veloz

IN DOTAZIONE
DE SERIE

1 ingranaggio motore a fungo extra
1 engranaje de motor de hongo adicional



REF.
RS584N

8 056518 691669

CAPACITÀ/CAPACIDAD
2 l

DIMENSIONI/MEDIDAS
22,5 x 22,5 x 49 (H) cm

PESO/PESO
4,2 Kg

DATI ELETTRICI/DATOS ELÉCTRICOS
220V-240V~ 50/60HZ - 1500W

3 Velocità *3 Velocidades*	17.000 - 22.000 - 27.000 rpm
Funzione Pulse *Función de impulsos*	27.000 rpm
Potenza motore *Potencia motor*	3,5 HP
Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	1 pz/ud 55 x 30 x 35 cm

BLENDER PROFESSIONALE "HEAVY DUTY ÉLITE"

// LICUADORA PROFESIONAL "HEAVY DUTY ÉLITE"

LINEA ÉLITE

2 ANNI DI GARANZIA · 2 DE DOS AÑOS DE GARANTÍA

Blender professionale dalle prestazioni elevate. Il motore a velocità variabile, il gruppo lame a sei sezioni, la caraffa a sezioni squadrate e il pulsante PULSE lo rendono un prodotto molto flessibile adatto a tutte le esigenze.

Bicchiere in copoliestere antishock da 2 Litri con scala graduata in ml e once · Tappo in speciale materiale plastico elastomero TPE · Corpo macchina in ABS resistente agli urti e piedini antiscivolo sulla base · Gruppo lame in acciaio a sei sezioni · Motore ultrapotente da 3,5 HP · Comandi manuali (ON/OFF, Velocità, PULSE) · Asta di sicurezza · Protezione sovraccarico · Pulsante di riarmo rapido

Licuadora profesional de altas prestaciones. Motor de velocidad variable, grupo cuchillas de seis secciones, vaso de secciones cuadradas y botón de impulsos, el conjunto es un producto muy flexible, apto para todas las exigencias.

Vaso de copoliéster anti-golpes de 2 litros con escala graduada en ml y onzas · Tapa de especial material plástico elastómero TPE · Cuerpo de la máquina de ABS resistente a golpes y patas antideslizantes en la base · Grupo cuchillas de acero de seis secciones · Motor ultrapotente de 3,5 HP · Mandos manuales (ON / OFF, Velocidad, PULSE) · Varilla de seguridad · Protección sobrecarga · Botón rearme veloz

IN DOTAZIONE
DE SERIE

1 ingranaggio motore a fungo extra
1 engranaje de motor de hongo adicional

REF.
RS617

8 056518 694165

CAPACITÀ/CAPACIDAD
2 l

DIMENSIONI/MEDIDAS
22,5 x 22,5 x 49 (H) cm

PESO/PESO
4,2 Kg

DATI ELETTRICI/DATOS ELÉCTRICOS
220V-240V~ 50/60HZ - 1500W

Velocità *Velocidad*	16.000 - 30.000 rpm
Funzione Pulse *Función de impulsos*	30.000 rpm
Potenza motore *Potencia motor*	3,5 HP
Dimensioni imballo *Medidas embalje*	1 pz 55 x 34 x 30 cm



MACCHINA PER FRAPPÈ

// MÁQUINA PARA BATIDOS

NOVITÁ
NOVEDAD

Facile da usare e da pulire · Design ergonomico · Switch di sicurezza · Piedini a ventosa in gomma antiscivolo · Corpo macchina in acciaio

Fácil de usar y limpiar · Diseño ergonómico · Interruptor de seguridad · Pies de ventosa de goma antideslizantes · Cuerpo máquina en acero



ACCESSORI IN DOTAZIONE
ACCESORIOS DE SERIE



1 set di lame in acciaio AISI 304

1 juego de cuchillas de acero AISI 304



1 set di lame in policarbonato per montare

1 juego de cuchillas de policarbonato para batir



1 bicchiere in acciaio AISI 304 da 0,9 l

1 vaso de acero AISI 304 de 0,9 l



1 bicchiere in policarbonato da 0,9 l

1 vaso de policarbonato de 0,9 l

REF.
RS683

8 056518 696145

CAPACITÀ/CAPACIDAD
0,9 l

DIMENSIONI/MEDIDAS
23 x 20 x 50 (H) cm

PESO/PESO
3,65 Kg

DATI ELETTRICI/DATOS ELÉCTRICOS
220V-240V ~ 50/60HZ - 400W

2 Velocità *2 Velocidades*	10.000 - 15.000 rpm
Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	1 pz/ud 24,5 x 20 x 53 cm

SPREMIAGRUMI PROFESSIONALE TOP PRO

// EXPRIMIDOR PROFESIONAL TOP PRO

LINEA ÉLITE

2 ANNI DI GARANZIA · GARANTÍA DE DOS AÑOS · 2 ANNI DI GARANZIA

Vasca, cono e coperchio in acciaio AISI 304 · Corpo macchina e leva in alluminio anodizzato · Adatta per lavoro continuo · Motore a bassa velocità · Switch di sicurezza sull'albero motore · Facile da pulire · Semplice da usare · Paraschizzi incluso · Filtro con cono integrato in acciaio inox per un rapido montaggio e una pulizia più semplice. Impedisce inoltre la fuoriuscita di spremuta dai bordi della vasca in acciaio

Recipiente, cono y tapa de acero AISI 304 · Cuerpo máquina y palanca de aluminio anodizado · Apto para funcionamiento continuado · Motor de baja velocidad · Interruptor de seguridad en el cigüeñal · Fácil de limpiar. Simple de usar · Filtro con cono integrado de acero inoxidable para un montaje veloz y una limpieza más simple. También evita que el zumo se derrame por los bordes del recipiente.



REF.
RS495N

8 056518 695155

DIMENSIONI/MEDIDAS
28 x 20 x 47 (H) cm

PESO/PESO
10 Kg

DATI ELETTRICI/DATOS ELÉCTRICOS
220V-240V ~ 50/60HZ - 230W

Velocità *Velocidad*	980 r.p.m
Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	1 pz/ud 35 x 26,5 x 45 cm

SPREMIAGRUMI AUTOMATICO

// EXPRIMIDOR AUTOMÁTICO

Struttura forte e performante · Tutti i componenti si smontano facilmente per una pulizia ottimale · Vassoio raccogligoccia · Griglia filtrante per residui di polpa facilmente removibile

Estructura fuerte y de grandes prestaciones · Todos los componentes se desmontan con facilidad para una limpieza óptima · Bandeja anti-goteo · Rejilla filtrante para residuos de pulpa fácilmente extraíble



IN DOTAZIONE
DE SERIE

2 contenitori di stoccaggio rifiuti
2 contenedores de almacenamiento de residuos

REF.
RS496

8 052440 600274

DIMENSIONI/MEDIDAS
40 x 30 x 78 (H) cm

PESO/PESO
38 Kg

DATI ELETTRICI/DATOS ELÉCTRICOS
220V ~ 50HZ - 200W

Produttività *Productividad*	20/25 arance/naranjas min
Calibro arance *Calibre naranjas*	6 ~ 9 cm
Range ottimale *Rango óptimo*	7,5 ~ 8,5 cm
Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	1 pz/ud 50 x 49,5 x 91 cm

CENTRIFUGA PROFESSIONALE

// EXTRACTOR DE ZUMOS PROFESIONAL

LINEA ÉLITE

GARANTIA DE DOS AÑOS · 2 ANNI DI GARANZIA · 2 ANNI DI GARANZIA

Design ergonomico · Facile da usare e semplice da pulire · Corpo macchina in acciaio inox · Cestello in acciaio AISI 304 rimovibile con facilità · Vasca in acciaio AISI 304 · Beccuccio antispruzzo · Motore a bassa rumorosità · Vasca rifiuti di elevata capienza (7,5 Lt) · Protezione sovraccarico

Diseño ergonómico · Fácil de usar y simple de limpiar · Cuerpo máquina de acero inoxidable · Cesto de acero AISI 304 fácil de extraer · Recipiente de acero AISI 304 · Pico anti-salpicaduras · Motor poco ruidoso · Recipiente residuos de gran capacidad (7,5 l) · Protección sobrecarga



REF.
RS569N

8 056518 690631

DIAMETRO BOCCA/DIÁMETRO BOCA
8 cm

DIMENSIONI/MEDIDAS
47 x 24 x 53 (H) cm

PESO/PESO
13,3 Kg

DATI ELETTRICI/DATOS ELÉCTRICOS
220V-240V ~ 50HZ - 700W

Velocità *Velocidad*	3.000 r.p.m
Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	1 pz/ud 49 x 28 x 52 cm

SPREMI MELOGRANO E AGRUMI PROFESSIONALE IN GHISA

// EXPRIMIDOR PROFESIONAL DE HIERRO FUNDIDO

Le dimensioni del cono e la forte struttura rendono il prodotto adatto all'utilizzo sia con agrumi che melograni · Imbuto, cono-filtro e pressa interamente smontabili e lavabili in lavastoviglie · Struttura resistente con corpo in ghisa · Manico in alluminio e parti a contatto con alimenti in AISI SS304 · Presa ergonomica e antiscivolo · Piedini in gomma antiscivolo montati

El tamaño del cono y la fuerte estructura hacen que el producto sea apto para uso tanto con cítricos como con granadas · Embudo, filtro cónico y prensa completamente extraíbles y aptos para lavavajillas · Construcción duradera con cuerpo de hierro fundido · Mango en aluminio y partes en contacto con alimentos en AISI SS304 · Agarre ergonómico y antideslizante · Pies de goma antideslizantes



IN DOTAZIONE
DE SERIE

Set di 4 piedini a ventosa facilmente montabili
Juego de 4 pies con ventosas de fácil montaje



REF.
RS665

8 056518 695902

DIMENSIONE CONO E IMBUTO/MEDIDAS CONO Y EMBUDO
11 cm Ø

ALTEZZA MAX BICCHIERE/ALTURA MAX. VASO
13 cm

DIMENSIONI/MEDIDAS
18 x 30 x 44 (H) cm

PESO/PESO
5,7 Kg

Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	1 pz/ud 28,5 x 18,5 x 46 cm

MACCHINA CIOCCOLATA CALDA

// DISPENSADOR DE CHOCOLATE CALIENTE

LINEA ÉLITE

2 ANNI DI GARANZIA · GARANTÍA DE DOS AÑOS · 2 ANNI DI GARANZIA

Vasca in policarbonato antishock · Pulsante ON/OFF · Temperatura regolabile con due termostati · Riscaldamento diretto con mescolazione continua · Vassoio retraibile per un ingombro ridotto · Feritoie anticondensa · Facile da pulire. Rimozione di tutti gli elementi facile e veloce · Bassi consum

Recipiente de policarbonato anti-golpes · Botón ON/OFF · Temperatura regulable con dos termostatos · Calentamiento directo con mezcla continua · Bandeja retráctil que ahorra espacio · Ranuras anti-condensación · Fácil de limpiar. Extracción fácil y veloz de todos los elementos · Bajo consumo

COLORAZIONI
VARIANTES DE COLOR

RS461A: color silver/*color plata*
RS537B: colore nero/*color negro*





REF
RS461A

8 056518 695070

CAPACITÀ/CAPACIDAD
3 l

TEMPERATURA/TEMPERATURA
da/desde 0° C a/hasta +90° C

DIMENSIONI/MEDIDAS
21 cm Ø 38 cm (H)

PESO/PESO
3 Kg

DATI ELETTRICI/DATOS ELÉCTRICOS
220V-240V~ 50HZ - 1200W

Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	1 pz 25 x 25 x 43 cm

REF.
RS537B

8 052440 604678

CAPACITÀ/CAPACIDAD
6 l

TEMPERATURA/TEMPERATURA
da/desde 0°C a/hasta +90°C

DIMENSIONI/MEDIDAS
27 cm Ø 45 cm (H)

PESO/PESO
5 Kg

DATI ELETTRICI/DATOS ELÉCTRICOS
220V-240V~ 50HZ - 1200W

Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	1 pz 31 x 31 x 49 cm

VETRINETTE RISCALDATE

// VITRINAS DE CALEFACCIÓN "ÉLITE"

LINEA ÉLITE

2 ANNI DI GARANZIA · GARANTÍA DE DOS AÑOS · 2

Base in acciaio inox · Pareti in policarbonato · Ripiano e vassoio per umidificazione estraibili · Temperatura regolabile · Interruttore accensione e spia luminosi · Funzione risparmio energia

Base de acero inoxidable · Paredes de policarbonato · Estante y bandeja para humidificación extraíbles · Temperatura regulable · Interruptor de encendido y apagado con piloto luminoso · Función de ahorro energético





Base in acciaio inox
Base de acero inoxidable

REF.
RS552

8 056518 690488

DIMENSIONI/MEDIDAS
50 x 36 x 28 (H) cm

PESO/PESO
10,5 Kg

DATI ELETTRICI/DATOS ELÉCTRICOS
220V-240V ~ 50/60HZ - 250W

Temperatura *Temperatura*	30°C ~ 90°C
Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	1 pz/ud 56 x 43 x 26 cm

REF.
RS553

8 056518 690495

DIMENSIONI/MEDIDAS
50 x 36 x 40 (H) cm

PESO/PESO
14,5 Kg

DATI ELETTRICI/DATOS ELÉCTRICOS
220V-240V ~ 50/60HZ - 250W

Temperatura *Temperatura*	30°C ~ 90°C
Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	1 pz/ud 56 x 43 x 26 cm

FABBRICATORE DI GHIACCIO

// FABRICADOR DE HIELO

Corpo macchina in S/S · Coperchio in ABS · Stampo cubetti in S/S · Capacità: 20/22 Kg per 24 ore (durata ciclo 13 minuti) · Produzione di 24 cubetti da 23 mm per ciclo (ghiaccio pieno lucido trasparente) · Serbatoio da 3,2 litri con scarico per la pulizia · Senza attacco alla rete idrica · Ciclo di decalcificazione · Refrigerante a basso impatto ambientale R290 · Temperatura esterna d'esercizio: 10°C ~ 40°C

Cuerpo máquina en S/S · Tapa de ABS · Troquel para cubitos en S/S · Capacidad: 20/22 kg en 24 horas (duración ciclo 13 minutos) · Producción de 24 cubitos de 23 mm por ciclo (hielo compacto brillante y transparente) · Depósito de 3,2 litros con descarga para la limpieza · Sin conexión a la red hídrica · Ciclo de descalcificación · Refrigerante de bajo impacto medioambiental R290 · Temperatura externa de funcionamiento: 10°C ~ 40°C



REF.
RS637

8 056518 695483

PRODUTTIVITÀ/PRODUCTIVIDAD
20/22 kg in/en 24 h

DIMENSIONI/MEDIDAS
25 x 36 x 37 (H) cm

PESO/PESO
9,5 Kg

DATI ELETTRICI/DATOS ELÉCTRICOS
220V-240V ~ 50HZ - 160W

Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	1 pz/ud 40 x 29 x 44 cm

TRITAGHIACCIO PROFESSIONALE

// TRITURADOR DE HIELO PROFESIONAL

LINEA ÉLITE

2 ANNI DI GARANZIA · GARANTÍA DE DOS AÑOS · 2

Ghiaccio tritato a neve. Ideale per basi di esposizione pesce e molluschi e per granite · Vasca raccoglighiaccio inclusa · Materiale testa e vasca: acciaio AISI 304 · Corpo in acciaio inox · Switch di sicurezza. Sollevando la leva la macchina si ferma

Hielo triturado como nieve. Ideal para bandejas de exposición de pescado y moluscos y para granizados · Recipiente recoge hielo incluido · Material cabezal y recipiente: acero AISI 304 · Cuerpo de acero inoxidable · Interruptor de seguridad. Levantando la palanca la máquina se detiene



REF.
RS612

8 056518 693199

PRODUTTIVITÀ/PRODUCTIVIDAD
65 kg/h

DIMENSIONI/MEDIDAS
36 x 15 x 28 (H) cm

PESO/PESO
8 Kg

DATI ELETTRICI/DATOS ELÉCTRICOS
220V-240V ~ 50/60HZ - 180W

Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	1 pz/ud 42,5 x 20,5 x 32 cm

