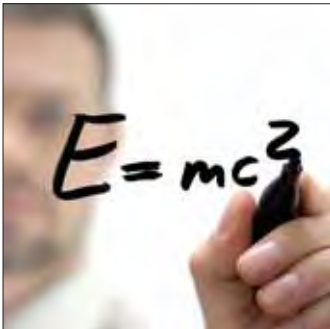


Catalogo **2009** Catalogue



lifestyle & food technology made in Italy



Index

Fra tradizione e innovazione Tradition and Innovation	da pag. 2 a pag. 3	Azienda Company
Come in un vulcano Like in a volcano	da pag. 4 a pag. 9	Griglie a pietra lavica Lava Rock Grills
L'ancora di salvezza Life saver	da pag. 10 a pag. 61	Girarrosti Chicken-spits
Praticamente su misura Practically tailor-made	da pag. 62 a pag. 65	Espositori caldi Hot counters
In bella mostra For all to see	da pag. 68 a pag. 83	Espositori caldi Hot counters
A qualcuno piace freddo Some like it cold	da pag. 84 a pag. 91	Espositori freddi Cold counters
L'altra faccia dell'arrosto, ovvero quando la globalizzazione fa gola The other side of the roast, or better yet: when globalization means delicious	da pag. 92 a pag. 99	Gyros Gyros
In forno, in forno! Ready for the oven!	da pag. 100 a pag. 115	Forni a convezione Convection ovens
Omaggio alla bandiera Homage to our flag	da pag. 116 a pag. 135	Forni pizza elettrici Electrical pizza ovens
Mettiamo la birra in fresco... Put the beer on ice...	da pag. 136 a pag. 141	Hot dog Hot dog
Qualcuno pensa alle feste in giardino Garden party anyone?	da pag. 142 a pag. 145	Tagliaspiedini Preparation appliance
Questione d'igiene It's a matter of hygiene	da pag. 146 a pag. 149	Sterilizzatori coltelli Knives sterilizers
Tra una vetrina e un abbraccio Displaying with an embrace	da pag. 150 a pag. 155	Impacchettatrici Wrapping machines
Acqua di buona qualità Good water	da pag. 156 a pag. 160	Addolcitori di acqua Water softeners

Tradition and Innovation

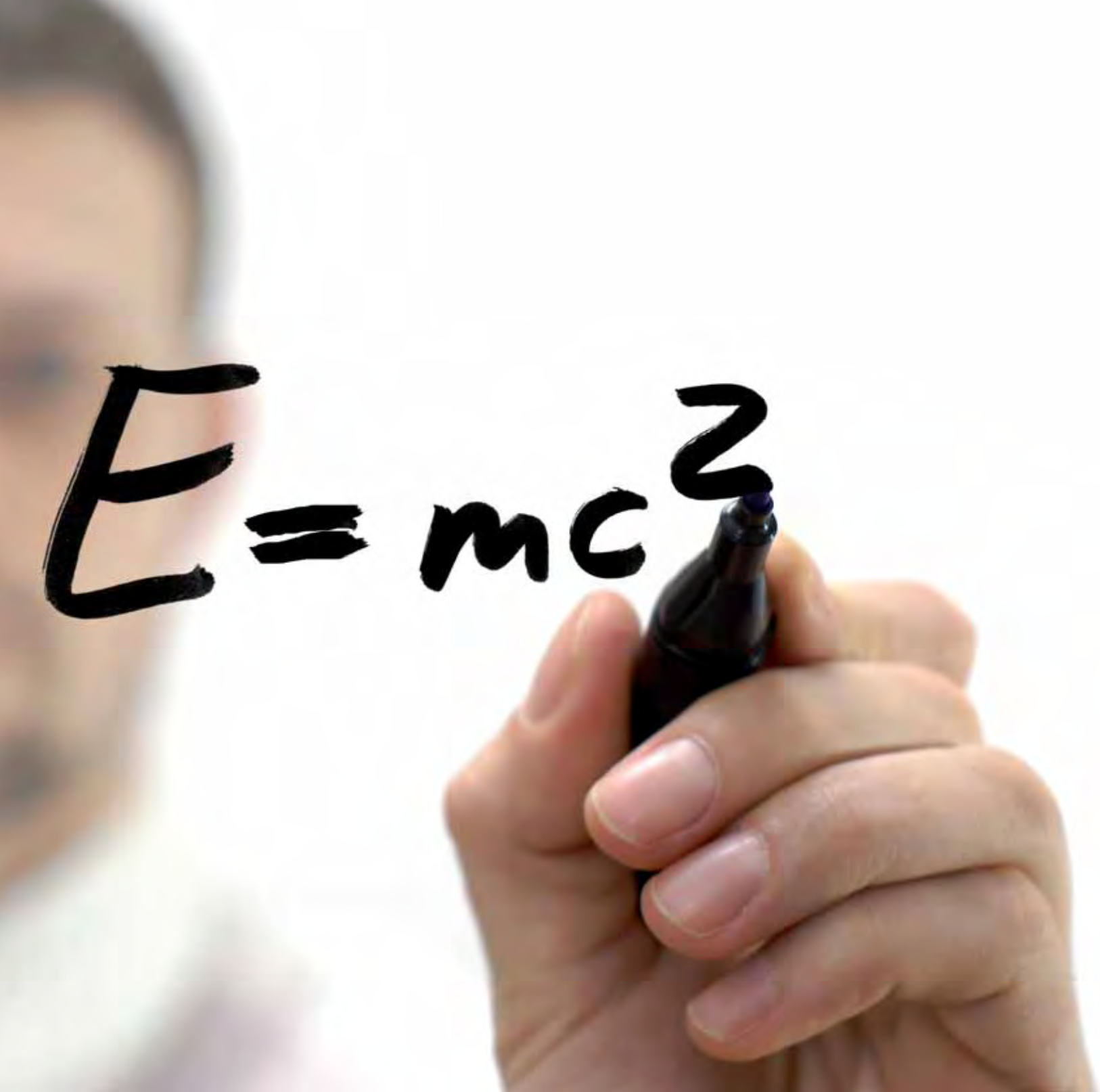
Fra tradizione e innovazione

Made in Italy, che vuol dire? Usciamo dagli stereotipi, dalle banalizzazioni d'inizio secolo tipo Italia-spaghetti-mandolino, ma anche dalle identificazioni anni '80 fra il Belpaese, la moda e gli stilisti di grido. Intendiamoci: in Italia gli spaghetti sono di casa, e l'eleganza italiana fa scuola nel mondo, però c'è molto di più. Italia nel G8, Italia potenza industriale? Anche questo è un aspetto da considerare. Se la grande industria nazionale è in fase di rilancio (il "caso Fiat" è materia di studio nelle università europee), fa meno notizia la rete capillare di

piccole-medie industrie sane, spesso a conduzione familiare, che continuano a sostenere efficacemente le sorti dell'economia nazionale. Mentre, davvero, occorrerebbe far capire alla cittadinanza i valori fondamentali di cui la piccola-media industria è portatrice: lavoro, cultura, ricerca, tutela dell'ambiente, sostegno allo sport e sponsorizzazione di altre attività locali socialmente meritevoli... E, spesso, sono queste stesse realtà a mantenere alta la bandiera del mix di gusto, ingegno, cura del dettaglio e delle migliori tradizioni

che internazionalmente viene chiamato Italian lifestyle. CB, nel suo piccolo, ne è un esempio. Che la cucina italiana sia una delle migliori al mondo è cosa nota. Che la vita d'ogni giorno porti spesso a mangiar fuori o a comprar cibi pronti è altrettanto risaputo. Ciò che fa specie è che non ci siamo arresi al vizio dilagante del junk food: l'Italia è ancora terra di ristoranti, piccole trattorie, tavole calde e rosticcerie in cui si possono trovare cibi appetitosi e sani, anche a prezzi ragionevoli. A questi esercizi è dedicata la no-

stra produzione. Mio padre, Pietro Colombo, ha fondato quest'azienda con passione; noi, ora, con la stessa passione e lo stesso impegno la portiamo avanti, sempre attenti a coniugare innovazione e tradizione culinaria. Sempre pronti al confronto con la nostra clientela, sempre aperti ai suggerimenti e ad accogliere richieste ad hoc. CB è la nostra vita, non solo la nostra professione. Anche questo, in fondo, è un aspetto del Made in Italy.


$$E=mc^2$$

What does “Made in Italy” actually mean?

Let us leave stereotypes, like those banal images dating to the start of the last century of Italia-Spaghetti-Mandolino and even those of the 1980's which identified us as the “Belpaese”, jet set fashion and famous designers. Let us explain it better: Spaghetti is Italy's most beloved dish, and the elegance of Italian style is still imitated the world over, but there is so much more for which Italy should be known. Italy is one of the G8, a great industrial power: this should also be taken into consideration. If Italy's great industries are

relaunching themselves (the case of FIAT is being studied in major business universities all over Europe), the national network of prosperous smaller and medium sized businesses, often family owned and run, are, somehow, less attractive to the mass media even though they efficiently continue to be the bread and butter of the Italian economy. This is not right, because the public really should be made aware of the fundamental values which these businesses bring with them: employment, culture, research, environmental protection, and the sponsorship of sports teams and so many other

events of local cultural importance. And, often, these are the very elements which keep our flag flying high with a mix of good taste, intelligence, love of detail and the very best traditions, that is internationally recognised as Italian Lifestyle.

CB, in its own little way, is an example of this very concept. That Italian cuisine is one of the very best in the world is a known fact. That the stress of everyday living forces people to eat out more often or buy ready-made food is just as well known. What is surprising is that we have not yet fallen into the junk food trap: Italy is still a land of

restaurants, of little trattorias, quality self service establishments and delicatessens where you still find good healthy food at an affordable price. It is to these very services that our production is dedicated. My father, Pietro Colombo, founded this company with passion, and now, with the very same passion and enthusiasm, we carry it on, always careful of blending culinary innovation with tradition, always ready to meet the needs of our clients, open to suggestions and to satisfy specific requests. CB is our life, not just our profession. And, in the end, this is another aspect of Made in Italy.



Like in a volcano

Come in un vulcano

È così che è nata la nostra storia. Non ci ha portati la cicogna, ci ha portati la griglia. O meglio: la ricerca della griglia ideale ha portato Pietro Colombo, ristoratore, a trasformarsi in industriale per costruire la griglia che non c'era, quella ideale per il suo ristorante. Il legno e la carbonella, si sa, possono generare fiammate al colare dei grassi in cottura; i fumi di combustione e le bruciacchiature dei cibi così trattati – pare ormai certo – contengono sostanze dannose alla salute. La serpentina elettrica non scalda in maniera uniforme. Le pietre ollari della nostra tradizione favoriscono il ristagno dei grassi. Ecco, allora, la griglia a pietra lavica: si riscalda in pochi minuti, non si consuma, non genera ceneri e produce calore assolutamente omogeneo. Ma la cottura non avviene a contatto con la pietra: i sassi

d'origine vulcanica portano a giusta temperatura la griglia su cui porre carni, pesce o verdure, i grassi colano nell'apposita vaschetta. Grande leggerezza, cottura perfetta, resa imbattibile, facilità di pulizia... la notizia d'una griglia così concepita s'è sparsa in un baleno fra i ristoratori del territorio, il successo è stato immediato, ed è sorta così un'intera industria dedicata alla ristorazione. Tecnologia e natura al servizio del gusto: si fa presto a dirlo. Ma ci voleva uno del mestiere per capire quel che serve davvero a uno chef.

This is how our story begins. The stork did not bring us, a grill did. Or better still: the search for the ideal grill is what transformed Pietro Colombo, restaurateur, into an industrialist to construct a perfect grill which did not yet exist, a dream grill for his restaurant. We all know that wood and charcoal can create flash flames when they come into contact with the dripping fats of the cooking meat. The fumes of the combustion and the searing of the food when this occurs, it now seems almost sure, contain substances which can be hazardous to your health. But an electric grill does not heat in the necessary uniform manner and the traditional hot stones cause the stagnation of fat drippings. And so the lava stone grill was conceived. It heats up in just a few minutes, does not burn out, leaves no ashen residue and provides absolutely homogenous heat. The food is not cooked in

direct contact with the stone, instead, the volcanic stones bring the grill up to the correct temperature for the meat, fish and vegetables to be grilled on it, and the resulting liquid fats are collected into their own tray. Very light weight, perfect grilling, unequalled performance, easy to clean... the news of a grill with these attributes spread like wildfire among the local restaurants and success was instantaneous, giving life to an entire industry dedicated to restaurateurs. Technology and nature at the service of taste: easy to say. Ah, but it took someone in the business itself to understand what a real chef truly needs.

From the bowels of the earth

Dal ventre della terra

La pietra lavica è un prodotto naturale, da considerare eterno, resistente agli urti, alle abrasioni, al calore e al gelo. Geologicamente il basalto – questo è il nome scientifico – è una roccia magmatico effusiva basica di colore scuro, con un contenuto di silice (SiO_2) relativamente basso (minore del 50% solitamente), ma ricco in calcio. Può avere struttura porfirica, microcristallina o vetrosa. Proviene da un magma solidificatosi velocemente a contatto con l'aria o con l'acqua; la parte superiore della crosta oceanica è composta in prevalenza proprio di basalto. Le lave basaltiche, avendo scarsa viscosità, in fase d'eruzione fluiscono velocemente all'esterno del vulcano; la colata lavica può ricoprire aree molto estese. Il raffreddamento della massa magmatica provoca la riduzione in volume della stessa, che viene compensata tramite l'apertura di una rete di fratture poligonali che generano una tipica struttura a colonne basaltiche (generalmente esagonali), disposte perpendicolarmente alla superficie che delimita il corpo magmatico, e da cui procede il raffreddamento. La temperatura d'eruzione del basalto è in genere compresa fra i 1100 ed i 1250 gradi centigradi.

Lava rocks are a naturally occurring product, eternal in the true sense of the word, resistant to blows, abrasions, to heat and also to cold. Geologically speaking basalt – that is its scientific name – is an extrusive igneous rock, dark coloured, with a relatively low (less than 50%, usually) silica (SiO_2) content which is, however, rich in calcium. It can have a porphyritic, micro-crystalline or glassy structure. It comes from magma (hot molten lava) which solidified rapidly when it came in contact with air or water. Most of the upper crust of the bottom of the ocean is made up of basaltic rock, for example. During volcanic eruptions basaltic lava, having a low viscosity level, rapidly flows to the outside of the volcano, and can cover extensive areas. The cooling of the magma mass shrinks its volume

considerably. This is then compensated by the opening of a network of polygonal fractures which then create the typical basalt columns (generally hexagonal) perpendicular to the surface area of the magma and from which it undergoes cooling. The temperature of the basalt when it erupts is generally between 1100 and 1250 C°.



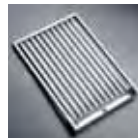
I-47

Cod. 14100269

Griglia a pietra lavica da banco
con grigliato "UNIVERSALE" (in dotazione)
Lava rock grill
with "UNIVERSAL" cooking grid (included)

€ 1.360,00

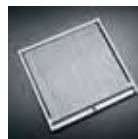

Optionals



Cod. 14080035
Grigliato di cottura Carne
Meat cooking grid

€ 176,00


Cod. 14080036
Grigliato di cottura Pesce
Fish cooking grid

€ 270,00


Cod. 14080054
Grigliato di cottura
Universale
Universal cooking grid

€ 212,00


Cod. 05050501
Sacco pietra lavica 9 kg
Lava rock bag 9 kg

€ 44,00

A richiesta è possibile sostituire il grigliato 'UNIVERSALE' in dotazione con altri.

Considerare extra prezzo.

On demand it is possible to change the included 'UNIVERSAL' cooking grid with the other ones.
Please consider price increase.

Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Grigliato cottura Cooking grid	Bruciatori Burners	Potenza calorica Calorific value	Peso Weight
470 mm	700 mm	430 mm	365x535 mm	1	13 KW	kg 50

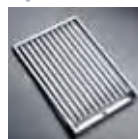
I-47 MOB

Cod. 14100270

Griglia a pietra lavica con mobile a giorno
con grigliato "UNIVERSALE" (in dotazione)
Floor standing lava rock grill
with "UNIVERSAL" cooking grid (included)

€ 1.730,00

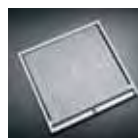

Optionals



Cod. 14080035
Grigliato di cottura Carne
Meat cooking grid

€ 176,00


Cod. 14080036
Grigliato di cottura Pesce
Fish cooking grid

€ 270,00


Cod. 14080054
Grigliato di cottura
Universale
Universal cooking grid

€ 212,00


Cod. 14080037
Portina anteriore
Front door

€ 88,00


Cod. 01020129
Chiusura posteriore
Rear panel

€ 50,00


Cod. 05050501
Sacco pietra lavica 9 kg
Lava rock bag 9 kg

€ 44,00

A richiesta è possibile sostituire il grigliato 'UNIVERSALE' in dotazione con altri.

Considerare extra prezzo.

On demand it is possible to change the included 'UNIVERSAL' cooking grid with the other ones.
Please consider price increase.

Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Grigliato cottura Cooking grid	Bruciatori Burners	Potenza calorica Calorific value	Peso Weight
470 mm	700 mm	850 mm	365x535 mm	1	13 KW	kg 58

I-65

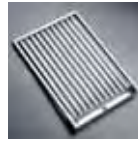
Cod. 14100271

Griglia a pietra lavica da banco
con grigliato "UNIVERSALE" (in dotazione)
Lava rock grill
with "UNIVERSAL" cooking grid (included)

€ 1.820,00



Optionals



Cod. 14080022
Grigliato di cottura Carne
Meat cooking grid

€ 224,00



Cod. 14080025
Grigliato di cottura Pesce
Fish cooking grid

€ 376,00



Cod. 14080055
Grigliato di cottura
Universale
Universal cooking grid

€ 276,00



Cod. 05050501
Sacco pietra lavica 9 kg
Lava rock bag 9 kg

€ 44,00

A richiesta è possibile sostituire il grigliato 'UNIVERSALE' in dotazione con altri.

Considerare extra prezzo.

On demand it is possible to change the included 'UNIVERSAL' cooking grid with the other ones.
Please consider price increase.

Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Grigliato cottura Cooking grid	Bruciatori Burners	Potenza calorica Calorific value	Peso Weight
650 mm	700 mm	430 mm	550x535 mm	1	13 KW	kg 61

I-65 MOB

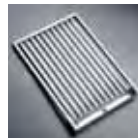
Cod. 14100272

Griglia a pietra lavica con mobile a giorno
con grigliato "UNIVERSALE" (in dotazione)
Floor standing lava rock grill
with "UNIVERSAL" cooking grid (included)

€ 2.130,00



Optionals



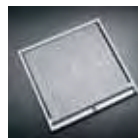
Cod. 14080022
Grigliato di cottura Carne
Meat cooking grid

€ 224,00



Cod. 14080025
Grigliato di cottura Pesce
Fish cooking grid

€ 376,00



Cod. 14080055
Grigliato di cottura
Universale
Universal cooking grid

€ 276,00



Cod. 14080041
Portina anteriore
(1 DX - 1 SX)
Front door (1 right - 1 left)

€ 74,00 cad.
each



Cod. 01160328
Chiusura posteriore
Rear panel

€ 66,00



Cod. 05050501
Sacco pietra lavica 9 kg
Lava rock bag 9 kg

€ 44,00

A richiesta è possibile sostituire il grigliato 'UNIVERSALE' in dotazione con altri.

Considerare extra prezzo.

On demand it is possible to change the included 'UNIVERSAL' cooking grid with the other ones.
Please consider price increase.

Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Grigliato cottura Cooking grid	Bruciatori Burners	Potenza calorica Calorific value	Peso Weight
650 mm	700 mm	850 mm	550x535 mm	1	13 KW	kg 70

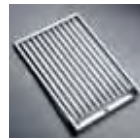
I-80/P

Cod. 14100340

Griglia a pietra lavica da banco
con grigliato "UNIVERSALE" (in dotazione)
Lava rock grill
with "UNIVERSAL" cooking grid (included)

€ 2.306,00

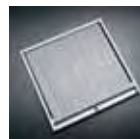

Optionals



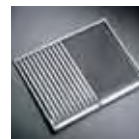
Cod. 14080031
Grigliato di cottura Carne
Meat cooking grid

€ 268,00

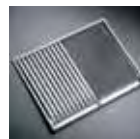

Cod. 14080032
Grigliato di cottura Pesce
Fish cooking grid

€ 474,00


Cod. 14080056
Grigliato di cottura
Universale
Universal cooking grid

€ 348,00


Cod. 14080033
Grigliato di cottura Misto
(Carne/Pesce)
Mixed cooking grid
(Meat/Fish)

€ 382,00


Cod. 14080070
Grigliato di cottura Misto
Universale (Universale/Pesce)
Universal mixed cooking grid
(Universal/Fish)

€ 400,00


Cod. 05050501
Sacco pietra lavica 9 kg
Lava rock bag 9 kg

€ 44,00

A richiesta è possibile sostituire il grigliato 'UNIVERSALE' in dotazione con altri.

Considerare extra prezzo.

On demand it is possible to change the included 'UNIVERSAL' cooking grid with the other ones.
Please consider price increase.

Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Grigliato cottura Cooking grid	Brucciatori Burners	Potenza calorica Calorific value	Peso Weight
800 mm	700 mm	430 mm	695x535 mm	2	17,5 KW	kg 74

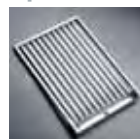
I-80 MOB/P

Cod. 14100341

Griglia a pietra lavica con mobile a giorno
con grigliato "UNIVERSALE" (in dotazione)
Floor standing lava rock grill
with "UNIVERSAL" cooking grid (included)

€ 2.556,00

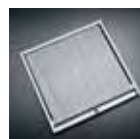

Optionals



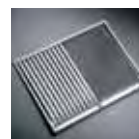
Cod. 14080031
Grigliato di cottura Carne
Meat cooking grid

€ 268,00

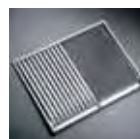

Cod. 14080032
Grigliato di cottura Pesce
Fish cooking grid

€ 474,00


Cod. 14080056
Grigliato di cottura
Universale
Universal cooking grid

€ 348,00


Cod. 14080033
Grigliato di cottura Misto
(Carne/Pesce)
Mixed cooking grid
(Meat/Fish)

€ 382,00


Cod. 14080070
Grigliato di cottura Misto
Universale (Universale/Pesce)
Universal mixed cooking grid
(Universal/Fish)

€ 400,00


Cod. 14080034
Portina anteriore
(1 DX - 1 SX)
Front door (1 right - 1 left)

€ 82,00 cad. each


Cod. 01020118
Chiusura posteriore
Rear panel

€ 84,00


Cod. 05050501
Sacco pietra lavica 9 kg
Lava rock bag 9 kg

€ 44,00

A richiesta è possibile sostituire il grigliato 'UNIVERSALE' in dotazione con altri.

Considerare extra prezzo.

On demand it is possible to change the included 'UNIVERSAL' cooking grid with the other ones.
Please consider price increase.

Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Grigliato cottura Cooking grid	Brucciatori Burners	Potenza calorica Calorific value	Peso Weight
800 mm	700 mm	850 mm	695x535 mm	2	17,5 KW	kg 90

I-120

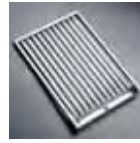
Cod. 14100549

Griglia a pietra lavica da banco
con grigliato "UNIVERSALE" (in dotazione)
Lava rock grill
with "UNIVERSAL" cooking grid (included)

€ 3.058,00



Optionals



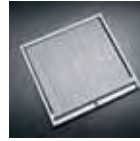
Cod. 14080178
Grigliato di cottura Carne
Meat cooking grid

€ 388,00



Cod. 14080179
Grigliato di cottura Pesce
Fish cooking grid

€ 756,00



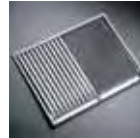
Cod. 14080177
Grigliato di cottura
Universale
Universal cooking grid

€ 500,00



Cod. 14080180
Grigliato di cottura Misto
(Carne/Pesce)
Mixed cooking grid
(Meat/Fish)

€ 580,00



Cod. 14080171
Grigliato di cottura Misto
Universale (Universale/Pesce)
Universal mixed cooking grid
(Universal/Fish)

€ 624,00



Cod. 05050501
Sacco pietra lavica 9 kg
Lava rock bag 9 kg

€ 44,00

A richiesta è possibile sostituire il grigliato 'UNIVERSALE' in dotazione con altri.

Considerare extra prezzo.

On demand it is possible to change the included 'UNIVERSAL' cooking grid with the other ones.

Please consider price increase.

Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Grigliato cottura Cooking grid	Brucciatori Burners	Potenza calorica Calorific value	Peso Weight
1200 mm	700 mm	430 mm	1095x535 mm	2	26 KW	kg 104

I-120 MOB

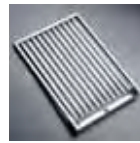
Cod. 14100550

Griglia a pietra lavica con mobile a giorno
con grigliato "UNIVERSALE" (in dotazione)
Floor standing lava rock grill
with "UNIVERSAL" cooking grid (included)

€ 3.344,00



Optionals



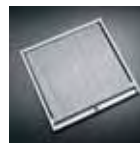
Cod. 14080178
Grigliato di cottura Carne
Meat cooking grid

€ 388,00



Cod. 14080179
Grigliato di cottura Pesce
Fish cooking grid

€ 756,00



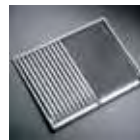
Cod. 14080177
Grigliato di cottura
Universale
Universal cooking grid

€ 500,00



Cod. 14080180
Grigliato di cottura Misto
(Carne/Pesce)
Mixed cooking grid
(Meat/Fish)

€ 580,00



Cod. 14080171
Grigliato di cottura Misto
Universale (Universale/Pesce)
Universal mixed cooking grid
(Universal/Fish)

€ 624,00



Cod. 14080181
Portina anteriore
(1 DX - 1 SX)
Front door (1 right - 1 left)

€ 138,00 cad. each



Cod. 01160787
Chiusura posteriore
Rear panel

€ 104,00



Cod. 05050501
Sacco pietra lavica 9 kg
Lava rock bag 9 kg

€ 44,00

A richiesta è possibile sostituire il grigliato 'UNIVERSALE' in dotazione con altri.

Considerare extra prezzo.

On demand it is possible to change the included 'UNIVERSAL' cooking grid with the other ones.

Please consider price increase.

Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Grigliato cottura Cooking grid	Brucciatori Burners	Potenza calorica Calorific value	Peso Weight
1200 mm	700 mm	850 mm	1095x535 mm	2	26 KW	kg 118

Life saver

L'ancora di salvezza

Alzi la mano chi non ha mai acquistato un pollo arrosto in rosticceria, al supermercato, al mercatino rionale, al centro commerciale. Pochissime mani levate? C'era da immaginarselo. Perché un bel pollo allo spiedo è spesso la soluzione ideale per mettere in tavola qualcosa di buono, sano e appetitoso in un batter d'occhio. Le rubriche di salute&benessere ce l'hanno insegnato: meglio non abbondare con gli insaccati e i formaggi, il contenuto di grassi è troppo elevato, il colesterolo sale alle stelle.

La classica fettina di carne rossa, anch'essa, ne ha più di quanto si pensi. La carne bianca, invece, è magra e salutare: basta avere l'avvertenza di lasciare da parte la pelle del pollo (anche se è così invitante, croccante e dorata...) per poterla servire tranquillamente anche a chi deve seguire regimi dietetici particolarmente leggeri. E poi, un pollo arrosto fa allegria, dà un'idea di festa. Senza contare che il pollo cucinato al girarrosto è senz'altro più gustoso di quello cotto a casa: il vapore che resta imprigionato nel forno lo fa rosolare meno, e i grassi restano sul fondo della teglia; per una volta, la cucina casalinga perde al confronto. E se per i consumatori il pollo allo spiedo è un portento, per chi lo vende è un best seller: così facile da fare, è quasi un tabellone di pubblicità in azione, bello da vedere e deliziosamente profumato, tanto da attirare la gente col suo aroma inconfondibile...

Please raise your hands all those of you who have never bought a roast chicken at a delicatessen, a supermarket, a stand or a shopping mall! Very few hands? Just as expected. Because a nice roasted chicken is often the ideal solution for having something tasty, healthy and delicious on the dinner table in no time at all.

Health and wellness magazines have taught us not to overdo with pre-packaged pre-cooked meats and cheeses, as their elevated fat content sends our cholesterol levels to the stars.

Even the classic cut of red meat contains more cholesterol than you think. White meat, on the other hand, is lean and healthy: just leave out the skin of the chicken (even though, God knows, it is so good, crispy and golden brown) and you can serve it with a clear conscience even to those loved ones who need to follow a particularly strict diet. Even better, a roast chicken lifts spirits; it gives the idea of a party.

Leaving aside the fact that a chicken roasted

at a rotisserie is without a doubt tastier than one made at home, it is also healthier and better for you. The home made one has several drawbacks: the vapour imprisoned in your oven means your chicken browns less, and the fats remain in the bottom of the pan! For once, home cooking loses points!

If for the buyer a roast chicken is a marvel, for those who sell it... it is a best seller! Easy to make, it is almost an advertising poster in action, great to look at and fabulously aromatic, it attracts customers just with its unmistakable aromatic lure... yum.





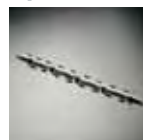
E-6P

Cod. 14100443

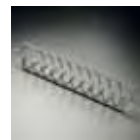
Girarrosto elettrico con movimento ad aste singole sovrapposte (6 polli - n° 2 aste) luce 550 mm
 Electrical chicken-spit with single spits movement (6 chickens - 2 spits) light 550 mm

€ 1.484,00


Optionals



Cod. 04040676
 Schidione completo di
 forchette
 Complete spit with forks

€ 64,00


Cod. 14080115
 Schidione per Arrosto
 Grid for Roast

€ 132,00


Cod. 14080116
 Schidione Polli alla Diavola
 Grid for Portion

€ 118,00


Cod. 14080131
 Schidione speciale
 a Cestello chiuso
 Closed basket grid

€ 138,00


Cod. 14080133
 Schidione speciale a Cestello
 chiuso per patate
 Closed basket grid
 for Potatoes

€ 212,00


Cod. 14080135
 Schidione a Forchetta Lunga
 Special long spit

€ 84,00


Cod. 14080139
 Schidione a Spada
 Sword-spit

€ 76,00


Cod. 14080136
 Schidione per Porchetta
 Spit for Roast pig

€ 108,00

Aste Spits	Polli Chickens	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
2	6	700 mm	360 mm	450 mm	230V~	2,8 KW	kg 31

Cod. 14100460

Cavalletto smontabile in acciaio inox con ruote e ripiano
 intermedio
 Demountable stainless steel stand on wheels
 with intermediate shelf

€ 576,00


Optionals

Cod. 04040712
 Ripiano intermedio extra
 Extra intermediate shelf

€ 146,00

Ripiani Shelves	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Peso Weight
1	700 mm	450 mm	1220 mm	kg 20

E-15P-S5

Cod. 14100458

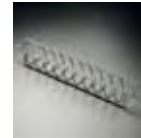
Girarrosto elettrico con movimento ad aste singole sovrapposte (15 polli - n° 5 aste) luce 550 mm*
Electrical chicken-spit with single spits movement (15 chickens - 5 spits) light 550 mm*

€ 2.998,00


Optionals



Cod. 04040676
Schidione completo di forchette
Complete spit with forks

€ 64,00


Cod. 14080115
Schidione per Arrosto
Grid for Roast

€ 132,00


Cod. 14080116
Schidione Polli alla Diavola
Grid for Portion

€ 118,00


Cod. 14080131
Schidione speciale a Cestello chiuso
Closed basket grid

€ 138,00


Cod. 14080133
Schidione speciale a Cestello chiuso per patate
Closed basket grid for Potatoes

€ 212,00


Cod. 14080135
Schidione a Forchetta Lunga
Special long spit

€ 84,00


Cod. 14080139
Schidione a Spada
Sword-spit

€ 76,00


Cod. 14080136
Schidione per Porchetta
Spit for Roast pig

€ 108,00


Cod. 09CC0007
Montaggio timer 120 minuti
Montage timer 120 minutes

€ 66,00

* Bacinella con rubinetto scarico grassi compreso.
* Container with fat drain-cock included.