SPACCAGHIACCIO “COCKTAIL PRO”

TRITURADOR “COCKTAIL PRO”

Spaccaghiaccio professionale ideale per la preparazione di cocktail · Corpo macchina in acciaio inox · Bicchiere in acciaio AISI 304 · Coperchio con microswitch di sicurezza · Lame in acciaio AISI 304 · Piedini antivibrazione regolabili per una stabilità ottimale · Motore a spazzole ad alta affidabilità

Triturador de hielo profesional ideal para la preparación de cócteles · Cuerpo de acero inoxidable · Vaso de acero AISI 304 · Tapa con microinterruptor de seguridad · Cuchillas en acero AISI 304 · Pies antivibración regulables para una estabilidad óptima · Motor de escobillas altamente confiable

IN DOTAZIONE
DE SERIE

1 set extra di spazzole di ricambio
1 juego adicional de escobillas de repuesto



Acciaio inox AISI 304
Acero inoxidable AISI 304

REF.
RS661

8 056518 695834

CAPACITÀ/CAPACIDAD
3 l

DIMENSIONI/MEDIDAS
19 x 33 x 52 (H) cm

PESO/PESO
5,5 Kg

DATI ELETTRICI/DATOS ELÉCTRICOS
230V ~ 50HZ - 200W

Grado IP *Grado IP*	IP23
Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	1 pz/ud 38,5 x 25,5,5 x 58 cm

TRITAGHIACCIO MANUALE

// TRITURADOR DE HIELO MANUAL

Corpo in ABS cromato · Lame in acciaio AISI S/S 304 · Vasca raccoglighiaccio e paletta inclusi · Semplice da usare e facile da pulire

Cuerpo de ABS cromado · Cuchillas de acero AISI S/S 304 · Recipiente recoge hielo y paleta incluidos · Simple de usar y fácil de limpiar



REF.
RS589

8 056518 692635

DIMENSIONI/MEDIDAS
16 cm Ø 25 cm (H)

PESO/PESO
850 g

Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	Inner 1 pz/ud 16,7 x 16,7 x 27 cm Master 6 pz/uds 52 x 35 x 29 cm

SIFONE PER SELTZ

// SIFÓN DE SODA

Sifone per soda in acciaio da 1 litro · Beccuccio con quattro fori per una migliore miscelazione gas/liquido · Valvola di controllo della pressione per un utilizzo pratico e sicuro · Funziona con ricariche di CO_2 da 8 g · Compatibile con tutte le ricariche per sifoni per seltz · Bottiglia in acciaio AISI 304, testa in PC e PBT · Utilizzare con una sola ricarica di CO_2

Sifón de soda de acero de 1 litro · Pico con cuatro orificios para una mezcla mejor gas/líquido · Válvula de control de la presión para un uso práctico y seguro · Funciona con cargas de CO_2 de 8 g · Compatible con todas las cargas para sifones de soda · Botella de acero AISI 304, cabezal de PC y PBT · Utilizar con una sola carga de CO_2



Acciaio inox AISI 304
Acero inoxidable AISI 304



REF.
HA113 B

8 056518 695186

CAPACITÀ/CAPACIDAD
1 l

Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	1 pz/ud 10 x 10 x 33,5 cm

RICARICHE PER SELTZ PROFESSIONALI

// CARGAS DE SODA PROFESIONALES

Confezione da 10 ricariche professionali per seltz
Contenuto: anidride carbonica CO_2

Paquete de 10 cargas profesionales de soda
Contenido: dióxido de carbono CO_2

REF.
HA118

8 056518 695360

NUMERO RICARICHE/NÚMERO DE CARGAS
10

PESO LORDO RICARICA/PESO BRUTO CARGA
28 g

Contenuto *Contenido*	~ 8 g (0.28oz) CO_2
Volume minimo *Volumen mínimo*	10 ml
Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	36 confezioni (paquetes) 24 x 19 x 21 cm



LEVATAPPI DOPPIA LEVA

// SACACORCHOS DE DOBLE PALANCA



REF.
HA001

8 056518 691218

DIMENSIONI/MEDIDAS
12 x 2 x 1.2 (H) cm

PESO/PESO
55 g

Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	12 pz/uds 20,5 x 18,5 x 5,5 cm

S/S
S/S

LEVATAPPI DOPPIA LEVA DELUXE

// SACACORCHOS DELUXE DE DOBLE PALANCA



REF.
HA003

8 056518 691232

DIMENSIONI/MEDIDAS
11.7 x 3 x 1.2 (H) cm

PESO/PESO
71 g

Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	12 pz/uds 20,6 x 19,3 x 8,6 cm

S/S, ABS
S/S, ABS

TAPPO CHAMPAGNE

// TAPÓN DE CHAMPÁN



REF.
HA006

8 056518 691263

DIMENSIONI/MEDIDAS
5.7 x 3.5 x 3.5 (H) cm

PESO/PESO
51 g

Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	12 pz/uds 21,5 x 12,8 x 12 cm

S/S, SILICONE
S/S, SILICONA

BAR CADDY IN LEGNO

// BAR CADDY DE MADERA

L'alternativa alla plastica · In legno di pino laccato · Scompartimenti: Tovagliolini 14,5 x 14,5 cm - Cannucce e miscelatori: 4 slot da 5 x 5 cm - Sottobicchieri: 3,5 x 11 cm

Una alternativa al plástico · De madera de pino lacado · Compartimientos: Servilletas 14,5 x 14,5 cm - Pajitas y mezcladores: 4 ranuras de 5 x 5 cm - Posavasos: 3,5 x 11 cm



REF.
HA115

8 056518 695322

DIMENSIONI/MEDIDAS
27 x 16,5 x 11,5 (H) cm

Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	2 pz/uds 29 x 18,5 x 25 cm

BAR MAT IN ACCIAIO INOX

// BAR MAT DE ACERO INOXIDABLE

Griglia rimovibile per favorirne la pulizia · Modulabile su qualsiasi bancone · Acciaio inox AISI 304, finitura satinata

Rejilla extraíble para favorecer la limpieza · Adaptable a cualquier mostrador · Acero inoxidable AISI 304, acabado mate.



REF.
HA114

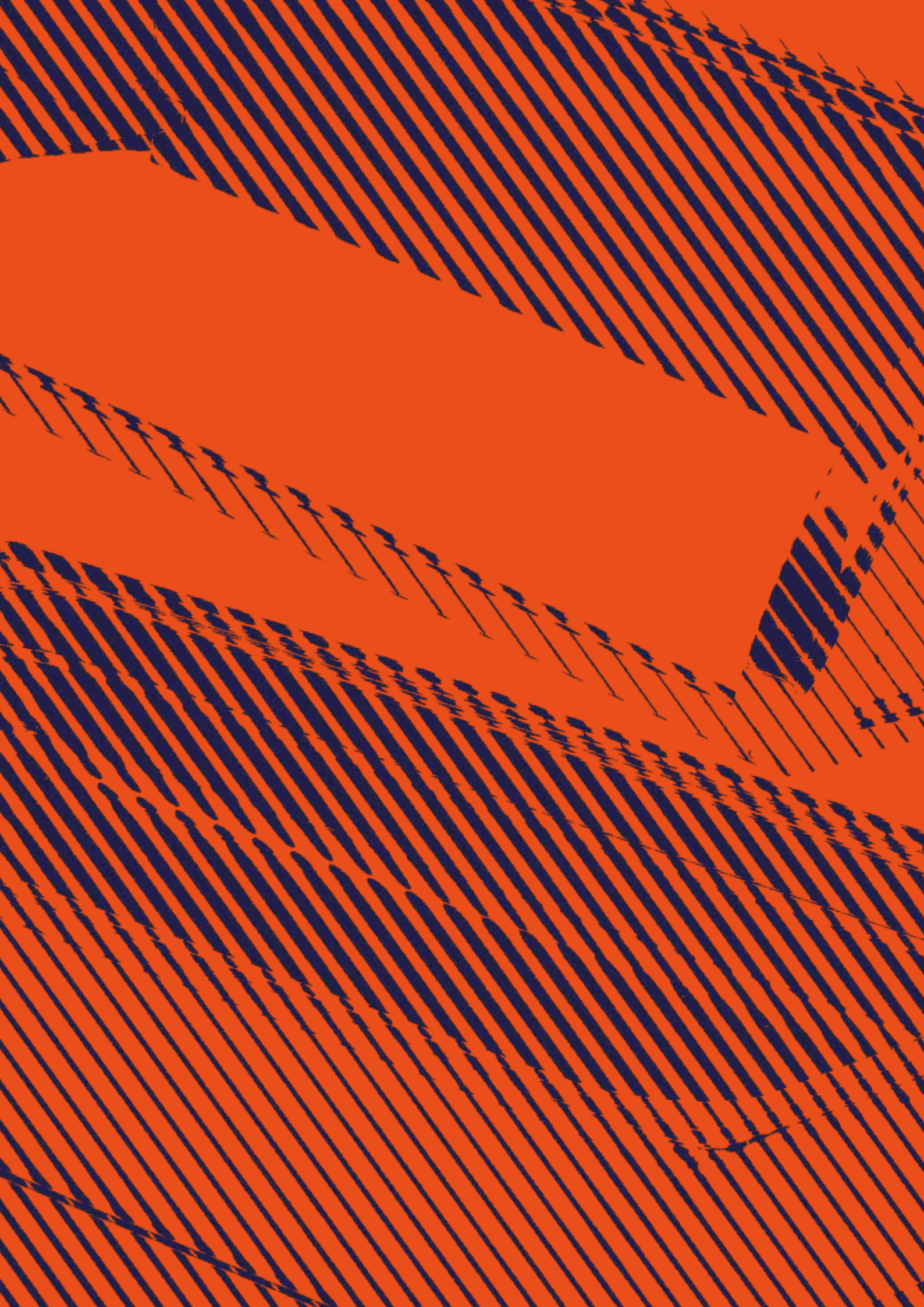
8 056518 695315

DIMENSIONI/MEDIDAS
60 x 10,5 x 2 (H) cm

Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	2 pz/uds 61 x 12 x 7 cm



04 BUFFET & CATERING



LAMPADA RADIANTE A INFRAROSSI

// LÁMPARA CALEFACTORA POR INFRARROJOS

Tubo ad infrarossi con elemento riscaldante in fibra di carbonio, ad alta efficienza

Tubo de infrarrojos con elemento calentador de fibra de carbono de elevada eficiencia

IN DOTAZIONE
DE SERIE

Telecomando
Mando a distancia



REF.
HA125

8 056518 695612

DIMENSIONI/MEDIDAS
97 x 16 x 8 (H) cm

PESO/PESO
4,55 Kg

DATI ELETTRICI/DATOS ELÉCTRICOS
220V-240V ~ 50/60HZ - 2400W

Grado IP *Grado IP*	IP65
Area riscaldata *Área calefaccionada*	fino a 25 m²/hasta 25 m²
Termostato regolabile *Termostato regulable*	5° - 45°
Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	1 pz/ud 104 x 22 x 13 cm

CARATTERISTICHE / CARACTERÍSTICAS

Tecnologia riscaldante
Tubo ad infrarossi con elemento riscaldante in fibra di carbonio, ad alta efficienza · Diffusione omogenea del calore per irraggiamento · I raggi infrarossi ad onda lunga (FIR) garantiscono il massimo comfort · 4 livelli di potenza 10%, 40%, 60%, 100% · Impostazione della temperatura in °C o °F · Vita utile del tubo ad infrarossi: 5000 ore ca di funzionamento · Sostituzione del tubo ad infrarossi facile e rapida

Altre caratteristiche
LED display · Blocco di sicurezza per i bambini · Protezione di sovraccarico · Telecomando incluso: funziona con 1 batteria CR2025 3V o 2 batterie AAA 1.5V (non incluse). Sensibilità telecomando: MAX 6 m · Lunghezza cavo 1.7 m · Montaggio: installazione a soffitto o a parete con l'angolazione desiderata, viti e staffe incluse.

- Distanza minima sui lati: 50 cm
- Distanza minima dal soffitto: 50 cm
- Distanza minima dal pavimento: 180 cm

Tecnología de calefacción
Tubo infrarrojo con elemento calentador de fibra de carbono de elevada eficiencia · Difusión homogénea del calor por irradiación · Los rayos infrarrojos de onda larga (FIR) garantizan la máxima confort · 4 niveles de potencia 10%, 40%, 60%, 100% · Configuración de la temperatura en °C o °F · Vida útil del tubo de infrarrojos: 5000 horas aprox. de funcionamiento · Reemplazo del tubo de infrarrojos fácil y veloz

Otras características
LED pantalla · Dispositivo de seguridad para los niños · Protección sobrecarga · Mando a distancia incluido: funciona con 1 pila CR2025 3V o 2 pilas AAA 1.5V (no incluidas). Sensibilidad del mando a distancia: MÁX 6 m · Longitud del cable 1,7 m · Montaje: instalación en el techo o en la pared con el ángulo deseado, tornillos y escuadras incluidos

- *Distancia mínima a los costados: 50 cm*
- *Distancia mínima del techo: 50 cm*
- *Distancia mínima del suelo: 180 cm*



"OPEN WINDOW DETECTION"

Il dispositivo si spegne automaticamente se la temperatura dell'ambiente scende di oltre 3 °C in 2 minuti

El dispositivo se apaga automáticamente si la temperatura del ambiente desciende más de 3 °C en 2 minutos

"SMART HEATING"

Per una maggiore efficienza il radiatore adatta automaticamente la potenza riscaldante in base alla temperatura dell'ambiente

Para lograr una mayor eficiencia el radiador adapta automáticamente la potencia de calentamiento a la temperatura del ambiente

"TIMER"

Timer di spegnimento programmabile fino a 24 h

Temporizador de apagado programable hasta 24 h

CHAFING DISH ELETTRICO

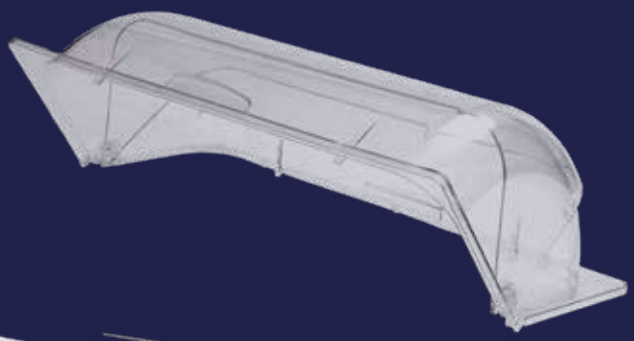
// BUFETERA ELÉCTRICA

Sicuro e affidabile · Compatibile con GN 1/1 o divisioni. Profondità max 100 mm · Temperatura regolabile da 30° C a 85° C · Interruttore ON/OFF con spia di controllo

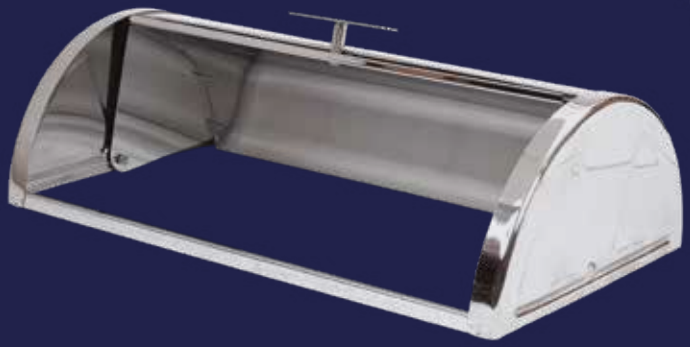
Seguro y fiable · Compatible con GN 1/1 o divisiones. Profundidad máx. 100 mm · Temperatura regulable de 30° C a 85° C · Interruptor ON/OFF con luz piloto de control