Aste Spits	Polli Chickens	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
5	15	705 mm	450 mm	1250 mm	230V 3~ / 400V 3N~	8,3 KW	kg 70

VR15P-S5

Cod. 14100466

Vetrina calda ventilata con ruote
Warming cabinet on wheels

€ 1.586,00

Cod. 14100469

Mobiletto a giorno con chiusura posteriore con ruote
Open cupboard on wheels with rear panel

€ 878,00


Optionals

Cod. 04040715
Portina anteriore (1 DX - 1 SX)
Front door (1 right - 1 left)

€ 172,00 cod. each

Ripiani Shelves	Temperatura Temperature	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
2	0°-90° C	705 mm	450 mm	740 mm	230V~	2,2 KW	kg 47

Ripiani Shelves	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Peso Weight
1	705 mm	450 mm	740 mm	kg 41

Cod. 14100472

Cappa da appoggio con filtri inox a labirinto (senza motore) con rosone ø 200 mm
Hood with labyrinth inox filters (without motor) with rosette ø 200 mm

€ 1.200,00


Optionals

Cod. 14080163
Kit motore 725 m³/h a 4 velocità
Motor Kit 725 m³/h (4 speeds)

€ 416,00

N. Filtri Filters Nr.	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height
1	705 mm	550 mm	375 mm

E-20P-S5

Cod. 14100462

Girarrosto elettrico con movimento ad aste singole sovrapposte (20 polli - n° 5 aste) luce 725 mm*
Electrical chicken-spit with single spits movement (20 chickens - 5 spits) light 725 mm*

€ 3.300,00

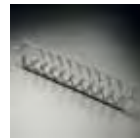


Optionals



Cod. 04040538
Schidione completo di forchette
Complete spit with forks

€ 76,00



Cod. 14080008
Schidione per Arrosto
Grid for Roast

€ 150,00



Cod. 14080006
Schidione Polli alla Diavola
Grid for Portion

€ 132,00



Cod. 14080132
Schidione speciale a Cestello chiuso
Closed basket grid

€ 174,00



Cod. 14080134
Schidione speciale a Cestello chiuso per patate
Closed basket grid for Potatoes

€ 222,00



Cod. 14080004
Schidione a Forchetta Lunga
Special long spit

€ 90,00



Cod. 14080140
Schidione a Spada
Sword-spit

€ 84,00



Cod. 14080137
Schidione per Porchetta
Spit for Roast pig

€ 114,00



Cod. 09CC0007
Montaggio timer 120 minuti
Montage timer 120 minutes

€ 66,00

* Bacinella con rubinetto scarico grassi compreso.
* Container with fat drain-cock included.

Aste Spits	Polli Chickens	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
5	20	880 mm	450 mm	1250 mm	230V 3~ / 400V 3N~	10,7 KW	kg 88

VR20P-S5

Cod. 14100467

Vetrina calda ventilata con ruote
Warming cabinet on wheels

€ 1.666,00



Cod. 14100470

Mobiletto a giorno con chiusura posteriore con ruote
Open cupboard on wheels with rear panel

€ 942,00



Optionals

Cod. 04040716
Portina anteriore
(1 DX - 1 SX)
Front door
(1 right - 1 left)

€ 186,00 cad. each

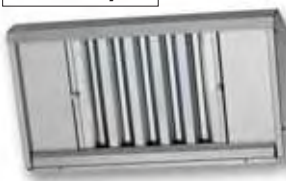
Ripiani Shelves	Temperatura Temperature	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
2	0°-90° C	880 mm	450 mm	740 mm	230V~	2,2 KW	kg 66

Ripiani Shelves	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Peso Weight
1	880 mm	450 mm	740 mm	kg 52

Cod. 14100473

Cappa da appoggio con filtri inox a labirinto (senza motore) con rosone ø 200 mm
Hood with labyrinth inox filters (without motor) with rosette ø 200 mm

€ 1.286,00



Optionals

Cod. 14080163
Kit motore 725 m³/h
a 4 velocità
Motor Kit 725 m³/h
(4 speeds)

€ 416,00

N. Filtri Filters Nr.	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height
1	880 mm	550 mm	375 mm

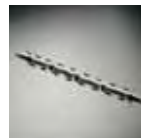
E-30P-S5

Cod. 14100463

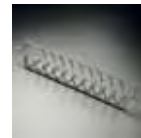
Girarrosto elettrico con movimento ad aste singole sovrapposte (30 polli - n° 5 aste) luce 1000 mm*
Electrical chicken-spit with single spits movement (30 chickens - 5 spits) light 1000 mm*

€ 4.338,00


Optionals



Cod. 04040759
Schidione completo di forchette
Complete spit with forks

€ 82,00


Cod. 14080170
Schidione per Arrosto
Grid for Roast

€ 174,00


Cod. 14080005
Schidione Polli alla Diavola
Grid for Portion

€ 164,00


Cod. 14080040
Schidione speciale a Cestello chiuso
Closed basket grid

€ 208,00


Cod. 14080110
Schidione speciale a Cestello chiuso per patate
Closed basket grid for Potatoes

€ 272,00


Cod. 14080147
Schidione a Forchetta Lunga
Special long spit

€ 96,00


Cod. 14080141
Schidione a Spada
Sword-spit

€ 90,00


Cod. 14080138
Schidione per Porchetta
Spit for Roast pig

€ 120,00


Cod. 09CC0007
Montaggio timer 120 minuti
Montage timer 120 minutes

€ 66,00

* Bacinella con rubinetto scarico grassi compreso.
* Container with fat drain-cock included.

Aste Spits	Polli Chickens	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
5	30	1160 mm	450 mm	1250 mm	230V 3~ / 400V 3N~	15 KW	kg 105

VR30P-S5

Cod. 14100468

Vetrina calda ventilata con ruote
Warming cabinet on wheels

€ 1.814,00

Cod. 14100471

Mobiletto a giorno con chiusura posteriore con ruote
Open cupboard on wheels with rear panel

€ 1.012,00


Optionals

Cod. 04040717
Portina anteriore (1 DX - 1 SX)
Front door (1 right - 1 left)

€ 232,00 cad. each

Ripiani Shelves	Temperatura Temperature	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
2	0°-90° C	1160 mm	450 mm	740 mm	230V~	2,2 KW	kg 87

Ripiani Shelves	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Peso Weight
1	1160 mm	450 mm	740 mm	kg 71

Cod. 14100474

Cappa da appoggio con filtri inox a labirinto (senza motore) con rosone ø 200 mm
Hood with labyrinth inox filters (without motor) with rosette ø 200 mm

€ 1.522,00


Optionals

Cod. 14080164
Kit motore 1060 m³/h a 4 velocità
Motor Kit 1060 m³/h (4 speeds)

€ 448,00

N. Filtri Filters Nr.	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height
2	1160 mm	550 mm	375 mm

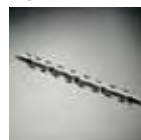
E-36P-S6

Cod. 14100502

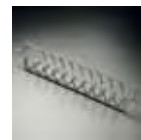
Girarrosto elettrico con movimento ad aste singole sovrapposte (36 polli - n° 6 aste) luce 1000 mm* (Acciaio)
 Electrical chicken-spit with single spits movement
 (36 chickens - 6 spits) light 1000 mm* (Stainless steel)

€ 5.384,00


Optionals



Cod. 04040759
 Schidione completo di
 forchette
 Complete spit with forks

€ 82,00


Cod. 14080170
 Schidione per Arrosto
 Grid for Roast

€ 174,00


Cod. 14080005
 Schidione Polli alla Diavola
 Grid for Portion

€ 164,00


Cod. 14080040
 Schidione speciale
 a Cestello chiuso
 Closed basket grid

€ 208,00


Cod. 14080110
 Schidione speciale a Cestello
 chiuso per patate
 Closed basket grid
 for Potatoes

€ 272,00


Cod. 14080147
 Schidione a Forchetta Lunga
 Special long spit

€ 96,00


Cod. 14080141
 Schidione a Spada
 Sword-spit

€ 90,00


Cod. 14080138
 Schidione per Porchetta
 Spit for Roast pig

€ 120,00


Cod. 09CC0007
 Montaggio timer 120 minuti
 Montage timer 120 minutes

€ 66,00

* Bacinella con rubinetto scarico grassi compreso.
 * Container with fat drain-cock included.

Aste Spits	Polli Chickens	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
6	36	1270 mm	500 mm	1950 mm	230V 3~ / 400V 3N~	18,7 KW	kg 166

Cod. 14100523

Cappa da appoggio con filtri inox a labirinto
 (senza motore) con rosone ø 200 mm
 Hood with labyrinth inox filters (without motor) with rosette ø 200 mm

€ 1.632,00


Optionals

Cod. 14080164
 Kit motore 1060 m³/h
 a 4 velocità
 Motor Kit 1060 m³/h
 (4 speeds)

€ 448,00

N. Filtri Filters Nr.	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height
2	1270 mm	550 mm	375 mm

E-36P-S6

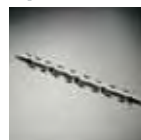
Cod. 14100521

Girarrosto elettrico con movimento ad aste singole sovrapposte (36 polli - n° 6 aste) luce 1000 mm* (Nero)
Electrical chicken-spit with single spits movement (36 chickens - 6 spits) light 1000 mm* (Black)

€ 5.384,00

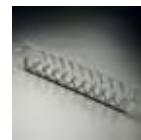


Optionals



Cod. 04040759
Schidione completo di
forchette
Complete spit with forks

€ 82,00



Cod. 14080170
Schidione per Arrosto
Grid for Roast

€ 174,00



Cod. 14080005
Schidione Polli alla Diavola
Grid for Portion

€ 164,00



Cod. 14080040
Schidione speciale
a Cestello chiuso
Closed basket grid

€ 208,00



Cod. 14080110
Schidione speciale a Cestello
chiuso per patate
Closed basket grid
for Potatoes

€ 272,00



Cod. 14080147
Schidione a Forchetta Lunga
Special long spit

€ 96,00



Cod. 14080141
Schidione a Spada
Sword-spit

€ 90,00



Cod. 14080138
Schidione per Porchetta
Spit for Roast pig

€ 120,00



Cod. 09CC0007
Montaggio timer 120 minuti
Montage timer 120 minutes

€ 66,00

* Bacinella con rubinetto scarico grassi compreso.
* Container with fat drain-cock included.

Aste Spits	Polli Chickens	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
6	36	1270 mm	500 mm	1950 mm	230V 3~ / 400V 3N~	18,7 KW	kg 166

Cod. 14100523

Cappa da appoggio con filtri inox a labirinto
(senza motore) con rosone ø 200 mm
Hood with labyrinth inox filters (without motor) with rosette ø 200 mm

€ 1.632,00



Optionals

Cod. 14080164
Kit motore 1060 m³/h
a 4 velocità
Motor Kit 1060 m³/h
(4 speeds)

€ 448,00

N. Filtri Filters Nr.	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height
2	1270 mm	550 mm	375 mm

E-36P-S6

Cod. 14100519

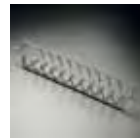
Girarrosto elettrico con movimento ad aste singole sovrapposte (36 polli - n° 6 aste) luce 1000 mm* (Rosso)
Electrical chicken-spit with single spits movement (36 chickens - 6 spits) light 1000 mm* (Red)

€ 5.384,00


Optionals



Cod. 04040759
Schidione completo di forchette
Complete spit with forks

€ 82,00


Cod. 14080170
Schidione per Arrosto
Grid for Roast

€ 174,00


Cod. 14080005
Schidione Polli alla Diavola
Grid for Portion

€ 164,00


Cod. 14080040
Schidione speciale a Cestello chiuso
Closed basket grid

€ 208,00


Cod. 14080110
Schidione speciale a Cestello chiuso per patate
Closed basket grid for Potatoes

€ 272,00


Cod. 14080147
Schidione a Forchetta Lunga
Special long spit

€ 96,00


Cod. 14080141
Schidione a Spada
Sword-spit

€ 90,00


Cod. 14080138
Schidione per Porchetta
Spit for Roast pig

€ 120,00


Cod. 09CC0007
Montaggio timer 120 minuti
Montage timer 120 minutes

€ 66,00

* Bacinella con rubinetto scarico grassi compreso.
* Container with fat drain-cock included.

Aste Spits	Polli Chickens	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
6	36	1270 mm	500 mm	1950 mm	230V 3~ / 400V 3N~	18,7 KW	kg 166

Cod. 14100523

Cappa da appoggio con filtri inox a labirinto (senza motore) con rosone ø 200 mm
Hood with labyrinth inox filters (without motor) with rosette ø 200 mm

€ 1.632,00


Optionals

Cod. 14080164
Kit motore 1060 m³/h
a 4 velocità
Motor Kit 1060 m³/h
(4 speeds)

€ 448,00

N. Filtri Filters Nr.	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height
2	1270 mm	550 mm	375 mm

E-48P-S8

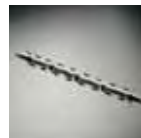
Cod. 14100503

Girarrosto elettrico con movimento ad aste singole sovrapposte (48 polli - n° 8 aste) luce 1000 mm* (Acciaio)
Electrical chicken-spit with single spits movement (48 chickens - 8 spits) light 1000 mm* (Stainless steel)

€ 5.920,00

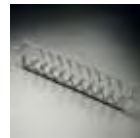


Optionals



Cod. 04040759
Schidione completo di
forchette
Complete spit with forks

€ 82,00



Cod. 14080170
Schidione per Arrosto
Grid for Roast

€ 174,00



Cod. 14080005
Schidione Polli alla Diavola
Grid for Portion

€ 164,00



Cod. 14080040
Schidione speciale
a Cestello chiuso
Closed basket grid

€ 208,00



Cod. 14080110
Schidione speciale a Cestello
chiuso per patate
Closed basket grid
for Potatoes

€ 272,00



Cod. 14080147
Schidione a Forchetta Lunga
Special long spit

€ 96,00



Cod. 14080141
Schidione a Spada
Sword-spit

€ 90,00



Cod. 14080138
Schidione per Porchetta
Spit for Roast pig

€ 120,00



Cod. 09CC0007
Montaggio timer 120 minuti
Montage timer 120 minutes

€ 66,00

* Bacinella con rubinetto scarico grassi compreso.
* Container with fat drain-cock included.

Aste Spits	Polli Chickens	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
8	48	1270 mm	500 mm	2030 mm	230V 3~ / 400V 3N~	24 KW	kg 170

Cod. 14100523

Cappa da appoggio con filtri inox a labirinto
(senza motore) con rosone ø 200 mm
Hood with labyrinth inox filters (without motor) with rosette ø 200 mm

€ 1.632,00



Optionals

Cod. 14080164
Kit motore 1060 m³/h
a 4 velocità
Motor Kit 1060 m³/h
(4 speeds)

€ 448,00

N. Filtri Filters Nr.	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height
2	1270 mm	550 mm	375 mm

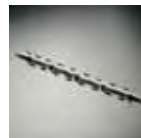
E-48P-S8

Cod. 14100522

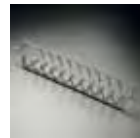
Girarrosto elettrico con movimento ad aste singole sovrapposte (48 polli - n° 8 aste) luce 1000 mm* (Nero)
 Electrical chicken-spit with single spits movement (48 chickens - 8 spits) light 1000 mm* (Black)

€ 5.920,00


Optionals



Cod. 04040759
 Schidione completo di
 forchette
 Complete spit with forks

€ 82,00


Cod. 14080170
 Schidione per Arrosto
 Grid for Roast

€ 174,00


Cod. 14080005
 Schidione Polli alla Diavola
 Grid for Portion

€ 164,00


Cod. 14080040
 Schidione speciale
 a Cestello chiuso
 Closed basket grid

€ 208,00


Cod. 14080110
 Schidione speciale a Cestello
 chiuso per patate
 Closed basket grid
 for Potatoes

€ 272,00


Cod. 14080147
 Schidione a Forchetta Lunga
 Special long spit

€ 96,00


Cod. 14080141
 Schidione a Spada
 Sword-spit

€ 90,00


Cod. 14080138
 Schidione per Porchetta
 Spit for Roast pig

€ 120,00


Cod. 09CC0007
 Montaggio timer 120 minuti
 Montage timer 120 minutes

€ 66,00

* Bacinella con rubinetto scarico grassi compreso.
 * Container with fat drain-cock included.

Aste Spits	Polli Chickens	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
8	48	1270 mm	500 mm	2030 mm	230V 3~ / 400V 3N~	24 KW	kg 170

Cod. 14100523

Cappa da appoggio con filtri inox a labirinto
 (senza motore) con rosone ø 200 mm
 Hood with labyrinth inox filters (without motor) with rosette ø 200 mm

€ 1.632,00


Optionals

Cod. 14080164
 Kit motore 1060 m³/h
 a 4 velocità
 Motor Kit 1060 m³/h
 (4 speeds)

€ 448,00

N. Filtri Filters Nr.	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height
2	1270 mm	550 mm	375 mm

E-48P-S8

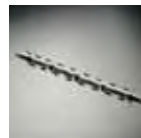
Cod. 14100520

Girarrosto elettrico con movimento ad aste singole sovrapposte (48 polli - n° 8 aste) luce 1000 mm* (Rosso)
Electrical chicken-spit with single spits movement (48 chickens - 8 spits) light 1000 mm* (Red)

€ 5.920,00

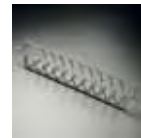


Optionals



Cod. 04040759
Schidione completo di
forchette
Complete spit with forks

€ 82,00



Cod. 14080170
Schidione per Arrosto
Grid for Roast

€ 174,00



Cod. 14080005
Schidione Polli alla Diavola
Grid for Portion

€ 164,00



Cod. 14080040
Schidione speciale
a Cestello chiuso
Closed basket grid

€ 208,00



Cod. 14080110
Schidione speciale a Cestello
chiuso per patate
Closed basket grid
for Potatoes

€ 272,00



Cod. 14080147
Schidione a Forchetta Lunga
Special long spit

€ 96,00



Cod. 14080141
Schidione a Spada
Sword-spit

€ 90,00



Cod. 14080138
Schidione per Porchetta
Spit for Roast pig

€ 120,00



Cod. 09CC0007
Montaggio timer 120 minuti
Montage timer 120 minutes

€ 66,00

* Bacinella con rubinetto scarico grassi compreso.
* Container with fat drain-cock included.

Aste Spits	Polli Chickens	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
8	48	1270 mm	500 mm	2030 mm	230V 3~ / 400V 3N~	24 KW	kg 170

Cod. 14100523

Cappa da appoggio con filtri inox a labirinto
(senza motore) con rosone ø 200 mm
Hood with labyrinth inox filters (without motor) with rosette ø 200 mm

€ 1.632,00



Optionals

Cod. 14080164
Kit motore 1060 m³/h
a 4 velocità
Motor Kit 1060 m³/h
(4 speeds)

€ 448,00

N. Filtri Filters Nr.	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height
2	1270 mm	550 mm	375 mm

G-8P

NEW

Cod. 14100577

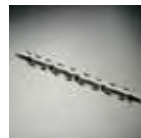
Girarrosto a gas con movimento ad aste
single sovrapposte (8 polli - n° 2 aste) luce 720 mm

Gas chicken-spit with single spits movement
(8 chickens - 2 spits) light 720 mm

€ 2.000,00

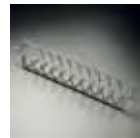


Optionals



Cod. 04040538
Schidione completo di
forchette
Complete spit with forks

€ 76,00



Cod. 14080008
Schidione per Arrosto
Grid for Roast

€ 150,00



Cod. 14080006
Schidione Polli alla Diavola
Grid for Portion

€ 132,00



Cod. 14080132
Schidione speciale
a Cestello chiuso
Closed basket grid

€ 174,00



Cod. 14080134
Schidione speciale a Cestello
chiuso per patate
Closed basket grid
for Potatoes

€ 222,00



Cod. 14080004
Schidione a Forchetta Lunga
Special long spit

€ 90,00



Cod. 14080140
Schidione a Spada
Sword-spit

€ 84,00



Cod. 14080137
Schidione per Porchetta
Spit for Roast pig

€ 114,00

Montaggio
Motoriduttore 12/24V
Montage Gearmotor 12/24V

€ 84,00 cad.
each

Aste Spits	Polli Chickens	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Tensione Voltage	Potenza Power	Portata termica Thermic Capacity	Peso Weight
2	8	870 mm	360 mm	530 mm	230V~	130 W	9 KW	kg 52

Cod. 14100578

Cavalletto smontabile in acciaio inox con ruote
e ripiano intermedio

Demountable stainless steel stand on wheels
with intermediate shelf

€ 588,00

Optionals

Cod. 04040934
Ripiano intermedio extra
Extra intermediate shelf

€ 177,00



Ripiani Shelves	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Peso Weight
1	870 mm	450 mm	1220 mm	kg 23

E-8P

Cod. 14100076

Girarrosto elettrico "serie E" con movimento ad asta singola (8 polli - n° 2 aste) luce 720 mm
Electrical chicken-spit "series E" with single spit movement (8 chickens - 2 spits) light 720 mm

€ 1.852,00



E-8P

Cod. 14100390

A richiesta è possibile avere il girarrosto 3000W 16A
On demand it is possible to have the chicken-spit 3000W 16A

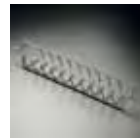
€ 1.852,00

Optionals



Cod. 04040538
Schidione completo di forchette
Complete spit with forks

€ 76,00



Cod. 14080008
Schidione per Arrosto
Grid for Roast

€ 150,00



Cod. 14080006
Schidione Polli alla Diavola
Grid for Portion

€ 132,00



Cod. 14080132
Schidione speciale a Cestello chiuso
Closed basket grid

€ 174,00



Cod. 14080134
Schidione speciale a Cestello chiuso per patate
Closed basket grid for Potatoes

€ 222,00



Cod. 14080004
Schidione a Forchetta Lunga
Special long spit

€ 90,00



Cod. 14080140
Schidione a Spada
Sword-spit

€ 84,00



Cod. 14080088
Rubinetto scarico grassi su bacinella
Fat drain-cock on container

€ 122,00

** Altezza con vetro alzato 520 mm

** Height with lift glass 520 mm

Aste Spits	Polli Chickens	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza** Height**	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
2	8	900 mm	510 mm	490 mm	230V~ / 230V 3~ / 400V 3N~	4 KW	kg 46

VR-8/12E

Cod. 14100127

Vetrina calda ventilata con ruote
Warming cabinet on wheels

€ 1.928,00



Cod. 14100306

Cavalletto smontabile in acciaio inox con ruote e ripiano intermedio
Demountable stainless steel stand on wheels with intermediate shelf

€ 620,00

Optionals

Cod. 04040404
Ripiano intermedio extra
Extra intermediate shelf

€ 208,00



Ripiani Shelves	Temperatura Temperature	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
2	0°-90° C	900 mm	510 mm	1155 mm	230V~	2,2 KW	kg 65

Ripiani Shelves	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Peso Weight
1	900 mm	510 mm	1100 mm	kg 24

E-12P

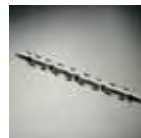
Cod. 14100077

Girarrosto elettrico "serie E" con movimento ad asta singola (12 polli - n° 3 aste) luce 720 mm
Electrical chicken-spit "series E" with single spit movement (12 chickens - 3 spits) light 720 mm

€ 2.222,00

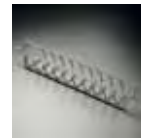


Optionals



Cod. 04040538
Schidione completo di forchette
Complete spit with forks

€ 76,00



Cod. 14080008
Schidione per Arrosto
Grid for Roast

€ 150,00



Cod. 14080006
Schidione Polli alla Diavola
Grid for Portion

€ 132,00



Cod. 14080132
Schidione speciale a Cestello chiuso
Closed basket grid

€ 174,00



Cod. 14080134
Schidione speciale a Cestello chiuso per patate
Closed basket grid for Potatoes

€ 222,00



Cod. 14080004
Schidione a Forchetta Lunga
Special long spit

€ 90,00



Cod. 14080140
Schidione a Spada
Sword-spit

€ 84,00



Cod. 14080088
Rubinetto scarico grassi su bacinella
Fat drain-cock on container

€ 122,00

** Altezza con vetro alzato 630 mm

** Height with lift glass 630 mm

Aste Spits	Polli Chickens	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza** Height**	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
3	12	900 mm	510 mm	540 mm	230V~ / 230V 3~ / 400V 3N~	5,7 KW	kg 49

VR-8/12E

Cod. 14100127

Vetrina calda ventilata con ruote
Warming cabinet on wheels

€ 1.928,00



Cod. 14100306

Cavalletto smontabile in acciaio inox con ruote e ripiano intermedio
Demountable stainless steel stand on wheels with intermediate shelf

€ 620,00



Optionals

Cod. 04040404
Ripiano intermedio extra
Extra intermediate shelf

€ 208,00

Ripiani Shelves	Temperatura Temperature	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
2	0°-90° C	900 mm	510 mm	1155 mm	230V~	2,2 KW	kg 65

Ripiani Shelves	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Peso Weight
1	900 mm	510 mm	1100 mm	kg 24

G-12P

Cod. 14100281

Girarrosto a gas "serie G" con movimento ad asta singola (12 polli - n° 3 aste) luce 720 mm

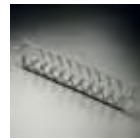
Gas chicken-spit "series G" with single spit movement (12 chickens - 3 spits) light 720 mm

€ 2.738,00


Optionals



Cod. 04040538
Schidione completo di
forchette
Complete spit with forks

€ 76,00


Cod. 14080008
Schidione per Arrosto
Grid for Roast

€ 150,00


Cod. 14080006
Schidione Polli alla Diavola
Grid for Portion

€ 132,00


Cod. 14080132
Schidione speciale
a Cestello chiuso
Closed basket grid

€ 174,00


Cod. 14080134
Schidione speciale a Cestello
chiuso per patate
Closed basket grid
for Potatoes

€ 222,00


Cod. 14080004
Schidione a Forchetta Lunga
Special long spit

€ 90,00


Cod. 14080140
Schidione a Spada
Sword-spit

€ 84,00


Cod. 14080088
Rubinetto scarico grassi
su bacinella
Fat drain-cock on container

€ 122,00

Montaggio
Motoriduttore 12/24V
Montage Gearmotor 12/24V

** Altezza con vetro alzato 1030 mm

** Height with lift glass 1030 mm

€ 84,00^{cad.}

Aste Spits	Polli Chickens	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza** Height**	Tensione Voltage	Potenza Power	Portata termica Thermic Capacity	Peso Weight
3	12	900 mm	510 mm	780 mm	230V~	130 W	9 KW	kg 76

VR-12G/G20P

Cod. 14100128

Vetrina calda ventilata con ruote
Warming cabinet on wheels

€ 1.878,00

Cod. 14100307

Cavalletto smontabile in acciaio inox con ruote
e ripiano intermedio
Demountable stainless steel stand on wheels
with intermediate shelf

€ 600,00

Optionals

Cod. 04040404
Ripiano intermedio extra
Extra intermediate shelf

€ 208,00


Ripiani Shelves	Temperatura Temperature	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
2	0°-90° C	900 mm	510 mm	960 mm	230V~	2,2 KW	kg 59

Ripiani Shelves	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Peso Weight
1	900 mm	510 mm	960 mm	kg 23

G-20P

Cod. 14100375

Girarrosto a gas "serie G" con movimento ad asta singola (20 polli - n° 5 aste) luce 720 mm

Gas chicken-spit "series G" with single spit movement (20 chickens - 5 spits) light 720 mm

€ 3.248,00


Optionals



Cod. 04040538
Schidione completo di
forchette
Complete spit with forks

€ 76,00


Cod. 14080008
Schidione per Arrosto
Grid for Roast

€ 150,00


Cod. 14080006
Schidione Polli alla Diavola
Grid for Portion

€ 132,00


Cod. 14080132
Schidione speciale
a Cestello chiuso
Closed basket grid

€ 174,00


Cod. 14080134
Schidione speciale a Cestello
chiuso per patate
Closed basket grid
for Potatoes

€ 222,00


Cod. 14080004
Schidione a Forchetta Lunga
Special long spit

€ 90,00


Cod. 14080140
Schidione a Spada
Sword-spit

€ 84,00


Cod. 14080088
Rubinetto scarico grassi
su bacinella
Fat drain-cock on container

€ 122,00

Montaggio
Motoriduttore 12/24V
Gearmotor 12/24V

€ 84,00^{cad.}

** Altezza con vetro alzato 1030 mm

** Height with lift glass 1030 mm

Aste Spits	Polli Chickens	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza** Height**	Tensione Voltage	Potenza Power	Portata termica Thermic Capacity	Peso Weight
5	20	900 mm	510 mm	780 mm	230V~	170 W	9 KW	kg 81

VR-12G/G20P

Cod. 14100128

Vetrina calda ventilata con ruote
Warming cabinet on wheels

€ 1.878,00

Cod. 14100307

Cavalletto smontabile in acciaio inox con ruote
e ripiano intermedio
Demountable stainless steel stand on wheels
with intermediate shelf

€ 600,00

Optionals

Cod. 04040404
Ripiano intermedio extra
Extra intermediate shelf

€ 208,00


Ripiani Shelves	Temperatura Temperature	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
2	0°-90° C	900 mm	510 mm	960 mm	230V~	2,2 KW	kg 59

Ripiani Shelves	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Peso Weight
1	900 mm	510 mm	960 mm	kg 23

Girarrosti
Planetari

Planetary
Chicken-Spits



P7/5 (20P)

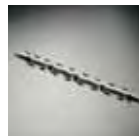
Cod. 14100078

 Girarrosto planetario **ELETTRICO** (20 polli - n° 5 aste)
 luce 708 mm*

ELECTRICAL planetary chicken-spit (20 chickens - 5 spits)
 light 708 mm*

€ 4.352,00

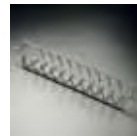

Optionals


Cod. 04040658
 Schidione completo di
 forchette
Complete spit with forks
€ 76,00

Cod. 14080018
 Schidione Polli alla Diavola
Grid for Portion
€ 132,00

Cod. 14080039
 Schidione speciale
 a Cestello chiuso
Closed basket grid
€ 174,00

Cod. 14080019
 Schidione a Forchetta Lunga
Special long spit
€ 84,00

Cod. 14080012
 Forchettone per Porchetta
Clamp for Roast pig
€ 76,00

Cod. 14080017
 Schidione per Arrosto
Grid for Roast
€ 138,00

Cod. 14080001
 Schidione a Cestello
 basculante
Basket grid
€ 106,00

Cod. 14080114
 Schidione speciale a Cestello
 chiuso per patate
*Closed basket grid
 for Potatoes*
€ 222,00

Cod. 14080166
 Schidione a Spada
Sword-spit
€ 84,00
Cod. 09CC0006
 Montaggio timer 120 minuti
Montage timer 120 minutes
€ 130,00
Cod. 09CC0009
 Montaggio termometro
 analogico 0-350°C
*Montage analogic thermometer
 0-350°C*
€ 156,00

* Bacinella con rubinetto scarico grassi compreso.

* Container with fat drain-cock included.