IN DOTAZIONE
DE SERIE

Teglia GN 1/1 da 65 mm, spessore 0,8 mm
Bandeja GN 1/1 de 65mm, grosor 0,8 mm



RS632



RS633

ACCESSORI (NON INCLUSI)
ACCESORIOS (NO INCLUIDOS)

RS632
Coperchio roll top
in policarbonato senza BPA
Tapa roll top de policarbonato sin BPA



RS633
Coperchio roll top in acciaio
Tapa roll top de acero





RS629A

REF.
RS629A

8 056518 695223

CAPACITÀ VASCA/ CAPACIDAD BANDEJA
Max 13 l

TEMPERATURA/TEMPERATURA
da/desde +30°C a/hasta + 85°C

DIMENSIONI/MEDIDAS
55 x 36 x 35 (H) cm

PESO/PESO
4 Kg

DATI ELETTRICI/DATOS ELÉCTRICOS
220V-240V ~ 50HZ - 600W

Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	1 pz/ud 56,5 x 36 x 20 cm

COPERCHIO ROLL TOP IN POLICARBONATO BPA FREE

// TAPA ROLL TOP DE POLICARBONATO SIN BPA

Compatibile con chafing dish GN 1/1

Compatible con bufetera GN 1/1



REF.
RS632

8 056518 695254

DIMENSIONI/MEDIDAS
53 x 34,5 x 16,5 (H) cm

PESO/PESO
2 Kg

Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	1 pz/ud 55 x 22 x 21 cm

COPERCHIO ROLL TOP IN ACCIAIO

// TAPA ROLL TOP DE ACERO

Compatibile con chafing dish GN 1/1 · Spessore parete 0,75 mm

Compatible con bufetera GN 1/1 · Grosor 0,75 mm



REF.
RS633

8 056518 695261

DIMENSIONI/MEDIDAS
53 x 34,5 x 16,5 (H) cm

PESO/PESO
3 Kg

Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	1 pz/ud 55,5 x 34,5 x 18 cm

CHAFING DISH ELETTRICO DELUXE
CON COPERCHIO ROLL TOP IN S/S

// BUFETERA ELÉCTRICA DELUXE CON TAPA ROLL TOP DE S/S

Sicuro e affidabile · Adatto per GN 1/1 o divisioni profondità max 100 mm · Vasca in acciaio · Temperatura regolabile da 30° C a 85° C · Coperchio roll top in acciaio · Interruttore ON/OFF con luce di controllo

Seguro y fiable · Apto para GN 1/1 o divisiones, profundidad máx 100 mm · Bandeja de acero · Temperatura regulable de 30° C a 85° C · Tapa roll top de acero · Interruptor ON/OFF con luz piloto de control



IN DOTAZIONE
DE SERIE

Teglia GN 1/1 da 65 mm, spessore 0,8 mm
Bandeja GN 1/1 de 65 mm, grosor 0,8 mm

REF.
RS631

8 056518 695247

CAPACITÀ VASCA/CAPACIDAD BANDEJA
Max 13 l

TEMPERATURA/TEMPERATURA
da/de +30°C a/hasta +85°C

DIMENSIONI/MEDIDAS
63 x 46 x 43 (H) cm

PESO/PESO
13,5 Kg

DATI ELETTRICI/DATOS ELÉCTRICOS
220V-240V ~ 50HZ - 600W

Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	1 pz/ud 64,5 x 45,5 x 29 cm

SCALDAVIVANDE

// CALENTADOR DE COMIDAS

Ideale per alberghi, bed & breakfast, ristoranti • Include telaio in acciaio inox, 3 vasche GN 1/3 in acciaio AISI 430 da 2,5 litri e 3 coperchi in AS • Base in acciaio AISI 430 adatta al contatto alimentare • Telaio e vasche rimovibili per consentire l'utilizzo della base • Temperatura regolabile (Max 80°C) • Funzione risparmio energia: spegnimento automatico al raggiungimento della temperatura impostata

Ideal para hoteles, bed & breakfast, restaurantes • Incluye bastidor de acero inoxidable, 3 recipientes GN 1/3 de acero AISI 430 de 2,5 litros y 3 tapas en AS • Bastidor y recipientes extraíbles para utilizar la base • Temperatura regulable (Máx. 80°C) • Función de ahorro energético: apagado automático al alcanzar la temperatura configurada



REF.
RS610

8 056518 693212

TEMPERATURA/TEMPERATURA
80° max

DIMENSIONI/MEDIDAS
64,5 x 35,5 x 14,5 (H) cm

PESO/PESO
4,8 Kg

DATI ELETTRICI/DATOS ELÉCTRICOS
230V ~ 50/60HZ - 300W

Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	1 pz/ud 68,5 x 40 x 13 cm

TOSTIERA A NASTRO SINGOLA

// TOSTADOR DE CINTA SIMPLE

Ideale per alberghi, bed & breakfast, ristoranti etc.
· Struttura in acciaio inox · Velocità nastro regolabile · Selezione tostatura (faccia superiore della fetta, inferiore o entrambe) · Vassoio raccoglifetta in uscita · Vassoio raccoglibriciole per una pulizia ottimale · Piedini regolabili

Ideal para hoteles, bed & breakfast, restaurantes, etc. · Estructura de acero inoxidable · Velocidad cinta regulable · Elección del tostado (cara superior de la rebanada, inferior o ambas) · Bandeja recoge rebanadas en la salida · Bandeja recoge migas para mantener una limpieza óptima · Pies regulables



REF.
RS582N

8 056518 691645

DIMENSIONI/MEDIDAS
32 x 50 x 40 (H) cm

LARGHEZZA NASTRO/ANCHO DE LA CINTA
18,5 cm

LUCE NASTRO CARROZZERIA/ESPACIO LIBRE CINTA - CARCASA
4,5 cm

PESO/PESO
13,5 Kg

DATI ELETTRICI/DATOS ELÉCTRICOS
220V ~ 50HZ - 1340W

Produttività *Productividad*	225 pcs/h - uds/h
Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	1 pz/ud 57 x 42 x 43 cm

TOSTIERA A NASTRO DOPPIA

// TOSTADOR DE CINTA DOBLE

Ideale per alberghi, bed & breakfast, ristoranti etc.
· Struttura in acciaio inox · Velocità nastro regolabile · Selezione tostatura (faccia superiore della fetta, inferiore o entrambe) · Vassoio raccoglifetta in uscita · Vassoio raccoglibriciole per una pulizia ottimale · Piedini regolabili

Ideal para hoteles, bed & breakfast, restaurantes, etc. · Estructura de acero inoxidable · Velocidad cinta regulable · Elección del tostado (cara superior de la rebanada, inferior o ambas) · Bandeja recoge rebanadas en la salida · Bandeja recoge migas para mantener una limpieza óptima · Pies regulables



REF.
RS583N

8 056518 695827

DIMENSIONI/MEDIDAS
40 X 50 X 40 (H) cm

LARGHEZZA NASTRO/ANCHO DE LA CINTA
25 cm

LUCE NASTRO CARROZZERIA/ESPACIO LIBRE CINTA - CARCASA
4,5 cm

PESO/PESO
17 Kg

DATI ELETTRICI/DATOS ELÉCTRICOS
220V ~ 50HZ - 1340W

Produttività *Productividad*	450 pcs/h - uds/h
Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	1 pz/ud 57 x 46 x 47 cm

CUOCIUOVA A 8 SLOTS

// COCEDOR 8 HUEVOS

Ideale per Hotel e Bed & breakfast · Corpo in acciaio AISI 201 · Slot portauova in acciaio AISI 304 · Temperatura regolabile 30~110°C · Pulsante di riarmo rapido · 8 slot portauova inclusi

Ideal para hoteles y bed & breakfast · Cuerpo de acero AISI 201 · Ranura porta huevos en acero AISI 304 · Termperatura ajustable 30 ~ 110°C · Botón de reinicio rápido · Incluye 8 ranuras para huevos





REF.
RS664

8 056518 695865

DIMENSIONI/MEDIDAS
37,5 x 22 x 29 cm (H)

PESO/PESO
5,5 Kg

DATI ELETTRICI/DATOS ELÉCTRICOS
220V-240V ~ 50/60HZ - 2600W

Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	1 pz/ud 41,5 x 25 x 33 cm

FONTANA PROFESSIONALE PER CIOCCOLATO TOP CHEF

// FUENTE PROFESIONAL PARA CHOCOLATE TOP CHEF

Ideale per feste, matrimoni, servizi catering, eventi...
• Struttura e vite senza fine in acciaio inox. Tutte le parti a contatto con gli alimenti in acciaio AISI 304 • Funzionamento con vite senza fine • 2 Pulsanti ON/OFF (motore/riscaldamento) • Semplice da usare. La torretta, la vite e la vasca si smontano facilmente per una pulizia ottimale • Utilizzare con cioccolato già fuso

Ideal para fiestas, bodas, servicios de catering, eventos...
• Estructura y tornillo sin fin de acero inoxidable. Todas las piezas en contacto con los alimentos son de acero AISI 304 • Funcionamiento con tornillo sin fin • 2 Botones ON/OFF (motor/calentamiento) • Simple de usar. La torre, el tornillo y el recipiente se desmontan con facilidad para una limpieza óptima • Utilizar con chocolate ya derretido

Acciaio AISI 304
Acero AISI 304



REF.
RS522

8 052440 603923

CAPACITÀ/CAPACIDAD
8 Kg

TEMPERATURA REGOLABILE/TEMPERATURA REGULABLE
da/desde +30°C a/hasta +150°C

LAVORO CONTINUO/FUNCIONAMIENTO CONTINUO
Max 210 min

DIMENSIONI/MEDIDAS
29 cm Ø 80 cm (H)

PESO/PESO
8,6 Kg

DATI ELETTRICI/DATOS ELÉCTRICOS
220V-240V ~ 50HZ - 300W

Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	1 pz/ud 52,5 x 29 x 68 cm

MACCHINA PER ZUCCHERO FILATO DA BANCO

// MÁQUINA DE ALGODÓN DE AZÚCAR DE SOBREMESA

Vasca in acciaio AISI 304 · Cupola in policarbonato · Motore antivibrazioni · 2 pulsanti ON/OFF (accensione/riscaldamento)

Recipiente de acero AISI 304 · Cúpula de policarbonato · Motor antivibraciones · 2 botones ON/OFF (encendido/calentamiento)



REF.
RS585

8 056518 691713

DIMENSIONI/MEDIDAS
53 cm Ø 61 cm (H)

PESO/PESO
10 Kg

DATI ELETTRICI/DATOS ELÉCTRICOS
220V-240V ~ 50HZ - 1080W

Produttività *Productividad*	1/30sec.
Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	Base/base 1 pz/ud 54 x 54 x 28 cm Cupola/cúpula 1 pz/ud 50 x 50 x 40 cm

CARRETTO PER ZUCCHERO FILATO

// CARRITO DE ALGODÓN DE AZÚCAR

Vasca in acciaio AISI 304 · Cupola in policarbonato · Motore antivibrazioni · 2 pulsanti ON/OFF (accensione/riscaldamento)

Recipiente de acero AISI 304 · Cúpula de policarbonato · Motor antivibraciones · 2 botones ON/OFF (encendido/calentamiento



REF.
NE13

8 056518 691737

DIMENSIONI/MEDIDAS
53 cm Ø 90 cm (L) 120 cm (H)

PESO/PESO
23 Kg

DATI ELETTRICI/DATOS ELÉCTRICOS
220V-240V ~ 50HZ - 1080W

Produttività *Productividad*	1/30sec.
Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	Carretto/Carrlto 1 pz/ud 53 x 56 x 53 cm Cupola/cúpula 1 pz/ud 50 x 50 x 40 cm

CARRETTO PER POP CORN

// CARRITO PARA PALOMITAS DE MAÍZ

Pentolino da 240 g · Scompartimento interno per deposito olio, mais etc. · 4 pulsanti indipendenti per accensione macchina, luce interna, riscaldamento, braccio mescolatore · Vassoio raccoglisemi per una pulizia ottimale

Cacerola de 240 g · Compartimiento interior para colocar aceite, maíz, etc. · 4 botones independientes para el encendido de la máquina, luz interna, calentamiento, brazo mezclador · Bandeja recoge semillas para una óptima limpieza.



REF.
NE05N

8 033064 769981

DIMENSIONI/MEDIDAS
66 x 39 x 150 (H) cm

PESO/PESO
29 Kg

DATI ELETTRICI/DATOS ELÉCTRICOS
220V-240V ~ 50HZ - 1170W

Produttività *Productividad*	300/h
Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	Cartone/Cartón 1: 52 x 44,5 x 62,5 cm Cartone/Cartón 2: 39,5 x 38,5 x 62,5 cm

MACCHINA PER POPCORN DA BANCO

NOVITÁ
NOVEDAD

// MÁQUINA PARA PALOMITAS DE SOBREMESA

Pentolino da 240 g · pulsanti indipendenti per accensione macchina, luce interna, accensione e riscaldamento braccio mescolatore · Vassoio raccogli semi per una pulizia ottimale

Cacerola de 240 g · Botones independientes para encendido de la máquina, luz interna, encendido y calentamiento del brazo mezclador · Bandeja de recogida de semillas para una limpieza óptima



REF.
RS682

8 056518 696138

DIMENSIONI/MEDIDAS
56 x 42 x 77 (H) cm

PESO/PESO
26 Kg

DATI ELETTRICI/DATOS ELÉCTRICOS
220V ~ 50HZ - 1350 W

Produttività (porzioni) *Productividad (porciones)*	300/h
Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	1 pz/ud 57 x 44 x 79 cm

CARRELLO GASTRONORM 1/1 CON MENSOLA IN ACCIAIO

// CARRO PORTA GASTRONORM 1/1 CON ESTANTE DE ACERO

Acciaio inox 201 · Spalle a sezione quadrata · 4 ruote di cui 2 girevoli con freno · Sistema ferma teglie su entrambi i lati

Acero inoxidable 201 · Costados de sección cuadrada · 4 ruedas de las cuales dos giratorias con freno · Sistema de bloque para bandejas en ambos lados





REF.
RS679

8 056518 696091

RIPIANI/NIVELES
7

DISTANZA TRA I RIPIANI/DISTANCIA ENTRE NIVELES
80 mm

PORTATA TOTALE/CAPACIDAD TOTAL
100 Kg

DIMENSIONI/MEDIDAS
38,5 x 55,5 x 100 (H) cm

PESO/PESO
13,1 Kg

Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	1 pz/ud 8,5 x 62 x 88 cm

CARRELLO GASTRONORM 1/1

// CARRO PORTA GASTRONORM 1/1

Acciaio inox 201 · Spalle a sezione quadrata · 4 ruote di cui 2 girevoli con freno · Sistema ferma teglie su entrambi i lati

Acero inoxidable 201 · Costados de sección cuadrada · 4 ruedas de las cuales dos giratorias con freno · Sistema de bloque para bandejas en ambos lados





REF.

RS669

8 056518 695940

RIPIANI/NIVELES
16

DISTANZA TRA I RIPIANI/DISTANCIA ENTRE NIVELES
80 mm

PORTATA TOTALE/CAPACIDAD TOTAL
100 Kg

DIMENSIONI/MEDIDAS
38 x 55 x 174 (H) cm

PESO/PESO
18,2 Kg

Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	1 pz/ud/ud 8,5 x 62 x 168 cm

CARRELLO PORTATEGLIE 600 x 400

// CARRO PORTA BANDEJAS 600 x 400

Acciaio inox 201 · Spalle a sezione quadrata · 4 ruote di cui 2 girevoli con freno · Sistema ferma teglie su entrambi i lati

Acero inoxidable 201 · Costados de sección cuadrada · 4 ruedas de las cuales dos giratorias con freno · Sistema de bloque para bandejas en ambos lados





REF.