** Altezza con vetro alzato 830 mm

** Height with lift glass 830 mm

Aste Spits	Polli Chickens	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza** Height**	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
5	20	1008 mm	660 mm	790 mm	230V 3~ / 400V 3N~	7,3 KW	kg 108

VR-20

Cod. 14100129

 Vetrina calda ventilata con ruote
Warming cabinet on wheels
€ 2.158,00


Ripiani Shelves	Temperatura Temperature	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
2	0°-90° C	1008 mm	660 mm	955 mm	230V~	2,2 KW	kg 70

Cod. 14100448

 Cappa da appoggio con filtri inox a labirinto
 (senza motore) con rosone ø 200 mm
Hood with labyrinth inox filters (without motor) with rosette ø 200 mm
€ 1.756,00


Optionals

Cod. 14080163
 Kit motore 725 m³/h
 a 4 velocità
*Motor Kit 725 m³/h
 (4 speeds)*
€ 416,00

N. Filtri Filters Nr.	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height
2	1008 mm	860 mm	400 mm

Cod. 14100308

 Cavalletto smontabile in acciaio inox con ruote
 e ripiano intermedio
*Demountable stainless steel stand on wheels
 with intermediate shelf*
€ 676,00


Optionals

Cod. 04040405
 Ripiano intermedio extra
Extra intermediate shelf
€ 264,00

Ripiani Shelves	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Peso Weight
1	1008 mm	660 mm	905 mm	kg 28

P7/5 (20P)

Cod. 14100282

Girarrosto planetario **A GAS** (20 polli - n° 5 aste)
luce 708 mm*

GAS planetary chicken-spit (20 chickens - 5 spits)
light 708 mm*

€ 4.584,00



* Bacinella con rubinetto scarico grassi compreso.

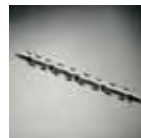
* Container with fat drain-cock included.

** Altezza con vetro alzato 880 mm

** Height with lift glass 880 mm

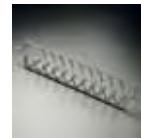
Aste Spits	Polli Chickens	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza** Height**	Tensione Voltage	Potenza Power	Portata termica Thermic Capacity	Peso Weight
5	20	1008 mm	660 mm	840 mm	230V~	180W	9 KW	kg 121

Optionals



Cod. 04040658
Schidione completo di
forchette
Complete spit with forks

€ 76,00



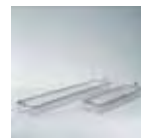
Cod. 14080017
Schidione per Arrosto
Grid for Roast

€ 138,00



Cod. 14080018
Schidione Polli alla Diavola
Grid for Portion

€ 132,00



Cod. 14080001
Schidione a Cestello
basculante
Basket grid

€ 106,00



Cod. 14080039
Schidione speciale
a Cestello chiuso
Closed basket grid

€ 174,00



Cod. 14080114
Schidione speciale a Cestello
chiuso per patate
Closed basket grid
for Potatoes

€ 222,00



Cod. 14080019
Schidione a Forchetta Lunga
Special long spit

€ 84,00



Cod. 14080166
Schidione a Spada
Sword-spit

€ 84,00



Cod. 14080012
Forchettone per Porchetta
Clamp for Roast pig

€ 76,00

Montaggio
Motoriduttore 12/24V
Montage Gearmotor 12/24V

€ 310,00

VR-20

Cod. 14100129

Vetrina calda ventilata con ruote
Warming cabinet on wheels

€ 2.158,00



Ripiani Shelves	Temperatura Temperature	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
2	0°-90° C	1008 mm	660 mm	955 mm	230V~	2,2 KW	kg 70

Cod. 14100448

Cappa da appoggio con filtri inox a labirinto
(senza motore) con rosone ø 200 mm
Hood with labyrinth inox filters (without motor) with rosette ø 200 mm

€ 1.756,00



Optionals

Cod. 14080183
Kit motore 725 m³/h
a 4 velocità
Motor Kit 725 m³/h
(4 speeds)

€ 572,00

Cod. 14100308

Cavalletto smontabile in acciaio inox con ruote
e ripiano intermedio
Demountable stainless steel stand on wheels
with intermediate shelf

€ 676,00



Optionals

Cod. 04040405
Ripiano intermedio extra
Extra intermediate shelf

€ 264,00

N. Filtri Filters Nr.	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height
2	1008 mm	860 mm	400 mm

Ripiani Shelves	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Peso Weight
1	1008 mm	660 mm	905 mm	kg 28

P10/4 (24P)

Cod. 14100079

 Girarrosto planetario **ELETTRICO** (24 polli - n° 4 aste)
 luce 1000 mm*

ELECTRICAL planetary chicken-spit (24 chickens - 4 spits)
 light 1000 mm*

€ 5.810,00

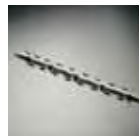

* Bacinelle con rubinetto scarico grassi compreso.

* Containers with fat drain-cock included.

** Altezza con vetro alzato 830 mm

** Height with lift glass 830 mm

Optionals


Cod. 04040877
 Schidione completo di
 forchette
 Complete spit with forks

€ 82,00

Cod. 14080005
 Schidione Polli alla Diavola
 Grid for Portion

€ 164,00

Cod. 14080040
 Schidione speciale
 a Cestello chiuso
 Closed basket grid

€ 208,00

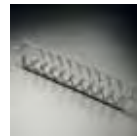
Cod. 14080003
 Schidione a Forchetta Lunga
 Special long spit

€ 108,00

Cod. 14080012
 Forchettone per Porchetta
 Clamp for Roast pig

€ 76,00

 Kit potenziamento 12KW
 12KW rate kit

€ 420,00

Cod. 14080007
 Schidione per Arrosto
 Grid for Roast

€ 180,00

Cod. 14080002
 Schidione a Cestello
 basculante
 Basket grid

€ 128,00

Cod. 14080110
 Schidione speciale a Cestello
 chiuso per patate
 Closed basket grid
 for Potatoes

€ 272,00

Cod. 14080141
 Schidione a Spada
 Sword-spit

€ 90,00
Cod. 09CC0006
 Montaggio timer 120 minuti
 Montage timer 120 minutes

€ 130,00
Cod. 09CC0009
 Montaggio termometro
 analogico 0-350°C
 Montage analogic thermometer
 0-350°C

€ 156,00

Aste Spits	Polli Chickens	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza** Height**	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
4	24	1300 mm	660 mm	790 mm	230V 3~ / 400V 3N~	9,5 KW	kg 123

VR-24/30

Cod. 14100131

 Vetrina calda ventilata con ruote
 Warming cabinet on wheels

€ 2.574,00


Ripiani Shelves	Temperatura Temperature	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
2	0°-90° C	1300 mm	660 mm	955 mm	230V~	2,2 KW	kg 83

Cod. 14100449

 Cappa da appoggio con filtri inox a labirinto
 (senza motore) con rosone ø 200 mm
 Hood with labyrinth inox filters (without motor) with rosette ø 200 mm

€ 2.036,00


Optionals

Cod. 14080164
 Kit motore 1060 m³/h
 a 4 velocità
 Motor Kit 1060 m³/h
 (4 speeds)

€ 448,00

N. Filtri Filters Nr.	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height
2	1300 mm	860 mm	400 mm

Cod. 14100309

 Cavalletto smontabile in acciaio inox con ruote
 e ripiano intermedio
 Demountable stainless steel stand on wheels
 with intermediate shelf

€ 896,00


Optionals

Cod. 04040406
 Ripiano intermedio extra
 Extra intermediate shelf

€ 344,00

Ripiani Shelves	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Peso Weight
1	1300 mm	660 mm	905 mm	kg 34

P10/4 (24P)

Cod. 14100283

Girarrosto planetario A GAS (24 polli - n° 4 aste)
luce 1000 mm*

GAS planetary chicken-spit (24 chickens - 4 spits)
light 1000 mm*

€ 5.946,00



* Bacinelle con rubinetto scarico grassi compreso.

* Containers with fat drain-cock included.

** Altezza con vetro alzato 880 mm

** Height with lift glass 880 mm

Aste Spits	Polli Chickens	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza** Height**	Tensione Voltage	Potenza Power	Portata termica Thermic Capacity	Peso Weight
4	24	1300 mm	660 mm	840 mm	230V~	180W	13,5 KW	kg 142

VR-24/30

Cod. 14100131

Vetrina calda ventilata con ruote
Warming cabinet on wheels

€ 2.574,00



Ripiani Shelves	Temperatura Temperature	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
2	0°-90° C	1300 mm	660 mm	955 mm	230V~	2,2 KW	kg 83

Cod. 14100449

Cappa da appoggio con filtri inox a labirinto
(senza motore) con rosone ø 200 mm
Hood with labyrinth inox filters (without motor) with rosette ø 200 mm

€ 2.036,00



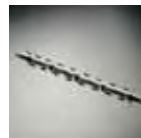
Optionals

Cod. 14080184
Kit motore 1060 m³/h
a 4 velocità
Motor Kit 1060 m³/h
(4 speeds)

€ 600,00

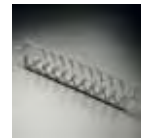
N. Filtri Filters Nr.	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height
2	1300 mm	860 mm	400 mm

Optionals



Cod. 04040877
Schidione completo di
forchette
Complete spit with forks

€ 82,00



Cod. 14080007
Schidione per Arrosto
Grid for Roast

€ 180,00



Cod. 14080005
Schidione Polli alla Diavola
Grid for Portion

€ 164,00



Cod. 14080002
Schidione a Cestello
basculante
Basket grid

€ 128,00



Cod. 14080040
Schidione speciale
a Cestello chiuso
Closed basket grid

€ 208,00



Cod. 14080110
Schidione speciale a Cestello
chiuso per patate
Closed basket grid
for Potatoes

€ 272,00



Cod. 14080003
Schidione a Forchetta Lunga
Special long spit

€ 108,00



Cod. 14080141
Schidione a Spada
Sword-spit

€ 90,00



Cod. 14080012
Forchettone per Porchetta
Clamp for Roast pig

€ 76,00

Montaggio
Motoriduttore 12/24V
Montage Gearmotor 12/24V

€ 310,00

Cod. 14100309

Cavalletto smontabile in acciaio inox con ruote
e ripiano intermedio
Demountable stainless steel stand on wheels
with intermediate shelf

€ 896,00



Optionals

Cod. 04040406
Ripiano intermedio extra
Extra intermediate shelf

€ 344,00

Ripiani Shelves	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Peso Weight
1	1300 mm	660 mm	905 mm	kg 34

P10/5 (30P)

Cod. 14100080

 Girarrosto planetario **ELETTRICO** (30 polli - n° 5 aste)
 luce 1000 mm*

ELECTRICAL planetary chicken-spit (30 chickens - 5 spits)
 light 1000 mm*

€ 6.194,00

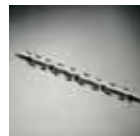

* Bacinelle con rubinetto scarico grassi compreso.

* Containers with fat drain-cock included.

** Altezza con vetro alzato 830 mm

** Height with lift glass 830 mm

Optionals


Cod. 04040877

 Schidione completo di
 forchette
 Complete spit with forks

€ 82,00

Cod. 14080005

 Schidione Polli alla Diavola
 Grid for Portion

€ 164,00

Cod. 14080040

 Schidione speciale
 a Cestello chiuso
 Closed basket grid

€ 208,00

Cod. 14080003

 Schidione a Forchetta Lunga
 Special long spit

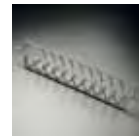
€ 108,00

Cod. 14080012

 Forchettone per Porchetta
 Clamp for Roast pig

€ 76,00

 Kit potenziamento 12KW
 12KW rate kit

€ 420,00

Cod. 14080007

 Schidione per Arrosto
 Grid for Roast

€ 180,00

Cod. 14080002

 Schidione a Cestello
 basculante
 Basket grid

€ 128,00

Cod. 14080110

 Schidione speciale a Cestello
 chiuso per patate
 Closed basket grid
 for Potatoes

€ 272,00

Cod. 14080141

 Schidione a Spada
 Sword-spit

€ 90,00
Cod. 09CC0006

 Montaggio timer 120 minuti
 Montage timer 120 minutes

€ 130,00
Cod. 09CC0009

 Montaggio termometro
 analogico 0-350°C
 Montage analogic thermometer
 0-350°C

€ 156,00

Aste Spits	Polli Chickens	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza** Height**	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
5	30	1300 mm	660 mm	790 mm	230V 3~ / 400V 3N~	9,5 KW	kg 123

VR-24/30

Cod. 14100131

 Vetrina calda ventilata con ruote
 Warming cabinet on wheels

€ 2.574,00


Ripiani Shelves	Temperatura Temperature	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
2	0°-90° C	1300 mm	660 mm	955 mm	230V~	2,2 KW	kg 83

Cod. 14100449

 Cappa da appoggio con filtri inox a labirinto
 (senza motore) con rosone ø 200 mm
 Hood with labyrinth inox filters (without motor) with rosette ø 200 mm

€ 2.036,00


Optionals

Cod. 14080164

 Kit motore 1060 m³/h
 a 4 velocità
 Motor Kit 1060 m³/h
 (4 speeds)

€ 448,00

N. Filtri Filters Nr.	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height
2	1300 mm	860 mm	400 mm

Cod. 14100309

 Cavalletto smontabile in acciaio inox con ruote
 e ripiano intermedio
 Demountable stainless steel stand on wheels
 with intermediate shelf

€ 896,00


Optionals

Cod. 04040406

 Ripiano intermedio extra
 Extra intermediate shelf

€ 344,00

Ripiani Shelves	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Peso Weight
1	1300 mm	660 mm	905 mm	kg 34

P10/5 (30P)

Cod. 14100284

Girarrosto planetario **A GAS** (30 polli - n° 5 aste)
luce 1000 mm*

GAS planetary chicken-spit (30 chickens - 5 spits)
light 1000 mm*

€ 6.400,00



* Bacinelle con rubinetto scarico grassi compreso.

* Containers with fat drain-cock included.

** Altezza con vetro alzato 880 mm

** Height with lift glass 880 mm

Aste Spits	Polli Chickens	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza** Height**	Tensione Voltage	Potenza Power	Portata termica Thermic Capacity	Peso Weight
5	30	1300 mm	660 mm	840 mm	230V~	180W	13,5 KW	kg 142

VR-24/30

Cod. 14100131

Vetrina calda ventilata con ruote
Warming cabinet on wheels

€ 2.574,00



Ripiani Shelves	Temperatura Temperature	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
2	0°-90° C	1300 mm	660 mm	955 mm	230V~	2,2 KW	kg 83

Cod. 14100449

Cappa da appoggio con filtri inox a labirinto
(senza motore) con rosone ø 200 mm

Hood with labyrinth inox filters (without motor) with rosette ø 200 mm

€ 2.036,00



Optionals

Cod. 14080184
Kit motore 1060 m³/h
a 4 velocità
Motor Kit 1060 m³/h
(4 speeds)

€ 600,00

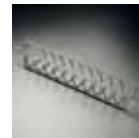
N. Filtri Filters Nr.	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height
2	1300 mm	860 mm	400 mm

Optionals



Cod. 04040877
Schidione completo di
forchette
Complete spit with forks

€ 82,00



Cod. 14080007
Schidione per Arrosto
Grid for Roast

€ 180,00



Cod. 14080005
Schidione Polli alla Diavola
Grid for Portion

€ 164,00



Cod. 14080002
Schidione a Cestello
basculante
Basket grid

€ 128,00



Cod. 14080040
Schidione speciale
a Cestello chiuso
Closed basket grid

€ 208,00



Cod. 14080110
Schidione speciale a Cestello
chiuso per patate
Closed basket grid
for Potatoes

€ 272,00



Cod. 14080003
Schidione a Forchetta Lunga
Special long spit

€ 108,00



Cod. 14080141
Schidione a Spada
Sword-spit

€ 90,00



Cod. 14080012
Forchettone per Porchetta
Clamp for Roast pig

€ 76,00

Montaggio
Motoriduttore 12/24V
Montage Gearmotor 12/24V

€ 310,00

Cod. 14100309

Cavalletto smontabile in acciaio inox con ruote
e ripiano intermedio
Demountable stainless steel stand on wheels
with intermediate shelf

€ 896,00



Optionals

Cod. 04040406
Ripiano intermedio extra
Extra intermediate shelf

€ 344,00

Ripiani Shelves	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Peso Weight
1	1300 mm	660 mm	905 mm	kg 34

P10/6 (36P)

Cod. 14100081

 Girarrosto planetario **ELETTRICO** (36 polli - n° 6 aste)
 luce 1000 mm*

ELECTRICAL planetary chicken-spit (36 chickens - 6 spits)
 light 1000 mm*

€ 6.746,00

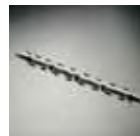

* Bacinelle con rubinetto scarico grassi compreso.

* Containers with fat drain-cock included.

** Altezza con vetro alzato 960 mm

** Height with lift glass 960 mm

Optionals


Cod. 04040877
 Schidione completo di
 forchette
 Complete spit with forks

€ 82,00

Cod. 14080005
 Schidione Polli alla Diavola
 Grid for Portion

€ 164,00

Cod. 14080040
 Schidione speciale
 a Cestello chiuso
 Closed basket grid

€ 208,00

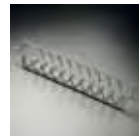
Cod. 14080003
 Schidione a Forchetta Lunga
 Special long spit

€ 108,00

Cod. 14080012
 Forchettone per Porchetta
 Clamp for Roast pig

€ 76,00

 Kit potenziamento 12KW
 12KW rate kit

€ 420,00

Cod. 14080007
 Schidione per Arrosto
 Grid for Roast

€ 180,00

Cod. 14080002
 Schidione a Cestello
 basculante
 Basket grid

€ 128,00

Cod. 14080110
 Schidione speciale a Cestello
 chiuso per patate
 Closed basket grid
 for Potatoes

€ 272,00

Cod. 14080141
 Schidione a Spada
 Sword-spit

€ 90,00
Cod. 09CC0006
 Montaggio timer 120 minuti
 Montage timer 120 minutes

€ 130,00
Cod. 09CC0009
 Montaggio termometro
 analogico 0-350°C
 Montage analogic thermometer
 0-350°C

€ 156,00

Aste Spits	Polli Chickens	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza** Height**	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
6	36	1300 mm	730 mm	860 mm	230V 3~ / 400V 3N~	9,5 KW	kg 144

VR-36

Cod. 14100130

 Vetrina calda ventilata con ruote
 Warming cabinet on wheels

€ 2.702,00


Ripiani Shelves	Temperatura Temperature	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
2	0°-90° C	1300 mm	730 mm	885 mm	230V~	2,2 KW	kg 83

Cod. 14100440

 Cappa da appoggio con filtri inox a labirinto
 (senza motore) con rosone ø 200 mm
 Hood with labyrinth inox filters (without motor) with rosette ø 200 mm

€ 2.066,00


Optionals

Cod. 14080164
 Kit motore 1060 m³/h
 a 4 velocità
 Motor Kit 1060 m³/h
 (4 speeds)

€ 448,00

N. Filtri Filters Nr.	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height
2	1300 mm	930 mm	400 mm

Cod. 14100310

 Cavalletto smontabile in acciaio inox con ruote
 e ripiano intermedio
 Demountable stainless steel stand on wheels
 with intermediate shelf

€ 916,00


Optionals

Cod. 04040407
 Ripiano intermedio extra
 Extra intermediate shelf

€ 360,00

Ripiani Shelves	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Peso Weight
1	1300 mm	730 mm	905 mm	kg 36

P10/6 (36P)

Cod. 14100285

Girarrosto planetario **A GAS** (36 polli - n° 6 aste)
luce 1000 mm*
GAS planetary chicken-spit (36 chickens - 6 spits)
light 1000 mm*

€ 6.850,00


* Bacinelle con rubinetto scarico grassi compreso.

* Containers with fat drain-cock included.

** Altezza con vetro alzato 1010 mm

** Height with lift glass 1010 mm

Aste Spits	Polli Chickens	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza** Height**	Tensione Voltage	Potenza Power	Portata termica Thermic Capacity	Peso Weight
6	36	1300 mm	730 mm	910 mm	230V~	180W	13,5 KW	kg 160

VR-36

Cod. 14100130

Vetrina calda ventilata con ruote
Warming cabinet on wheels

€ 2.702,00


Ripiani Shelves	Temperatura Temperature	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
2	0°-90° C	1300 mm	730 mm	885 mm	230V~	2,2 KW	kg 83

Cod. 14100440

Cappa da appoggio con filtri inox a labirinto
(senza motore) con rosone ø 200 mm
Hood with labyrinth inox filters (without motor) with rosette ø 200 mm

€ 2.066,00


Optionals

Cod. 14080184
Kit motore 1060 m³/h
a 4 velocità
Motor Kit 1060 m³/h
(4 speeds)

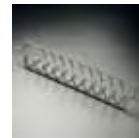
€ 600,00

N. Filtri Filters Nr.	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height
2	1300 mm	930 mm	400 mm

Optionals



Cod. 04040877
Schidione completo di
forchette
Complete spit with forks

€ 82,00


Cod. 14080007
Schidione per Arrosto
Grid for Roast

€ 180,00


Cod. 14080005
Schidione Polli alla Diavola
Grid for Portion

€ 164,00


Cod. 14080002
Schidione a Cestello
basculante
Basket grid

€ 128,00


Cod. 14080040
Schidione speciale
a Cestello chiuso
Closed basket grid

€ 208,00


Cod. 14080110
Schidione speciale a Cestello
chiuso per patate
**Closed basket grid
for Potatoes**

€ 272,00


Cod. 14080003
Schidione a Forchetta Lunga
Special long spit

€ 108,00


Cod. 14080141
Schidione a Spada
Sword-spit

€ 90,00


Cod. 14080012
Forchettone per Porchetta
Clamp for Roast pig

€ 76,00

Montaggio
Motoriduttore 12/24V
Montage Gearmotor 12/24V

€ 310,00
Cod. 14100310

Cavalletto smontabile in acciaio inox con ruote
e ripiano intermedio
**Demountable stainless steel stand on wheels
with intermediate shelf**

€ 916,00

Optionals

Cod. 04040407
Ripiano intermedio extra
Extra intermediate shelf

€ 360,00


Ripiani Shelves	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Peso Weight
1	1300 mm	730 mm	905 mm	kg 36

P10/8 (48P)

Cod. 14100082

 Girarrosto planetario **ELETTRICO** (48 polli - n° 8 aste)
 luce 1000 mm*

ELECTRICAL planetary chicken-spit (48 chickens - 8 spits)
 light 1000 mm*

€ 7.446,00

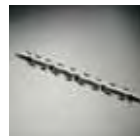

* Bacinelle con rubinetto scarico grassi compreso.

* Containers with fat drain-cock included.

** Altezza con vetro alzato 1105 mm

** Height with lift glass 1105 mm

Optionals


Cod. 04040877
 Schidione completo di
 forchette
 Complete spit with forks

€ 82,00

Cod. 14080005
 Schidione Polli alla Diavola
 Grid for Portion

€ 164,00

Cod. 14080040
 Schidione speciale
 a Cestello chiuso
 Closed basket grid

€ 208,00

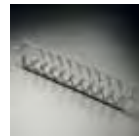
Cod. 14080003
 Schidione a Forchetta Lunga
 Special long spit

€ 108,00

Cod. 14080012
 Forchettone per Porchetta
 Clamp for Roast pig

€ 76,00

 Kit potenziamento 12KW
 12KW rate kit

€ 420,00

Cod. 14080007
 Schidione per Arrosto
 Grid for Roast

€ 180,00

Cod. 14080002
 Schidione a Cestello
 basculante
 Basket grid

€ 128,00

Cod. 14080110
 Schidione speciale a Cestello
 chiuso per patate
 Closed basket grid
 for Potatoes

€ 272,00

Cod. 14080141
 Schidione a Spada
 Sword-spit

€ 90,00
Cod. 09CC0006
 Montaggio timer 120 minuti
 Montage timer 120 minutes

€ 130,00
Cod. 09CC0009
 Montaggio termometro
 analogico 0-350°C
 Montage analogic thermometer
 0-350°C

€ 156,00

Aste Spits	Polli Chickens	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza** Height**	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
8	48	1300 mm	800 mm	930 mm	230V 3~ / 400V 3N~	9,5 KW	kg 175

VR-48

Cod. 14100132

 Vetrina calda ventilata con ruote
 Warming cabinet on wheels

€ 2.704,00


Ripiani Shelves	Temperatura Temperature	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
2	0°-90° C	1300 mm	800 mm	815 mm	230V~	2,2 KW	kg 80

Cod. 14100450

 Cappa da appoggio con filtri inox a labirinto
 (senza motore) con rosone ø 200 mm
 Hood with labyrinth inox filters (without motor) with rosette ø 200 mm

€ 2.108,00


Optionals

Cod. 14080164
 Kit motore 1060 m³/h
 a 4 velocità
 Motor Kit 1060 m³/h
 (4 speeds)

€ 448,00

N. Filtri Filters Nr.	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height
2	1300 mm	1000 mm	400 mm

Cod. 14100311

 Cavalletto smontabile in acciaio inox con ruote
 e ripiano intermedio
 Demountable stainless steel stand on wheels
 with intermediate shelf

€ 962,00


Optionals

Cod. 04040408
 Ripiano intermedio extra
 Extra intermediate shelf

€ 380,00

Ripiani Shelves	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Peso Weight
1	1300 mm	800 mm	905 mm	kg 39

P10/8 (48P)

Cod. 14100286

Girarrosto planetario A GAS (48 polli - n° 8 aste)
luce 1000 mm*
GAS planetary chicken-spit (48 chickens - 8 spits)
light 1000 mm*

€ 7.654,00



* Bacinelle con rubinetto scarico grassi compreso.

* Containers with fat drain-cock included.

** Altezza con vetro alzato 1155 mm

** Height with lift glass 1155 mm

Aste Spits	Polli Chickens	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza** Height**	Tensione Voltage	Potenza Power	Portata termica Thermic Capacity	Peso Weight
8	48	1300 mm	800 mm	980 mm	230V~	180W	13,5 KW	kg 180

VR-48

Cod. 14100132

Vetrina calda ventilata con ruote
Warming cabinet on wheels

€ 2.704,00



Ripiani Shelves	Temperatura Temperature	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
2	0°-90° C	1300 mm	800 mm	815 mm	230V~	2,2 KW	kg 80

Cod. 14100450

Cappa da appoggio con filtri inox a labirinto
(senza motore) con rosone ø 200 mm
Hood with labyrinth inox filters (without motor) with rosette ø 200 mm

€ 2.108,00



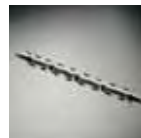
Optionals

Cod. 14080184
Kit motore 1060 m³/h
a 4 velocità
Motor Kit 1060 m³/h
(4 speeds)

€ 600,00

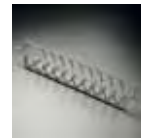
N. Filtri Filters Nr.	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height
2	1300 mm	1000 mm	400 mm

Optionals



Cod. 04040877
Schidione completo di
forchette
Complete spit with forks

€ 82,00



Cod. 14080007
Schidione per Arrosto
Grid for Roast

€ 180,00



Cod. 14080005
Schidione Polli alla Diavola
Grid for Portion

€ 164,00



Cod. 14080002
Schidione a Cestello
basculante
Basket grid

€ 128,00



Cod. 14080040
Schidione speciale
a Cestello chiuso
Closed basket grid

€ 208,00



Cod. 14080110
Schidione speciale a Cestello
chiuso per patate
Closed basket grid
for Potatoes

€ 272,00



Cod. 14080003
Schidione a Forchetta Lunga
Special long spit

€ 108,00



Cod. 14080141
Schidione a Spada
Sword-spit

€ 90,00



Cod. 14080012
Forchettone per Porchetta
Clamp for Roast pig

€ 76,00

Montaggio
Motoriduttore 12/24V
Montage Gearmotor 12/24V

€ 310,00

Cod. 14100311

Cavalletto smontabile in acciaio inox con ruote
e ripiano intermedio
Demountable stainless steel stand on wheels
with intermediate shelf

€ 962,00



Optionals

Cod. 04040408
Ripiano intermedio extra
Extra intermediate shelf

€ 380,00

Ripiani Shelves	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Peso Weight
1	1300 mm	800 mm	905 mm	kg 39

2/P10-6 (72P)

Cod. 14100083

Girarrosto planetario **ELETTRICO** con ruote
(72 polli - n° 6 aste per camera) luce 1000 mm*
ELECTRICAL planetary chicken-spit on wheels
(72 chickens - 6 spits each chamber) light 1000 mm*

€ 14.742,00

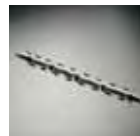

* Bacinelle con rubinetto scarico grassi compreso.

* Containers with fat drain-cock included.

** Altezza con vetro alzato 1960 mm

** Height with lift glass 1960 mm

Optionals


Cod. 04040877

Schidione completo di
forchette
Complete spit with forks

€ 82,00

Cod. 14080005

Schidione Polli alla Diavola
Grid for Portion

€ 164,00

Cod. 14080040

Schidione speciale
a Cestello chiuso
Closed basket grid

€ 208,00

Cod. 14080003

Schidione a Forchetta Lunga
Special long spit

€ 108,00

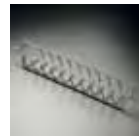
Cod. 14080012

Forchettone per Porchetta
Clamp for Roast pig

€ 76,00

Kit potenziamento 12KW
(a camera)

12KW rate kit (each chamber)

€ 420,00

Cod. 14080007

Schidione per Arrosto
Grid for Roast

€ 180,00

Cod. 14080002

Schidione a Cestello
basculante
Basket grid

€ 128,00

Cod. 14080110

Schidione speciale a Cestello
chiuso per patate
Closed basket grid
for Potatoes

€ 272,00

Cod. 14080141

Schidione a Spada
Sword-spit

€ 90,00
Cod. 09CC0006

Montaggio timer 120 minuti
(a camera)

Montage timer 120 minutes
(each chamber)

€ 130,00
Cod. 09CC0009

Montaggio termometro
analogico 0-350°C (a camera)

Montage analogic thermometer
0-350°C (each chamber)

€ 156,00

Aste Spits	Polli Chickens	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza** Height**	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
12	72	1300 mm	730 mm	1860 mm	230V 3~ / 400V 3N~	19 KW	kg 303

Cod. 14100440

Cappa da appoggio con filtri inox a labirinto
(senza motore) con rosone ø 200 mm
Hood with labyrinth inox filters (without motor) with rosette ø 200 mm

€ 2.066,00

Optionals

Cod. 14080164

Kit motore 1060 m³/h
a 4 velocità
Motor Kit 1060 m³/h
(4 speeds)

€ 448,00


N. Filtri Filters Nr.	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height
2	1300 mm	930 mm	400 mm

2/P10-8 (96P)

Cod. 14100084

Girarrosto planetario **ELETTRICO** con ruote
(96 polli - n° 8 aste per camera) luce 1000 mm*
ELECTRICAL planetary chicken-spit on wheels
(96 chickens - 8 spits each chamber) light 1000 mm*

€ 16.504,00



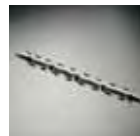
* Bacinelle con rubinetto scarico grassi compreso.

* Containers with fat drain-cock included.

** Altezza con vetro alzato 2175 mm

** Height with lift glass 2175 mm

Optionals



Cod. 04040877

Schidione completo di
forchette
Complete spit with forks

€ 82,00



Cod. 14080005

Schidione Polli alla Diavola
Grid for Portion

€ 164,00



Cod. 14080040

Schidione speciale
a Cestello chiuso
Closed basket grid

€ 208,00



Cod. 14080003

Schidione a Forchetta Lunga
Special long spit

€ 108,00



Cod. 14080012

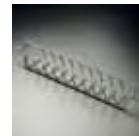
Forchettone per Porchetta
Clamp for Roast pig

€ 76,00

Kit potenziamento 12KW
(a camera)

12KW rate kit (each chamber)

€ 420,00



Cod. 14080007

Schidione per Arrosto
Grid for Roast

€ 180,00



Cod. 14080002

Schidione a Cestello
basculante
Basket grid

€ 128,00



Cod. 14080110

Schidione speciale a Cestello
chiuso per patate
Closed basket grid
for Potatoes

€ 272,00



Cod. 14080141

Schidione a Spada
Sword-spit

€ 90,00

Cod. 09CC0006

Montaggio timer 120 minuti
(a camera)

Montage timer 120 minutes
(each chamber)

€ 130,00

Cod. 09CC0009

Montaggio termometro
analogico 0-350°C (a camera)

Montage analogic thermometer
0-350°C (each chamber)

€ 156,00

Aste Spits	Polli Chickens	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza** Height**	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
16	96	1300 mm	800 mm	2000 mm	230V 3~ / 400V 3N~	19 KW	kg 366

Cod. 14100450

Cappa da appoggio con filtri inox a labirinto
(senza motore) con rosone ø 200 mm
Hood with labyrinth inox filters (without motor) with rosette ø 200 mm

€ 2.108,00



Optionals

Cod. 14080164

Kit motore 1060 m³/h
a 4 velocità
Motor Kit 1060 m³/h
(4 speeds)

€ 448,00

N. Filtri Filters Nr.	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height
2	1300 mm	1000 mm	400 mm

2/P10-8 (96P)

Cod. 14100524

Girarrosto planetario **A GAS** con ruote
(96 polli - n° 8 aste per camera) luce 1000 mm*
GAS planetary chicken-spit on wheels
(96 chickens - 8 spits each chamber) light 1000 mm*

€ 16.118,00

Non omologato CE
Not CE approved



* Bacinelle con rubinetto scarico grassi compreso.

* Containers with fat drain-cock included.

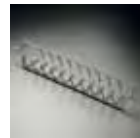
** Altezza con vetro alzato 2265 mm

** Height with lift glass 2265 mm

Optionals



Cod. 04040877
Schidione completo di
forchette
Complete spit with forks

€ 82,00


Cod. 14080007
Schidione per Arrosto
Grid for Roast

€ 180,00


Cod. 14080005
Schidione Polli alla Diavola
Grid for Portion

€ 164,00


Cod. 14080002
Schidione a Cestello
basculante
Basket grid

€ 128,00


Cod. 14080040
Schidione speciale
a Cestello chiuso
Closed basket grid

€ 208,00


Cod. 14080110
Schidione speciale a Cestello
chiuso per patate
Closed basket grid
for Potatoes

€ 272,00


Cod. 14080003
Schidione a Forchetta Lunga
Special long spit

€ 108,00


Cod. 14080141
Schidione a Spada
Sword-spit

€ 90,00


Cod. 14080012
Forchettone per Porchetta
Clamp for Roast pig

€ 76,00

Montaggio
Motoriduttore 12/24V
Montage Gearmotor 12/24V

€ 310,00 cad. each

Aste Spits	Polli Chickens	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza** Height**	Tensione Voltage	Potenza Power	Portata termica Thermic Capacity	Peso Weight
16	96	1300 mm	800 mm	2090 mm	230V~	360W	27 KW	kg 376

Cod. 14100450

Cappa da appoggio con filtri inox a labirinto
(senza motore) con rosone ø 200 mm
Hood with labyrinth inox filters (without motor) with rosette ø 200 mm

€ 2.108,00

Optionals

Cod. 14080184
Kit motore 1060 m³/h
a 4 velocità
Motor Kit 1060 m³/h
(4 speeds)

€ 600,00


N. Filtri Filters Nr.	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height
2	1300 mm	1000 mm	400 mm

Girarrosti
Ventilati

Hot air
Chicken-Spits

GE-16/20 VM

Cod. 14100507

Girarrosto ventilato elettrico con forchetta lunga (Acciaio)
Electrical hot air chicken-spit with special long spit (Stainless steel)

€ 3.266,00


Optionals



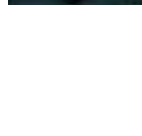
Cod. 14080013
Schildione a forchetta lunga
Special long spit

€ 36,00


Cod. 14080014
Cestello per Arrosti
Basket grid

€ 54,00


Cod. 04040005
Cestello completo di teglia
Complete basket

€ 96,00


Cod. 01060011
SOLO teglia - Pan ONLY

€ 54,00

Cod. 04040009
SOLO porta teglia
Panholder ONLY

€ 42,00


Cod. 04040011
Asta centrale completa di
forchettoni e terminali
Central spit complete
with clamps

€ 138,00


Cod. 14080088
Rubinetto scarico grassi su
bacinella
Fat drain-cock on container

€ 122,00

Cod. 14080089
Rubinetto scarico grassi
interno su bacinella
Internal fat drain-cock
on container

€ 122,00

Aste/Cestelli Spits/Basket-grids	Polli Chickens	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
4	16/20	830 mm	510 mm	730 mm	230V~ / 230V 3~ / 400V 3N~	5 KW	kg 70

EV-16

Cod. 14100140

Espositore caldo ventilato con ruote
Hot air warming cabinet on wheels

€ 2.098,00


Ripiani Shelves	Temperatura Temperature	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
2	0°-90° C	830 mm	510 mm	1000 mm	230V~	2,2 KW	kg 63

Cod. 14100427

Cappa da appoggio con filtri inox a labirinto
(senza motore) con rosone ø 200 mm
Hood with labyrinth inox filters (without motor) with rosette ø 200 mm

€ 1.494,00


Optionals

Cod. 14080163
Kit motore 725 m³/h
a 4 velocità
Motor Kit 725 m³/h
(4 speeds)

€ 416,00

N. Filtri Filters Nr.	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height
2	760 mm	890 mm	375 mm

Cod. 14100312

Cavallo smontabile in acciaio inox con ruote
e ripiano intermedio
Demountable stainless steel stand on wheels
with intermediate shelf

€ 622,00

Optionals

Cod. 04040415
Ripiano intermedio extra
Extra intermediate shelf

€ 188,00


Ripiani Shelves	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Peso Weight
1	830 mm	510 mm	960 mm	kg 21

GE-16/20 VM

Cod. 14100534

Girarrosto ventilato elettrico con forchetta lunga (Rosso)
Electrical hot air chicken-spit with special long spit (Red)

€ 3.322,00



Optionals



Cod. 14080013
Schidione a forchetta lunga
Special long spit

€ 36,00



Cod. 14080014
Cestello per Arrosti
Basket grid

€ 54,00



Cod. 04040005
Cestello completo di teglia
Complete basket

€ 96,00



Cod. 04040011
Asta centrale completa di
forchettoni e terminali
Central spit complete
with clamps

€ 138,00



Cod. 04040009
SOLO porta teglia
Panholder ONLY

€ 42,00

Cod. 14080088
Rubinetto scarico grassi su
bacinella
Fat drain-cock on container

€ 122,00

Cod. 14080089
Rubinetto scarico grassi
interno su bacinella
Internal fat drain-cock
on container

€ 122,00

GE-16/20 VM

Cod. 14100533

Girarrosto ventilato elettrico con forchetta lunga (Nero)
Electrical hot air chicken-spit with special long spit (Black)

€ 3.322,00

Aste/Cestelli Spits/Basket-grids	Polli Chickens	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
4	16/20	830 mm	510 mm	730 mm	230V~ / 230V 3~ / 400V 3N~	5 KW	kg 70

EV-16

Cod. 14100140

Espositore caldo ventilato con ruote
Hot air warming cabinet on wheels

€ 2.098,00



Ripiani Shelves	Temperatura Temperature	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
2	0°-90° C	830 mm	510 mm	1000 mm	230V~	2,2 KW	kg 63

Cod. 14100427

Cappa da appoggio con filtri inox a labirinto
(senza motore) con rosone ø 200 mm
Hood with labyrinth inox filters (without motor) with rosette ø 200 mm

€ 1.494,00



Optionals

Cod. 14080163
Kit motore 725 m³/h
a 4 velocità
Motor Kit 725 m³/h
(4 speeds)

€ 416,00

N. Filtri Filters Nr.	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height
2	760 mm	890 mm	375 mm

Cod. 14100312

Cavalletto smontabile in acciaio inox con ruote
e ripiano intermedio
Demountable stainless steel stand on wheels
with intermediate shelf

€ 622,00



Optionals

Cod. 04040415
Ripiano intermedio extra
Extra intermediate shelf

€ 188,00

Ripiani Shelves	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Peso Weight
1	830 mm	510 mm	960 mm	kg 21

GV-16/20 MAN

Cod. 14100199

 Girarrosto ventilato elettrico con forchetta lunga
con temporizzatore manuale

 Electrical hot air chicken-spit with special long spit
with manual timer

€ 4.006,00


Optionals


Cod. 14080013
Schidione a forchetta lunga
Special long spit

€ 36,00

Cod. 14080014
Cestello per Arrosti
Basket grid

€ 54,00

Cod. 04040005
Cestello completo di teglia
Complete basket

€ 96,00

Cod. 04040011
Asta centrale completa di
forchettoni e terminali
Central spit complete
with clamps

€ 138,00

Cod. 14080088
Rubinetto scarico grassi su
bacinella
Fat drain-cock on container

€ 122,00
Cod. 14080089
Rubinetto scarico grassi
interno su bacinella
Internal fat drain-cock
on container

€ 122,00

Aste/Cestelli Spits/Basket-grids	Polli Chickens	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
4	16/20	830 mm	510 mm	750 mm	230V~ / 230V 3~ / 400V 3N~	4,9 KW	kg 82

EV-16

Cod. 14100140

 Espositore caldo ventilato con ruote
Hot air warming cabinet on wheels

€ 2.098,00


Ripiani Shelves	Temperatura Temperature	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
2	0°-90° C	830 mm	510 mm	1000 mm	230V~	2,2 KW	kg 63

Cod. 14100427

 Cappa da appoggio con filtri inox a labirinto
(senza motore) con rosone ø 200 mm
Hood with labyrinth inox filters (without motor) with rosette ø 200 mm

€ 1.494,00


Optionals

Cod. 14080163
Kit motore 725 m³/h
a 4 velocità
Motor Kit 725 m³/h
(4 speeds)

€ 416,00

N. Filtri Filters Nr.	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height
2	760 mm	890 mm	375 mm

Cod. 14100312

 Cavalletto smontabile in acciaio inox con ruote
e ripiano intermedio
Demountable stainless steel stand on wheels
with intermediate shelf

€ 622,00


Optionals

Cod. 04040415
Ripiano intermedio extra
Extra intermediate shelf

€ 188,00

Ripiani Shelves	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Peso Weight
1	830 mm	510 mm	960 mm	kg 21

GV-16/20

Cod. 14100138

Girarrosto ventilato elettrico con forchetta lunga
con programmatore elettronico

Electrical hot air chicken-spit with special long spit
with electronic programmer

€ 4.182,00



Optionals



Cod. 14080013
Schidione a forchetta lunga
Special long spit

€ 36,00



Cod. 14080014
Cestello per Arrosti
Basket grid

€ 54,00



Cod. 04040005
Cestello completo di teglia
Complete basket

€ 96,00



Cod. 04040011
Asta centrale completa di
forchettoni e terminali
Central spit complete
with clamps

€ 138,00



Cod. 04040009
SOLO porta teglia
Panholder ONLY

€ 42,00



Cod. 14080089
Rubinetto scarico grassi
interno su bacinella
Internal fat drain-cock
on container

€ 122,00

Aste/Cestelli Spits/Basket-grids	Polli Chickens	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
4	16/20	830 mm	510 mm	750 mm	230V~ / 230V 3~ / 400V 3N~	4,9 KW	kg 82

EV-16

Cod. 14100140

Espositore caldo ventilato con ruote
Hot air warming cabinet on wheels

€ 2.098,00



Ripiani Shelves	Temperatura Temperature	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
2	0°-90° C	830 mm	510 mm	1000 mm	230V~	2,2 KW	kg 63

Cod. 14100427

Cappa da appoggio con filtri inox a labirinto
(senza motore) con rosone ø 200 mm
Hood with labyrinth inox filters (without motor) with rosette ø 200 mm

€ 1.494,00



Optionals

Cod. 14080163
Kit motore 725 m³/h
a 4 velocità
Motor Kit 725 m³/h
(4 speeds)

€ 416,00

N. Filtri Filters Nr.	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height
2	760 mm	890 mm	375 mm

Cod. 14100312

Cavalletto smontabile in acciaio inox con ruote
e ripiano intermedio
Demountable stainless steel stand on wheels
with intermediate shelf

€ 622,00



Optionals

Cod. 04040415
Ripiano intermedio extra
Extra intermediate shelf

€ 188,00

Ripiani Shelves	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Peso Weight
1	830 mm	510 mm	960 mm	kg 21

GV-24/28 MAN

Cod. 14100364

 Girarrosto ventilato elettrico con forchetta lunga
con temporizzatore manuale

 Electrical hot air chicken-spit with special long spit
with manual timer

€ 4.514,00


Optionals


Cod. 14080016
Schidione a forchetta lunga
Special long spit

€ 42,00

Cod. 14080078
Cestello per Arrosti
Basket grid

€ 66,00

Cod. 04040498
Cestello completo di teglia
Complete basket

€ 120,00
Cod. 01170074
SOLO teglia - Pan ONLY

€ 72,00
Cod. 04040486
SOLO porta teglia
Panholder ONLY

€ 48,00

Cod. 04040504
Asta centrale completa di
forchettoni e terminali
Central spit complete
with clamps

€ 142,00

Cod. 14080088
Rubinetto scarico grassi su
bacinella
Fat drain-cock on container

€ 122,00
Cod. 14080089
Rubinetto scarico grassi
interno su bacinella
Internal fat drain-cock
on container

€ 122,00

Aste/Cestelli Spits/Basket-grids	Polli Chickens	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
4/5	24/28	990 mm	510 mm	750 mm	230V 3~ / 400V 3N~	6,7 KW	kg 97

EV-24

Cod. 14100382

 Espositore caldo ventilato con ruote
Hot air warming cabinet on wheels

€ 2.194,00


Ripiani Shelves	Temperatura Temperature	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
2	0°-90° C	990 mm	510 mm	1000 mm	230V~	2,2 KW	kg 75

Cod. 14100426

 Cappa da appoggio con filtri inox a labirinto
(senza motore) con rosone ø 200 mm
Hood with labyrinth inox filters (without motor) with rosette ø 200 mm

€ 1.746,00


Optionals

Cod. 14080164
Kit motore 1060 m³/h
a 4 velocità
Motor Kit 1060 m³/h
(4 speeds)

€ 448,00

N. Filtri Filters Nr.	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height
4	920 mm	890 mm	375 mm

Cod. 14100370

 Cavalletto smontabile in acciaio inox con ruote
e ripiano intermedio
Demountable stainless steel stand on wheels
with intermediate shelf

€ 684,00


Optionals

Cod. 04040544
Ripiano intermedio extra
Extra intermediate shelf

€ 206,00

Ripiani Shelves	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Peso Weight
1	990 mm	510 mm	960 mm	kg 24

GV-24/28

Cod. 14100363

Girarrosto ventilato elettrico con forchetta lunga
con programmatore elettronico

Electrical hot air chicken-spit with special long spit
with electronic programmer

€ 4.638,00



Optionals



Cod. 14080016
Schidione a forchetta lunga
Special long spit

€ 42,00



Cod. 14080078
Cestello per Arrosti
Basket grid

€ 66,00



Cod. 04040498
Cestello completo di teglia
Complete basket

€ 120,00



Cod. 04040504
Asta centrale completa di
forchettoni e terminali
Central spit complete
with clamps

€ 142,00



Cod. 01170074
SOLO teglia - Pan ONLY

€ 72,00

Cod. 04040486
SOLO porta teglia
Panholder ONLY

€ 48,00

Cod. 14080088
Rubinetto scarico grassi su
bacinella
Fat drain-cock on container

€ 122,00

Cod. 14080089
Rubinetto scarico grassi
interno su bacinella
Internal fat drain-cock
on container

€ 122,00

Aste/Cestelli Spits/Basket-grids	Polli Chickens	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
4/5	24/28	990 mm	510 mm	750 mm	230V 3~ / 400V 3N~	6,7 KW	kg 97

EV-24

Cod. 14100382

Espositore caldo ventilato con ruote
Hot air warming cabinet on wheels

€ 2.194,00



Ripiani Shelves	Temperatura Temperature	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
2	0°-90° C	990 mm	510 mm	1000 mm	230V~	2,2 KW	kg 75

Cod. 14100426

Cappa da appoggio con filtri inox a labirinto
(senza motore) con rosone ø 200 mm
Hood with labyrinth inox filters (without motor) with rosette ø 200 mm

€ 1.746,00



Optionals

Cod. 14080164
Kit motore 1060 m³/h
a 4 velocità
Motor Kit 1060 m³/h
(4 speeds)

€ 448,00

N. Filtri Filters Nr.	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height
4	920 mm	890 mm	375 mm

Cod. 14100370

Cavalletto smontabile in acciaio inox con ruote
e ripiano intermedio
Demountable stainless steel stand on wheels
with intermediate shelf

€ 684,00



Optionals

Cod. 04040544
Ripiano intermedio extra
Extra intermediate shelf

€ 206,00

Ripiani Shelves	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Peso Weight
1	990 mm	510 mm	960 mm	kg 24

GV-35/42 MAN

Cod. 14100200

Girarrosto ventilato elettrico con forchetta lunga
con temporizzatore manuale

Electrical hot air chicken-spit with special long spit
with manual timer

€ 6.514,00


Optionals



Cod. 14080016
Schidione a forchetta lunga
Special long spit

€ 42,00


Cod. 14080015
Cestello per Arrosti
Basket grid

€ 66,00


Cod. 04040006
Cestello completo di teglia
Complete basket

€ 120,00


Cod. 04040012
Asta centrale completa di
forchettoni e terminali
Central spit complete
with clamps

€ 142,00


Cod. 04040004
Cestello verticale
Vertical basket grid

€ 90,00


Cod. 14080089
Rubinetto scarico grassi
interno su bacinella
Internal fat drain-cock
on container

€ 122,00


Cod. 14080088
Rubinetto scarico grassi su
bacinella
Fat drain-cock on container

€ 122,00

Aste/Cestelli Spits/Basket-grids	Polli Chickens	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
7	35/42	990 mm	805 mm	1010 mm	230V 3~ / 400V 3N~	9,3 KW	kg 145

EV-35

Cod. 14100145

Espositore caldo ventilato con ruote
Hot air warming cabinet on wheels

€ 2.884,00


Ripiani Shelves	Temperatura Temperature	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
2	0°-90° C	990 mm	805 mm	1030 mm	230V~	2,2 KW	kg 97

Cod. 14100409

Cappa da appoggio con filtri inox a labirinto
(senza motore) con rosone ø 200 mm
Hood with labyrinth inox filters (without motor) with rosette ø 200 mm

€ 1.910,00


Optionals

Cod. 14080164
Kit motore 1060 m³/h
a 4 velocità
Motor Kit 1060 m³/h
(4 speeds)

€ 448,00

N. Filtri Filters Nr.	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height
4	920 mm	1185 mm	375 mm

Cod. 14100313

Cavallo smontabile in acciaio inox con ruote
e ripiano intermedio
Demountable stainless steel stand on wheels
with intermediate shelf

€ 790,00


Optionals

Cod. 04040416
Ripiano intermedio extra
Extra intermediate shelf

€ 272,00

Ripiani Shelves	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Peso Weight
1	990 mm	805 mm	905 mm	kg 32

GV-35/42

Cod. 14100141

Girarrosto ventilato elettrico con forchetta lunga
con programmatore elettronico

Electrical hot air chicken-spit with special long spit
with electronic programmer

€ 6.744,00


Optionals



Cod. 14080016
Schildione a forchetta lunga
Special long spit

€ 42,00


Cod. 14080015
Cestello per Arrosti
Basket grid

€ 66,00


Cod. 04040006
Cestello completo di teglia
Complete basket

€ 120,00


Cod. 04040012
Asta centrale completa di
forchettoni e terminali
Central spit complete
with clamps

€ 142,00


Cod. 04040004
Cestello verticale
Vertical basket grid

€ 90,00

Cod. 14080089
Rubinetto scarico grassi
interno su bacinella
Internal fat drain-cock
on container

€ 122,00


Cod. 14080088
Rubinetto scarico grassi su
bacinella
Fat drain-cock on container

€ 122,00

Aste/Cestelli Spits/Basket-grids	Polli Chickens	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
7	35/42	990 mm	805 mm	1010 mm	230V 3~ / 400V 3N~	9,3 KW	kg 145

EV-35

Cod. 14100145

Espositore caldo ventilato con ruote
Hot air warming cabinet on wheels

€ 2.884,00


Ripiani Shelves	Temperatura Temperature	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
2	0°-90° C	990 mm	805 mm	1030 mm	230V~	2,2 KW	kg 97

Cod. 14100409

Cappa da appoggio con filtri inox a labirinto
(senza motore) con rosone ø 200 mm
Hood with labyrinth inox filters (without motor) with rosette ø 200 mm

€ 1.910,00


Optionals

Cod. 14080164
Kit motore 1060 m³/h
a 4 velocità
Motor Kit 1060 m³/h
(4 speeds)

€ 448,00

N. Filtri Filters Nr.	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height
4	920 mm	1185 mm	375 mm

Cod. 14100313

Cavallo smontabile in acciaio inox con ruote
e ripiano intermedio
Demountable stainless steel stand on wheels
with intermediate shelf

€ 790,00


Optionals

Cod. 04040416
Ripiano intermedio extra
Extra intermediate shelf

€ 272,00

Ripiani Shelves	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Peso Weight
1	990 mm	805 mm	905 mm	kg 32

GV-48/56 MAN

Cod. 14100372

Girarrosto ventilato elettrico su ruote
con forchetta lunga con temporizzatore manuale
Electrical hot air chicken-spit on wheels
with special long spit with manual timer

€ 9.692,00


Optionals



Cod. 14080016
Schildione a forchetta lunga
Special long spit

€ 42,00


Cod. 14080078
Cestello per Arrosti
Basket grid

€ 66,00


Cod. 04040498
Cestello completo di teglia
Complete basket

€ 120,00

Cod. 01170074
SOLO teglia - Pan ONLY

€ 72,00

Cod. 04040486
SOLO porta teglia
Panholder ONLY

€ 48,00


Cod. 04040504
Asta centrale completa di
forchettoni e terminali
Central spit complete
with clamps

€ 142,00


Cod. 14080088
Rubinetto scarico grassi su
bacinella
Fat drain-cock on container

€ 122,00

Cod. 14080089
Rubinetto scarico grassi
interno su bacinella
Internal fat drain-cock
on container

€ 122,00

Aste/Cestelli Spits/Basket-grids	Polli Chickens	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
8/10	48/56	990 mm	510 mm	1620 mm	230V 3~ / 400V 3N~	13,4 KW	kg 196

Cod. 14100426

Cappa da appoggio con filtri inox a labirinto
(senza motore) con rosone ø 200 mm
Hood with labyrinth inox filters (without motor) with rosette ø 200 mm

€ 1.746,00


Optionals

Cod. 14080164
Kit motore 1060 m³/h
a 4 velocità
Motor Kit 1060 m³/h
(4 speeds)

€ 448,00

N. Filtri Filters Nr.	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height
4	920 mm	890 mm	375 mm

GV-48/56

Cod. 14100371

Girarrosto ventilato elettrico su ruote
con forchetta lunga con programmatore elettronico
Electrical hot air chicken-spit on wheels
with special long spit with electronic programmer

€ 9.876,00


Optionals



Cod. 14080016
Schildione a forchetta lunga
Special long spit

€ 42,00


Cod. 14080078
Cestello per Arrosti
Basket grid

€ 66,00


Cod. 04040498
Cestello completo di teglia
Complete basket

€ 120,00

Cod. 01170074
SOLO teglia - Pan ONLY

€ 72,00

Cod. 04040486
SOLO porta teglia
Panholder ONLY

€ 48,00


Cod. 04040504
Asta centrale completa di
forchettoni e terminali
Central spit complete
with clamps

€ 142,00


Cod. 14080088
Rubinetto scarico grassi su
bacinella
Fat drain-cock on container

€ 122,00

Cod. 14080089
Rubinetto scarico grassi
interno su bacinella
Internal fat drain-cock
on container

€ 122,00

Aste/Cestelli Spits/Basket-grids	Polli Chickens	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
8/10	48/56	990 mm	510 mm	1620 mm	230V 3~ / 400V 3N~	13,4 KW	kg 196

Cod. 14100426

Cappa da appoggio con filtri inox a labirinto
(senza motore) con rosone ø 200 mm
Hood with labyrinth inox filters (without motor) with rosette ø 200 mm

€ 1.746,00


Optionals

Cod. 14080164
Kit motore 1060 m³/h
a 4 velocità
Motor Kit 1060 m³/h
(4 speeds)

€ 448,00

N. Filtri Filters Nr.	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height
4	920 mm	890 mm	375 mm

GV-70/84 MAN

Cod. 14100201

Girarrosto ventilato elettrico su ruote
con forchetta lunga con temporizzatore manuale
Electrical hot air chicken-spit on wheels
with special long spit with manual timer

€ 12.956,00


Optionals



Cod. 14080016
Schidione a forchetta lunga
Special long spit

€ 42,00


Cod. 14080015
Cestello per Arrosti
Basket grid

€ 66,00


Cod. 04040006
Cestello completo di teglia
Complete basket

€ 120,00


Cod. 04040012
Asta centrale completa di
forchettoni e terminali
Central spit complete
with clamps

€ 142,00


Cod. 04040004
Cestello verticale
Vertical basket grid

€ 90,00


Cod. 14080088
Rubinetto scarico grassi su
bacinella
Fat drain-cock on container

€ 122,00

Cod. 14080089
Rubinetto scarico grassi
interno su bacinella
Internal fat drain-cock
on container

€ 122,00

Aste/Cestelli Spits/Basket-grids	Polli Chickens	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
14	70/84	990 mm	805 mm	2140 mm	230V 3~ / 400V 3N~	18,6 KW	kg 305

Cod. 14100409

Cappa da appoggio con filtri inox a labirinto
(senza motore) con rosone ø 200 mm
Hood with labyrinth inox filters (without motor) with rosette ø 200 mm

€ 1.910,00


Optionals

Cod. 14080164
Kit motore 1060 m³/h
a 4 velocità
Motor Kit 1060 m³/h
(4 speeds)

€ 448,00

N. Filtri Filters Nr.	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height
4	920 mm	1185 mm	375 mm

GV-70/84

Cod. 14100142

Girarrosto ventilato elettrico su ruote
con forchetta lunga con programmatore elettronico
Electrical hot air chicken-spit on wheels
with special long spit with electronic programmer

€ 13.290,00


Optionals



Cod. 14080016
Schidione a forchetta lunga
Special long spit

€ 42,00

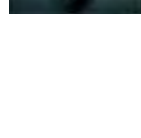

Cod. 14080015
Cestello per Arrosti
Basket grid

€ 66,00


Cod. 04040006
Cestello completo di teglia
Complete basket

€ 120,00

Cod. 01060013
SOLO teglia - Pan ONLY

€ 72,00


Cod. 04040010
SOLO porta teglia
Panholder ONLY

€ 48,00


Cod. 04040012
Asta centrale completa di
forchettoni e terminali
Central spit complete
with clamps

€ 142,00


Cod. 04040004
Cestello verticale
Vertical basket grid

€ 90,00


Cod. 14080088
Rubinetto scarico grassi su
bacinella
Fat drain-cock on container

€ 122,00

Cod. 14080089
Rubinetto scarico grassi
interno su bacinella
Internal fat drain-cock
on container

€ 122,00

Aste/Cestelli Spits/Basket-grids	Polli Chickens	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
14	70/84	990 mm	805 mm	2140 mm	230V 3~ / 400V 3N~	18,6 KW	kg 305

Cod. 14100409

Cappa da appoggio con filtri inox a labirinto
(senza motore) con rosone ø 200 mm
Hood with labyrinth inox filters (without motor) with rosette ø 200 mm

€ 1.910,00


Optionals

Cod. 14080164
Kit motore 1060 m³/h
a 4 velocità
Motor Kit 1060 m³/h
(4 speeds)

€ 448,00

N. Filtri Filters Nr.	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height
4	920 mm	1185 mm	375 mm

GVP-24/28 MAN

Cod. 14100369

Girarrosto ventilato elettrico **panoramico**
con forchetta lunga con temporizzatore manuale
**Panoramic electrical hot air chicken-spit with special long spit
with manual timer**

€ 4.612,00


Optionals



Cod. 14080016
Schidione a forchetta lunga
Special long spit

€ 42,00


Cod. 14080078
Cestello per Arrosti
Basket grid

€ 66,00


Cod. 04040498
Cestello completo di teglia
Complete basket

€ 120,00

Cod. 01170074
SOLO teglia - **Pan ONLY**

€ 72,00

Cod. 04040486
SOLO porta teglia
Panholder ONLY

€ 48,00


Cod. 04040504
Asta centrale completa di
forchettoni e terminali
**Central spit complete
with clamps**

€ 142,00


Cod. 14080088
Rubinetto scarico grassi su
bacinella
Fat drain-cock on container

€ 122,00

Cod. 14080089
Rubinetto scarico grassi
interno su bacinella
**Internal fat drain-cock
on container**

€ 122,00

Aste/Cestelli Spits/Basket-grids	Polli Chickens	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
4/5	24/28	990 mm	510 mm	750 mm	230V 3~ / 400V 3N~	6,7 KW	kg 93

EV-24

Cod. 14100382

Espositore caldo ventilato con ruote
Hot air warming cabinet on wheels

€ 2.194,00


Ripiani Shelves	Temperatura Temperature	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
2	0°-90° C	990 mm	510 mm	1000 mm	230V~	2,2 KW	kg 75

Cod. 14100426

Cappa da appoggio con filtri inox a labirinto
(senza motore) con rosone ø 200 mm
Hood with labyrinth inox filters (without motor) with rosette ø 200 mm

€ 1.746,00


Optionals

Cod. 14080164
Kit motore 1060 m³/h
a 4 velocità
**Motor Kit 1060 m³/h
(4 speeds)**

€ 448,00

N. Filtri Filters Nr.	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height
4	920 mm	890 mm	375 mm

Cod. 14100370

Cavalletto smontabile in acciaio inox con ruote
e ripiano intermedio
**Demountable stainless steel stand on wheels
with intermediate shelf**

€ 684,00

Optionals

Cod. 04040544
Ripiano intermedio extra
Extra intermediate shelf

€ 206,00


Ripiani Shelves	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Peso Weight
1	990 mm	510 mm	960 mm	kg 24

GVP-24/28

Cod. 14100368

Girarrosto ventilato elettrico **panoramico**
con forchetta lunga con programmatore elettronico
Panoramic electrical hot air chicken-spit with special long spit
with electronic programmer

€ 4.728,00



Optionals



Cod. 14080016
Schidione a forchetta lunga
Special long spit

€ 42,00



Cod. 14080078
Cestello per Arrosti
Basket grid

€ 66,00



Cod. 04040498
Cestello completo di teglia
Complete basket

€ 120,00

Cod. 01170074
SOLO teglia - **Pan ONLY**

€ 72,00

Cod. 04040486
SOLO porta teglia
Panholder ONLY

€ 48,00



Cod. 04040504
Asta centrale completa di
forchettoni e terminali
Central spit complete
with clamps

€ 142,00



Cod. 14080088
Rubinetto scarico grassi su
bacinella
Fat drain-cock on container

€ 122,00

Cod. 14080089
Rubinetto scarico grassi
interno su bacinella
Internal fat drain-cock
on container

€ 122,00

Aste/Cestelli Spits/Basket-grids	Polli Chickens	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
4/5	24/28	990 mm	510 mm	750 mm	230V 3~ / 400V 3N~	6,7 KW	kg 93

EV-24

Cod. 14100382

Espositore caldo ventilato con ruote
Hot air warming cabinet on wheels

€ 2.194,00



Ripiani Shelves	Temperatura Temperature	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
2	0°-90° C	990 mm	510 mm	1000 mm	230V~	2,2 KW	kg 75

Cod. 14100426

Cappa da appoggio con filtri inox a labirinto
(senza motore) con rosone ø 200 mm
Hood with labyrinth inox filters (without motor) with rosette ø 200 mm

€ 1.746,00



Optionals

Cod. 14080164
Kit motore 1060 m³/h
a 4 velocità
Motor Kit 1060 m³/h
(4 speeds)

€ 448,00

N. Filtri Filters Nr.	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height
4	920 mm	890 mm	375 mm

Cod. 14100370

Cavallo smontabile in acciaio inox con ruote
e ripiano intermedio
Demountable stainless steel stand on wheels
with intermediate shelf

€ 684,00



Optionals

Cod. 04040544
Ripiano intermedio extra
Extra intermediate shelf

€ 206,00

Ripiani Shelves	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Peso Weight
1	990 mm	510 mm	960 mm	kg 24

GVP-48/56 MAN

Cod. 14100374

Girarrosto ventilato elettrico **panoramico** su ruote con forchetta lunga con temporizzatore manuale
Panoramic electrical hot air chicken-spit on wheels with special long spit with manual timer

€ 9.704,00


Optionals



Cod. 14080016
 Schidione a forchetta lunga
Special long spit

€ 42,00


Cod. 14080078
 Cestello per Arrosti
Basket grid

€ 66,00


Cod. 04040498
 Cestello completo di teglia
Complete basket

€ 120,00

Cod. 01170074
 SOLO teglia - **Pan ONLY**

€ 72,00

Cod. 04040486
 SOLO porta teglia
Panholder ONLY

€ 48,00


Cod. 04040504
 Asta centrale completa di forchettoni e terminali
Central spit complete with clamps

€ 142,00


Cod. 14080088
 Rubinetto scarico grassi su bacinella
Fat drain-cock on container

€ 122,00

Cod. 14080089
 Rubinetto scarico grassi interno su bacinella
Internal fat drain-cock on container

€ 122,00

Aste/Cestelli Spits/Basket-grids	Polli Chickens	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
8/10	48/56	990 mm	510 mm	1620 mm	230V 3~ / 400V 3N~	13,4 KW	kg 196

Cod. 14100426

Cappa da appoggio con filtri inox a labirinto
 (senza motore) con rosone ø 200 mm
Hood with labyrinth inox filters (without motor) with rosette ø 200 mm

€ 1.746,00


Optionals

Cod. 14080164
 Kit motore 1060 m³/h
 a 4 velocità
Motor Kit 1060 m³/h (4 speeds)

€ 448,00

N. Filtri Filters Nr.	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height
4	920 mm	890 mm	375 mm

GVP-48/56

Cod. 14100373

Girarrosto ventilato elettrico **panoramico** su ruote con forchetta lunga con programmatore elettronico
Panoramic electrical hot air chicken-spit on wheels with special long spit with electronic programmer

€ 10.062,00


Optionals



Cod. 14080016
 Schidione a forchetta lunga
Special long spit

€ 42,00


Cod. 14080078
 Cestello per Arrosti
Basket grid

€ 66,00


Cod. 04040498
 Cestello completo di teglia
Complete basket

€ 120,00

Cod. 01170074
 SOLO teglia - **Pan ONLY**

€ 72,00

Cod. 04040486
 SOLO porta teglia
Panholder ONLY

€ 48,00


Cod. 04040504
 Asta centrale completa di forchettoni e terminali
Central spit complete with clamps

€ 142,00


Cod. 14080088
 Rubinetto scarico grassi su bacinella
Fat drain-cock on container

€ 122,00

Cod. 14080089
 Rubinetto scarico grassi interno su bacinella
Internal fat drain-cock on container

€ 122,00

Aste/Cestelli Spits/Basket-grids	Polli Chickens	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
8/10	48/56	990 mm	510 mm	1620 mm	230V 3~ / 400V 3N~	13,4 KW	kg 196

Cod. 14100426

Cappa da appoggio con filtri inox a labirinto
 (senza motore) con rosone ø 200 mm
Hood with labyrinth inox filters (without motor) with rosette ø 200 mm

€ 1.746,00


Optionals

Cod. 14080164
 Kit motore 1060 m³/h
 a 4 velocità
Motor Kit 1060 m³/h (4 speeds)

€ 448,00

N. Filtri Filters Nr.	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height
4	920 mm	890 mm	375 mm

Practically tailor-made

Praticamente su misura



La possibilità di potenziare l'esposizione dei cibi corredandola di tutto quel che serve per facilitare la vendita è fondamentale: per questo, noi di CB abbiamo realizzato non solo espositori ventilati, caldi e freddi, ma veri e propri progetti complessivi articolabili in funzione delle caratteristiche dell'ambiente in cui operare e delle specifiche necessità degli operatori commerciali.