RS668

8 056518 695933

RIPIANI/NIVELES
16

DISTANZA TRA I RIPIANI/DISTANCIA ENTRE NIVELES
80 mm

PORTATA TOTALE/CAPACIDAD TOTAL
100 Kg

DIMENSIONI/MEDIDAS
47 x 62 x 174 (H) cm

PESO/PESO
22 Kg

Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	1 pz/ud 12 x 67 x 161 cm

CARRELLO PORTAVIVANDE

// CARRITO DE COMIDAS

Acciaio inox 201 · Spalle a sezione tonda · 2 ruote con fermo freno · Vassoi antirimbombo

Acero inoxidable 201 · Costados de sección redonda · 2 ruedas con freno · Bandeja anti-vibración



Acciaio inox 201
Acero AISI 201



REF.
RS541N

8 056518 695353

RIPIANI/BALDAS
3

DIMENSIONI/MEDIDAS
86 x 54 x 94 (H) cm

DIMENSIONI RIPIANO/ MEDIDAS DE LA BALDA
85 x 53 cm

PORTATA PER RIPIANO/CAPACIDAD DE LA BALDA
30 Kg (90 Kg tot.)

Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	1 pz/ud 85 x 55.5 x 16 cm

REF.
RS542N

8 056518 691461

RIPIANI/BALDAS
2

DIMENSIONI/MEDIDAS
86 x 54 x 94 (H) cm

DIMENSIONI RIPIANO/MEDIDAS DE LA BALDA
85 x 53 cm

PORTATA PER RIPIANO/CAPACIDAD DE LA BALDA
30 Kg (60 Kg tot.)

Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	1 pz/ud 86 x 55.5 x 13 cm

GEL COMBUSTIBILE PER CHAFING DISH

// GEL COMBUSTIBLE PARA BUFETERA

Combustibile a base di etanolo · Durata massima 4 ore

Combustible a base de etanol · Duración máxima 4 horas

REF.
RS464

8 033064 769318

PESO/PESO
200 g

Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	72 pz/uds 35 x 52 x 18 cm



REF.
RS520

8 052440 603909

PESO/PESO
5 l

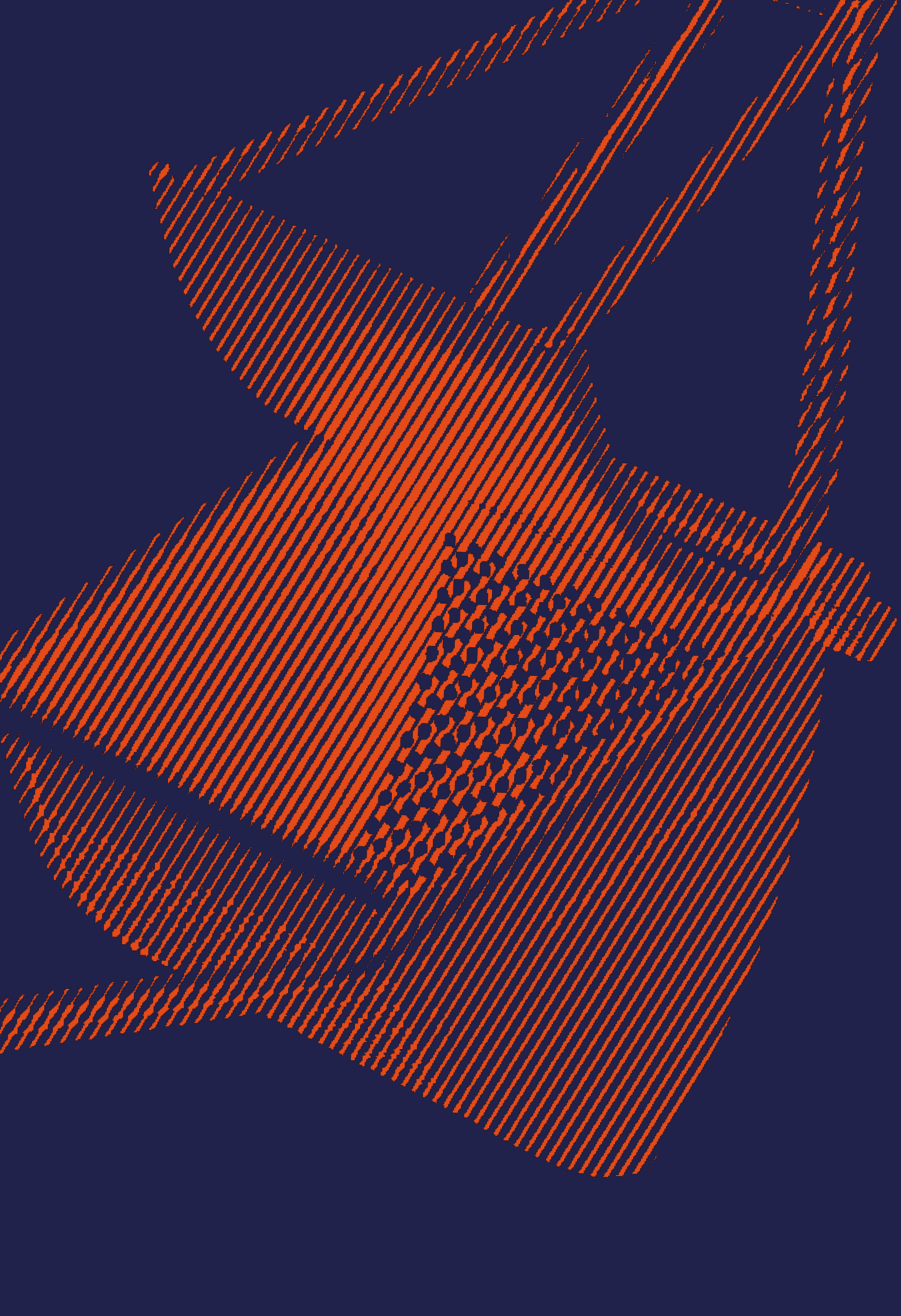
Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	4 pz/uds 38 x 30 x 27 cm



05

ACCESSORI CUCINA

// ACCESORIOS DE COCINA



SIFONE IN ALLUMINIO

// SIFÓN DE ALUMINIO

LINEA ÉLITE

2 ANNI DI GARANZIA · GARANTÍA DE DOS AÑOS · 2

Ideale per preparare panna montata, salse, spume, guarnizioni · Corpo in alluminio con banda in silicone, rivestimento interno in resina epossidica alimentare · I componenti della testa sono completamente smontabili per una totale pulizia · Funziona con capsule di N_2O 8g (non incluse)

Ideal para preparar nata montada, salsas, espumas, guarniciones · Cuerpo de aluminio con banda de silicona, revestimiento interno de resina epoxídica para alimentos · Cabezal completamente desmontable para una limpieza completa · Funciona con cargas de N_2O 8g (no incluidas)



ACCESSORI IN DOTAZIONE
ACCESORIOS DE SERIE

- 3 ugelli erogatori in S/S AISI 304: decoro croce, tulipano, scanalato
- 1 spazzolina per la pulizia
- 1 guarnizione in silicone (montata) + 2 guarnizioni extra

- 3 toberas dosificadoras de S/S AISI 304: tipo de decoración cruz, tulipán y acanalado
- 1 cepillo de limpieza
- 1 junta de silicona (montada) + 2 juntas extra

ALTRI ACCESSORI
OTROS ACCESORIOS

HA105
Conf. 10 ricariche per panna
Paq. 10 cargas para nata

HA106
Conf. 50 ricariche per panna
Paq. 50 cargas para nata



HA095

8 056518 694370

CAPACITÀ/CAPACIDAD
500 ml

RICARICHE DI N_2O DA UTILIZZARE/CARGAS DE N_2O A UTILIZAR
1 RICARICA/1 CARGA

Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	1 pz/ud 9 x 9 x 31,5 cm

HA096

8 056518 694387

CAPACITÀ/CAPACIDAD
1 l

RICARICHE DI N_2O DA UTILIZZARE/CARGAS DE N_2O A UTILIZAR
2 RICARICHE/2 CARGAS

Dimensioni imballo *Madidas embalaje*	1 pz/ud 10,5 x 10,5 x 38 cm

SIFONE ÉLITE IN S/S BASIC

// SIFÓN ÉLITE "BASIC" EN S/S

LINEA ÉLITE

2 ANNI DI GARANZIA · GARANTÍA DE DOS AÑOS · 2 ANNI DI GARANZIA

Ideale per preparare panna montata, salse, spume, guarnizioni · Materiale S/S AISI 304 · Adatto per salse calde (<= 70 °C) · Testa completamente smontabile per una totale pulizia · Funziona con capsule di N_2O 8g

Variedad de accesorios · Ideal para preparar nata montada, salsas, espumas, guarniciones · Material S/S AISI 304 · Apto para salsas calientes (<= 70 °C) · Cabezal completamente desmontable para una limpieza completa · Funciona con cargas de N_2O 8g

ACCESSORI IN DOTAZIONE
ACCESORIOS DE SERIE

- 3 ugelli erogatori in S/S AISI 304: decoro a croce, tulipano, scanalato
- 1 guarnizione in silicone (montata) + 2 guarnizioni extra
- 1 spazzolino per la pulizia
- Confezione da 10 capsule di N_2O 8g

- *3 toberas dosificadoras de S/S AISI 304: tipo de decoración cruz, tulipán y acanalado*
- *1 junta de silicona (montada)*
- *+ 2 juntas extra*
- *1 cepillo de limpieza*
- *Paquete de 10 cargas de N_2O 8g.*



HA098CR

8 056518 695896

CAPACIDAD/CAPACITY
1 l

RICARICHE DI N_2O DA UTILIZZARE/CARGAS DE N_2O A UTILIZAR
2 RICARICHE/2 CARGAS

Dimensioni imballo *Madidas embalaje*	1 pz/ud 10,5 x 10,5 x 39 cm

SIFONE ÉLITE IN S/S

// SIFÓN ÉLITE DE S/S

LINEA ÉLITE

2 ANNI DI GARANZIA · GARANTÍA DE DOS AÑOS · 2

Super accessoriato · Ideale per preparare panna montata, salse, spume, guarnizioni · Materiale S/S AISI 304 · Adatto per salse calde (<= 70 °C) · Testa completamente smontabile per una totale pulizia · Funziona con capsule di N_2O 8g (non incluse)

Equipamiento completo · Ideal para preparar nata montada, salsas, espumas, guarniciones · Material S/S AISI 304 · Apto para salsas calientes (<= 70 °C) · Cabezal completamente desmontable para la limpieza completa · Funciona con cargas de N_2O 8g (no incluidas)



ACCESSORI IN DOTAZIONE
ACCESORIOS DE SERIE

- 3 ugelli erogatori in S/S AISI 304: decoro croce, tulipano, scanalato
- 1 spazzolino per la pulizia
- 1 guarnizione in silicone (montata) + 2 guarnizioni extra
- SET PER INFUSIONE: filtro S/S AISI 304 con guarnizione in silicone, tubo di ventilazione S/S AISI 304, tubo in silicone, spazzolino.
- SET PER INIEZIONE: lunga da Ø 3mm, lunga da Ø 5mm, corta da Ø 3mm, corta da Ø 5mm

- *3 toberas dosificadoras de S/S AISI 304: tipo de decoración cruz, tulipán y acanalado*
- *1 cepillo de limpieza*
- *1 junta de silicona (montada) + 2 juntas extra*
- *JUEGO PARA INFUSIÓN: filtro S/S AISI 304 con junta de silicona, tubo de ventilación S/S AISI 304, tubo de silicona, cepillo*
- *JUEGO PARA INYECCIÓN: largo de Ø 3mm, largo de Ø 5mm, corto de Ø 3mm, corto de Ø 5mm*

ALTRI ACCESSORI
OTROS ACCESORIOS

HA105
Conf. 10 ricariche per panna
Paq. 10 cargas para nata

HA106
Conf. 50 ricariche per panna
Paq. 50 cargas para nata



HA097

8 056518 694394

CAPACITÀ/CAPACIDAD
500 ml

RICARICHE DI N_2O DA UTILIZZARE/CARGAS DE N_2O A UTILIZAR
1 RICARICA/1 CARGA

Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	1 pz/ud 9 x 9 x 31,5 cm

HA098

056518 694400

CAPACITÀ/CAPACIDAD
1 l

RICARICHE DI N_2O DA UTILIZZARE/CARGAS DE N_2O A UTILIZAR
2 RICARICHE/2 CARGAS

Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	1 pz/ud 10,5 x 10,5 x 38 cm

SET BOCCHETTE INIEZIONE

// JUEGO DE BOQUILLAS DE INYECCIÓN

Bocchette per farcire e decorare in S/S AISI 304.
Adatte per sifoni HA095, HA096, HA097, HA098 e HA098CR

Il set include: 1 bocchetta lunga da Ø 3mm x 11,5 cm · 1 bocchetta lunga da Ø 5mm x 11,5 cm · 1 bocchetta corta da Ø 3mm x 4 cm · 1 bocchetta corta da Ø 5mm x 3 cm

Boquillas para rellenar y decorar de S/S AISI 304. Aptas para sifones HA095, HA096, HA097, HA098 y HA098CR

El juego incluye: 1 boquilla larga de Ø 3mm x 11,5 cm · 1 boquilla larga de Ø 5mm x 11,5 cm · 1 boquilla larga de Ø 3mm x 4 cm · 1 boquilla larga de Ø 5mm x 3 cm



REF.
HA099

8 056518 694417

Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	10 pz/uds 23 x 13 x 16 cm

RICARICHE PROFESSIONALI PER PANNA

// CARGAS PROFESIONALES PARA NATA

Ricariche per montare panna, dolci, creme, mousse, salse ecc.
· Contenuto di alta qualità che non altera i sapori degli alimenti.

Cargas para montar nata, postres, cremas, mousse, salsas, etc.
· Contenido de alta calidad que no altera los sabores de los alimentos



REF.
HA105

8 056518 695049

NUMERO RICARICHE/ NÚMERO DE CARGAS
10

PESO LORDO RICARICA/PESO BRUTO CARGA
28 g

Contenuto *Contenido*	~ 8g (0.28oz), N_2O (E 942, ossido nitroso/óxido nitroso)
Volume minimo *Volumen mínimo*	10 ml
Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	36 pz/uds 24 x 20 x 23 cm

REF.
HA106

8 056518 695056

NUMERO RICARICHE/ NÚMERO DE CARGAS
50

PESO LORDO RICARICA/PESO BRUTO CARGA
28 g

Contenuto *Contenido*	~ 8g (0.28oz), N_2O (E 942, ossido nitroso/óxido nitroso)
Volume minimo *Volumen mínimo*	10 ml
Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	12 pz/uds 38 x 20 x 22 cm

TORCIA PROFESSIONALE PER FLAMBARE

// SOPLETE PROFESIONAL PARA FLAMBEAR

Materiale: nylon e vetroresina (testa), corpo TPR, base ABS · Semplice da usare e da pulire · Accensione piezoelettrica · Blocco sicurezza per bambini · Fiamma regolabile

Material: Nylon y fibra de vidrio (cabezal), cuerpo TPR, base ABS · Simple de usar y de limpiar · Encendido piezoeléctrico · Bloqueo de seguridad para niños · Llama regulable

IN DOTAZIONE
DE SERIE

Base di sostegno
Base de apoyo



REF.
RS214N

0 687289 052144

DIMENSIONI/MEDIDAS
13 x 15 (H) cm

Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	12 pz/uds 50 x 28 x 18 cm

COLINO PROFESSIONALE

// EMBUDO PROFESIONAL

Colino professionale in acciaio inossidabile

Embudo profesional de acero inoxidable

ACCESSORI IN DOTAZIONE
ACCESORIOS DE SERIE



Supporto
Soporte



3 Bocchette Ø 2/4/6 mm
3 Boquillas Ø 2/4/6 mm



Acciaio S/S 304
Acero S/S 304

REF.
RS587

8 056518 691744

CAPACITÀ/CAPACIDAD
1,8 Lt

PESO/PESO
1,2 Kg

Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	1 pz/ud 24 x 24 x 20 cm

SPARGI FARINA E ZUCCHERO

// ESPARCIDOR HARINA Y AZÚCAR

Dotato di 3 setacci per garantire un'ottima prestazione · Manico con silicone per una migliore e più confortevole presa · Corpo in S/S 430, setacci in S/S 304 · Semplice e pratico da utilizzare: funzionamento a molla manuale