I nostri modelli, in diverse dimensioni e di diversa capacità, possono essere corredati con una serie d'elementi che completano l'espositore stesso: mobiletti chiusi da ante, cavalletti a giorno, bacinelle, ripiani intermedi, ripiani esterni da taglio e servizio...

Perché un esercizio commerciale non è una galleria, e l'esposizione è sempre finalizzata alle condizioni ottimali di vendita; e ogni gestore di negozio sa quel che gli serve, per rendere ancor più funzionale la vetrina interna.

The ability to improve the food display, by surrounding it with everything known to entice the final sale, is fundamental: and for this very reason we at CB have created not only hot and cold ventilated display counters but very real complex poly-functional projects to fit the contours of the spaces in which they will be used and meet the specific needs of our clients. Our models, diverse in dimension as well as in capacity, can be accessorised with an entire series of optionals to complete the display counter: closable cupboards, open stands, trays, intermediate shelves, counter plates for cutting and for customer service.

Seeing as a store is not a museum, the display case is always intended to create the conditions to conclude a sale, and each store owner exactly knows what he needs to make his display counters even more efficient.



ISOLA 1500

Cod. 14100494

Espositore caldo ventilato "a isola"

Hot counter with humidifier

€ 10.464,00

Optionals

Cod. 14080168

Cesto inferiore

 (ordinazione consigliata
all'acquisto dell'espositore)
Lower basket (better to order
together with the appliance)

€ 620,00
Cod. 14080169

 Kit profili porta insegna
superiore

 Profiles kit for upper
advertising holder

€ 60,00
Cod. 04040834

Porta sacchetti

Bags holder

€ 66,00 cad.
each
Cod. 01170412

 Fascia porta prezzi (solo su
lati anteriore e posteriore)

 Sheet with price indication
(only on front and rear sides)

€ 44,00 cad.
each


Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
1550 mm	970 mm	1900 mm	230V 3~ / 400V 3N ~	8,8 KW	kg 340

ESP/2-T

NEW
Cod. 14100571

Espositore caldo ventilato da banco "SELF SERVICE"
con bacinelle Gastronorm GN2/1 (in dotazione)

Hot counter "SELF SERVICE"

with Gastronorm trays GN2/1 (included)

€ 3.028,00



Optionals

Cod. 14080190

Vaschetta appoggiapolli con
sgocciolatoio lato operatore
Drip-tray for chickens on the
operator side

€ 412,00

Cod. 14080189

Ripiano esterno in politene
lato pubblico
Exterior shelf in polythene on
the customer side

€ 266,00

Cod. 14080191

Kit profili porta insegna
superiore

Profiles kit for upper
advertising holder

€ 60,00

Cod. 14080192

Porta sacchetti
Bags holder

€ 66,00 ^{cad.} each

Cod. 14080188

Kit umidificatore per vaschetta
GN1/6 H max 100 mm
(vaschetta esclusa)

Kit humidifier for Gastronorm
tray GN1/6 H max 100 mm
(without Gastronorm tray)

€ 45,00

Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Bacinelle GN2/1 Trays GN2/1	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
1160 mm	750 mm	830 mm	2	230V~	2,8 KW	kg 74

ESP/2-TG

NEW
Cod. 14100572

Espositore caldo ventilato da banco "SELF SERVICE"
con ripiano interno

con bacinelle Gastronorm GN2/1 (in dotazione)

Hot counter "SELF SERVICE" with internal shelf
with Gastronorm trays GN2/1 (included)

€ 3.244,00



Optionals

Cod. 14080190

Vaschetta appoggiapolli con
sgocciolatoio lato operatore
Drip-tray for chickens on the
operator side

€ 412,00

Cod. 14080189

Ripiano esterno in politene
lato pubblico
Exterior shelf in polythene on
the customer side

€ 266,00

Cod. 14080191

Kit profili porta insegna
superiore

Profiles kit for upper
advertising holder

€ 60,00

Cod. 14080192

Porta sacchetti
Bags holder

€ 66,00 ^{cad.} each

Cod. 14080188

Kit umidificatore per vaschetta
GN1/6 H max 100 mm
(vaschetta esclusa)

Kit humidifier for Gastronorm
tray GN1/6 H max 100 mm
(without Gastronorm tray)

€ 45,00

Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Bacinelle GN2/1 Trays GN2/1	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
1160 mm	750 mm	830 mm	2	230V~	2,8 KW	kg 78

ESP/2

NEW
Cod. 14100566

Espositore caldo ventilato "SELF SERVICE"
su cavalletto (corpo unico)
con bacinelle Gastronorm GN2/1 (in dotazione)
Hot counter "SELF SERVICE" on stand (one unit)
with Gastronorm trays GN2/1 (included)

€ 3.714,00


Optionals

Cod. 14080190

Vaschetta appoggiapolli con
sgocciolatoio lato operatore
Drip-tray for chickens on the
operator side

€ 412,00
Cod. 14080189

Ripiano esterno in politene
lato pubblico
Exterior shelf in polythene on
the customer side

€ 266,00
Cod. 14080191

Kit profili porta insegna
superiore
Profiles kit for upper
advertising holder

€ 60,00
Cod. 14080192

Porta sacchetti
Bags holder

€ 66,00 cad. each
Cod. 14080188

Kit umidificatore per vaschetta
GN1/6 H max 100 mm
(vaschetta esclusa)
Kit humidifier for Gastronorm
tray GN1/6 H max 100 mm
(without Gastronorm tray)

€ 45,00
Cod. 14080160

Kit sponde lexan su
ripiano inferiore cavalletto
Lexan sides kit for
lower shelf of the stand

€ 240,00

Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Bacinelle GN2/1 Trays GN2/1	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
1160 mm	750 mm	1640 mm	2	230V~	2,8 KW	kg 91

ESP/2-G

NEW
Cod. 14100573

Espositore caldo ventilato "SELF SERVICE"
con ripiano interno su cavalletto (corpo unico)
con bacinelle Gastronorm GN2/1 (in dotazione)
Hot counter "SELF SERVICE" with internal shelf
on stand (one unit)
with Gastronorm trays GN2/1 (included)

€ 3.930,00


Optionals

Cod. 14080190

Vaschetta appoggiapolli con
sgocciolatoio lato operatore
Drip-tray for chickens on the
operator side

€ 412,00
Cod. 14080189

Ripiano esterno in politene
lato pubblico
Exterior shelf in polythene on
the customer side

€ 266,00
Cod. 14080191

Kit profili porta insegna
superiore
Profiles kit for upper
advertising holder

€ 60,00
Cod. 14080192

Porta sacchetti
Bags holder

€ 66,00 cad. each
Cod. 14080188

Kit umidificatore per vaschetta
GN1/6 H max 100 mm
(vaschetta esclusa)
Kit humidifier for Gastronorm
tray GN1/6 H max 100 mm
(without Gastronorm tray)

€ 45,00
Cod. 14080160

Kit sponde lexan su
ripiano inferiore cavalletto
Lexan sides kit for
lower shelf of the stand

€ 240,00

Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Bacinelle GN2/1 Trays GN2/1	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
1160 mm	750 mm	1640 mm	2	230V~	2,8 KW	kg 95

ESP/3-T

NEW

Cod. 14100574

Espositore caldo ventilato da banco "SELF SERVICE"
con ripiano interno con illuminazione
con bacinelle Gastronorm GN2/1 (in dotazione)
Hot counter "SELF SERVICE" with internal shelf with light
with Gastronorm trays GN2/1 (included)

€ 3.800,00



Optionals

Cod. 14080190

Vaschetta appoggiapolli con
sgocciolatoio lato operatore
Drip-tray for chickens on the
operator side

€ 412,00

Cod. 14080189

Ripiano esterno in politene
lato pubblico
Exterior shelf in polythene on
the customer side

€ 266,00

Cod. 14080191

Kit profili porta insegna
superiore
Profiles kit for upper
advertising holder

€ 60,00

Cod. 14080192

Porta sacchetti
Bags holder

€ 66,00 ^{cad.} each**Cod. 14080188**

Kit umidificatore per vaschetta
GN1/6 H max 100 mm
(vaschetta esclusa)
Kit humidifier for Gastronorm
tray GN1/6 H max 100 mm
(without Gastronorm tray)

€ 45,00

Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Bacinelle GN2/1 Trays GN2/1	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
1160 mm	750 mm	830 mm	2	230V~	2,9 KW	kg 81

ESP/3

NEW

Cod. 14100567

Espositore caldo ventilato "SELF SERVICE"
con ripiano interno con illuminazione su cavalletto (corpo unico)
con bacinelle Gastronorm GN2/1 (in dotazione)
Hot counter "SELF SERVICE" with internal shelf with light
on stand (one unit)
with Gastronorm trays GN2/1 (included)

€ 4.334,00



Optionals

Cod. 14080190

Vaschetta appoggiapolli con
sgocciolatoio lato operatore
Drip-tray for chickens on the
operator side

€ 412,00

Cod. 14080189

Ripiano esterno in politene
lato pubblico
Exterior shelf in polythene on
the customer side

€ 266,00

Cod. 14080191

Kit profili porta insegna
superiore
Profiles kit for upper
advertising holder

€ 60,00

Cod. 14080192

Porta sacchetti
Bags holder

€ 66,00 ^{cad.} each**Cod. 14080188**

Kit umidificatore per vaschetta
GN1/6 H max 100 mm
(vaschetta esclusa)
Kit humidifier for Gastronorm
tray GN1/6 H max 100 mm
(without Gastronorm tray)

€ 45,00

Cod. 14080160

Kit sponde lexan su
ripiano inferiore cavalletto
Lexan sides kit for
lower shelf of the stand

€ 240,00

Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Bacinelle GN2/1 Trays GN2/1	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
1160 mm	750 mm	1640 mm	2	230V~	2,9 KW	kg 98

For all to see

In bella mostra



Ce l'ha insegnato la natura con la ruota del pavone: per catturare l'attenzione occorre mettersi in mostra. Ce l'hanno insegnato i galleristi: una bella cornice aggiunge fascino e attrattiva al quadro. Che dovremmo dire poi del gentil sesso, che dell'esaltazione del proprio aspetto ha fatto un'arte capace d'ispirare pittori e poeti?

Ma gli espositori caldi climatizzati CB – da banco, self service o a isola – non solo mettono in bella mostra: mantengono anche il cibo nelle condizioni ideali per essere consumato, esaltandone la consistenza, il

profumo e il sapore. Temperatura e ventilazione sono regolabili al punto giusto per mantenere fondenti le preparazioni al formaggio, tenera la carne, croccanti i fritti, senza mai far seccare la superficie. E per chiunque debba consumare ogni giorno il pranzo fuori casa, l'appetito non viene mangiando, ma proprio guardando: magari è proprio la vista dei primi invitanti che farà cambiare idea a chi era uscito dall'ufficio col proposito di "farsi solo un tramezzino", e fra le scaloppine e l'arrosto, si farà venire l'acquolina in bocca!

Ecco perché le vetrine CB sono

l'ideale per le mense e gli snack bar posti nei pressi degli uffici, ma anche per le rosticcerie, per le gastronomie, per le aree preposte alla vendita di cibi pronti nella grande distribuzione. E sono l'ideale anche per i vostri clienti: la scelta di consumare un piatto caldo, cucinato come Dio comanda, è in fondo un segno d'attenzione per il proprio benessere.



Nature, as in the peacock with his plumage, has shown us that to capture the attention desired we must show off our best attributes. Art galleries have also taught us a thing or two: a nice frame adds allure and makes the painting more attractive. Not to mention the gentle sex, who have forever refined the art of exalting beauty to such an extent as to inspire armies of poets and painters. But the hot CB display counters – on the counter, self service or self standing – not only show the food at its best: they also keep the food in the ideal conditions to be enjoyed, exalting its consistency, aroma and flavour. The

temperature and ventilation levels can be regulated to perfection in order to keep cheeses soft, meat tender and fried food crispy, without ever drying out their surfaces.

For all of those who must eat out for lunch every day, the appetite does not come while eating, but by looking: indeed, it is seeing those delicious dishes which can change the minds of those who left the office with the idea of “just having a quick sandwich”. The scaloppine and roast chicken will make their mouth water. This is why the CB display counters are ideal for cafeterias and snack bars located near large

office complexes, but also for the rotisseries, delicatessens and any place where ready made food is on sale to the public. They are also ideal for your clients: the choice of a nice hot meal, made like it should be, is also a matter of actually taking their own health into consideration.

ECV 1050

Cod. 14100196

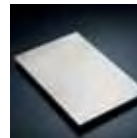
Espositore caldo climatizzato da banco linea "PRESTIGE"
(senza bacinella Gastronorm GN1/1 e senza piano inox)
Hot counter with humidifier "PRESTIGE" line (without
Gastronorm GN1/1 and without stainless steel plate)

€ 1.840,00


Optionals



Cod. 10040021
Bacinella Gastronorm GN1/1
H 40 mm
Gastronorm tray GN1/1
H 40 mm

€ 54,00


Cod. 01060051
Piano inox per pizze e
brioche (dim. come GN1/1)
Stainless steel plate for pizza
and snacks (dim. as GN1/1)

€ 48,00


Cod. 04040036
Ripiano esterno in polietene
(lato operatore)
Exterior shelf in polythene
(operator side)

€ 102,00

Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Bacinelle GN1/1 H 40 mm Trays GN1/1 H 40 mm	Ripiano Intermedio H 170 mm Intermediate shelf H 170 mm	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
550 mm	770 mm	550 mm	1	1(325x350)	230V~	1650W	kg 47

Cod. 14100317

Cavalletto smontabile in acciaio inox con ruote
e ripiano intermedio
Demountable stainless steel stand on wheels
with intermediate shelf

€ 554,00

Optionals

Cod. 04040409
Ripiano intermedio extra
Extra intermediate shelf

€ 186,00


Ripiani Shelves	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Peso Weight
1	503 mm	700 mm	850 mm	kg 20

ECV 2076 VS

Cod. 14100265

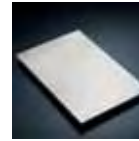
Espositore caldo climatizzato da banco linea "PRESTIGE" con vetri scorrevoli lato operatore (senza bacinelle Gastronorm GN1/1 e senza piani inox)
Hot counter with humidifier "PRESTIGE" line with sliding opening glasses on the operator side (without Gastronorm GN1/1 and without stainless steel plates)

€ 1.988,00


Optionals



Cod. 10040021
 Bacinella Gastronorm GN1/1
 H 40 mm
*Gastronorm tray GN1/1
 H 40 mm*

€ 54,00


Cod. 01060051
 Piano inox per pizze e
 brioches (dim. come GN1/1)
*Stainless steel plate for pizza
 and snacks (dim. as GN1/1)*

€ 48,00


Cod. 04040037
 Ripiano esterno in polietene
 (lato operatore)
*Exterior shelf in polythene
 (operator side)*

€ 108,00

Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Bacinelle GN1/1 H 40 mm Trays GN1/1 H 40 mm	Ripiano Intermedio H 170 mm Intermediate shelf H 170 mm	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
755 mm	770 mm	550 mm	2	1 (580x350)	230V~	2100W	kg 64

Cod. 14100202

Mobiletto a giorno smontabile con ruote
Demountable open cupboard on wheels

€ 750,00

Cod. 14100314

Cavalletto smontabile in acciaio inox con ruote e ripiano intermedio
Demountable stainless steel stand on wheels with intermediate shelf

€ 620,00

Optionals

Cod. 04040410
 Ripiano intermedio extra
Extra intermediate shelf

€ 232,00


Optionals



Cod. 04040049
 Portina anteriore (1 DX -
 1 SX), lato operatore
*Front door (1 right - 1 left),
 operator side*

€ 120,00 cad.
each


Cod. 04040046
 Chiusura posteriore
 (lato pubblico)
*Rear panel
 (customer side)*

€ 60,00


Cod. 04040033
 Ripiano intermedio
Intermediate shelf

€ 90,00

Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height
730 mm	700 mm	850 mm

Ripiani Shelves	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Peso Weight
1	730 mm	700 mm	850 mm	kg 24

ECV 2076

Cod. 14100195

Espositore caldo climatizzato da banco linea "PRESTIGE"
(senza bacinelle Gastronorm GN1/1 e senza piani inox)
Hot counter with humidifier "PRESTIGE" line (without
Gastronorm GN1/1 and without stainless steel plates)

€ 2.120,00


Optionals



Cod. 10040021
Bacinella Gastronorm GN1/1
H 40 mm
Gastronorm tray GN1/1
H 40 mm

€ 54,00


Cod. 01060051
Piano inox per pizze e
brioche (dim. come GN1/1)
Stainless steel plate for pizza
and snacks (dim. as GN1/1)

€ 48,00


Cod. 04040037
Ripiano esterno in polietene
(lato operatore)
Exterior shelf in polythene
(operator side)

€ 108,00

Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Bacinelle GN1/1 H 40 mm Trays GN1/1 H 40 mm	Ripiano Intermedio H 170 mm Intermediate shelf H 170 mm	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
755 mm	770 mm	550 mm	2	1 (580x350)	230V~	2100W	kg 64

Cod. 14100202

Mobiletto a giorno smontabile con ruote
Demountable open cupboard on wheels

€ 750,00

Cod. 14100314

Cavalletto smontabile in acciaio inox con ruote
e ripiano intermedio
Demountable stainless steel stand on wheels
with intermediate shelf

€ 620,00


Optionals

Cod. 04040410
Ripiano intermedio extra
Extra intermediate shelf

€ 232,00

Optionals



Cod. 04040049
Portina anteriore (1 DX -
1 SX), lato operatore
Front door (1 right - 1 left),
operator side

€ 120,00 cad.
each


Cod. 04040046
Chiusura posteriore
(lato pubblico)
Rear panel
(customer side)

€ 60,00


Cod. 04040033
Ripiano intermedio
Intermediate shelf

€ 90,00

Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height
730 mm	700 mm	850 mm

Ripiani Shelves	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Peso Weight
1	730 mm	700 mm	850 mm	kg 24

ECV 3110

Cod. 14100197

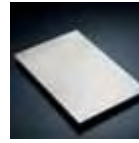
Espositore caldo climatizzato da banco linea "PRESTIGE"
(senza bacinelle Gastronorm GN1/1 e senza piani inox)
Hot counter with humidifier "PRESTIGE" line (without
Gastronorm GN1/1 and without stainless steel plates)

€ 2.614,00

Optionals



Cod. 10040021
Bacinella Gastronorm GN1/1
H 40 mm
Gastronorm tray GN1/1
H 40 mm

€ 54,00


Cod. 01060051
Piano inox per pizze e
brioches (dim. come GN1/1)
Stainless steel plate for pizza
and snacks (dim. as GN1/1)

€ 48,00


Cod. 04040038
Ripiano esterno in polietilene
(lato operatore)
Exterior shelf in polythene
(operator side)

€ 184,00


Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Bacinelle GN1/1 H 40 mm Trays GN1/1 H 40 mm	Ripiano Intermedio H 170 mm Intermediate shelf H 170 mm	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
1092 mm	770 mm	550 mm	3	1 (915x350)	230V~	3650W	kg 87

Cod. 14100203

Mobiletto a giorno smontabile con ruote
Demountable open cupboard on wheels

€ 814,00

Cod. 14100315

Cavalletto smontabile in acciaio inox con ruote
e ripiano intermedio
Demountable stainless steel stand on wheels
with intermediate shelf

€ 700,00


Optionals

Cod. 04040411
Ripiano intermedio extra
Extra intermediate shelf

€ 292,00

Optionals



Cod. 04040031
Portina anteriore (1 DX -
1 SX), lato operatore
Front door (1 right - 1 left),
operator side

€ 138,00 cad.
each


Cod. 04040047
Chiusura posteriore
(lato pubblico)
Rear panel
(customer side)

€ 90,00


Cod. 04040034
Ripiano intermedio
Intermediate shelf

€ 148,00

Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Ripiani Shelves	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Peso Weight
1067 mm	700 mm	850 mm	1	1067 mm	700 mm	850 mm	kg 30

ECV 4143

Cod. 14100198

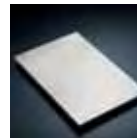
Espositore caldo climatizzato da banco linea "PRESTIGE"
(senza bacinelle Gastronorm GN1/1 e senza piani inox)
Hot counter with humidifier "PRESTIGE" line (without
Gastronorm GN1/1 and without stainless steel plates)

€ 3.014,00

Optionals



Cod. 10040021
Bacinella Gastronorm GN1/1
H 40 mm
Gastronorm tray GN1/1
H 40 mm

€ 54,00


Cod. 01060051
Piano inox per pizze e
brioches (dim. come GN1/1)
Stainless steel plate for pizza
and snacks (dim. as GN1/1)

€ 48,00


Cod. 04040039
Ripiano esterno in polietilene
(lato operatore)
Exterior shelf in polythene
(operator side)

€ 200,00


Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Bacinelle GN1/1 H 40 mm Trays GN1/1 H 40 mm	Ripiano Intermedio H 170 mm Intermediate shelf H 170 mm	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
1430 mm	770 mm	550 mm	4	1 (1250x350)	230V~	3650W	kg 107

Cod. 14100204

Mobiletto a giorno smontabile con ruote
Demountable open cupboard on wheels

€ 942,00

Cod. 14100316

Cavalletto smontabile in acciaio inox con ruote
e ripiano intermedio
Demountable stainless steel stand on wheels
with intermediate shelf

€ 810,00


Optionals

Cod. 04040412
Ripiano intermedio extra
Extra intermediate shelf

€ 356,00

Optionals



Cod. 04040032
Portina anteriore (2 DX -
1 SX), lato operatore
Front door (2 right - 1 left),
operator side

€ 132,00 cad. each


Cod. 04040048
Chiusura posteriore
(lato pubblico)
Rear panel
(customer side)

€ 114,00


Cod. 04040035
Ripiano intermedio
Intermediate shelf

€ 150,00

Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Ripiani Shelves	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Peso Weight
1404 mm	700 mm	850 mm	1	1404 mm	700 mm	850 mm	kg 35

Self Series

SELF 2076 VS

Cod. 14100428

Espositore caldo climatizzato da banco "SELF SERVICE" linea "PRESTIGE" con vetri scorrevoli lato operatore (senza bacinelle Gastronorm GN1/1 e senza piani inox)
 Hot counter with humidifier "SELF SERVICE" "PRESTIGE" line with sliding opening glasses on the operator side (without Gastronorm GN1/1 and without stainless steel plates)

€ 2.182,00


Optionals



Cod. 10040021
 Bacinella Gastronorm GN1/1
 H 40 mm
 Gastronorm tray GN1/1
 H 40 mm

€ 54,00


Cod. 01060051
 Piano inox per pizze e
 brioches (dim. come GN1/1)
 Stainless steel plate for pizza
 and snacks (dim. as GN1/1)

€ 48,00
Cod. 04040545

Ripiano esterno in polietene
 (lato pubblico)
 Exterior shelf in polythene
 (customer side)

€ 124,00

Cod. 04040037

Ripiano esterno in polietene
 (lato operatore)
 Exterior shelf in polythene
 (operator side)

€ 108,00

Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Bacinelle GN1/1 H 40 mm Trays GN1/1 H 40 mm	Ripiano Intermedio H 170 mm Intermediate shelf H 170 mm	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
755 mm	770 mm	550 mm	2	1 (580x350)	230V~	2100W	kg 66

Cod. 14100202

Mobiletto a giorno smontabile con ruote
 Demountable open cupboard on wheels

€ 750,00

Cod. 14100314

Cavalletto smontabile in acciaio inox con ruote
 e ripiano intermedio
 Demountable stainless steel stand on wheels
 with intermediate shelf

€ 620,00


Optionals

Cod. 04040410
 Ripiano intermedio extra
 Extra intermediate shelf

€ 232,00

Optionals



Cod. 04040049
 Portina anteriore (1 DX -
 1 SX), lato operatore
 Front door (1 right - 1 left),
 operator side

€ 120,00 cad. each


Cod. 04040046
 Chiusura posteriore
 (lato pubblico)
 Rear panel
 (customer side)

€ 60,00


Cod. 04040033
 Ripiano intermedio
 Intermediate shelf

€ 90,00

Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height
730 mm	700 mm	850 mm

Ripiani Shelves	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Peso Weight
1	730 mm	700 mm	850 mm	kg 24

SELF 2076

Cod. 14100243

Espositore caldo climatizzato da banco "SELF SERVICE" linea "PRESTIGE" (senza bacinelle Gastronorm GN1/1 e senza piani inox)

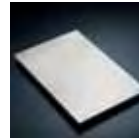
Hot counter with humidifier "SELF SERVICE" "PRESTIGE" line (without Gastronorm GN1/1 and without stainless steel plates)

€ 2.264,00


Optionals



Cod. 10040021
Bacinella Gastronorm GN1/1
H 40 mm
Gastronorm tray GN1/1
H 40 mm

€ 54,00


Cod. 01060051
Piano inox per pizze e
brioche (dim. come GN1/1)
Stainless steel plate for pizza
and snacks (dim. as GN1/1)

€ 48,00

Cod. 04040545
Ripiano esterno in polietene
(lato pubblico)
Exterior shelf in polythene
(customer side)

€ 124,00


Cod. 04040037
Ripiano esterno in polietene
(lato operatore)
Exterior shelf in polythene
(operator side)

€ 108,00

Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Bacinelle GN1/1 H 40 mm Trays GN1/1 H 40 mm	Ripiano Intermedio H 170 mm Intermediate shelf H 170 mm	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
755 mm	770 mm	550 mm	2	1 (580x350)	230V~	2100W	kg 66

Cod. 14100202

Mobiletto a giorno smontabile con ruote
Demountable open cupboard on wheels

€ 750,00

Cod. 14100314

Cavalletto smontabile in acciaio inox con ruote
e ripiano intermedio
Demountable stainless steel stand on wheels
with intermediate shelf

€ 620,00


Optionals

Cod. 04040410
Ripiano intermedio extra
Extra intermediate shelf

€ 232,00

Optionals



Cod. 04040049
Portina anteriore (1 DX -
1 SX), lato operatore
Front door (1 right - 1 left),
operator side

€ 120,00 cad.
each


Cod. 04040046
Chiusura posteriore
(lato pubblico)
Rear panel
(customer side)

€ 60,00


Cod. 04040033
Ripiano intermedio
Intermediate shelf

€ 90,00

Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height
730 mm	700 mm	850 mm

Ripiani Shelves	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Peso Weight
1	730 mm	700 mm	850 mm	kg 24

SELF 3110

Cod. 14100244

Espositore caldo climatizzato da banco "SELF SERVICE" linea "PRESTIGE" (senza bacinelle Gastronorm GN1/1 e senza piani inox)

Hot counter with humidifier "SELF SERVICE" "PRESTIGE" line (without Gastronorm GN1/1 and without stainless steel plates)

€ 2.949,00


Optionals


Cod. 01060051

Piano inox per pizze e
brioche (dim. come GN1/1)
Stainless steel plate for pizza
and snacks (dim. as GN1/1)

€ 48,00

Cod. 04040038

Ripiano esterno in polietene
(lato operatore)
Exterior shelf in polythene
(operator side)

€ 184,00

Cod. 10040021

Bacinella Gastronorm GN1/1
H 40 mm
Gastronorm tray GN1/1
H 40 mm

€ 54,00
Cod. 04040419

Ripiano esterno in polietene
(lato pubblico)
Exterior shelf in polythene
(customer side)

€ 152,00

Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Bacinelle GN1/1 H 40 mm Trays GN1/1 H 40 mm	Ripiano Intermedio H 170 mm Intermediate shelf H 170 mm	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
1092 mm	770 mm	550 mm	3	1 (915x350)	230V~	3650W	kg 93

Cod. 14100203

Mobiletto a giorno smontabile con ruote
Demountable open cupboard on wheels

€ 814,00

Cod. 14100315

Cavalletto smontabile in acciaio inox con ruote
e ripiano intermedio
Demountable stainless steel stand on wheels
with intermediate shelf

€ 700,00


Optionals

Cod. 04040411

Ripiano intermedio extra
Extra intermediate shelf

€ 292,00

Optionals


Cod. 04040031

Portina anteriore (1 DX -
1 SX), lato operatore
Front door (1 right - 1 left),
operator side

€ 138,00 cad.
each

Cod. 04040047

Chiusura posteriore
(lato pubblico)
Rear panel
(customer side)

€ 90,00

Cod. 04040034

Ripiano intermedio
Intermediate shelf

€ 148,00

Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Ripiani Shelves	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Peso Weight
1067 mm	700 mm	850 mm	1	1067 mm	700 mm	850 mm	kg 30

SELF 4143

Cod. 14100245

Espositore caldo climatizzato da banco "SELF SERVICE" linea "PRESTIGE" (senza bacinelle Gastronorm GN1/1 e senza piani inox)

Hot counter with humidifier "SELF SERVICE" "PRESTIGE" line (without Gastronorm GN1/1 and without stainless steel plates)

€ 3.320,00



Optionals



Cod. 01060051
Piano inox per pizze e
brioche (dim. come GN1/1)
Stainless steel plate for pizza
and snacks (dim. as GN1/1)

€ 48,00



Cod. 04040039
Ripiano esterno in politene
(lato operatore)
Exterior shelf in polythene
(operator side)

€ 200,00



Cod. 10040021
Bacinella Gastronorm GN1/1
H 40 mm
Gastronorm tray GN1/1
H 40 mm

€ 54,00

Cod. 04040420
Ripiano esterno in politene
(lato pubblico)
Exterior shelf in polythene
(customer side)

€ 152,00

Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Bacinelle GN1/1 H 40 mm Trays GN1/1 H 40 mm	Ripiano Intermedio H 170 mm Intermediate shelf H 170 mm	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
1430 mm	770 mm	550 mm	4	1 (1250x350)	230V~	3650W	kg 117

Cod. 14100204

Mobiletto a giorno smontabile con ruote
Demountable open cupboard on wheels

€ 942,00



Cod. 14100316

Cavalletto smontabile in acciaio inox con ruote
e ripiano intermedio
Demountable stainless steel stand on wheels
with intermediate shelf

€ 810,00



Optionals

Cod. 04040412
Ripiano intermedio extra
Extra intermediate shelf

€ 356,00

Optionals



Cod. 04040032
Portina anteriore (2 DX -
1 SX), lato operatore
Front door (2 right - 1 left),
operator side

€ 132,00 cad. each



Cod. 04040048
Chiusura posteriore
(lato pubblico)
Rear panel
(customer side)

€ 114,00



Cod. 04040035
Ripiano intermedio
Intermediate shelf

€ 150,00

Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Ripiani Shelves	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Peso Weight
1404 mm	700 mm	850 mm	1	1404 mm	700 mm	850 mm	kg 35

ECV 1050 FIX

Cod. 14100538

Espositore caldo climatizzato da banco linea "PRESTIGE"
(senza bacinella Gastronorm GN1/1 e senza piano inox)
Hot counter with humidifier "PRESTIGE" line (without
Gastronorm GN1/1 and without stainless steel plate)

€ 1.580,00


Vetro curvo non ribaltabile.
Non-folding curved glass.

Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Bacinelle GN1/1 H 40 mm Trays GN1/1 H 40 mm	Ripiano Intermedio H 170 mm Intermediate shelf H 170 mm	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
550 mm	770 mm	550 mm	1	1(325x350)	230V~	1650W	kg 42

Optionals



Cod. 01060051
Piano inox per pizze e
brioche (dim. come GN1/1)
Stainless steel plate for pizza
and snacks (dim. as GN1/1)

€ 48,00


Cod. 10040021
Bacinella Gastronorm GN1/1
H 40 mm
Gastronorm tray GN1/1
H 40 mm

€ 54,00


Cod. 04040036
Ripiano esterno in politene
(lato operatore)
Exterior shelf in polythene
(operator side)

€ 102,00
Cod. 14100317

Cavalletto smontabile in acciaio inox con ruote
e ripiano intermedio
Demountable stainless steel stand on wheels
with intermediate shelf

€ 554,00

Optionals

Cod. 04040409
Ripiano intermedio extra
Extra intermediate shelf

€ 186,00


Ripiani Shelves	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Peso Weight
1	503 mm	700 mm	850 mm	kg 20

ECV 2076 VS FIX

Cod. 14100539

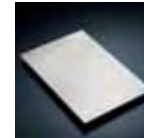
Espositore caldo climatizzato da banco linea "PRESTIGE" con vetri scorrevoli lato operatore (senza bacinelle Gastronorm GN1/1 e senza piani inox)
 Hot counter with humidifier "PRESTIGE" line with sliding opening glasses on the operator side (without Gastronorm GN1/1 and without stainless steel plates)

€ 1.670,00


Vetro curvo non ribaltabile.
 Non-folding curved glass.

Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Bacinelle GN1/1 H 40 mm Trays GN1/1 H 40 mm	Ripiano Intermedio H 170 mm Intermediate shelf H 170 mm	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
755 mm	770 mm	550 mm	2	1(580x350)	230V~	2100W	kg 56

Optionals


Cod. 01060051

Piano inox per pizze e
 brioches (dim. come GN1/1)
 Stainless steel plate for pizza
 and snacks (dim. as GN1/1)

€ 48,00

Cod. 10040021

Bacinella Gastronorm GN1/1
 H 40 mm
 Gastronorm tray GN1/1
 H 40 mm

€ 54,00

Cod. 04040037

Ripiano esterno in politene
 (lato operatore)
 Exterior shelf in polythene
 (operator side)

€ 108,00
Cod. 14100202

Mobiletto a giorno smontabile con ruote
 Demountable open cupboard on wheels

€ 750,00

Cod. 14100314

Cavalletto smontabile in acciaio inox con ruote
 e ripiano intermedio
 Demountable stainless steel stand on wheels
 with intermediate shelf

€ 620,00


Optionals

Cod. 04040410

Ripiano intermedio extra
 Extra intermediate shelf

€ 232,00

Optionals


Cod. 04040049

Portina anteriore (1 DX -
 1 SX), lato operatore
 Front door (1 right - 1 left),
 operator side

€ 120,00 cad.
 each

Cod. 04040046

Chiusura posteriore
 (lato pubblico)
 Rear panel
 (customer side)

€ 60,00

Cod. 04040033

Ripiano intermedio
 Intermediate shelf

€ 90,00

Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height
730 mm	700 mm	850 mm

Ripiani Shelves	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Peso Weight
1	730 mm	700 mm	850 mm	kg 24

ECV 3110 FIX

Cod. 14100540

Espositore caldo climatizzato da banco linea "PRESTIGE"
(senza bacinelle Gastronorm GN1/1 e senza piani inox)
Hot counter with humidifier "PRESTIGE" line (without
Gastronorm GN1/1 and without stainless steel plates)

€ 2.214,00


Vetro curvo non ribaltabile.
Non-folding curved glass.

Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Bacinelle GN1/1 H 40 mm Trays GN1/1 H 40 mm	Ripiano Intermedio H 170 mm Intermediate shelf H 170 mm	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
1092 mm	770 mm	550 mm	3	1 (915x350)	230V~	3650W	kg 77

Optionals



Cod. 01060051
Piano inox per pizze e
brioche (dim. come GN1/1)
Stainless steel plate for pizza
and snacks (dim. as GN1/1)

€ 48,00


Cod. 10040021
Bacinella Gastronorm GN1/1
H 40 mm
Gastronorm tray GN1/1
H 40 mm

€ 54,00


Cod. 04040038
Ripiano esterno in politene
(lato operatore)
Exterior shelf in polythene
(operator side)

€ 184,00
Cod. 14100203

Mobiletto a giorno smontabile con ruote
Demountable open cupboard on wheels

€ 814,00

Cod. 14100315

Cavalletto smontabile in acciaio inox con ruote
e ripiano intermedio
Demountable stainless steel stand on wheels
with intermediate shelf

€ 700,00


Optionals

Cod. 04040411
Ripiano intermedio extra
Extra intermediate shelf

€ 292,00

Optionals



Cod. 04040031
Portina anteriore (1 DX -
1 SX), lato operatore
Front door (1 right - 1 left),
operator side

€ 138,00 cad. each


Cod. 04040047
Chiusura posteriore
(lato pubblico)
Rear panel
(customer side)

€ 90,00


Cod. 04040034
Ripiano intermedio
Intermediate shelf

€ 148,00

Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height
1067 mm	700 mm	850 mm

Ripiani Shelves	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Peso Weight
1	1067 mm	700 mm	850 mm	kg 30

PC 1-1

Cod. 14100480

Piano caldo per mantenimento cibi
con vasca in acciaio inox

Hot plane surface for food maintenance
with stainless steel bowl

€ 724,00



Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Dimensioni vasca Bowl dimensions	Temperatura fondo vasca Bowl bottom temperature	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
435 mm	580 mm	130 mm	365x510xH35 mm	+85°C +90°C	230V~	1100W	kg 20

Some like it cold

A qualcuno
piace freddo





L'esposizione dei cibi non riguarda soltanto le preparazioni calde, anzi! La temperatura ambiente può essere dannosa per un'ampia gamma d'alimenti. Prendiamo ad esempio i latticini, o i salumi: solo un'adeguata refrigerazione ne mantiene a lungo le caratteristiche organolettiche. E, specie d'estate, i piatti freddi risultano particolarmente appetitosi. Per noi Mediterranei, soprattutto: perché la nostra cultura gastronomica, affinata nei secoli, ha dato vita a una serie di salumi e formaggi praticamente infinita, vero biglietto da visita delle cucine regionali. E basta pochissimo per farne un secondo completo. Allora, pensiamo a proporre il roseo San Daniele coi fichi, il Parma o lo speck trentino col melone profumato, i rotolini di bresaola valtellinese col caprino, i salami misti – dalla finocchiona alla spianata calabrese, dal Felino al Varzi al ciau-

scolo – con scaglie di grana e magari chicchi d'uva... li a fianco, le insalatone al tonno, alle uova sode, ai gamberetti, un must per chi vuole tenersi in linea... i taglieri di formaggio con miele o composte di frutta, la caprese patriottica col verde delle foglie di basilico, il bianco della mozzarella, il rosso del pomodoro, l'irresistibile burrata pugliese con verdure grigliate. La clientela vi ringrazierà per la vostra fantasia nel realizzare questo golosissimo giro d'Italia. Le vetrine ventilate fredde, naturalmente, sono coordinabili a quelle riscaldate, a tutto vantaggio dell'estetica del locale: appaiate, arredano a meraviglia. E non servono solo agli snack bar, ovviamente. Sono perfette anche per i tradizionali negozi d'alimentari, quelli che i salumi e i formaggi li vendono a peso, e negli espositori refrigerati tengono anche gli yogurt e il latte fresco.

The displaying of food does not just mean hot food... that would be too easy! Room temperature is not always beneficial to a great range of food. Take milk products, for example, or cold cuts. Only correct refrigeration can help them to keep their organoleptic qualities as they should be. And often, especially in the summer, cold dishes are particularly appetizing. Above all for we Mediterranean folk: our culinary culture has been refined over the centuries, giving way to a truly infinite range of cold cuts and cheeses, a real symbol of regional delights. It takes nothing at all to come up with a delightful and complete meal. Just think of nice savoury pink San Daniele ham with ripe figs, Parma ham, smoked ham (speck) from the Trentino region with an aromatic slice of ripe melon, bresaola wrapped around goat cheese, assorted cold cuts each from their own region and with their

particular shapes and flavours served with grana padano flakes or plump grapes, a big tuna salad with hard boiled eggs or with shrimps, all perfect for maintaining your figure slim and healthy... not to forget a tasty wedge of seasoned cheese with honey or jam, a true Italian caprese salad with the green of the basil leaf on top of ripe red tomatoes and milky white mozzarella... irresistible! Your clients will thank you for your fantasy as you guide them on this culinary tour of Italy. The cold ventilated display counters, of course, coordinate perfectly with the hot ones on behalf of the store aesthetics: matched, they are a delight to behold! And not just for the snack bar! They are, needless to say, also perfect for the traditional delicatessens that sell cold cuts and cheeses by the pound, next to the fresh milk and yoghurt that can also be kept there.

EVF 630

Cod. 14100493

Espositore ventilato freddo da banco linea "PRESTIGE"
(con piano inox in dotazione)
Ventilated cold counter "PRESTIGE" line
(with stainless steel plate included)

€ 2.840,00


Optionals



Cod. 04040037
Ripiano esterno in polietene
(lato operatore)
Exterior shelf in polythene
(operator side)

€ 108,00

* con temperatura ambiente non superiore a 27°C

* with ambient temperature not over 27°C

Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Piano di appoggio Plane base	Temperatura* Temperature*	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
755 mm	780 mm	590 mm	658x525 mm	+4°C +10°C	230V~	720W	kg 75

Cod. 14100202

Mobiletto a giorno smontabile con ruote
Demountable open cupboard on wheels

€ 750,00

Cod. 14100314

Cavalletto smontabile in acciaio inox con ruote
e ripiano intermedio
Demountable stainless steel stand on wheels
with intermediate shelf

€ 620,00

Optionals

Cod. 04040410
Ripiano intermedio extra
Extra intermediate shelf

€ 232,00


Optionals



Cod. 04040049
Portina anteriore (1 DX -
1 SX), lato operatore
Front door (1 right - 1 left),
operator side

€ 120,00 cad.
each


Cod. 04040046
Chiusura posteriore
(lato pubblico)
Rear panel
(customer side)

€ 60,00


Cod. 04040033
Ripiano intermedio
Intermediate shelf

€ 90,00

Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height
730 mm	700 mm	850 mm

Ripiani Shelves	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Peso Weight
1	730 mm	700 mm	850 mm	kg 24

EVF 970

Cod. 14100461

Espositore ventilato freddo da banco linea "PRESTIGE"
(con piano inox in dotazione)
Ventilated cold counter "PRESTIGE" line
(with stainless steel plate included)

€ 3.356,00

Optionals



Cod. 04040038
Ripiano esterno in politene
(lato operatore)
Exterior shelf in polythene
(operator side)

€ 184,00


* con temperatura ambiente non superiore a 27°C

* with ambient temperature not over 27°C

Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Piano di appoggio Plane base	Temperatura* Temperature*	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
1092 mm	780 mm	590 mm	970x510 mm	+4°C +10°C	230V~	950W	kg 101

Cod. 14100203

Mobiletto a giorno smontabile con ruote
Demountable open cupboard on wheels

€ 814,00

Cod. 14100315

Cavalletto smontabile in acciaio inox con ruote
e ripiano intermedio
Demountable stainless steel stand on wheels
with intermediate shelf

€ 700,00


Optionals

Cod. 04040411
Ripiano intermedio extra
Extra intermediate shelf

€ 292,00

Optionals



Cod. 04040031
Portina anteriore (1 DX -
1 SX), lato operatore
Front door (1 right - 1 left),
operator side

€ 138,00 cad.
each


Cod. 04040047
Chiusura posteriore
(lato pubblico)
Rear panel
(customer side)

€ 90,00


Cod. 04040034
Ripiano intermedio
Intermediate shelf

€ 148,00

Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height
1067 mm	700 mm	850 mm

Ripiani Shelves	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Peso Weight
1	1067 mm	700 mm	850 mm	kg 30

EVF 080

Cod. 14100454

Espositore ventilato freddo da banco
(senza bacinelle Gastronorm)

Ventilated cold counter (without Gastronorm trays)

€ 2.768,00



* con temperatura ambiente non superiore a 27°C

* with ambient temperature not over 27°C

Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Bacinelle H max 80 mm Trays H max 80 mm	Temperatura* Temperature*	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
800 mm	733 mm	640 mm	2 GN2/3	+4°C +10°C	230V~	610W	kg 72

Optionals



Cod. 10040044
Bacinella Gastronorm GN2/3
H 40 mm
Gastronorm tray GN2/3
H 40 mm

€ 42,00

Cod. 14100464

Cavalletto smontabile in acciaio inox con ruote
e ripiano intermedio

Demountable stainless steel stand on wheels
with intermediate shelf

€ 716,00



Optionals

Cod. 04040710
Ripiano intermedio extra
Extra intermediate shelf

€ 210,00

Ripiani Shelves	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Peso Weight
1	800 mm	733 mm	850 mm	kg 27

EVF 116

Cod. 14100432

Espositore ventilato freddo da banco
(senza bacinelle Gastronorm e senza piani inox)
Ventilated cold counter (without Gastronorm trays and
without stainless steel plates)

€ 3.312,00



* con temperatura ambiente non superiore a 27°C

* with ambient temperature not over 27°C

Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Bacinelle H max 80 mm Trays H max 80 mm	Temperatura* Temperature*	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
1160 mm	733 mm	640 mm	2 GN1/1	+4°C +10°C	230V~	730 W	kg 96

Optionals



Cod. 01060051

Piano inox per pizze e
brioche (dim. come GN1/1)
Stainless steel plate for pizza
and snacks (dim. as GN1/1)

€ 48,00



Cod. 10040021

Bacinella Gastronorm GN1/1
H 40 mm
Gastronorm tray GN1/1
H 40 mm

€ 54,00

Cod. 14100433

Cavalletto smontabile in acciaio inox con ruote
e ripiano intermedio
Demountable stainless steel stand on wheels
with intermediate shelf

€ 816,00

Optionals

Cod. 04040639

Ripiano intermedio extra
Extra intermediate shelf

€ 286,00



Ripiani Shelves	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Peso Weight
1	1160 mm	733 mm	850 mm	kg 33

EVF 170

Cod. 14100453

Espositore ventilato freddo da banco
(senza bacinelle Gastronorm e senza piani inox)
Ventilated cold counter (without Gastronorm trays and
without stainless steel plates)

€ 4.692,00


* Con temperatura ambiente non superiore a 27°C

* With ambient temperature not over 27°C

Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Bacinelle H max 80 mm Trays H max 80 mm	Temperatura* Temperature*	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
1700 mm	733 mm	640 mm	3 GN1/1	+4°C +10°C	230V~	1300W	kg 138

Optionals



Cod. 01060051
Piano inox per pizze e
brioche (dim. come GN1/1)
Stainless steel plate for pizza
and snacks (dim. as GN1/1)

€ 48,00


Cod. 10040021
Bacinella Gastronorm GN1/1
H 40 mm
Gastronorm tray GN1/1
H 40 mm

€ 54,00
Cod. 14100465

Cavalletto smontabile in acciaio inox con ruote
e ripiano intermedio
Demountable stainless steel stand on wheels
with intermediate shelf

€ 1.008,00


Optionals

Cod. 04040711
Ripiano intermedio extra
Extra intermediate shelf

€ 342,00

Ripiani Shelves	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Peso Weight
1	1700 mm	733 mm	850 mm	kg 48

The other side of the roast, or better yet:
when globalization means delicious

L'altra faccia dell'arrosto, ovvero: quando la globalizzazione fa gola



Chi pensa ancora che il gyros sia una cosa da nazioni del Medio Oriente, da personaggi coi baffi e il fez, è decisamente in ritardo. Sveglia, l'Italia sta cambiando! La nostra realtà gastronomica si fa sempre più internazionale. E se qualche perplessità suscita la diffusione del modello americano - hamburger patatine e ketchup, tanto per intenderci, con tutti quei grassi - se la cucina cinese e giapponese sono così distanti dal nostro palato da andar bene per una serata diversa, ma non per la quotidianità, il gyros s'è inserito invece senza difficoltà nelle nuove abitudini alimentari. D'altro canto, la familiarità è evidente. Da sempre prepariamo carne al girarrosto, e c'è in fondo poca differenza fra uno schidione che gira su se stesso in verticale ed uno che ruota in orizzontale:

si tratta in ogni caso di una tipologia d'arrosto ad apporto lipidico moderato, perché il grasso cola. Poi, arrotolato nella piadina sottile con qualche foglia d'insalata, i pomodori a fette, per chi lo desidera un po' di cipolla e le salse, bianca allo yogurt o rossa, piccante, il gyros diventa un pasto completo e recupera la sua origine esotica. CB costruisce gyros elettrici e a gas, di varie dimensioni, coltelli elettrici per "rasare" l'arrosto già rosolato, e come sempre garantisce l'assistenza sui suoi prodotti. Questa volta, però, può fare anche di più. Può facilitare il contatto con fornitori di carne italiani: quelli che procurano già la carne a fette infilzata e compatta attorno alle aste, bella e preparata, aromatizzata, pronta da cuocere e da portare in tavola.

Those who think that the gyros is something from the Middle East, attended by characters with moustaches and a fez, have missed the boat! Wake up call! The world is changing, and with it Italy too! Our culinary reality is undergoing some very real changes. And if the American model (with its hamburgers, potato chips and ketchup full of those nasty fats) evokes some perplexity; if the Chinese and Japanese cuisine are still so distant from our habits as to make them ok, but only for one evening out; the gyros instead has easily taken its place among our new eating habits. But then its familiarity is evident. We have a long history of preparing meats on the spit, and actually, there is not so much difference between a spit turning vertically, and one that

does so horizontally. In both cases we are dealing with a low fat type of roasting, the fats all simply melt away. And then, wrapped in a thin piadina with some lettuce, tomatoes and, for those who like it that way, with a few onions and sauce (either white, with yoghurt, or red, spicy) what comes from the gyros becomes a balanced meal with an exotic touch. CB manufactures electric and gas gyros of various dimensions, electric knives to "shave" the browned meat, and, as always, guarantees assistance with all of its products. This time, however, CB does even more: it can put you into contact with Italian suppliers of meats, those who can sell you the meat already sliced and layered, spiced and beautiful, ready to be cooked on the gyros and served.



IR400

Cod. 14100501

Gyros elettrico (4 resistenze) con motore inferiore
(con asta centrale completa di piatto in dotazione)
Electrical Gyros (4 heating elements) with motor in the
lower base (central spit with plate included)

€ 870,00


Optionals



Cod. 14080079
Paletta
(pratico raccoglitore)
Practical shovel for cut meat

€ 60,00

Cod. 14080154
Asta centrale completa
di piatto
Central spit with plate

€ 60,00
Cod. 14100526

Cappa da appoggio con filtri inox in rete stirata
(senza motore) con rosone ø 100 mm

Hood with inox stretched filters (without motor) with rosette ø 100 mm

€ 330,00


A richiesta è possibile avere la
cappa con filtri a carboni attivi
On request it is possible to have
the hood with activated carbons
filters

N. Filtri Filters Nr.	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height
1	430 mm	475 mm	275 mm

Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Altezza utile cottura Cooking working height	Capacità carne Meat capacity	N. Resistenze Heating elements	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
400 mm	450 mm	650 mm	410 mm	5÷7 kg	4	230V~	3 KW	kg 15

IR500

Cod. 14100525

Gyros elettrico (4 resistenze) con motore inferiore
(con asta centrale completa di piatto in dotazione)
Electrical Gyros (4 heating elements) with motor in the
lower base (central spit with plate included)

€ 946,00


Optionals



Cod. 14080079
Paletta
(pratico raccoglitore)
Practical shovel for cut meat

€ 60,00

Cod. 14080161
Asta centrale completa
di piatto
Central spit with plate

€ 64,00

Cod. 14080162
Chiusura in vetro curvo
Rounded glass protection

€ 140,00
Cod. 14100526

Cappa da appoggio con filtri inox in rete stirata
(senza motore) con rosone ø 100 mm

Hood with inox stretched filters (without motor) with rosette ø 100 mm

€ 330,00


A richiesta è possibile avere la
cappa con filtri a carboni attivi
On request it is possible to have
the hood with activated carbons
filters

N. Filtri Filters Nr.	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height
1	430 mm	475 mm	275 mm

Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Altezza utile cottura Cooking working height	Capacità carne Meat capacity	N. Resistenze Heating elements	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
400 mm	450 mm	800 mm	530 mm	10 kg	4	230V~	3,3 KW	kg 16

IR6/40

Cod. 14100422

Gyros elettrico (6 resistenze)
(con asta centrale completa di piatto in dotazione)
Electrical Gyros (6 heating elements)
(central spit with plate included)

€ 1.518,00



Optionals



Cod. 14080079
Paletta
(pratico raccoglitore)
Practical shovel for cut meat

€ 60,00

Cod. 14080097
Asta centrale completa
di piatto
Central spit with plate

€ 92,00

Cod. 14080101
Alette paravento (n.2)
Wind-protections (no. 2)

€ 100,00

Cod. 14080125
Chiusura in vetro curvo (n. 2)
Rounded glass protection
(no. 2)

€ 212,00

Cod. 14100499

Cappa da appoggio con filtri inox in rete stirata
(senza motore) con rosone ø 100 mm

Hood with inox stretched filters (without motor) with rosette ø 100 mm

€ 388,00



A richiesta è possibile avere la
cappa con filtri a carboni attivi
On request it is possible to have
the hood with activated carbons
filters

N. Filtri Filters Nr.	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height
1	430 mm	550 mm	350 mm

Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza con motore Height with motor	Altezza utile cottura Cooking working height	Capacità carne Meat capacity	N. Resistenze Heating elements	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
502 mm	710 mm	880 mm	510 mm	15÷20 kg	6	230V 3~ / 400V 3N~	6 KW	kg 26

IR9/60

Cod. 14100423

Gyros elettrico (9 resistenze)
(con asta centrale completa di piatto in dotazione)
Electrical Gyros (9 heating elements)
(central spit with plate included)

€ 1.776,00



Optionals



Cod. 14080079
Paletta
(pratico raccoglitore)
Practical shovel for cut meat

€ 60,00

Cod. 14080098
Asta centrale completa
di piatto
Central spit with plate

€ 102,00

Cod. 14080102
Alette paravento (n.2)
Wind-protections (no. 2)

€ 138,00

Cod. 14080128
Chiusura in vetro curvo (n. 2)
Rounded glass protection
(no. 2)

€ 252,00

Cod. 14100499

Cappa da appoggio con filtri inox in rete stirata
(senza motore) con rosone ø 100 mm

Hood with inox stretched filters (without motor) with rosette ø 100 mm

€ 388,00



A richiesta è possibile avere la
cappa con filtri a carboni attivi
On request it is possible to have
the hood with activated carbons
filters

N. Filtri Filters Nr.	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height
1	430 mm	550 mm	350 mm

Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza con motore Height with motor	Altezza utile cottura Cooking working height	Capacità carne Meat capacity	N. Resistenze Heating elements	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
502 mm	710 mm	1135 mm	740 mm	20÷50 kg	9	230V 3~ / 400V 3N~	9 KW	kg 37

2B/30

Cod. 14100295

Gyros a gas (2 bruciatori)
(con asta centrale completa di piatto in dotazione)
Gas Gyros (2 burners)
(central spit with plate included)

€ 1.488,00


Optionals



Cod. 14080079
Paletta
(pratico raccoglitore)
Practical shovel for cut meat

€ 60,00

Cod. 14080059
Asta centrale completa
di piatto
Central spit with plate

€ 92,00

Cod. 14080119
Alette paravento (n.2)
Wind-protections (no. 2)

€ 200,00

Cod. 14080130
Chiusura in vetro curvo (n. 2)
Rounded glass protection
(no. 2)

€ 296,00

Cod. 14100504

Cappa da appoggio con filtri inox in rete stirata
(senza motore) con rosone ø 100 mm
Hood with inox stretched filters (without motor) with rosette ø 100 mm

€ 388,00


A richiesta è possibile avere la
cappa con filtri a carboni attivi
On request it is possible to have
the hood with activated carbons
filters

N. Filtri Filters Nr.	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height
1	430 mm	550 mm	350 mm

Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza con motore Height with motor	Altezza utile cottura Cooking working height	Capacità carne Meat capacity	N. Bruciatori Burners	Portata Termica Thermic Capacity	Assorbimento motore 230V~ Power absorption 230V~	Peso Weight
500 mm	502 mm	975 mm	500 mm	5÷15 kg	2	6,8 KW	15W	kg 32

3B/50

Cod. 14100296

Gyros a gas (3 bruciatori)
(con asta centrale completa di piatto in dotazione)
Gas Gyros (3 burners)
(central spit with plate included)

€ 1.776,00


Optionals



Cod. 14080079
Paletta (pratico raccoglitore)
Practical shovel for cut meat

€ 60,00

Cod. 14080060
Asta centrale completa
di piatto
Central spit with plate

€ 94,00

Cod. 14080120
Alette paravento (n.2)
Wind-protections (no. 2)

€ 206,00

Cod. 14080126
Chiusura in vetro curvo (n. 2)
Rounded glass protection
(no. 2)

€ 312,00

Cod. 14100505

Cappa da appoggio con filtri inox in rete stirata
(senza motore) con rosone ø 100 mm
Hood with inox stretched filters (without motor) with rosette ø 100 mm

€ 388,00


A richiesta è possibile avere la
cappa con filtri a carboni attivi
On request it is possible to have
the hood with activated carbons
filters

N. Filtri Filters Nr.	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height
1	430 mm	550 mm	350 mm

Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza con motore Height with motor	Altezza utile cottura Cooking working height	Capacità carne Meat capacity	N. Bruciatori Burners	Portata Termica Thermic Capacity	Assorbimento motore 230V~ Power absorption 230V~	Peso Weight
600 mm	702 mm	1020 mm	550 mm	15÷20 kg	3	10,2 KW	15W	kg 40

4B/100

Cod. 14100297

Gyros a gas (4 bruciatori)

(con asta centrale completa di piatto in dotazione)

Gas Gyros (4 burners)

(central spit with plate included)

€ 1.998,00



Optionals



Cod. 14080079

Paletta

(pratico raccoglitore)

Practical shovel for cut meat

€ 60,00

Cod. 14080121

Alette paravento (n.2)

Wind-protections (no. 2)

€ 216,00

Cod. 14080061

Asta centrale completa

di piatto

Central spit with plate

€ 102,00

Cod. 14080127

Chiusura in vetro curvo (n. 2)

Rounded glass protection

(no. 2)

€ 548,00

Cod. 14100505

Cappa da appoggio con filtri inox in rete stirata

(senza motore) con rosone ø 100 mm

Hood with inox stretched filters (without motor) with rosette ø 100 mm

€ 388,00



A richiesta è possibile avere la cappa con filtri a carboni attivi
On request it is possible to have the hood with activated carbons filters

N. Filtri Filters Nr.	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height
1	430 mm	550 mm	350 mm

Larghezza	Profondità Depth	Altezza con motore Height with motor	Altezza utile cottura Cooking working height	Capacità carne Meat capacity	N. Bruciatori Burners	Portata Termica Thermic Capacity	Assorbimento motore 230V~ Power absorption 230V~	Peso Weight
600 mm	702 mm	1190 mm	700 mm	20÷50 kg	4	13,6 KW	15W	kg 44

C-90

Cod. 14100537

Coltello elettrico (ø lama 90 mm)
ad impugnatura orizzontale
Electrical knife (blade ø 90 mm)
with horizontal handle

€ 842,00

Optionals

Cod. 10080111
Lama ø 90 mm
Blade ø 90 mm

€ 36,00



Tensione
Voltage

230V~

Trasformatore
Transformer

230V~ / 29VDC

Potenza
Power

70W

CH-90

Cod. 14100546

Coltello elettrico (ø lama 90 mm)
ad impugnatura orizzontale
Electrical knife (blade ø 90 mm)
with horizontal handle

€ 1.054,00

Optionals

Cod. 10080111
Lama ø 90 mm
Blade ø 90 mm

€ 36,00



Tensione
Voltage

230V~

Trasformatore
Transformer

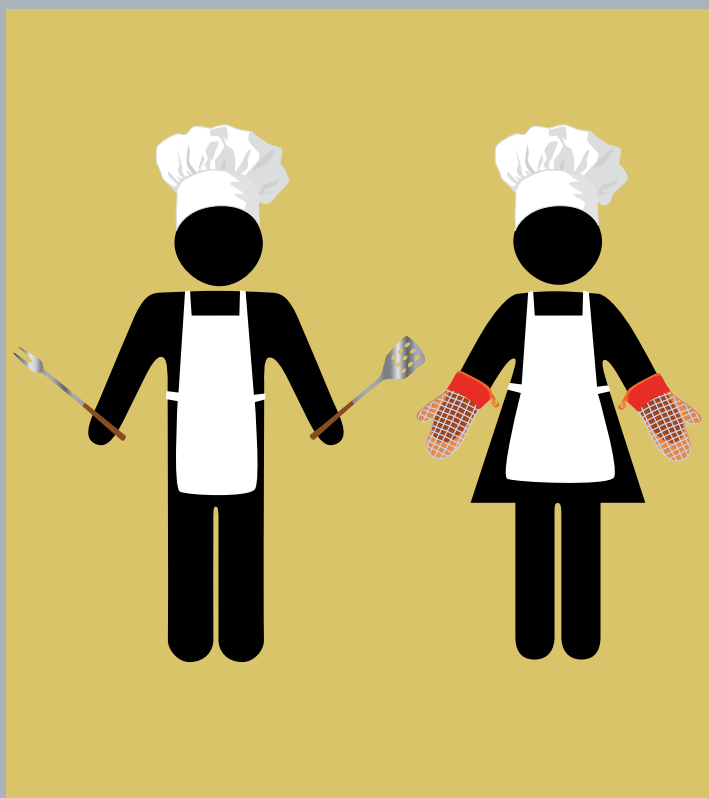
230V~ / 29VDC

Potenza
Power

70W

Ready for the oven!