Dotado de 3 tamices para garantizar una excelente prestación · Mango con silicona para una mejor y más cómoda sujeción · Cuerpo de S/S 430, tamices de S/S 304 · Simple y práctico de usar: funcionamiento con muelle manual



REF.
HA084

8 056518 694103

DIMENSIONE/MEDIDAS
12 cm Ø 13 cm (H)

PESO/PESO
330 g

Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	6 pz/uds 18,8 x 27 x 42 cm

SEPARA TUORLI IN ACCIAIO INOSSIDABILE

// SEPARADOR DE CLARA EN ACERO INOXIDABLE

Materiale S/S 430 · Foro per appendere il prodotto · Estremità leggermente ricurva per fissare il prodotto al contenitore raccoglialbume

Material S/S 430 · Agujero para colgar el producto · Extremo levemente curvo para fijar el producto al contenedor recoge claras





REF.
HA055

8 056518 693083

LUNGHEZZA IMPUGNATURA/LARGO DEL MANGO
9 cm

PESO/PESO
40 g

Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	12 pz/uds 23,5 x 18,5 x 22,5 cm

MANDOLINA A V MULTI TAGLIO

// MANDOLINA CON HOJA "V"

· Lama a V per un taglio preciso · Manopola di regolazione spessore da 1 a 7 mm · Levetta per la selezione del taglio julienne · 4 tipi di taglio + 3 accessori grattugia · Ripiegabile · Piedini antiscivolo in gomma

· Hoja en forma de V para un corte preciso · Manopola de ajuste espesor de 1 a 7 mm · Palanca para seleccionar el corte juliana · 4 tipos de corte + 3 accesorios ralladores · Plegable · Pies de goma antideslizantes

ACCESSORI IN DOTAZIONE
ACCESORIOS DE SERIE

- Taglio liscio, regolazione dello spessore
- Julienne da 6mm e da 9 mm, regolazione dello spessore
- Taglio ondulato, regolazione dello spessore
- Accessorio grattugia lama ultra spessa 5mm
- Accessorio grattugia lama 3 mm
- Accessorio grattugia lama a stella 7mm
- Contenitore stoccaggio lame
- Protezione per affettare

- *Corte suave con ajuste de espesor.*
- *Juliana de 6 mm y 9 mm con ajuste de espesor*
- *Corte ondulado con ajuste de espesor*
- *Accesorio rallador de hoja extra gruesa de 5 mm*
- *Accesorio rallador de cuchilla de 3 mm*
- *Accesorio rallador con hoja de estrella de 7 mm*
- *Contenedor de almacenamiento de cuchillas*
- *Protección para cortar*



Manopola di regolazione spessore

Manopola de ajuste espesor de 1 a 7 mm



Acciaio AISI 304
Acero AISI 304

REF.
HA138

8 056518 695872

DIMENSIONI/MEDIDAS
35 x 15 x 8,3 (H) cm

PESO/PESO
1 Kg

Dimensioni imballo *Meidas embalaje*	1 pz/ud 35.8 x 15.5 x 9.5 cm 12 pz/uds 49.5 x 37.5 x 40.5 cm

Materiale: struttura principale ABS e SS AISI 304, PP; lame in acciaio inossidabile SS AISI 430, SS AISI 304 e SS AISI 420
Material: estructura principal en ABS, SS AISI 304 y PP; cuchillas en acero inoxidable SS AISI 430, SS AISI 304 y SS AISI 420.

AFFETTA PATATE

// CORTADOR DE PATATAS

Utilizzo orizzontale o verticale (a parete) · 4 ventose per una maggiore stabilità sui piani orizzontali · Lame S/S AISI 420, corpo macchina in alluminio

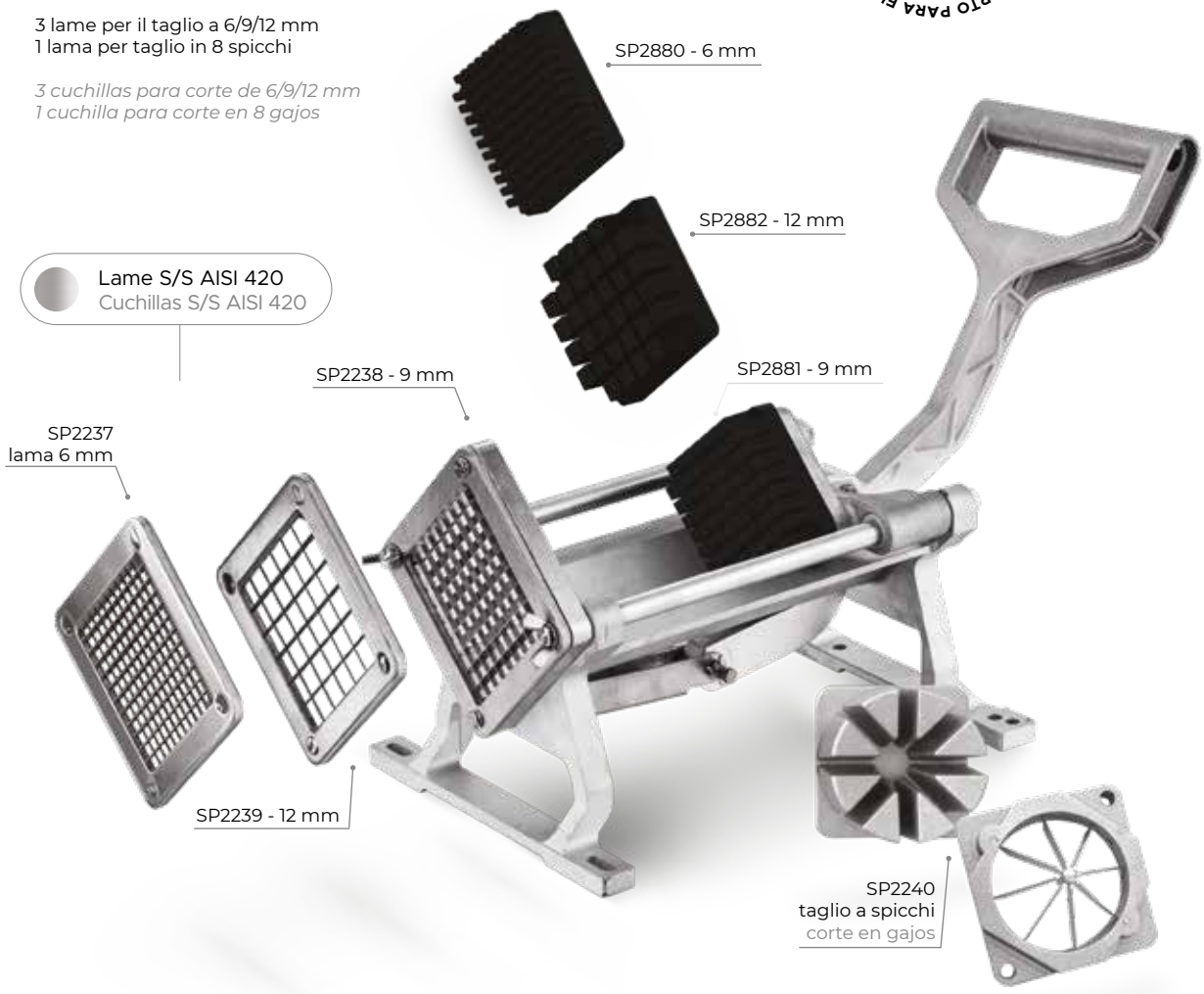
Uso horizontal o vertical (de pared) · 4 ventosas para lograr la mayor estabilidad en superficies horizontales · Cuchillas S/S AISI 420, cuerpo máquina de aluminio



IN DOTAZIONE
DE SERIE

- 3 lame per il taglio a 6/9/12 mm
- 1 lama per taglio in 8 spicchi

- *3 cuchillas para corte de 6/9/12 mm*
- *1 cuchilla para corte en 8 gajos*



REF.
RS607

8 056518 693120

DIMENSIONI/MEDIDAS
50 x 22,25 x 25 (H) cm

PESO/PESO
7 Kg

Dimensioni imballo *Meidas embalaje*	1 pz/ud 41 x 21 x 22,5 cm

SCHIACCIAPATATE

// PRENSA PURÉ MANUAL

NOVITÁ
NOVEDAD

Il prodotto è smontabile per permettere una facile e rapida pulizia. Include un cappuccio XL in S/S blocca spina

El producto se desmonta para permitir una limpieza rápida y fácil. Incluye un capuchón XL bloqueo vástago de S/S. Material S/S 430





REF.
HA052

8 056518 692925

DIMENSIONI/MEDIDAS
9 x 30 x 9,5 (H) cm

PESO/PESO
640 g

Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	6 pz/uds 33 x 28 x 32,5 cm

AFFILACOLTELLI PROFESSIONALE

// AFILADOR DE CUCHILLOS PROFESIONAL

LINEA ÉLITE

2 ANNI DI GARANZIA · 2 DE DOS AÑOS DE GARANTÍA

Utilizzabile con ogni tipo di coltello: lungo, corto, spesso, fine e ricurvo · Mole in materiale "soft" per un'aderenza delle lame superiore al 99,9% · Sostituzione cinghie abrasive e mole rapida e semplice · Motore AC

Se utiliza con cualquier tipo de cuchillos: largo, corto, grueso, fino curvo · Muelas de material "soft" para lograr una adherencia a la hoja superior al 99,9% · Reemplazo de correas abrasivas y muelles rápido y simple · Motor CA

IN DOTAZIONE
DE SERIE

1 set extra di cinghie abrasive medie
1 juego extra de correas abrasivas medianas



ACCESSORI
PIEZAS DE REPUESTO

SP2077
Set 2 mole + cinghie "Media"
Juego 2 muelas + correas "Medianas"

SP2078
Set 2 mole + cinghie "Fine"
Juego 2 muelas + correas "Finas"



SP2079
Set 2 cinghie "Media"
Juego 2 correas "Medianas"

SP2080
Set 2 cinghie "Fine"
Juego 2 correas "Finas"



REF.
RS590

8 056518 692758

ANGOLO LAMA/ÁNGULO HOJA
Max 30°

DIMENSIONI/MEDIDAS
15 x 9 x 40 (H) cm

PESO/PESO
1,15 Kg

DATI ELETTRICI/DATOS ELÉCTRICOS
230V ~ 50HZ - 180W

Velocità *Velocidad*	2.500 rpm
Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	1 pz/ud 35,5 x 14,5 x 16 cm

APRISCATOLE DA BANCO

// ABRELATAS DE SOBREMESA

Dispositivo di fissaggio incluso • Adatto per scatole fino a 54 cm • Materiale: SS201, lama SS420, ingranaggio acciaio mg

Dispositivo de fijación incluido · Apto para latas de hasta 54 cm · Material: SS201, cuchilla SS420, engranaje acero mg

IN DOTAZIONE
DE SERIE

- 1 ingranaggio extra
- 1 lama extra

- *1 engranaje extra*
- *1 cuchilla extra*



REF.
HA134

8 056518 695728

ALTEZZA MASSIMA SCATOLA/ALTURA MÁXIMA LATA
54 cm

DIMENSIONI/MEDIDAS
23 x 10 x 72 (H) cm

PESO/PESO
2,2 Kg

Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	6 pz/uds 79 x 26 x 26 cm

FORBICI DA DOLCE

// TIJERAS DE REPOSTERÍA PARA SERVIR

Ideali per pasticcerie, bar, catering · Struttura resistente e durevole · Lavabili in lavastoviglie · Acciaio S/S 430

Ideal para pastelerías, bares, catering · Estructura resistente y duradera · Lavable en lavavajillas · Acero S/S 430



REF.
HA086

8 056518 694172

DIMENSIONI/MEDIDAS
18 cm

SPESSORE/ESPESOR
1,5-2,35 mm

Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	6 pz/uds 25 x 12 x 7 cm

REF.
HA087

8 056518 694189

DIMENSIONI/MEDIDAS
22 cm

SPESSORE/ESPESOR
1,5-2,35 mm

Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	6 pz/uds 27 x 10 x 9,5 cm

SET 4 PINZE DA CUCINA "LE ESSENZIALI"

// JUEGO DE 4 PINZAS DE COCINA "LAS ESENCIALES"

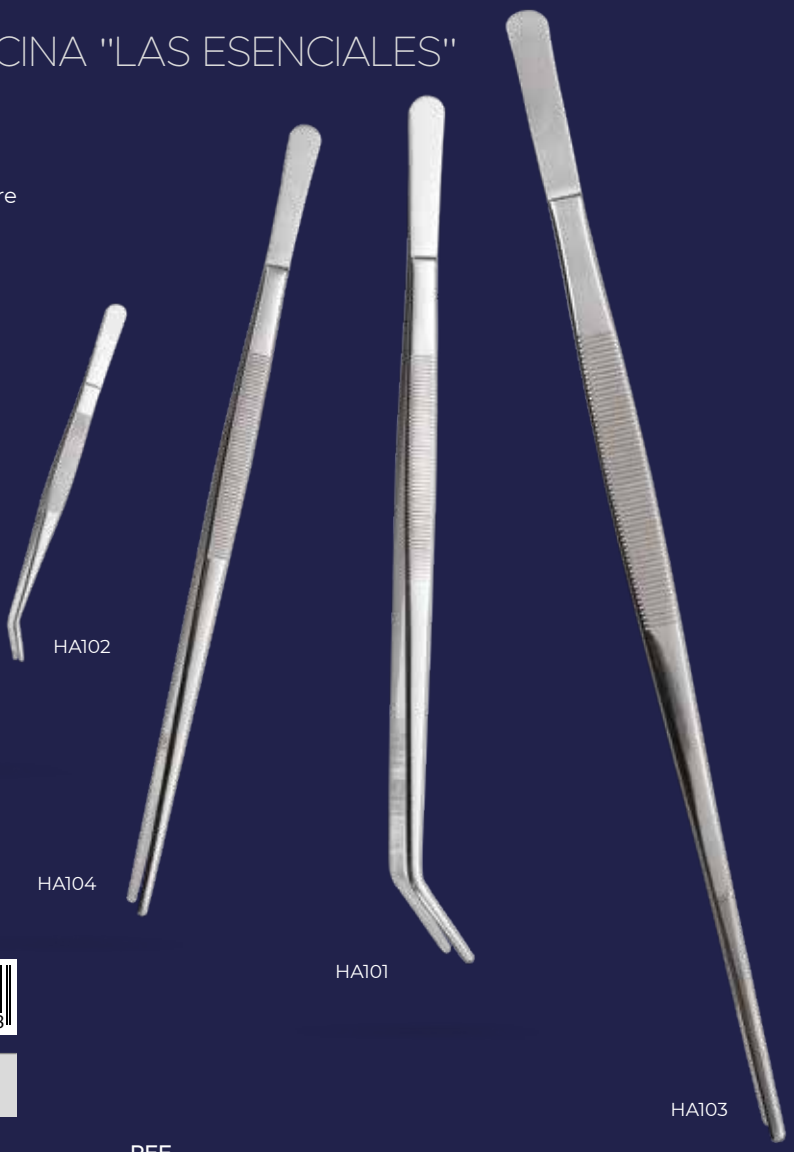
Pinze da cucina professionali multiuso realizzate in acciaio inox S/S 430 di alta qualità, ideali in cottura e impiattamento · Punte arrotondate per assicurare la massima delicatezza · Estremità zigrinate per assicurare la presa · Apertura fino a 4 cm (2 cm per il modello da 15 cm) · Adatte per cotture ad immersione · Lavabili in lavastoviglie

Pinzas de cocina profesionales, multiuso, fabricadas con acero inoxidable S/S 430 de alta calidad, ideales para cocción y para servir · Puntas redondeadas para asegurar la máxima delicadeza · Extremo graneado · Apertura de hasta 4 cm (2 cm para el modelo de 15 cm) · Aptas para cocción en inmersión · Lavable en lavavajillas

IL SET COMPRENDE
EL JUEGO INCLUYE:

- HA101 - Pinza da cucina angolata 45° - 30 cm
- HA102- Pinza da cucina angolata 45° - 15 cm
- HA103 - Pinza da cucina 35 cm
- HA104 - Pinza da cucina 30 cm

- *HA101 - Pinza de cocina en ángulo 45° - 30 cm*
- *HA102 - Pinza de cocina en ángulo 45° - 15 cm*
- *HA103 - Pinza de cocina 35 cm*
- *HA104 - Pinza de cocina 30 cm*



REF.
HA100

SET 4 pz/pcs

8 056518 694998

Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	12 pz/uds 40,5 x 22,5 x 12,5 cm

REF.
HA101

8 056518 695001

LUNGHEZZA/LONGITUD **30 cm**

SPESSORE/ESPESOR **2,5 mm**

Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	12 pz/uds 36,5 x 10,5 x 8 cm

REF.
HA102

8 056518 695018

LUNGHEZZA/LONGITUD **15 cm**

SPESSORE/ESPESOR **1,5 mm**

Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	12 pz/uds 22 x 11 x 5,5 cm

REF.
HA103

8 056518 695025

LUNGHEZZA/LONGITUD **35 cm**

SPESSORE/ESPESOR **2,5 mm**

Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	12 pz/uds 42 x 11 x 9,5 cm

REF.
HA104

8 056518 695032

LUNGHEZZA/LONGITUD **30 cm**

SPESSORE/ESPESOR **2,5 mm**

Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	12 pz/uds 36,5 x 10,5 x 8,5 cm

MOLLE UNIVERSALI DA CUCINA

// PINZAS UNIVERSALES DE COCINA

Molle da cucina in S/S 430, finish satinato · Struttura resistente e duratura · Impugnatura sicura e comoda · Chiusura salvaspazio con molla · Lavabile in lavastoviglie

Pinza de cocina de S/S 430, acabado mate · Estructura resistente y duradera · Empuñadura segura y cómoda · Cierre ahorra espacio con clip · Lavable en lavavajillas



HA112
30,5 cm



HA111
23 cm

HA116
40 cm

REF.
HA111

8 056518 695131

DIMENSIONI/MEDIDAS
23 cm

SPESSORE/ESPESOR
1,2 mm

Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	12 pz/uds 36 x 13 x 11 cm

REF.
HA112

8 056518 695148

DIMENSIONI/MEDIDAS
30,5 cm

SPESSORE/ESPESOR
1,2mm

Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	12 pz/uds 43 x 13 x 11 cm

REF.
HA116

8 056518 695339

DIMENSIONI/MEDIDAS
40 cm

SPESSORE/ESPESOR
1,2 mm

Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	12 pz/uds 54 x 13,5 x 11,5 cm

REF.
HA117

SET 2 pz/uds

8 056518 695346

DIMENSIONI/MEDIDAS
SET 2 pz/uds: 30,5 cm + 40 cm

SPESSORE/ESPESOR
1,2mm

Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	12 pz/uds 53 x 21 x 16,5 cm

MOLLE MULTIUSO

// PINZAS MULTIUSO

Molle multiuso in S/S 430, finish satinato · Struttura resistente e duratura · Impugnatura sicura e comoda · Lavabile in lavastoviglie

Pinza multiuso de S/S 430, acabado mate · Estructura resistente y duradera · Empuñadura segura y cómoda · Lavable en lavavajillas



REF.
HA128

8 056518 695643

DIMENSIONI/MEDIDAS
18 cm

SPESSORE/ESPESOR
1,2 mm

Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	12 pz/uds 25 x 14 x 13 cm

REF.
HA129

8 056518 695650

DIMENSIONI/MEDIDAS
23,5 cm

SPESSORE/ESPESOR
1,2 mm

Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	12 pz/uds 30.5 x 14,5 x 14 cm

MOLLA PER SPAGHETTI

// PINZA PARA ESPAGUETIS

Struttura resistente e duratura · Impugnatura sicura e comoda · Lavabile in lavastoviglie

Estructura resistente y duradera · Empuñadura segura y cómoda · Lavable en lavavajillas



REF.
HA126

8 056518 695629

DIMENSIONI/MEDIDAS
23 cm

SPESSORE/ESPESOR
1,2 mm

Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	12 pz/uds 29 x 14 x 13 cm

S/S 430, finish satinato
S/S 430, acabado mate

MOLLA CARNE E VERDURA

// PINZA PARA CARNE Y VERDURA

Struttura resistente e duratura · Impugnatura sicura e comoda · Lavabile in lavastoviglie

Estructura resistente y duradera · Empuñadura segura y cómoda · Lavable en lavavajillas



REF.
HA127

8 056518 695636

DIMENSIONI/MEDIDAS
22 cm

SPESSORE/ESPESOR
1,2 mm

Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	12 pz/uds 29 x 14.5 x 14 cm

S/S 430, finish satinato
S/S 430, acabado mate

MOLLA PER DOLCI

// PINZA PARA REPOSTERÍA

Struttura resistente e duratura · Impugnatura sicura e comoda · Lavabile in lavastoviglie

Estructura resistente y duradera · Empuñadura segura y cómoda · Lavable en lavavajillas

REF.
HA132

8 056518 695681

DIMENSIONI/MEDIDAS
18 cm

SPESSORE/ESPESOR
1,2 mm

Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	12 pz/uds 24 x 12 x 13 cm



S/S 430, finish satinato
S/S 430, acabado mate

MOLLA PIATTA PER TOAST

// PINZA PLANA PARA TOSTADAS

Struttura resistente e duratura · Impugnatura sicura e comoda · Lavabile in lavastoviglie

Estructura resistente y duradera · Empuñadura segura y cómoda · Lavable en lavavajillas

REF.
HA130

8 056518 695667

DIMENSIONI/MEDIDAS
20,5 cm

SPESSORE/ESPESOR
1,2 mm

Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	12 pz/uds 27.5 x 14.5 x 14 cm



S/S 430, finish satinato
S/S 430, acabado mate

MOLLA PER GHIACCIO

// PINZA PARA HIELO

Struttura resistente e duratura · Impugnatura sicura e comoda · Lavabile in lavastoviglie

Estructura resistente y duradera · Empuñadura segura y cómoda · Lavable en lavavajillas

REF.
HA131

8 056518 695674

DIMENSIONI/MEDIDAS
18 cm

SPESSORE/ESPESOR
1,2 mm

Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	12 pz/uds 25 x 12 x 13 cm



S/S 430, finish satinato
S/S 430, acabado mate

MOLLA PER AFFETTATI

// PINZA PARA EMBUTIDOS

Struttura resistente e duratura · Lavabile in lavastoviglie

Estructura resistente y duradera · Lavable en lavavajillas

REF.
HA133

8 056518 695698

DIMENSIONI/MEDIDAS
10,5 cm

SPESSORE/ESPESOR
1,2 mm

Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	12 pz/uds 12 x 12 x 7.5 cm



S/S 430, finish satinato
S/S 430, acabado mate

PINZA PER CROSTACEI

// PINZA PARA CRUSTÁCEOS

Specifica per chele

Específica para crustáceos



REF.
HA011

8 056518 691317

Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	12 pz/uds 26 x 19 x 8 cm

In lega di zinco
Aleación de zinc

PINZA PER ARAGOSTA E ASTICE

// PINZA PARA LANGOSTA Y BOGAVANTE



REF.
HA012

8 056518 691324

Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	12 pz/uds 21,5 x 20 x 8,5 cm

In lega di zinco
Aleación de zinc

PINZA
LEVA LISCHE

// PINZA EXTRACCIÓN ESPINAS



REF.
HA029

8 056518 691614

Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	12 pz/uds 20,5 x 18 x 9 cm

S/S 430
S/S 430

SAPONETTA
LEVA ODORI

// JABÓN QUITA OLORES



REF.
HA032

8 056518 691768

Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	24 pz/uds 23 x 20 x 15 cm

Saponetta S/S 304 • Portasaponetta in PP
Jabón de S/S 304. Jabonera de PP

SET FORCHETTINE PER CROSTACEI

// JUEGO DE TENEDORES PARA CRUSTÁCEOS

Set da 6 pezzi in acciaio inox AISI 430 · Lavabile in lavastoviglie

Juego de 6 unidades de acero inoxidable AISI 430 · Lavable en lavavajillas



REF.
HA031

SET 6 pz/uds

8 056518 691751

Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	12 pz/uds 24,5 x 11,5 x 6 cm

COLTELLO APRI OSTRICHE

// CUCHILLO ABRE OSTRAS



REF.
HA040

8 056518 692734

Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	12 pz/uds 35 x 26 x 13 cm

Lama in 2cr14 • Manico in legno
Hoja de 2cr14 · Mango de madera

COLTELLO APRI COZZE

// CUCHILLO ABRE MEJILLONES



REF.
HA041

8 056518 692741

Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	12 pz/uds 30 x 21 x 6 cm

Lama in 2cr14 • Manico in ABS
Hoja de 2cr14 · Mango de ABS

TAGLIA MELA 12 FETTE

// CORTADOR DE MANZANAS 12 PORCIONES

Possibilità di utilizzo con lama zigrinata o lama liscia · Taglio preciso e uniforme (Ø 9 cm) · Stoccaggio sicuro grazie al coperchio in plastica · Il prodotto è smontabile per permettere una facile e rapida pulizia

Posibilidad de usar con hoja moleteada o lisa · Corte preciso y uniforme (Ø 9 cm) · Almacenamiento seguro gracias a la tapa de plástico · El producto se desmonta para permitir una limpieza rápida y fácil



REF.
HA045

8 056518 692857

Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	6 pz/uds 22 x 16 x 24,5 cm

Lame 2cr14, corpo S/S 430 + ABS
Hoja 2cr14, cuerpo S/S 430 + ABS

DENOCCIOLATORE

// DESHUESADOR

Struttura forte e resistente · Per ciliegie e olive dimensioni Ø 2 cm · Meccanismo a molla · Fermo di sicurezza

Estructura robusta y resistente · para cerezas y aceitunas de Ø 2 cm · Mecanismo con muelle · Tope de seguridad



REF.
HA047

8 056518 692871

Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	6 pz/uds 26,5 x 16 x 7 cm

In lega di zinco
De aleación de zinc

PEELER

// PELADOR A "T"

Lama mobile che assicura un risultato rapido e preciso · Impugnatura comoda e sicura · Lavabile in lavastoviglie

Hoja móvil para un corte preciso y rápido · Mango cómodo y seguro · Lavable en lavavajillas



Lame 2cr14, manico S/S 430
Hoja 2cr14, estructura S/S 430

REF.
HA049S

8 056518 695841

Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	12 pz/uds 20,5 x 17,5 x 13 cm

PEELER DOPPIA LAMA

// PELADOR CUCHILLA DOBLE

Taglio julienne · Ideale per pelare/affettare · Lame mobili per un taglio preciso e rapido · Impugnatura comoda e sicura · Lavabile in lavastoviglie

Corte en juliana · Ideal para pelar /rebanar · Hojas móviles para un corte preciso y rápido · Mango cómodo y seguro · Apto para el lavavajillas





REF.
HA049

8 056518 692895

Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	12 pz/uds 20,5 x 17,5 x 13 cm

Lame 2cr14, manico S/S 430
Hoja 2cr14, estructura S/S 430

TRINCIAPOLLO

// TIJERAS PARA AVES

Impugnatura ergonomica per assicurare una buona presa durante il taglio · Fermo di sicurezza · Meccanismo a molla

Empuñadura ergonómica para una buena sujeción durante el corte · Tope de seguridad · Mecanismo de muelle



REF.
HA054

8 056518 692949

Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	6 pz/uds 33,5 x 18,5 x 6 cm

Lama 2Cr13 + manico PP
Hoja de 2Cr13 + mango de PP

FERMATOVAGLIA

// CLIP SUJETA MANTEL

Set 4 pz · Spessore tavolo max 3 cm

Juego de 4 uds. · Espesor máx. mesa 3 cm



REF.
HA053

8 056518 692932

Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	12 pz/uds 22 x 13,5 x 8,5 cm

S/S 430

TERMOMETRO DIGITALE UNIVERSALE

// TERMÓMETRO DIGITAL UNIVERSAL

Risoluzione 0,1°C/0,1°F · Selezione °C/°F · Tempo di reazione da 4 a 10 sec. · Display con grandi cifre · Cassa in ABS di alta qualità, sonda in S/S 304 da 12 cm, cappuccio copripuntale in silicone · Batteria LR44 inclusa · Display box da 12 pezzi colori assortiti

Resolución 0,1°C/0,1°F · Selección °C/°F · Tiempo de reacción de 4 a 10 seg · Pantalla con números grandes · Carcasa de ABS de alta calidad, sonda de S/S 304 de 12 cm, capuchón cubre punta de silicona · Pila R44 incluida · Expositor de 12 unidades de diferentes colores



REF.
RS483

8 056518 690464

RANGE MISURAZIONE/RANGO DE MEDICIÓN
-45°C +200°C (-49°F +392°F)

PRECISIONE/PRECISIÓN
DA/DESDE -20°C A/HASTA +100°C = +- 1°C
ALTRE/OTRAS = +- 2°C

Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	12 pz/uds 16 x 17 x 26 cm

TERMOMETRO DIGITALE UNIVERSALE TAPPO IN SILICONE

// TERMÓMETRO DIGITAL UNIVERSAL TAPA DE SILICONA

Risoluzione 0,1°C/0,1°F · Selezione °C/°F · Tempo di reazione da 4 a 10 sec · Display con grandi cifre · Cassa in ABS di alta qualità, sonda in S/S 304 da 15,2 cm, cappuccio copri puntale in silicone · Include tappo in silicone universale per la chiusura ermetica delle bottiglie di vino · Batteria LR44 inclusa

Resolución 0,1°C/0,1°F · Selección °C/°F · Tiempo de reacción de 4 a 10 seg · Pantalla con números grandes · Carcasa de ABS de alta calidad, sonda de S/S 304 de 15,2 cm, capuchón cubre punta de silicona · Incluye tapón de silicona universal para el cierre hermético de las botellas de vino · Pila LR44 incluida



REF.
RS484

8 056518 690471

RANGE MISURAZIONE/RANGO DE MEDICIÓN
-45°C +200°C (-49°F +92°F)

PRECISIONE/PRECISIÓN
DA/DESDE -20°C A/HASTA +100°C = +/- 1°C
ALTRE/OTRAS = +/- 2°C

Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	10 pz/uds 26,5 x 21 x 13,5 cm

TERMOMETRO DIGITALE IN ACCIAIO INOX

// TERMÓMETRO DIGITAL DE ACERO INOXIDBLE

Risoluzione: 0.1°C (da -50° a 100°C) 0.5 °C (da 100° a 300°C) · Batteria: 1.5V – 2 x LR44 (incluse) · Dimensioni sonda: Ø3.8 x 123mm (L) · Range Temperatura ambiente: -10° +50°C (+14°+122°F) · Spegnimento automatico dopo 45 min. · Materiale: acciaio inox 304

Resolución: 0,1°C (de - 50° a 100°C) 0,5 °C (de 100° a 300°C) · Pila: 1.5V – 2 x LR44 (incluidas) · Medidas sonda: Ø3.8 x 123mm (L) · Rango Temperatura ambiente: -10° +50°C (+14°+122°F) · Apagado automático después de 45 min. · Material: acero inoxidable 304



REF.
RS594

8 056518 692987

RANGE TEMPERATURA/RANGO DE MEDICIÓN
-50°C +300°C (-58°F +572°F)

PRECISIONE/PRECISIÓN
DA/DESDE -20°C A/HASTA +120°C = +/- 1°C
ALTRE/OTRAS = +/- 2°C

Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	6 pz/uds 31 x 12 x 11 cm

TERMOMETRO DIGITALE DA FORNO CON TIMER

// TERMÓMETRO DIGITAL PARA HORNO CON TEMPORIZADOR

Batteria: LR03 (inclusa) · Modi di utilizzo: con magnete, gancio o supporto · Pratico anche per i barbecue · Materiale: ABS, sonda SS304 (lunghezza: cavo 100cm, sonda 19cm)

Il cavo può sopportare temperature fino a +220°C/+428°F

Pila: LR03 (incluida) · Modos de uso: con imán, gancho o soporte · Práctico también para barbacoa · Material: ABS, sonda SS304 (longitud: cable 100 cm, sonda 19 cm)

El cable es resistente hasta una temperatura de +220°C/+428°F



REF.
RS597

8 056518 693052

RANGE TEMPERATURA/RANGO DE MEDICIÓN
0°C +250°C (+32°F A +482°F)

PRECISIONE/PRECISIÓN
+/- 1°C

Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	6 pz/uds 24,5 x 22,5 x 15,7 cm

TERMOMETRO ANALOGICO PER CARNI

// TERMÓMETRO ANALÓGICO PARA CARNE

Il quadrante “user friendly” visualizza lo stato della cottura a seconda del tipo di carne · Materiale: quadrante SS430, sonda SS304 · (lunghezza 115 mm)

La caja “user friendly” visualiza el estado de cocción según el tipo de carne · Material: caja SS430, sonda SS304 (longitud 115 mm)



REF.
RS592

8 056518 692963

RANGE MISURAZIONE/RANGO DE MEDICIÓN
+54°C +88°C (+130°F +190°F)

Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	6 pz/uds 21,5 x 22 x 9,5 cm

TERMOMETRO ANALOGICO PER OLIO

// TERMÓMETRO ANALÓGICO PARA ACEITE

Include una clip per fissare il termometro a qualsiasi friggitrice ed evitare che scivoli nell’utilizzo · Utile per un controllo costante della temperatura dell’olio · Materiale: quadrante SS430, sonda SS304 (lunghezza 305 mm)

Incluye un clip para fijar el termómetro a cualquier freidora y evitar que resbale durante el uso · Útil para el control constante de la temperatura del aceite · Material: caja SS430, sonda SS304 (longitud 305 mm)



REF.
RS593

8 056518 692970

RANGE MISURAZIONE/RANGO DE MEDICIÓN
0°C +300°C (+50°F +550°F)

Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	6 pz/uds 41,5 x 21 x 10 cm

TERMOMETRO ANALOGICO PER FRIGO E FREEZER

// TERMÓMETRO ANALÓGICO PARA FRIGORÍFICO Y CONGELADOR

Possibilità di appendere il termometro nel frigo/freezer
• Materiale: SS430

Posibilidad de colgar el termómetro en el frigorífico/ congelador • Material: SS430



REF.
RS598

8 056518 692994

RANGE MISURAZIONE/RANGO DE MEDICIÓN
-30°C +30°C (-20°F +80°F)

Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	6 pz/uds cm 16 x 15,5 x 12

TERMOMETRO DIGITALE PER FRIGO E FREEZER

// TERMÓMETRO DIGITAL PARA FRIGORÍFICO Y CONGELADOR

Batteria: LR03 (inclusa) • Lunghezza cavo sonda: 120cm
• Materiale: ABS

Pila: LR03 (incluida) • Longitud del cable sonda: 120 cm • Material: ABS



REF.
RS599

8 056518 693007

RANGE MISURAZIONE/RANGO DE MEDICIÓN
-50°C +70°C (-58°F +158°F)

PRECISIONE/PRECISIÓN
+/- 2°C DA/DESDE -50° A/HASTA -20°C
+/- 1°C DA/DESDE -20° A/HASTA +70°C

Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	6 pz/uds cm 28,5 x 8 x 12,5

TERMOMETRO PER FRIGO E FREEZER

// TERMÓMETRO PARA FRIGORÍFICO Y CONGELADOR

Possibilità di appendere il termometro nel frigo/freezer grazie al gancio • Materiale: ABS

Posibilidad de colgar el termómetro en el frigorífico/ congelador usando el gancho • Material: ABS



REF.
RS600

8 056518 693069

RANGE TEMPERATURA/RANGO DE TEMPERATURA
-50°C +50°C

Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	24 pz/uds cm 25,5 x 11,5 x 8,5

TERMOMETRO PER FRIGO E FREEZER

// TERMÓMETRO PARA FRIGORÍFICO Y CONGELADOR

Possibilità di appendere il termometro nel frigo/freezer grazie al gancio • Materiale: ABS

Posibilidad de colgar el termómetro en el frigorífico/ congelador usando el gancho • Material: ABS



REF.
RS601

8 056518 693076

RANGE TEMPERATURA/RANGO DE TEMPERATURA
-50°C +50°C

Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	24 pz/uds cm 30 x 19 x 11

TERMOMETRO AD INFRAROSSI

// TERMÓMETRO DE INFRARROJO

Risoluzione: 0.1°C (0.1 °F) · Selezione °C o °F · Puntatore laser· 2 sistemi di lettura: ambientale e spot · Rapporto scala D:S= 12:1 · Display LCD retroilluminato · Tempo di risposta: 0.5 s · Spegnimento automatico dopo 15 s · Emissività: 0.1 – 1.0 (regolabile) · Batterie: 2xAAA (incluse) · Indicatore batteria scarica · Materiale ABS

Resolución: 0.1°C (0.1 °F) · Selección °C o °F · Puntero láser · 2 sistemas de lectura: ambiental y spot · Relación escala D:S= 12:1 · Pantalla LCD retroiluminada · Tiempo de respuesta: 0.5 s · Apagado automático después de 15 s · Emisividad: 0.1 – 1.0 (regulable) · Pilas: 2xAAA (incluidas) · Indicador pila descargada · Material ABS



REF.
RS639

8 056518 695711

RANGE TEMPERATURA/RANGO DE TEMPERATURA
-50°C +550°C (-58°F +1022°F)

PRECISIONE/PRECISIÓN
±2°C (≤100°C) ±2% (≥100°C)

Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	6 pz/uds 24 x 22.5 x 12.5 cm

TIMER DIGITALE 24 H

// TEMPORIZADOR DIGITAL 24 H

Funzione orologio · Funzione doppio countdown · Funzione cronometro · Modi di utilizzo: con magnete, gancio o supporto · Batteria: AAA (1pz) inclusa · Materiale: ABS

Función reloj · Función doble cuenta atrás · Función cronómetro · Modos de uso: con imán, gancho o soporte · Pila: AAA (1uds) incluida · Material: ABS



REF.
RS602

8 056518 693038

FUNZIONE TIMER/FUNCIÓN TEMPORIZADOR
24H (00:00:01–23:59:59)

Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	6 pz/uds cm 18 x 9,5 x 12

CUCCHIAIO BILANCIA

//CUCHARA CON BALANZA INTEGRADA

Ideale per le piccole pesate di spezie, zucchero · Utile e pratico per la preparazione di qualsiasi ricetta · Portata massima: 300 g · Divisione: 0,1 g · Dotato di microchip di alta precisione · Display a cristalli liquidi · Visualizzazione selezionabile in grammi o once · Segnale di esaurimento batteria · Spegnimento automatico dopo 30 sec. di inattività

Ideal para pesadas pequeñas de especias, azúcar · Útil y práctica para la preparación de cualquier receta · Capacidad máxima: 300 g · Divisiones: 0,1 g · Dotada de microchip de alta precisión · Pantalla de cristal líquido · Visualización en gramo o onzas · Señal pila agotada · Apagado automático después de 30 seg de inactividad



REF.
RS504

8 052440 601943

Dimensioni imballo *Medidas embalaje*	12 pz/uds cm 28 x 16 x 25

INDICE PRODOTTI IN ORDINE ALFABETICO

A

AFFETTA PATATE	RS607	PAG	130
AFFILACOLTELLI PROFESSIONALE	RS590	PAG	132
APRISCATOLE DA BANCO	HA134	PAG	133

B

BAR CADDY IN LEGNO	HA115	PAG	99
BAR MAT IN ACCIAIO INOX	HA114	PAG	99
BILANCIA DA CUCINA DIGITALE	RS680	PAG	27
BILANCE ELETTRONICHE	RS514N RS516N	PAG	29
BILANCIA ELETTRONICA	RS643	PAG	28
BILANCIA ELETTRONICA	RS517N	PAG	30
BLENDER PROFESSIONALE "HIGH CAPACITY ÉLITE"	RS696	PAG	83
BLENDER PROFESSIONALE “HEAVY DUTY SUPER PRO”	RS584N	PAG	84
BLENDER PROFESSIONALE “HEAVY DUTY ÉLITE”	RS617	PAG	85
BUSTE PER SOTTOVUOTO GOFFRATE ROMBO	HA070/HA076 - HA135/HA137	PAG	39
BUSTE PER SOTTOVUOTO LISCE	HA065 /HA068	PAG	38
BUSTE SOTTOVUOTO LISCE COTTURA	HA078/HA082	PAG	40

C

CARRELLO GASTRONORM 1/1	RS669	PAG	115
CARRELLO GASTRONORM 1/1 CON MENSOLA IN ACCIAIO	RS679	PAG	114
CARRELLO PORTATEGLIE 600X400	RS668	PAG	116
CARRELLO PORTAVIVANDE	RS541N RS542N	PAG	117
CARRETTO PER POP CORN	NE05N	PAG	113
CARRETTO PER ZUCCHERO FILATO	NE13	PAG	112
CENTRIFUGA PROFESSIONALE	RS569N	PAG	89
CHAFING DISH ELETTRICO	RS629A	PAG	104
CHAFING DISH ELETTRICO DELUXE	RS631	PAG	106
COLINO PROFESSIONALE	RS587	PAG	127
COLTELLO APRI COZZE	HA041	PAG	144
COLTELLO APRI OSTRICHE	HA040	PAG	144
COPERCHIO ROLL TOP IN ACCIAIO	RS633	PAG	105
COPERCHIO ROLL TOP IN POLICARBONATO BPA FREE	RS632	PAG	105
CREPIERA ELETTRICA	RS681	PAG	71
CUCCHIAIO BILANCIA	RS504	PAG	155
CUCINA A INDUZIONE A 4 ZONE	RS695	PAG	52
CUOCIUOVA A 8 SLOTS	RS664	PAG	110
CUTTER 3 LITRI	RS670	PAG	25

D

DENOCCIOLATORE	HA047	PAG	145
DISPOSITIVO PER COTTURA SOTTOVUOTO	RS554	PAG	61
DISPOSITIVO PER COTTURA SOTTOVUOTO USO DOMESTICO	RS581N	PAG	62

F

FABBRICATORE DI GHIACCIO	RS637	PAG	93
FERMATOVAGLIA	HA053	PAG	147
FONTANA PROFESSIONALE PER CIOCCOLATO	RS522	PAG	111
FORBICI DA DOLCE	HA086 HA087	PAG	134
FORNELLONE A GAS A 3 FUOCHI	RS476	PAG	75
FRIGGITRICE “MASTER PRO” 4 L E 8 L	RS618N RS620N	PAG	63
FRIGGITRICE “MASTER PRO”4+4 L E 8+8 L	RS619N RS621N	PAG	64
FRIGGITRICE “SUPER PRO”CON RUBINETTO 8 L E 8+8 L	RS622N RS623N	PAG	65

G

GEL COMBUSTIBILE PER CHAFING DISH	RS464 RS520	PAG	118

I

IMPASTATRICE PLANETARIA“EVOLUTION”	RS570N	PAG	20
IMPASTATRICE PLANETARIA "POWER-I"	RS687 RS688 RS689 RS690	PAG	19
IMPASTATRICE PLANETARIA "SMART"	RS677 RS678	PAG	21

L

LAMPADA RADIANTE A INFRAROSSI	HA125	PAG	102
LAMPADA SCALDAVIVANDE ESTENSIBILE	RS566 RS567	PAG	31
LAMPADA SCALDAVIVANDE ESTENSIBILE RÉTRO	RS663 RS662	PAG	32
LEVATAPPI DOPPIA LEVA	HA001	PAG	98
LEVATAPPI DOPPIA LEVA DELUXE	HA003	PAG	98

M

MACCHINA CIOCCOLATA CALDA - NERA	RS537B	PAG	91
MACCHINA CIOCCOLATA CALDA - SILVER	RS461A	PAG	91
MACCHINA PER FRAPPÈ	RS683	PAG	86
MACCHINA PER PASTA ELETTRICA	RS638	PAG	24
MACCHINA PER SOTTOVUOTO	RS636	PAG	35
MACCHINA PER SOTTOVUOTO A CAMPANA	RS673	PAG	36
MACCHINA PER WAFFLE	RS550	PAG	71
MACCHINA PER ZUCCHERO FILATO DA BANCO	RS585	PAG	112
MACCHINA PROFESSIONALE PER CAFFÈ IN CAPSULE "VICTORIA"	RS674	PAG	80
MACCHINA PROFESSIONALE PER CAFFÈ IN CIALDE "ACHILLE"	RS675	PAG	81
MACCHINA PROFESSIONALE PER CAFFÈ IN CIALDE "ISABEL"	RS676	PAG	82
MANDOLINA A V MULTITAGLIO	HA138	PAG	129
MIXER A IMMERSIONE 300 W	RS693	PAG	26
MOLLA CARNE E VERDURA	HA127	PAG	138
MOLLA PER AFFETTATI	HA133	PAG	140
MOLLA PER DOLCI	HA132	PAG	139
MOLLA PER GHIACCIO	HA131	PAG	140
MOLLA PER SPAGHETTI	HA126	PAG	138
MOLLA PIATTA PER TOAST	HA130	PAG	139
MOLLE MULTIUSO	HA128 HA129	PAG	137
MOLLE UNIVERSALI DA CUCINA	HA111 HA112 HA116 HA117	PAG	136

P

PEELER	HA049S	PAG	146
PEELER DOPPIA LAMA	HA049	PAG	146
PENTOLA WOK IN FERRO BRUNITO	RS685W	PAG	49
PIASTRA A INDUZIONE DIGITALE 2000W	RS660	PAG	59
PIASTRA A INDUZIONE DIGITALE BIZONA 3500W	RS686	PAG	60
PIASTRA A INDUZIONE DIGITALE 3500W DA INCASSO UNIKA DROP IN	RS691	PAG	50
PIASTRA A INDUZIONE DIGITALE 3500W UNIKA	RS615N	PAG	46
PIASTRA A INDUZIONE DIGITALE 3500W UNIKA XL	RS628N XL	PAG	47
PIASTRA A INDUZIONE DIGITALE BIZONA 7000W UNIKA DOUBLE	RS684	PAG	48
PIASTRA A INDUZIONE DIGITALE CON SONDA UNIKA PROBE	RS692	PAG	51
PIASTRA A INDUZIONE DIGITALE WOK 5000W UNIKA WOK	RS685	PAG	49
PIASTRA GRILL 2000W	RS519	PAG	66
PIASTRA GRILL LISCIA/RIGATA 2200W + 2200W	RS523	PAG	66
PIASTRA MEDIA IN VETROCERAMICA LISCIA/RIGATA	RS642	PAG	67
PIASTRE PER PANINI DOPPIE	RS557 RS573 RS574	PAG	70
PIASTRE PER PANINI MEDIE	RS556 RS572	PAG	69
PIASTRE PER PANINI SINGOLE	RS571 RS555	PAG	68
PINZA LEVA LISCHE	HA029	PAG	142
PINZA PER ARAGOSTA E ASTICE	HA012	PAG	141
PINZA PER CROSTACEI	HA011	PAG	141

R

RICARICHE PER SELTZ PROFESSIONALI	HA118	PAG	97
RICARICHE PROFESSIONALI PER PANNA	HA105 HA106	PAG	125

S

SALAMANDRA BIZONA	RS605	PAG	72
SAPONETTA LEVA ODORI	HA032	PAG	142
SCALDABUFFET CON PIANO RISCALDATO	RS564 RS565	PAG	33
SCALDAVIVANDE	RS610	PAG	107
SCHIACCIAPATATE	HA052	PAG	131