In forno, in forno!



Se c'è uno strumento di cottura che unisce praticamente tutti i popoli della terra, questo è proprio il forno. Dal pane alla carne, dal pesce alle verdure, il forno regala delizie d'ogni genere, salate e dolci, cuocendole in maniera sana e semplice.

I primi forni del bacino del Mediterraneo di cui si ha traccia risalgono ai tempi degli Egizi. Si trattava di strutture a forma conica, costruite in mattoni di argilla. La parte superiore ove porre il cibo a cuocere era separata da quella inferiore dove si accendeva il fuoco; come separazione si usava una lastra di pietra, che assorbiva il calore del fuoco e lo trasmetteva agli alimenti. I Greci ereditarono dalla civiltà egizia l'arte di costruire il forno e la perfezionarono sviluppando la volta a cupola; in questa evoluzione, si perse la separazione fra camera

di combustione e camera di cottura, riunificate in un unico vano. I Romani, a loro volta, impararono dai Greci l'arte di fare il pane. Fu una vera e propria rivoluzione alimentare e gastronomica che, grazie a Numa Pompilio, diede origine ai festeggiamenti chiamati fornacalia che venivano celebrati nella prima quindicina di febbraio in onore di Fornace - dea affine a Vesta - custode del buon funzionamento del forno per il pane. Da allora, quante pagnotte, quanti arrostiti, quanti dolci fragranti sono stati sfornati per deliziare secoli di buongustai! E la tecnologia odierna ci dà una mano: i forni elettrici a convezione si sono arricchiti di grill per gratinare e tostare, di umidificatori per mantener teneri le carni e i pesci. Praticamente, è quasi impossibile sbagliare cottura!

If there is one cooking instrument which unites practically all of the peoples of the earth, it is the oven. From bread to meat, fish and vegetables, the oven gives us delights of all types, savoury and sweet, cooking food in a healthy and simple manner. In the Mediterranean area the first ovens date back to the times of ancient Egypt. Then they were cone shaped things made with clay bricks. The upper part, where the food was placed, was separated from the lower part, where the fire was kindled, by a large flat stone which absorbed the heat and in turn transmitted it to the food to be cooked. The Greeks inherited the art of oven construction from the Egyptians, and they perfected it inventing one with a cupola, getting rid of the separating stone slab and thus uniting the combustion area

to the cooking area, all in one. The Romans, in turn, learned the art of bread making from the Greeks. It was a veritable alimentary and culinary revolution which in turn, thanks to Numa Pompilio, gave way to the "fornacalia" feasts celebrated yearly in the first half of February to honour Fornace, a goddess whose role was to assure the good functioning of the bread oven. How many millions of loaves of bread, how many roasts, how many sweet smelling cakes have been baked in ovens to the delight of gourmands all over the world since then! Today technology gives us a hand: electric convection ovens have been enriched by grills to cook au gratin and to toast, humidifiers have been added to keep meat and fish tender. It has become almost impossible to cook badly!



GOLOSO 4

Cod. 14100416

Forno elettrico a convezione capacità 4 griglie/bacinelle Gastronorm GN2/3 H max 40 mm (senza griglie e senza bacinelle Gastronorm)

Electrical convection oven capacity 4 grids/Gastronorm trays GN2/3 H max 40 mm (without grids and without Gastronorm trays)

€ 1.130,00


Optionals



Cod. 10040048
Bacinella Gastronorm GN2/3
H 20 mm
Gastronorm tray GN2/3
H 20 mm

€ 30,00


Cod. 10040044
Bacinella Gastronorm GN2/3
H 40 mm
Gastronorm tray GN2/3
H 40 mm

€ 42,00


Cod. 10040049
Griglia GN2/3
Grid GN2/3

€ 16,00


Cod. 01420001
Teglia in alluminio GN2/3
Aluminium plate GN2/3

€ 24,00

Cod. 07CC0107
Illuminazione interna
Internal lighting

€ 48,00
Cod. 14100435

Cavalletto smontabile in acciaio inox con ruote e ripiano intermedio
Demountable stainless steel stand on wheels with intermediate shelf

€ 528,00


Optionals

Cod. 04040642
Ripiano intermedio extra
Extra intermediate shelf

€ 148,00

Ripiani Shelves	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Peso Weight
1	605 mm	570 mm	1100 mm	kg 21

Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Temperatura Temperature	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
605 mm	580 mm	450 mm	0°-280°C	230V~	2600W	kg 30

GOLOSO 4 GRILL

Cod. 14100430

Forno elettrico a convezione + GRILL capacità 4 griglie/bacinelle Gastronorm GN2/3 H max 40 mm (senza griglie e senza bacinelle Gastronorm)

Electrical convection oven + GRILL capacity 4 grids/Gastronorm trays GN2/3 H max 40 mm (without grids and without Gastronorm trays)

€ 1.188,00


Optionals



Cod. 10040048
Bacinella Gastronorm GN2/3
H 20 mm
Gastronorm tray GN2/3
H 20 mm

€ 30,00


Cod. 10040044
Bacinella Gastronorm GN2/3
H 40 mm
Gastronorm tray GN2/3
H 40 mm

€ 42,00


Cod. 10040049
Griglia GN2/3
Grid GN2/3

€ 16,00


Cod. 01420001
Teglia in alluminio GN2/3
Aluminium plate GN2/3

€ 24,00

Cod. 07CC0107
Illuminazione interna
Internal lighting

€ 48,00
Cod. 14100435

Cavalletto smontabile in acciaio inox con ruote e ripiano intermedio
Demountable stainless steel stand on wheels with intermediate shelf

€ 528,00


Optionals

Cod. 04040642
Ripiano intermedio extra
Extra intermediate shelf

€ 148,00

Ripiani Shelves	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Peso Weight
1	605 mm	570 mm	1100 mm	kg 21

Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Temperatura Temperature	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
605 mm	580 mm	450 mm	0°-280°C	230V~	2600W	kg 30

GOLOSO 4 UM

Cod. 14100431

Forno elettrico a convezione + **UMIDIFICATORE** capacità 4 griglie/bacinelle Gastronorm GN2/3 H max 40 mm (senza griglie e senza bacinelle Gastronorm)
Electrical convection oven + **HUMIDIFIER** capacity 4 grids/Gastronorm trays GN2/3 H max 40 mm (without grids and without Gastronorm trays)

€ 1.264,00



Optionals



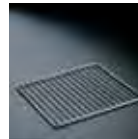
Cod. 10040048
Bacinella Gastronorm GN2/3
H 20 mm
Gastronorm tray GN2/3
H 20 mm

€ 30,00



Cod. 10040044
Bacinella Gastronorm GN2/3
H 40 mm
Gastronorm tray GN2/3
H 40 mm

€ 42,00



Cod. 10040049
Griglia GN2/3
Grid GN2/3

€ 16,00



Cod. 01420001
Teglia in alluminio GN2/3
Aluminium plate GN2/3

€ 24,00

Cod. 07CC0107
Illuminazione interna
Internal lighting

€ 48,00

Cod. 14100435

Cavalletto smontabile in acciaio inox con ruote e ripiano intermedio
Demountable stainless steel stand on wheels with intermediate shelf

€ 528,00



Optionals

Cod. 04040642
Ripiano intermedio extra
Extra intermediate shelf

€ 148,00

Ripiani Shelves	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Peso Weight
1	605 mm	570 mm	1100 mm	kg 21

Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Temperatura Temperature	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
605 mm	580 mm	450 mm	0°-280°C	230V~	2600W	kg 30

GOLOSO 4 UM-GRILL

Cod. 14100459

Forno elettrico a convezione + **UMIDIFICATORE e GRILL** capacità 4 griglie/bacinelle Gastronorm GN2/3 H max 40 mm (senza griglie e senza bacinelle Gastronorm)
Electrical convection oven + **HUMIDIFIER + GRILL** capacity 4 grids/Gastronorm trays GN2/3 H max 40 mm (without grids and without Gastronorm trays)

€ 1.322,00



Optionals



Cod. 10040048
Bacinella Gastronorm GN2/3
H 20 mm
Gastronorm tray GN2/3
H 20 mm

€ 30,00



Cod. 10040044
Bacinella Gastronorm GN2/3
H 40 mm
Gastronorm tray GN2/3
H 40 mm

€ 42,00



Cod. 10040049
Griglia GN2/3
Grid GN2/3

€ 16,00



Cod. 01420001
Teglia in alluminio GN2/3
Aluminium plate GN2/3

€ 24,00

Cod. 07CC0107
Illuminazione interna
Internal lighting

€ 48,00

Cod. 14100435

Cavalletto smontabile in acciaio inox con ruote e ripiano intermedio
Demountable stainless steel stand on wheels with intermediate shelf

€ 528,00



Optionals

Cod. 04040642
Ripiano intermedio extra
Extra intermediate shelf

€ 148,00

Ripiani Shelves	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Peso Weight
1	605 mm	570 mm	1100 mm	kg 21

Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Temperatura Temperature	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
605 mm	580 mm	450 mm	0°-280°C	230V~	2600W	kg 30

GOLOSO 4 BAKE

Cod. 14100481

Forno elettrico a convezione linea "BAKE"
capacità 4 teglie 600x400 mm (senza teglie)
Electrical convection oven "BAKE" line
capacity 4 plates 600x400 mm (without plates)

€ 2.276,00

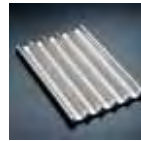

Optionals



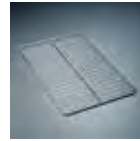
Cod. 10040055
Teglia alluminata 600x400 mm
Aluminized plate 600x400 mm

€ 28,00


Cod. 10040056
Teglia in alluminio
600x400 mm
Aluminium plate 600x400 mm

€ 42,00


Cod. 10040057
Teglia per "baguette"
600x400 mm a 5 canali
Plate for "baguette"
600x400 mm with 5 grooves

€ 70,00


Cod. 10040059
Griglia 600x400 mm
Grid 600x400 mm

€ 54,00

Cod. 14080151
Supporto teglie per
trasformazione in
GOLOSO CHEF
Plates support to convert into
GOLOSO CHEF

€ 182,00


Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Temperatura Temperature	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
935 mm	680 mm	560 mm	0°-280°C	230V 3~ / 400V 3N~	5,3 KW	kg 61

Cod. 14100527

Cappa da appoggio con filtri inox in rete stirata
(senza motore) con rosone ø 200 mm
Hood with inox stretched filters (without motor) with rosette ø 200 mm

€ 1.254,00


Optionals

Cod. 14080163
Kit motore 725 m³/h
a 4 velocità
Motor Kit 725 m³/h
(4 speeds)

€ 416,00

N. Filtri Filters Nr.	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height
2	935 mm	815 mm	285 mm

Cod. 14100489

Cavalletto smontabile in acciaio inox con ruote
e ripiano intermedio
Demountable stainless steel stand on wheels
with intermediate shelf

€ 700,00


Optionals

Cod. 04040764
Ripiano intermedio extra
Extra intermediate shelf

€ 212,00

Ripiani Shelves	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Peso Weight
1	935 mm	650 mm	1100 mm	kg 26

GOLOSO 4 BAKE-UM

Cod. 14100482

Forno elettrico a convezione linea "BAKE"
+ **UMIDIFICATORE** capacità 4 teglie 600x400 mm
(senza teglie)

Electrical convection oven "BAKE" line + **HUMIDIFIER**
capacity 4 plates 600x400 mm (without plates)

€ 2.524,00



Optionals



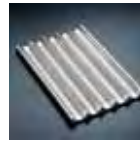
Cod. 10040055
Teglia alluminata 600x400 mm
Aluminized plate 600x400 mm

€ 28,00



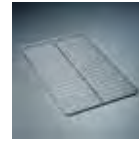
Cod. 10040056
Teglia in alluminio
600x400 mm
Aluminium plate 600x400 mm

€ 42,00



Cod. 10040057
Teglia per "baguette"
600x400 mm a 5 canali
Plate for "baguette"
600x400 mm with 5 grooves

€ 70,00



Cod. 10040059
Griglia 600x400 mm
Grid 600x400 mm

€ 54,00

Cod. 14080151
Supporto teglie per
trasformazione in
GOLOSO CHEF
Plates support to convert into
GOLOSO CHEF

€ 182,00



Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Temperatura Temperature	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
935 mm	680 mm	560 mm	0°-280°C	230V 3~ / 400V 3N~	5,3 KW	kg 61

Cod. 14100527

Cappa da appoggio con filtri inox in rete stirata
(senza motore) con rosone ø 200 mm

Hood with inox stretched filters (without motor) with rosette ø 200 mm

€ 1.254,00



Optionals

Cod. 14080163
Kit motore 725 m³/h
a 4 velocità
Motor Kit 725 m³/h
(4 speeds)

€ 416,00

N. Filtri Filters Nr.	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height
2	935 mm	815 mm	285 mm

Cod. 14100489

Cavalletto smontabile in acciaio inox con ruote
e ripiano intermedio

Demountable stainless steel stand on wheels
with intermediate shelf

€ 700,00



Optionals

Cod. 04040764
Ripiano intermedio extra
Extra intermediate shelf

€ 212,00

Ripiani Shelves	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Peso Weight
1	935 mm	650 mm	1100 mm	kg 26

GOLOSO 8 BAKE

Cod. 14100508

Forno elettrico a convezione linea "BAKE"
capacità 8 teglie 600x400 mm (4 teglie per camera)
(senza teglie)

Electrical convection oven "BAKE" line
capacity 8 plates 600x400 mm (4 plates each chamber)
(without plates)

€ 4.712,00

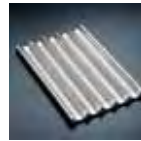

Optionals



Cod. 10040055
Teglia alluminata 600x400 mm
Aluminized plate 600x400 mm

€ 28,00


Cod. 10040056
Teglia in alluminio
600x400 mm
Aluminium plate 600x400 mm

€ 42,00


Cod. 10040057
Teglia per "baguette"
600x400 mm a 5 canali
Plate for "baguette"
600x400 mm with 5 grooves

€ 70,00


Cod. 10040059
Griglia 600x400 mm
Grid 600x400 mm

€ 54,00

Cod. 14080151
Supporto teglie per
trasformazione in
GOLOSO CHEF (per camera)
Plates support to convert into
GOLOSO CHEF
(each chamber)

€ 182,00


Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Temperatura Temperature	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
935 mm	705 mm	1130 mm	0°-280°C	230V 3~ / 400V 3N~	10,6 KW	kg 140

Cod. 14100532

Cappa da appoggio con filtri inox in rete stirata
(senza motore) con rosone ø 200 mm

Hood with inox stretched filters (without motor) with rosette ø 200 mm

€ 1.314,00


Optionals

Cod. 14080163
Kit motore 725 m³/h
a 4 velocità
Motor Kit 725 m³/h
(4 speeds)

€ 416,00
Cod. 14100490

Mobile a giorno con ruote
Open cupboard on wheels

€ 952,00


N. Filtri Filters Nr.	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height
2	935 mm	870 mm	285 mm

Optionals



Cod. 14080155
Griglia interna porta teglie
Internal grid for plates

€ 304,00


Cod. 14080156
Ripiano intermedio
Intermediate shelf

€ 106,00


Cod. 14080157
Chiusura laterale
(1 DX - 1 SX)
Lateral gripping
(1 right - 1 left)

€ 78,00 cad. each


Cod. 14080158
Vetro anteriore
(1 DX - 1 SX)
Front glass
(1 right - 1 left)

€ 120,00 cad. each

Capacità Teglie Plates capacity	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height
12	935 mm	650 mm	790 mm

GOLOSO 8 BAKE-UM

Cod. 14100509

Forno elettrico a convezione linea "BAKE"
 + **UMIDIFICATORE** capacità 8 teglie 600x400 mm
 (4 teglie per camera) (senza teglie)
 Electrical convection oven "BAKE" line + **HUMIDIFIER**
 capacity 8 plates 600x400 mm (4 plates each chamber)
 (without plates)

€ 5.168,00

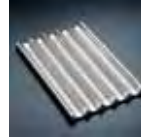

Optionals



Cod. 10040055
 Teglia alluminata 600x400 mm
 Aluminized plate 600x400 mm

€ 28,00


Cod. 10040056
 Teglia in alluminio
 600x400 mm
 Aluminium plate 600x400 mm

€ 42,00


Cod. 10040057
 Teglia per "baguette"
 600x400 mm a 5 canali
 Plate for "baguette"
 600x400 mm with 5 grooves

€ 70,00


Cod. 10040059
 Griglia 600x400 mm
 Grid 600x400 mm

€ 54,00

Cod. 14080151
 Supporto teglie per
 trasformazione in
 GOLOSO CHEF (per camera)
 Plates support to convert into
 GOLOSO CHEF
 (each chamber)

€ 182,00


Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Temperatura Temperature	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
935 mm	705 mm	1130 mm	0°- 280°C	230V 3~ / 400V 3N~	10,6 KW	kg 140

Cod. 14100532

Cappa da appoggio con filtri inox in rete stirata
 (senza motore) con rosone ø 200 mm
 Hood with inox stretched filters (without motor) with rosette ø 200 mm

€ 1.314,00


Optionals

Cod. 14080163
 Kit motore 725 m³/h
 a 4 velocità
 Motor Kit 725 m³/h
 (4 speeds)

€ 416,00

N. Filtri Filters Nr.	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height
2	935 mm	870 mm	285 mm

Cod. 14100490

Mobile a giorno con ruote
 Open cupboard on wheels

€ 952,00


Optionals



Cod. 14080155
 Griglia interna porta teglie
 Internal grid for plates

€ 304,00


Cod. 14080156
 Ripiano intermedio
 Intermediate shelf

€ 106,00


Cod. 14080157
 Chiusura laterale
 (1 DX - 1 SX)
 Lateral gripping
 (1 right - 1 left)

€ 78,00

cad.
each


Cod. 14080158
 Vetro anteriore
 (1 DX - 1 SX)
 Front glass
 (1 right - 1 left)

€ 120,00

cad.
each

Capacità Teglie Plates capacity	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height
12	935 mm	650 mm	790 mm

GOLOSO 4 BAKE-UM PR9

Cod. 14100557

Forno elettrico a convezione linea "BAKE" con scheda elettronica + **UMIDIFICATORE** capacità 4 teglie 600x400 mm (senza teglie)

Electronic convection oven "BAKE" line + **HUMIDIFIER** capacity 4 plates 600x400 mm (without plates)

€ 2.880,00
NEW


Optionals



Cod. 10040055
Teglia alluminata 600x400 mm
Aluminized plate 600x400 mm

€ 28,00


Cod. 10040056
Teglia in alluminio 600x400 mm
Aluminium plate 600x400 mm

€ 42,00


Cod. 10040057
Teglia per "baguette" 600x400 mm a 5 canali
Plate for "baguette" 600x400 mm with 5 grooves

€ 70,00


Cod. 10040059
Griglia 600x400 mm
Grid 600x400 mm

€ 54,00

Cod. 14080151
Supporto teglie per trasformazione in GOLOSO CHEF
Plates support to convert into GOLOSO CHEF

€ 182,00


Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Temperatura Temperature	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
935 mm	680 mm	560 mm	0°-280°C	230V 3~ / 400V 3N~	5,3 KW	kg 61

Cod. 14100527

Cappa da appoggio con filtri inox in rete stirata (senza motore) con rosone ø 200 mm

Hood with inox stretched filters (without motor) with rosette ø 200 mm

€ 1.254,00


Optionals

Cod. 14080163
Kit motore 725 m³/h a 4 velocità
Motor Kit 725 m³/h (4 speeds)

€ 416,00

N. Filtri Filters Nr.	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height
2	935 mm	815 mm	285 mm

Cod. 14100489

Cavalletto smontabile in acciaio inox con ruote e ripiano intermedio

Demountable stainless steel stand on wheels with intermediate shelf

€ 700,00


Optionals

Cod. 04040764
Ripiano intermedio extra
Extra intermediate shelf

€ 212,00

Ripiani Shelves	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Peso Weight
1	935 mm	650 mm	1100 mm	kg 26

GOLOSO 8 BAKE-UM PR9

Cod. 14100558

Forno elettrico a convezione linea "BAKE" con scheda elettronica + **UMIDIFICATORE** capacità 8 teglie 600x400 mm (4 teglie per camera) (senza teglie)
Electronic convection oven "BAKE" line + HUMIDIFIER
 capacity 8 plates 600x400 mm (4 plates each chamber)
 (without plates)

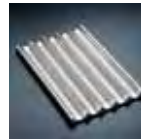
€ 5.930,00

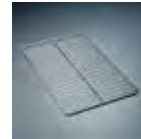
NEW
 Optionals

Cod. 10040055
 Teglia alluminata 600x400 mm
 Aluminized plate 600x400 mm

€ 28,00

Cod. 10040056
 Teglia in alluminio 600x400 mm
 Aluminium plate 600x400 mm

€ 42,00

Cod. 10040057
 Teglia per "baguette" 600x400 mm a 5 canali
 Plate for "baguette" 600x400 mm with 5 grooves

€ 70,00

Cod. 10040059
 Griglia 600x400 mm
 Grid 600x400 mm

€ 54,00
Cod. 14080151
 Supporto teglie per trasformazione in GOLOSO CHEF (per camera)
 Plates support to convert into GOLOSO CHEF (each chamber)

€ 182,00


Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Temperatura Temperature	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
935 mm	705 mm	1130 mm	0°- 280°C	230V 3~ / 400V 3N~	10,6 KW	kg 140

Cod. 14100532

Cappa da appoggio con filtri inox in rete stirata (senza motore) con rosone ø 200 mm
Hood with inox stretched filters (without motor) with rosette ø 200 mm

€ 1.314,00

Optionals
Cod. 14080163
 Kit motore 725 m³/h a 4 velocità
 Motor Kit 725 m³/h (4 speeds)

€ 416,00

N. Filtri Filters Nr.	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height
2	935 mm	870 mm	285 mm

Cod. 14100490

Mobile a giorno con ruote
Open cupboard on wheels

€ 952,00

Optionals

Cod. 14080155
 Griglia interna porta teglie
 Internal grid for plates

€ 304,00

Cod. 14080156
 Ripiano intermedio
 Intermediate shelf

€ 106,00

Cod. 14080157
 Chiusura laterale (1 DX - 1 SX)
 Lateral gripping (1 right - 1 left)

€ 78,00 cad. each

Cod. 14080158
 Vetro anteriore (1 DX - 1 SX)
 Front glass (1 right - 1 left)

€ 120,00 cad. each

Capacità Teglie Plates capacity	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height
12	935 mm	650 mm	790 mm

GOLOSO 5 CHEF

Cod. 14100487

Forno elettrico a convezione linea "CHEF" capacità 5 griglie/bacinelle Gastronorm GN1/1 H max 40 mm (senza griglie e senza bacinelle Gastronorm)

Electrical convection oven

capacity 5 grids/Gastronorm trays H max 40 mm (without grids and without Gastronorm trays)

€ 2.276,00

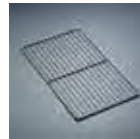

Optionals



Cod. 10040038
Bacinella Gastronorm
GN1/1 H 20 mm
Gastronorm tray
GN1/1 H 20 mm

€ 44,00


Cod. 10040021
Bacinella Gastronorm
GN1/1 H 40 mm
Gastronorm tray
GN1/1 H 40 mm

€ 54,00


Cod. 10040058
Griglia GN1/1
Grid GN1/1

€ 44,00

Cod. 14080152
Supporto teglie per
trasformazione in
GOLOSO BAKE
Plates support to convert into
GOLOSO BAKE

€ 182,00


Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Temperatura Temperature	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
935 mm	680 mm	560 mm	0°-280°C	230V 3~ / 400V 3N~	5,3 KW	kg 61

Cod. 14100527

Cappa da appoggio con filtri inox in rete stirata (senza motore) con rosone ø 200 mm

Hood with inox stretched filters (without motor) with rosette ø 200 mm

€ 1.254,00


Optionals

Cod. 14080163
Kit motore 725 m³/h
a 4 velocità
Motor Kit 725 m³/h
(4 speeds)

€ 416,00

N. Filtri Filters Nr.	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height
2	935 mm	815 mm	285 mm

Cod. 14100489

Cavalletto smontabile in acciaio inox con ruote e ripiano intermedio

Demountable stainless steel stand on wheels with intermediate shelf

€ 700,00


Optionals

Cod. 04040764
Ripiano intermedio extra
Extra intermediate shelf

€ 212,00

Ripiani Shelves	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Peso Weight
1	935 mm	650 mm	1100 mm	kg 26

GOLOSO 5 CHEF-UM

Cod. 14100488

Forno elettrico a convezione linea "CHEF"
+ **UMIDIFICATORE** capacità 5 griglie/bacinelle Gastronorm
GN1/1 H max 40 mm (senza griglie e senza bacinelle
Gastronorm)

Electrical convection oven "CHEF" line + **HUMIDIFIER**
capacity 5 grids/Gastronorm trays H max 40 mm
(without grids and without Gastronorm trays)

€ 2.524,00

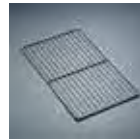

Optionals



Cod. 10040038
Bacinella Gastronorm
GN1/1 H 20 mm
Gastronorm tray
GN1/1 H 20 mm

€ 44,00


Cod. 10040021
Bacinella Gastronorm
GN1/1 H 40 mm
Gastronorm tray
GN1/1 H 40 mm

€ 54,00


Cod. 10040058
Griglia GN1/1
Grid GN1/1

€ 44,00

Cod. 14080152
Supporto teglie per
trasformazione in
GOLOSO BAKE
Plates support to convert into
GOLOSO BAKE

€ 182,00


Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Temperatura Temperature	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
935 mm	680 mm	560 mm	0°-280°C	230V 3~ / 400V 3N~	5,3 KW	kg 61

Cod. 14100527

Cappa da appoggio con filtri inox in rete stirata
(senza motore) con rosone ø 200 mm
Hood with inox stretched filters (without motor) with rosette ø 200 mm

€ 1.254,00


Optionals

Cod. 14080163
Kit motore 725 m³/h
a 4 velocità
Motor Kit 725 m³/h
(4 speeds)

€ 416,00

N. Filtri Filters Nr.	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height
2	935 mm	815 mm	285 mm

Cod. 14100489

Cavallo smontabile in acciaio inox con ruote
e ripiano intermedio
Demountable stainless steel stand on wheels
with intermediate shelf

€ 700,00

Optionals

Cod. 04040764
Ripiano intermedio extra
Extra intermediate shelf

€ 212,00


Ripiani Shelves	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Peso Weight
1	935 mm	650 mm	1100 mm	kg 26

GOLOSO 10 CHEF

Cod. 14100510

Forno elettrico a convezione linea "CHEF" capacità 10 griglie/bacinelle Gastronorm GN1/1 H max 40 mm (5 per camera) (senza griglie e senza bacinelle Gastronorm)
 Electrical convection oven "CHEF" line capacity 10 grids/Gastronorm trays H max 40 mm (5 each chamber) (without grids and without Gastronorm trays)

€ 4.712,00

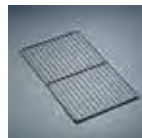

Optionals



Cod. 10040038
 Bacinella Gastronorm
 GN1/1 H 20 mm
 Gastronorm tray
 GN1/1 H 20 mm

€ 44,00


Cod. 10040021
 Bacinella Gastronorm
 GN1/1 H 40 mm
 Gastronorm tray
 GN1/1 H 40 mm

€ 54,00


Cod. 10040058
 Griglia GN1/1
 Grid GN1/1

€ 44,00

Cod. 14080152
 Supporto teglie per
 trasformazione in
 GOLOSO BAKE (per camera)
 Plates support to convert into
 GOLOSO BAKE
 (each chamber)

€ 182,00


Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Temperatura Temperature	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
935 mm	705 mm	1130 mm	0°-280°C	230V 3~ / 400V 3N~	10,6 KW	kg 140

Cod. 14100532

Cappa da appoggio con filtri inox in rete stirata (senza motore) con rosone ø 200 mm
 Hood with inox stretched filters (without motor) with rosette ø 200 mm

€ 1.314,00


Optionals

Cod. 14080163
 Kit motore 725 m³/h
 a 4 velocità
 Motor Kit 725 m³/h
 (4 speeds)

€ 416,00
Cod. 14100565

Mobile a giorno con ruote
 Open cupboard on wheels

€ 952,00


N. Filtri Filters Nr.	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height
2	935 mm	870 mm	285 mm

Optionals



Cod. 14080159
 Griglia interna porta teglie
 Internal grid for plates

€ 304,00


Cod. 14080156
 Ripiano intermedio
 Intermediate shelf

€ 106,00


Cod. 14080157
 Chiusura laterale
 (1 DX - 1 SX)
 Lateral gripping
 (1 right - 1 left)

€ 78,00 cad. each


Cod. 14080158
 Vetro anteriore
 (1 DX - 1 SX)
 Front glass
 (1 right - 1 left)

€ 120,00 cad. each

Capacità Teglie Plates capacity	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height
12	935 mm	650 mm	790 mm

GOLOSO 10 CHEF-UM

Cod. 14100511

Forno elettrico a convezione linea "CHEF"
+ **UMIDIFICATORE** capacità 10 griglie/bacinelle
Gastronorm GN1/1 H max 40 mm (5 per camera)
(senza griglie e senza bacinelle Gastronorm)
Electrical convection oven "CHEF" line + **HUMIDIFIER**
capacity 10 grids/Gastronorm trays H max 40 mm
(5 each chamber) (without grids and without Gastronorm trays)

€ 5.168,00



Optionals



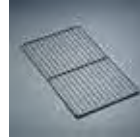
Cod. 10040038
Bacinella Gastronorm
GN1/1 H 20 mm
Gastronorm tray
GN1/1 H 20 mm

€ 44,00



Cod. 10040021
Bacinella Gastronorm
GN1/1 H 40 mm
Gastronorm tray
GN1/1 H 40 mm

€ 54,00



Cod. 10040058
Griglia GN1/1
Grid GN1/1

€ 44,00

Cod. 14080152
Supporto teglie per
trasformazione in
GOLOSO BAKE (per camera)
Plates support to convert into
GOLOSO BAKE
(each chamber)

€ 182,00



Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Temperatura Temperature	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
935 mm	705 mm	1130 mm	0°-280°C	230V 3~ / 400V 3N~	10,6 KW	kg 140

Cod. 14100532

Cappa da appoggio con filtri inox in rete stirata
(senza motore) con rosone ø 200 mm
Hood with inox stretched filters (without motor) with rosette ø 200 mm