SEPARA TUORLI IN ACCIAIO INOSSIDABILE	HA055	PAG	128
SET BOCCHETTE INIEZIONE	HA099	PAG	125
SET FORCHETTINE PER CROSTACEI	HA031	PAG	143
SET 4 PINZE DA CUCINA “LE ESSENZIALI"	HA100-HA104	PAG	135
SIFONE IN ALLUMINIO	HA095 HA096	PAG	122
SIFONE ELITE IN S/S	HA097 HA098	PAG	124
SIFONE ELITE IN S/S BASIC	HA098CR	PAG	123
SIFONE PER SELTZ	HA113 B	PAG	97
SIGILLATRICE TERMICA	RS635	PAG	34
SISTEMA MARCELLINO BASE	RS640	PAG	55
SISTEMA MARCELLINO XL	RS644 XL	PAG	58
SPACCAGHIACCIO “COCKTAIL PRO”	RS661	PAG	95
SPARGI FARINA E ZUCCHERO	HA084	PAG	128
SPREMI MELOGRANO E AGRUMI PROFESSIONALE IN GHISA	RS665	PAG	90
SPREMIAGRUMI AUTOMATICO	RS496	PAG	88
SPREMIAGRUMI PROFESSIONALE TOP PRO	RS495N	PAG	87

T

TAGLIA MELA 12 FETTE	HA045	PAG	145
TAGLIAVERDURE PROFESSIONALE	RS606	PAG	22
TAPPO CHAMPAGNE	HA006	PAG	98
TERMOMETRO AD INFRAROSSI	RS639	PAG	154
TERMOMETRO ANALOGICO PER CARNI	RS592	PAG	151
TERMOMETRO ANALOGICO PER FRIGO E FREEZER	RS598	PAG	152
TERMOMETRO DIGITALE PER FRIGO E FREEZER	RS599	PAG	152
TERMOMETRO PER FRIGO E FREEZER	RS600	PAG	153
TERMOMETRO PER FRIGO E FREEZER	RS601	PAG	153
TERMOMETRO ANALOGICO PER OLIO	RS593	PAG	151
TERMOMETRO DIGITALE DA FORNO CON TIMER	RS597	PAG	150
TERMOMETRO DIGITALE IN ACCIAIO INOX	RS594	PAG	149
TERMOMETRO DIGITALE UNIVERSALE	RS483	PAG	148
TERMOMETRO DIGITALE UNIVERSALE TAPPO IN SILICONE	RS484	PAG	148
TIMER DIGITALE 24 H	RS602	PAG	155
TORCIA PROFESSIONALE PER FLAMBARE	RS214N	PAG	126
TOSTIERA A NASTRO DOPPIA	RS583N	PAG	109
TOSTIERA A NASTRO SINGOLA	RS582N	PAG	108
TOSTIERA PROFESSIONALE	RS694A	PAG	74
TOSTIERA PROFESSIONALE A 6 PINZE	RS694	PAG	73
TRINCIAPOLLO	HA054	PAG	147
TRITAGHIACCIO MANUALE	RS589	PAG	96
TRITAGHIACCIO PROFESSIONALE	RS612	PAG	94

V

VETRINETTE RISCALDATE	RS552 RS553	PAG	92

ÍNDICE DE PRODUCTOS EN ORDEN ALFABÉTICO

A

ABRELATAS DE SOBREMESA	HA134	PAG	133
AFILADOR DE CUCHILLOS PROFESIONAL	RS590	PAG	132
AMASADORA PLANETARIA “EVOLUTION”	RS570N	PAG	20
AMASADORAS PLANETARIAS "POWER-I"	RS687 RS688 RS689 RS690	PAG	18
AMASADORAS PLANETARIAS "SMART"	RS677 RS678	PAG	21

B

BALANZA DE COCINA DIGITAL	RS680	PAG	27
BALANZA ELECTRÓNICA	RS517N	PAG	30
BALANZA ELECTRÓNICA	RS643	PAG	28
BALANZAS ELECTRÓNICAS	RS514N RS516N	PAG	29
BAR CADDY DE MADERA	HA115	PAG	99
BAR MAT DE ACERO INOXIDABLE	HA114	PAG	99
BATIDORA DE INMERSIÓN 300 W	RS693	PAG	26
BOLSAS PARA VACÍO GOFRADAS ROMBO	HA070/HA076 HA135/137	PAG	39
BOLSAS PARA VACÍO LISAS	HA065/HA068	PAG	38
BOLSAS PARA VACÍO LISAS PARA COCCIÓN	HA078/HA082	PAG	40
BUFETERA ELÉCTRICA DELUXE CON TAPA ROLL TOP DE S/S	RS631	PAG	106
BUFETERA ELÉCTRICA	RS629A	PAG	104

C

CALENTADOR DE BUFFET CON BASE CALIENTE	RS564 RS565	PAG	33
CALENTADOR DE COMIDAS	RS610	PAG	107
CARGAS DE SODA PROFESIONALES	HA118	PAG	97
CARGAS PROFESIONALES PARA NATA	HA105 HA106	PAG	125
CARRITO DE COMIDAS	RS541N RS542N	PAG	117
CARRITO DE ALGODÓN DE AZÚCAR	NE13	PAG	112
CARRITO PARA PALOMITAS DE MAÍZ	NE05N	PAG	113
CARRO PORTA BANDEJAS 600 X 400	RS668	PAG	116
CARRO PORTA GASTRONORM 1/1	RS669	PAG	115
CARRO PORTA GASTRONORM 1/1 CON ESTANTE DE ACERO	RS679	PAG	114
CLIP SUJETA MANTEL	HA053	PAG	147
COCEDOR 8 HUEVOS	RS664	PAG	110
COCINA DE INDUCCIÓN DIGITAL DE 4 ZONAS	RS695	PAG	52
CORTADOR 3 LITROS	RS670	PAG	25
CORTADOR DE MANZANAS 12 PORCIONES	HA045	PAG	145
CORTADOR DE PATATAS	RS607	PAG	130
CORTADOR DE VERDURAS PROFESIONAL	RS606	PAG	22
CREPERA ELÉCTRICA	RS681	PAG	71
CUCHARA BALANZA	RS504	PAG	155
CUCHILLO ABRE MEJILLONES	HA041	PAG	144
CUCHILLO ABRE OSTRAS	HA040	PAG	144

D

DESHUESADOR	HA047	PAG	145
DISPENSADOR CHOCOLATE CALIENTE- COLOR NEGRO	RS537B	PAG	91
DISPENSADOR DE CHOCOLATE CALIENTE- COLOR PLATA	RS461A	PAG	91
DISPOSITIVO PARA LA COCCIÓN EN VACÍO	RS554	PAG	61
DISPOSITIVO PARA LA COCCIÓN EN VACÍO USO DOMESTICO	RS581N	PAG	62

E

EMBUDO PROFESIONAL	RS587	PAG	127
ESPARCIDOR HARINA Y AZÚCAR	HA084	PAG	128
EXPRIMIDOR AUTOMATICO	RS496	PAG	88
EXPRIMIDOR PROFESIONAL DE HIERRO FUNDIDO	RS665	PAG	90
EXPRIMIDOR PROFESIONAL TOP PRO	RS495N	PAG	87
EXTRACTOR DE ZUMOS PROFESIONAL	RS569N	PAG	89

F

FABRICADOR DE HIELO	RS637	PAG	93
FREIDORA «MASTER PRO» 4 +4 Y 8+8L	RS619N RS621N	PAG	64
FREIDORA «MASTER PRO» 4 Y 8 L	RS618N RS620N	PAG	63
FREIDORA “SUPER PRO” CON GRIFO	RS622N RS623N	PAG	65
FUENTE PROFESIONAL PARA CHOCOLATE TOP CHEF	RS522	PAG	111

G

GEL COMBUSTIBLE PARA BUFETERA	RS464 RS520	PAG	118

J

JABÓN QUITA OLORES	HA032	PAG	142
JUEGO DE 4 PINZAS DE COCINA «LE ESSENZIALI»	HA100	PAG	135
PINZA DE COCINA EN ÁNGULO 45° - 30 CM	HA101	PAG	135
PINZA DE COCINA EN ÁNGULO 45° - 15 CM	HA102	PAG	135
PINZA DE COCINA 35 CM	HA103	PAG	135
PINZA DE COCINA 30 CM	HA104	PAG	135
JUEGO DE BOQUILLAS DE INYECCIÓN	HA099	PAG	125
JUEGO DE TENEDORES PARA CRUSTÁCEOS	HA031	PAG	143

L

LÁMPARA CALENTADORA EXTENSIBLE	RS566 RS567	PAG	31
LÁMPARA CALENTADORA EXTENSIBLE "RETRO"	RS662 RS663	PAG	32
LÁMPARA CALEFACTORA POR INFRARROJOS	HA125	PAG	102
LICUADORA PROFESIONAL "HEAVY DUTY ÉLITE"	RS617	PAG	85
LICUADORA PROFESIONAL “HEAVY DUTY SUPER PRO"	RS584N	PAG	84
LICUADORA PROFESIONAL "HIGHT CAPACITY ÉLITE"	RS696	PAG	83

M

MANDOLINA CON HOJA “V”	HA138	PAG	129
MÁQUINA DE ALGODÓN DE AZÚCAR DE SOBREMESA	RS585	PAG	112
MÁQUINA DE VACÍO	RS636	PAG	35
MÁQUINA DE VACÍO DE CAMPANA	RS673	PAG	36
MÁQUINA ELÉCTRICA PARA PASTA	RS638	PAG	24
MÁQUINA PARA GOFRES	RS550	PAG	71
MÁQUINA PARA PALOMITAS DE SOBREMESA	RS682	PAG	113
MÁQUINA PARA PERRITOS CALIENTES PROFESIONAL	RS586	PAG	75
MÁQUINA PROFESIONAL PARA CÁPSULAS ESE DE CAFÉ “ACHILLE"	RS675	PAG	81
MÁQUINA PROFESIONAL PARA CÁPSULAS ESE DE CAFÉ “ISABEL"	RS676	PAG	82
MÁQUINA PROFESIONAL PARA CÁPSULAS DE CAFÉ “VICTORIA"	RS674	PAG	80

P

PRENSA PURÉ MANUAL	HA052	PAG	131
PELADOR A "T"	HA049S	PAG	146
PELADOR CUCHILLA DOBLE	HA049	PAG	146
PINZA EXTRACCIÓN ESPINAS	HA029	PAG	142
PINZA PARA CARNE Y VERDURA	HA127	PAG	138
PINZA PARA CRUSTÁCEOS	HA011	PAG	141
PINZA PARA EMBUTIDOS	HA133	PAG	140
PINZA PARA ESPAGUETIS	HA126	PAG	138
PINZA PARA HIELO	HA131	PAG	140
PINZA PARA LANGOSTA Y BOGAVANTE	HA012	PAG	141
PINZA PARA REPOSTERÍA	HA132	PAG	139
PINZA PLANA PARA TOSTADAS	HA130	PAG	139
PINZAS MULTIUSO	HA128 HA129	PAG	137
PLACA DE INDUCCIÓN DIGITAL 3500 W UNIKA	RS615N	PAG	46
PLACA DE INDUCCIÓN DIGITAL 3500 W UNIKA XL	RS628N(XL)	PAG	47
PLACA DE INDUCCIÓN DIGITAL 7000 W DOBLE ZONA UNIKA DOUBLE	RS684	PAG	48
PLACA DE INDUCCIÓN DIGITAL WOK 5000 W UNIKA WOK	RS685	PAG	49
PLACA DE INDUCCIÓN DIGITAL 3500 W EMPOTRABLE UNIKA DROP IN	RS691	PAG	50
PLACA DE INDUCCIÓN DIGITAL CON SONDA 3500 W UNIKA PROBE	RS692	PAG	51
PLACA DE INDUCCIÓN DIGITAL 2000 W	RS660	PAG	59
PLACA DE INDUCCIÓN DIGITAL DOBLE ZONA 3500 W	RS686	PAG	60
PINZAS DE REPOSTERÍA	HA086 HA087	PAG	134
PINZAS UNIVERSALES DE COCINA	HA111/117	PAG	136
PLANCHA GRILL DE SOBREMESA 2000 W	RS519	PAG	66
PLANCHA GRILL LISA RANURADA 2200W + 2200W	RS523	PAG	66
PLANCHA MEDIANA DE VITROCERÁMICA LISA/RANURADA	RS642	PAG	67
PLANCHAS DOBLES PARA BOCADILLOS	RS557 RS573 RS574	PAG	70
PLANCHAS MEDIANAS PARA BOCADILLOS	RS556 RS572	PAG	69
PLANCHAS SIMPLES PARA BOCADILLOS	RS571 RS555	PAG	68

Q

QUEMADOR DE GAS DE TRES FUEGOS	RS476	PAG	75

S

SARTÉN WOK DE HIERRO PAVONADO	RS685W	PAG	49
SIFÓN DE SODA	HA113 B	PAG	97
SACACORCHOS DE DOBLE PALANCA	HA001 HA003	PAG	98
SALAMANDRA DE ZONA DOBLE	RS605	PAG	72
SELLADORA TÉRMICA	RS635	PAG	34
SEPARADOR DE CLARA EN ACERO INOXIDABLE	HA055	PAG	128
SIFÓN DE ALUMINIO	HA095 HA096	PAG	122
SIFÓN ÉLITE "BASIC" EN S/S	HA098CR	PAG	123
SIFÓN ÉLITE DE S/S	HA097 HA098	PAG	124
SISTEMA MARCELLINO CONJUNTO BÁSICO	RS640	PAG	55
SISTEMA MARCELLINO XL	RS644 XL	PAG	58
SOPLETE PROFESIONAL PARA FLAMBEAR	RS214N	PAG	126

T

TAPA ROLL TOP DE ACERO	RS633	PAG	105
TAPA ROLL TOP DE POLICARBONATO SIN BPA	RS632	PAG	105
TAPÓN DE CHAMPÁN	HA006	PAG	98
TEMPORIZADOR DIGITAL 24H	RS602	PAG	155
TERMÓMETRO ANALÓGICO PARA ACEITE	RS593	PAG	151
TERMÓMETRO ANALÓGICO PARA CARNE	RS592	PAG	151
TERMÓMETRO ANALÓGICO PARA FRIGORÍFICO Y CONGELADOR	RS598	PAG	152
TERMÓMETRO DE INFRAROJO	RS639	PAG	154
TERMÓMETRO DIGITAL DE ACERO INOXIDABLE	RS594	PAG	149
TERMÓMETRO DIGITAL PARA HORNO CON TEMPORIZADOR	RS597	PAG	150
TERMÓMETRO DIGITAL PARA FRIGORÍFICO Y CONGELADOR	RS599	PAG	152
TERMÓMETRO DIGITAL UNIVERSAL	RS483	PAG	148
TERMÓMETRO DIGITAL UNIVERSAL TAPA DE SILICONA	RS484	PAG	148
TERMÓMETRO PARA FRIGORÍFICO Y CONGELADOR	RS600 RS601	PAG	153
TIJERAS PARA AVES	HA054	PAG	147
TOSTADORA PROFESIONAL CON 6 PINZAS	RS694	PAG	73
TOSTADORA PROFESIONAL	RS694A	PAG	74
TOSTADOR DE CINTA DOBLE	RS583N	PAG	109
TOSTADOR DE CINTA SIMPLE	RS582N	PAG	108
TRITURADOR “COCKTAIL PRO”	RS661	PAG	95
TRITURADOR DE HIELO MANUAL	RS589	PAG	96
TRITURADOR DE HIELO PROFESIONAL	RS612	PAG	94

V

VITRINAS DE CALEFACCIÓN "ÉLITE"	RS552 RS553	PAG	92

Le immagini e le specifiche tecniche riportate nel presente catalogo sono solo per riferimento. HORECATECH S.r.l. si riserva il diritto di apportare modifiche senza preavviso. Horecatech® è un marchio registrato, l'uso non autorizzato sarà perseguito a norma di legge.

Las imágenes y especificaciones técnicas indicadas en este catálogo son solo de referencia. HORECATECH S.r.l. se reserva el derecho de aportar modificaciones sin aviso previo. Horecatech® es una marca registrada, el uso no autorizado será perseguido según la ley