€ 1.314,00



Optionals

Cod. 14080163
Kit motore 725 m³/h
a 4 velocità
Motor Kit 725 m³/h
(4 speeds)

€ 416,00

N. Filtri Filters Nr.	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height
2	935 mm	870 mm	285 mm

Cod. 14100565

Mobile a giorno con ruote
Open cupboard on wheels

€ 952,00



Optionals



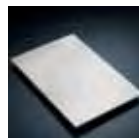
Cod. 14080159
Griglia interna porta teglie
Internal grid for plates

€ 304,00



Cod. 14080156
Ripiano intermedio
Intermediate shelf

€ 106,00



Cod. 14080157
Chiusura laterale
(1 DX - 1 SX)
Lateral gripping
(1 right - 1 left)

€ 78,00 cad. each



Cod. 14080158
Vetro anteriore
(1 DX - 1 SX)
Front glass
(1 right - 1 left)

€ 120,00 cad. each

Capacità Teglie Plates capacity	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height
12	935 mm	650 mm	790 mm

GOLOSO 5 CHEF-UM PR9

Cod. 14100545

Forno elettrico a convezione linea "CHEF" con scheda elettronica + **UMIDIFICATORE** capacità 5 griglie/bacinelle Gastronorm GN1/1 H max 40 mm (senza griglie e senza bacinelle Gastronorm)
Electronic convection oven "CHEF" line + HUMIDIFIER capacity 5 grids/Gastronorm trays H max 40 mm (without grids and without Gastronorm trays)

€ 2.880,00
NEW

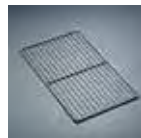

Optionals



Cod. 10040038
 Bacinella Gastronorm GN1/1 H 20 mm
 Gastronorm tray GN1/1 H 20 mm

€ 44,00


Cod. 10040021
 Bacinella Gastronorm GN1/1 H 40 mm
 Gastronorm tray GN1/1 H 40 mm

€ 54,00


Cod. 10040058
 Griglia GN1/1
 Grid GN1/1

€ 44,00

Cod. 14080152
 Supporto teglie per trasformazione in GOLOSO BAKE
 Plates support to convert into GOLOSO BAKE

€ 182,00


Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Temperatura Temperature	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
935 mm	680 mm	560 mm	0°-280°C	230V 3~ / 400V 3N~	5,3 KW	kg 61

Cod. 14100527

Cappa da appoggio con filtri inox in rete stirata (senza motore) con rosone ø 200 mm
Hood with inox stretched filters (without motor) with rosette ø 200 mm

€ 1.254,00


Optionals

Cod. 14080163
 Kit motore 725 m³/h a 4 velocità
 Motor Kit 725 m³/h (4 speeds)

€ 416,00

N. Filtri Filters Nr.	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height
2	935 mm	815 mm	285 mm

Cod. 14100489

Cavallo smontabile in acciaio inox con ruote e ripiano intermedio
Demountable stainless steel stand on wheels with intermediate shelf

€ 700,00


Optionals

Cod. 04040764
 Ripiano intermedio extra
 Extra intermediate shelf

€ 212,00

Ripiani Shelves	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Peso Weight
1	935 mm	650 mm	1100 mm	kg 26

GOLOSO 10 CHEF-UM PR9

Cod. 14100556

Forno elettrico a convezione linea "CHEF con scheda elettronica + **UMIDIFICATORE** capacità 10 griglie/bacinelle Gastronorm GN1/1 H max 40 mm (5 per camera) (senza griglie e senza bacinelle Gastronorm)
Electronic convection oven "CHEF" line + HUMIDIFIER capacity 10 grids/Gastronorm trays H max 40 mm (5 each chamber) (without grids and without Gastronorm trays)

€ 5.930,00

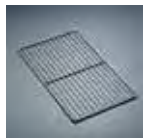

Optionals



Cod. 10040038
 Bacinella Gastronorm
 GN1/1 H 20 mm
 Gastronorm tray
 GN1/1 H 20 mm

€ 44,00


Cod. 10040021
 Bacinella Gastronorm
 GN1/1 H 40 mm
 Gastronorm tray
 GN1/1 H 40 mm

€ 54,00


Cod. 10040058
 Griglia GN1/1
 Grid GN1/1

€ 44,00

Cod. 14080152
 Supporto teglie per
 trasformazione in
 GOLOSO BAKE (per camera)
 Plates support to convert into
 GOLOSO BAKE
 (each chamber)

€ 182,00


Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Temperatura Temperature	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
935 mm	705 mm	1130 mm	0°-280°C	230V 3~ / 400V 3N~	10,6 KW	kg 140

Cod. 14100532

Cappa da appoggio con filtri inox in rete stirata
 (senza motore) con rosone ø 200 mm
Hood with inox stretched filters (without motor) with rosette ø 200 mm

€ 1.314,00


Optionals

Cod. 14080163
 Kit motore 725 m³/h
 a 4 velocità
 Motor Kit 725 m³/h
 (4 speeds)

€ 416,00

N. Filtri Filters Nr.	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height
2	935 mm	870 mm	285 mm

Cod. 14100565

Mobile a giorno con ruote
Open cupboard on wheels

€ 952,00


Optionals



Cod. 14080159
 Griglia interna porta teglie
 Internal grid for plates

€ 304,00


Cod. 14080156
 Ripiano intermedio
 Intermediate shelf

€ 106,00


Cod. 14080157
 Chiusura laterale
 (1 DX - 1 SX)
 Lateral gripping
 (1 right - 1 left)

€ 78,00 cad. each


Cod. 14080158
 Vetro anteriore
 (1 DX - 1 SX)
 Front glass
 (1 right - 1 left)

€ 120,00 cad. each

Capacità Teglie Plates capacity	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height
12	935 mm	650 mm	790 mm

Homage to our flag

Omaggio alla bandiera

Con la pizza, Napoli ha fatto scuola nel mondo basandosi su due ingredienti non certo autotoni: la mozzarella e il pomodoro. La prima fu opera dei Longobardi, che dopo la caduta dell'impero romano introdussero la bufala in Lazio e in Campania (e proprio dal latte di bufala ebbe origine la mozzarella). Il secondo fu importato dal Perù in Europa dai colonizzatori Spagnoli. Dopo le iniziali diffidenze, il pomodoro fece il suo ingresso trionfale nella cucina italiana e in particolare quella napoletana.

La prima pizza era quella alla marinara, pomodoro olio aglio e origano. La margherita fu creata nel 1889 in occasione della visita dei Savoia a Napoli, e piacque tanto alla regina che fu concesso al pizzaiolo Raffaele Esposito di dare il suo augusto nome a quella specialità ricca di

formaggio filante.

Di lì in poi, è stato un trionfo planetario: si può mangiare la pizza da New York a Pechino, da Sydney a Mosca. Certo, magari non sarà la pizza sottile col "cornicione" croccante della tradizione partenopea ma quella alta e un po' gommosa che piace agli Americani, potrà arricchirsi d'ingredienti d'ogni genere (salumi, sottaceti, verdure, formaggi, persino frutta!)... ma è pur sempre pizza, e ogni volta regala un tuffo al cuore e un filo d'acquolina in bocca.

Ora che il mito del forno a legna è stato finalmente ridimensionato e che grazie ai forni elettrici a pietra lavica il rischio della pizza bruciata è praticamente azzerato, anche i pizzaioli meno esperti riescono a servire una buona pizza fumante e appetitosa

With pizza Naples has become world famous thanks to two decidedly non native ingredients: mozzarella and tomatoes. The former was the merit of the Longobards who, after the fall of the Roman Empire, brought the buffalo to Lazio and Campania (it is from the milk of these beasts that mozzarella came into being). The latter was imported from far away Peru, via the Spanish conquistadores, to Italy. After a shaky start, the exotic tomato triumphantly entered the Italian kitchen, and especially, Neapolitan cuisine.

The very first pizza was the marinara – tomato, olive oil, garlic and oregano. The margherita pizza came into being in 1889 on the occasion of a visit to Naples by the royal Savoy family. Queen Margaret liked it so much that she permitted its inventor, the pizza maker Raffaele Esposito, to use

her name for this specialty rich in delicious stringy melted cheese. From then on it has become a planetary triumph: you can eat pizza from New York to Beijing and from Sydney to Moscow. It will not always be a Neapolitan pizza, with that wonderfully thin crust with its crunchy frame, but a thicker, higher and perhaps a bit chewy version, as the Americans like it, and loaded with ingredients of all sorts (cold cuts, pickles, vegetables, cheeses, even fruit!)... But it is, and always will be, Pizza, which makes your heart skip a beat each time and your mouth water.

Now that the rage of the wood fired oven has finally abated a bit and thanks to the electric oven with lava rock, the risk of burning pizza has been banished. Even less expert pizza makers manage to create a perfectly delicious smoking pizza every time.





4-PIZZA-CB 500

Cod. 14100393

Forno pizza elettrico
con refrattario in pietra lavica
Electrical pizza oven
with lavarock cooking base

€ 1.052,00



* ø pizza inferiore a 30 cm

* ø pizzas less than 30 cm

Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	N. camere Chambers	Larghezza camera Chamber width	Profondità camera Chamber depth	Altezza camera Chamber height	N. pizze* Nr. pizzas*	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
750 mm	620 mm	280 mm	1	505 mm	520 mm	110 mm	4	230V~ / 230V 3~ / 400V 3N~	3 KW	kg 48

Cod. 14100396

Cavalletto smontabile in acciaio inox con ruote
e ripiano intermedio
Demountable stainless steel stand on wheels
with intermediate shelf

€ 506,00

Optionals

Cod. 04040577

Ripiano intermedio extra
Extra intermediate shelf

€ 160,00



Ripiani Shelves	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Peso Weight
1	750 mm	620 mm	960 mm	kg 21

4-PIZZA-CB

Cod. 14100385

Forno pizza elettrico
con refrattario in pietra lavica
Electrical pizza oven
with lavarock cooking base

€ 1.218,00



4-PIZZA-CB-VI

Cod. 14100513

Forno pizza elettrico con refrattario in pietra lavica,
sportello con vetro e illuminazione interna
Electrical pizza oven with lavarock cooking base,
door with glass and internal lighting

€ 1.364,00



4-PIZZA-CB

Cod. 14100395

A richiesta è possibile avere il forno pizza 3000W 16A
On demand it is possible to have the pizza oven 3000W 16A

€ 1.218,00

4-PIZZA-CB-VI

Cod. 14100515

A richiesta è possibile avere il forno pizza 3000W 16A
On demand it is possible to have the pizza oven 3000W 16A

€ 1.364,00

Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	N. camere Chambers	Larghezza camera Chamber width	Profondità camera Chamber depth	Altezza camera Chamber height	N. pizze Nr. pizzas	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
870 mm	720 mm	280 mm	1	625 mm	620 mm	110 mm	4	230V~ / 230V 3~ / 400V 3N~	4 KW	kg 56

Cod. 14100388

Cavalletto smontabile in acciaio inox con ruote
e ripiano intermedio
Demountable stainless steel stand on wheels
with intermediate shelf

€ 568,00

Optionals

Cod. 04040564
Ripiano intermedio extra
Extra intermediate shelf

€ 184,00



Ripiani Shelves	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Peso Weight
1	870 mm	720 mm	960 mm	kg 31

8-PIZZA-CB 4TER

Cod. 14100394

Forno pizza elettrico (4 termostati)
con refrattario in pietra lavica
Electrical pizza oven (4 thermostats)
with lavarock cooking base

€ 1.892,00



8-PIZZA-CB 4TVI

Cod. 14100514

Forno pizza elettrico (4 termostati)
con refrattario in pietra lavica,
sportelli con vetro e illuminazione interna
Electrical pizza oven (4 thermostats)
with lavarock cooking base,
doors with glass and internal lighting

€ 2.154,00



Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	N. camere Chambers	Larghezza camera Chamber width	Profondità camera Chamber depth	Altezza camera Chamber height	N. pizze Nr. pizzas	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
870 mm	720 mm	480 mm	2	625 mm	620 mm	110 mm	8	230V 3~ / 400V 3N~	8 KW	kg 82

Cod. 14100417

Cavalletto smontabile in acciaio inox con ruote
e ripiano intermedio
Demountable stainless steel stand on wheels
with intermediate shelf

€ 568,00



Optionals

Cod. 04040564

Ripiano intermedio extra
Extra intermediate shelf

€ 184,00

Ripiani Shelves	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Peso Weight
1	870 mm	720 mm	900 mm	kg 29

PIZZA-CB 700x700

Cod. 14100516

Forno pizza elettrico
con refrattario in pietra lavica
Electrical pizza oven
with lavarock cooking base

€ 1.264,00



PIZZA-CB 700x700-VI

Cod. 14100517

Forno pizza elettrico con refrattario in pietra lavica,
sportello con vetro e illuminazione interna
Electrical pizza oven with lavarock cooking base,
door with glass and internal lighting

€ 1.434,00



Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	N. camere Chambers	Larghezza camera Chamber width	Profondità camera Chamber depth	Altezza camera Chamber height	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
970 mm	820 mm	370 mm	1	700 mm	700 mm	150 mm	230V 3~ / 400V 3N~	4,8 KW	kg 78

Cod. 14100518

Cavalletto smontabile in acciaio inox con ruote
e ripiano intermedio
Demountable stainless steel stand on wheels
with intermediate shelf

€ 694,00

Optionals

Cod. 04040820

Ripiano intermedio extra
Extra intermediate shelf

€ 254,00



Ripiani Shelves	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Peso Weight
1	970 mm	820 mm	960 mm	kg 35

PIZZA-CB 700x700x2

Cod. 14100528

Forno pizza elettrico
con refrattario in pietra lavica
Electrical pizza oven
with lavarock cooking base

€ 2.190,00



PIZZA-CB 700x700x2-VI

Cod. 14100529

Forno pizza elettrico con refrattario in pietra lavica,
sportelli con vetro e illuminazione interna
Electrical pizza oven with lavarock cooking base,
doors with glass and internal lighting

€ 2.510,00



Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	N. camere Chambers	Larghezza camera Chamber width	Profondità camera Chamber depth	Altezza camera Chamber height	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
970 mm	820 mm	625 mm	2	700 mm	700 mm	150 mm	230V 3~ / 400V 3N~	9,6 KW	kg 155

Cod. 14100530

Cavalletto smontabile in acciaio inox con ruote
e ripiano intermedio
Demountable stainless steel stand on wheels
with intermediate shelf

€ 694,00

Optionals

Cod. 04040820

Ripiano intermedio extra
Extra intermediate shelf

€ 254,00



Ripiani Shelves	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Peso Weight
1	970 mm	820 mm	900 mm	kg 33

FP4M

Cod. 14100322

Forno pizza elettrico manuale
con refrattario in pietra lavica
Electromechanical pizza oven
with lavarock cooking base

€ 2.594,00



Optionals



Cod. 10040056
Teglia in alluminio
600x400 mm
Aluminium plate
600x400 mm

€ 42,00



Cod. 10040055
Teglia alluminata
600x400 mm
Aluminized plate
600x400 mm

€ 28,00

FP4M

Cod. 14100483

A richiesta è possibile avere il forno pizza 3000W 16A
On demand it is possible to have the pizza oven 3000W 16A

€ 2.594,00

Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	N. camere Chambers	Larghezza camera Chamber width	Profondità camera Chamber depth	Altezza camera Chamber height	N. pizze Nr. pizzas	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
925 mm	800 mm	400 mm	1	620 mm	620 mm	145 mm	4	230V 3~ / 400V 3N~	3,9 KW	kg 100

CL4

Cod. 14100326

Cella di lievitazione con ruote (o piedini a richiesta)
Proveing oven on wheels (or feet on demand)

€ 2.620,00



Cod. 14100327

Cavalletto smontabile in acciaio inox con piedini
e ripiano intermedio
Demountable stainless steel stand with feet
with intermediate shelf

€ 722,00



Optionals

Cod. 04040413
Ripiano intermedio extra
Extra intermediate shelf

€ 246,00

Extra prezzo
per montaggio ruote
Extra price
for assembling wheels

€ 138,00

Capacità teglie Plates capacity	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
7 (600x400 mm)	925 mm	800 mm	1100 mm	230V~	1,4 KW	kg 98

Ripiani Shelves	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Peso Weight
1	925 mm	800 mm	1100 mm	kg 30

FP4E

Cod. 14100318

Forno pizza elettrico con scheda elettronica
con refrattario in pietra lavica

Electronic pizza oven
with lavarock cooking base

€ 2.858,00



Optionals



Cod. 10040056
Teglia in alluminio
600x400 mm
Aluminium plate
600x400 mm

€ 42,00



Cod. 10040055
Teglia alluminata
600x400 mm
Aluminized plate
600x400 mm

€ 28,00

FP4E

Cod. 14100484

A richiesta è possibile avere il forno pizza 3000W 16A

On demand it is possible to have the pizza oven 3000W 16A

€ 2.858,00

Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	N. camere Chambers	Larghezza camera Chamber width	Profondità camera Chamber depth	Altezza camera Chamber height	N. pizze Nr. pizzas	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
925 mm	800 mm	400 mm	1	620 mm	620 mm	145 mm	4	230V 3~ / 400V 3N~	3,9 KW	kg 100

CL4

Cod. 14100326

Cella di lievitazione con ruote (o piedini a richiesta)

Proveing oven on wheels (or feet on demand)

€ 2.620,00



Cod. 14100327

Cavalletto smontabile in acciaio inox con piedini
e ripiano intermedio

Demountable stainless steel stand with feet
with intermediate shelf

€ 722,00



Optionals

Cod. 04040413
Ripiano intermedio extra
Extra intermediate shelf

€ 246,00

Extra prezzo
per montaggio ruote
Extra price
for assembling wheels

€ 138,00

Capacità teglie Plates capacity	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
7 (600x400 mm)	925 mm	800 mm	1100 mm	230V~	1,4 KW	kg 98

Ripiani Shelves	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Peso Weight
1	925 mm	800 mm	1100 mm	kg 30

2/FP4M

Cod. 14100323

Forno pizza elettrico manuale sovrapposto con refrattario in pietra lavica
Electromechanical superposed pizza oven with lavarock cooking base

€ 4.850,00



2/FP4E

Cod. 14100319

Forno pizza elettrico con scheda elettronica sovrapposto con refrattario in pietra lavica
Electronic superposed pizza oven with lavarock cooking base

€ 5.298,00



Optionals



Cod. 10040055
Teglia alluminata
600x400 mm
Aluminized plate
600x400 mm

€ 28,00



Cod. 10040056
Teglia in alluminio
600x400 mm
Aluminium plate
600x400 mm

€ 42,00

Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	N. camere Chambers	Larghezza camera Chamber width	Profondità camera Chamber depth	Altezza camera Chamber height	N. pizze Nr. pizzas	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
925 mm	800 mm	840 mm	2	620 mm	620 mm	145 mm	8	230V 3~ / 400V 3N~	7,8 KW	kg 214

CL4

Cod. 14100326

Cella di lievitazione con ruote (o piedini a richiesta)
Proveing oven on wheels (or feet on demand)

€ 2.620,00



Cod. 14100327

Cavalletto smontabile in acciaio inox con piedini e ripiano intermedio
Demountable stainless steel stand with feet with intermediate shelf

€ 722,00



Optionals

Cod. 04040413
Ripiano intermedio extra
Extra intermediate shelf

€ 246,00

Extra prezzo
per montaggio ruote
Extra price
for assembling wheels

€ 138,00

Capacità teglie Plates capacity	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
7 (600x400 mm)	925 mm	800 mm	1100 mm	230V~	1,4 KW	kg 98

Ripiani Shelves	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Peso Weight
1	925 mm	800 mm	1100 mm	kg 30

FP6M

Cod. 14100264

Forno pizza elettrico manuale
con refrattario in pietra lavica
Electromechanical pizza oven
with lavarock cooking base

€ 2.900,00



FP6E

Cod. 14100303

Forno pizza elettrico con scheda elettronica
con refrattario in pietra lavica
Electronic pizza oven
with lavarock cooking base

€ 3.230,00



Optionals



Cod. 10040055
Teglia alluminata
600x400 mm
Aluminized plate
600x400 mm

€ 28,00



Cod. 10040056
Teglia in alluminio
600x400 mm
Aluminium plate
600x400 mm

€ 42,00

Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	N. camere Chambers	Larghezza camera Chamber width	Profondità camera Chamber depth	Altezza camera Chamber height	N. pizze Nr. pizzas	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
925 mm	1100 mm	400 mm	1	620 mm	920 mm	145 mm	6	230V 3~ / 400V 3N~	7,2 KW	kg 175

CL6

Cod. 14100304

Cella di lievitazione con ruote (o piedini a richiesta)
Proveing oven on wheels (or feet on demand)

€ 2.858,00



Cod. 14100305

Cavalletto smontabile in acciaio inox con piedini
e ripiano intermedio
Demountable stainless steel stand with feet
with intermediate shelf

€ 806,00



Optionals

Cod. 04040414
Ripiano intermedio extra
Extra intermediate shelf

€ 298,00

Extra prezzo
per montaggio ruote
Extra price
for assembling wheels

€ 138,00

Capacità teglie Plates capacity	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
14 (600x400 mm)	925 mm	1100 mm	1100 mm	230V~	1,4 KW	kg 113

Ripiani Shelves	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Peso Weight
1	925 mm	1100 mm	1100 mm	kg 35

2/FP6M

Cod. 14100324

Forno pizza elettrico manuale sovrapposto
con refrattario in pietra lavica
Electromechanical superposed pizza oven
with lavarock cooking base

€ 5.470,00



2/FP6E

Cod. 14100320

Forno pizza elettrico con scheda elettronica
sovrapposto con refrattario in pietra lavica
Electronic superposed pizza oven
with lavarock cooking base

€ 6.090,00



Optionals



Cod. 10040055
Teglia alluminata
600x400 mm
Aluminized plate
600x400 mm

€ 28,00



Cod. 10040056
Teglia in alluminio
600x400 mm
Aluminium plate
600x400 mm

€ 42,00

Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	N. camere Chambers	Larghezza camera Chamber width	Profondità camera Chamber depth	Altezza camera Chamber height	N. pizze Nr. pizzas	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
925 mm	1100 mm	840 mm	2	620 mm	920 mm	145 mm	12	230V 3~ / 400V 3N~	14,4 KW	kg 297

CL6

Cod. 14100304

Cella di lievitazione con ruote (o piedini a richiesta)
Proveing oven on wheels (or feet on demand)

€ 2.858,00



Cod. 14100305

Cavalletto smontabile in acciaio inox con piedini
e ripiano intermedio
Demountable stainless steel stand with feet
with intermediate shelf

€ 806,00



Optionals

Cod. 04040414
Ripiano intermedio extra
Extra intermediate shelf

€ 298,00

Extra prezzo
per montaggio ruote
Extra price
for assembling wheels

€ 138,00

Capacità teglie Plates capacity	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
14 (600x400 mm)	925 mm	1100 mm	1100 mm	230V~	1,4 KW	kg 113

Ripiani Shelves	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Peso Weight
1	925 mm	1100 mm	1100 mm	kg 35

3/FP6M

Cod. 14100325

Forno pizza elettrico manuale sovrapposto con refrattario in pietra lavica

Electromechanical superposed pizza oven with lavarock cooking base

€ 8.208,00



Optionals



Cod. 10040055
Teglia alluminata
600x400 mm
Aluminized plate
600x400 mm

€ 28,00



Cod. 10040056
Teglia in alluminio
600x400 mm
Aluminium plate
600x400 mm

€ 42,00

Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	N. camere Chambers	Larghezza camera Chamber width	Profondità camera Chamber depth	Altezza camera Chamber height	N. pizze Nr. pizzas	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
925 mm	1100 mm	1280 mm	3	620 mm	920 mm	145 mm	18	230V 3~ / 400V 3N~	21,6 KW	kg 441

3/FP6E

Cod. 14100321

Forno pizza elettrico con scheda elettronica sovrapposto con refrattario in pietra lavica

Electronic superposed pizza oven with lavarock cooking base

€ 9.140,00



Cod. 14100328

Cavalletto smontabile in acciaio inox con piedini e ripiano intermedio

Demountable stainless steel stand with feet with intermediate shelf

€ 738,00



Optionals

Cod. 04040414

Ripiano intermedio extra
Extra intermediate shelf

€ 298,00

Extra prezzo
per montaggio ruote
Extra price
for assembling wheels

€ 138,00

Ripiani Shelves	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Peso Weight
1	925 mm	1100 mm	660 mm	kg 33

FP6M-REV

Cod. 14100335

Forno pizza elettrico manuale
con refrattario in pietra lavica
Electromechanical pizza oven
with lavarock cooking base

€ 2.974,00


FP6E-REV

Cod. 14100332

Forno pizza elettrico con scheda elettronica
con refrattario in pietra lavica
Electronic pizza oven
with lavarock cooking base

€ 3.306,00


Optionals



Cod. 10040055
Teglia alluminata
600x400 mm
Aluminized plate
600x400 mm

€ 28,00


Cod. 10040056
Teglia in alluminio
600x400 mm
Aluminium plate
600x400 mm

€ 42,00

Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	N. camere Chambers	Larghezza camera Chamber width	Profondità camera Chamber depth	Altezza camera Chamber height	N. pizze Nr. pizzas	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
1225 mm	800 mm	400 mm	1	920 mm	620 mm	145 mm	6	230V 3~ / 400V 3N~	7,2 KW	kg 150

Cod. 14100338

Cavalletto smontabile in acciaio inox con piedini
e ripiano intermedio
Demountable stainless steel stand with feet
with intermediate shelf

€ 772,00


Optionals

Cod. 04040455

Ripiano intermedio extra
Extra intermediate shelf

€ 326,00

Extra prezzo
per montaggio ruote
Extra price
for assembling wheels

€ 138,00

Ripiani Shelves	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Peso Weight
1	1225 mm	800 mm	1100 mm	kg 40

2/FP6M-REV

Cod. 14100336

Forno pizza elettrico manuale sovrapposto
con refrattario in pietra lavica

Electromechanical superposed pizza oven
with lavarock cooking base

€ 5.598,00



2/FP6E-REV

Cod. 14100333

Forno pizza elettrico con scheda elettronica
sovrapposto con refrattario in pietra lavica

Electronic superposed pizza oven
with lavarock cooking base

€ 6.220,00



Optionals



Cod. 10040055
Teglia alluminata
600x400 mm
Aluminized plate
600x400 mm

€ 28,00



Cod. 10040056
Teglia in alluminio
600x400 mm
Aluminium plate
600x400 mm

€ 42,00

Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	N. camere Chambers	Larghezza camera Chamber width	Profondità camera Chamber depth	Altezza camera Chamber height	N. pizze Nr. pizzas	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
1225 mm	800 mm	840 mm	2	920 mm	620 mm	145 mm	12	230V 3~ / 400V 3N~	14,4 KW	kg 305

Cod. 14100338

Cavalletto smontabile in acciaio inox con piedini
e ripiano intermedio

Demountable stainless steel stand with feet
with intermediate shelf

€ 772,00



Optionals

Cod. 04040455

Ripiano intermedio extra
Extra intermediate shelf

€ 326,00

Extra prezzo
per montaggio ruote
Extra price
for assembling wheels

€ 138,00

Ripiani Shelves	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Peso Weight
1	1225 mm	800 mm	1100 mm	kg 40

3/FP6M-REV

Cod. 14100337

Forno pizza elettrico manuale sovrapposto con refrattario in pietra lavica

Electromechanical superposed pizza oven with lavarock cooking base

€ 8.428,00



3/FP6E-REV

Cod. 14100334

Forno pizza elettrico con scheda elettronica sovrapposto con refrattario in pietra lavica

Electronic superposed pizza oven with lavarock cooking base

€ 9.326,00



Optionals



Cod. 10040055
Teglia alluminata
600x400 mm
Aluminized plate
600x400 mm

€ 28,00



Cod. 10040056
Teglia in alluminio
600x400 mm
Aluminium plate
600x400 mm

€ 42,00

Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	N. camere Chambers	Larghezza camera Chamber width	Profondità camera Chamber depth	Altezza camera Chamber height	N. pizze Nr. pizzas	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
1225 mm	800 mm	1280 mm	3	920 mm	620 mm	145 mm	18	230V 3~ / 400V 3N~	21,6 KW	kg 400

Cod. 14100339

Cavalletto smontabile in acciaio inox con piedini e ripiano intermedio

Demountable stainless steel stand with feet with intermediate shelf

€ 710,00



Optionals

Cod. 04040455

Ripiano intermedio extra
Extra intermediate shelf

€ 326,00

Extra prezzo
per montaggio ruote
Extra price
for assembling wheels

€ 138,00

Ripiani Shelves	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Peso Weight
1	1225 mm	800 mm	660 mm	kg 38

FP9M

Cod. 14100406

Forno pizza elettrico manuale
con refrattario in pietra lavica

Electromechanical pizza oven
with lavarock cooking base

€ 3.532,00



FP9E

Cod. 14100405

Forno pizza elettrico con scheda elettronica
con refrattario in pietra lavica

Electronic pizza oven
with lavarock cooking base

€ 3.640,00



Optionals



Cod. 10040055
Teglia alluminata
600x400 mm
Aluminized plate
600x400 mm

€ 28,00



Cod. 10040056
Teglia in alluminio
600x400 mm
Aluminium plate
600x400 mm

€ 42,00

Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	N. camere Chambers	Larghezza camera Chamber width	Profondità camera Chamber depth	Altezza camera Chamber height	N. pizze Nr. pizzas	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
1225 mm	1120 mm	400 mm	1	920 mm	920 mm	145 mm	9	230V 3~ / 400V 3N~	11,4 KW	kg 200

Cod. 14100407

Cavalletto smontabile in acciaio inox con piedini
e ripiano intermedio

Demountable stainless steel stand with feet
with intermediate shelf

€ 974,00



Optionals

Cod. 04040580

Ripiano intermedio extra
Extra intermediate shelf

€ 382,00

Extra prezzo
per montaggio ruote
Extra price
for assembling wheels

€ 138,00

Ripiani Shelves	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Peso Weight
1	1225 mm	1120 mm	1100 mm	kg 43

2/FP9M

Cod. 14100452Forno pizza elettrico manuale sovrapposto
con refrattario in pietra lavicaElectromechanical superposed pizza oven
with lavarock cooking base**€ 6.184,00**

2/FP9E

Cod. 14100451Forno pizza elettrico con scheda elettronica
sovrapposto con refrattario in pietra lavicaElectronic superposed pizza oven
with lavarock cooking base**€ 6.666,00**

Optionals



Cod. 10040055
Teglia alluminata
600x400 mm
Aluminized plate
600x400 mm

€ 28,00

Cod. 10040056
Teglia in alluminio
600x400 mm
Aluminium plate
600x400 mm

€ 42,00

Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	N. camere Chambers	Larghezza camera Chamber width	Profondità camera Chamber depth	Altezza camera Chamber height	N. pizze Nr. pizzas	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
1225 mm	1120 mm	840 mm	2	920 mm	920 mm	145 mm	18	230V 3~ / 400V 3N~	22,8KW	kg 338

Cod. 14100407Cavalletto smontabile in acciaio inox con piedini
e ripiano intermedioDemountable stainless steel stand with feet
with intermediate shelf**€ 974,00**

Optionals

Cod. 04040580Ripiano intermedio extra
Extra intermediate shelf**€ 382,00**

Extra prezzo
per montaggio ruote
Extra price
for assembling wheels

€ 138,00

Ripiani Shelves	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Peso Weight
1	1225 mm	1120 mm	1100 mm	kg 43

3/FP9M

Cod. 14100456

Forno pizza elettrico manuale sovrapposto con refrattario in pietra lavica

Electromechanical superposed pizza oven with lavarock cooking base

€ 9.622,00



3/FP9E

Cod. 14100455

Forno pizza elettrico con scheda elettronica sovrapposto con refrattario in pietra lavica

Electronic superposed pizza oven with lavarock cooking base

€ 10.208,00



Optionals



Cod. 10040055
Teglia alluminata
600x400 mm
Aluminized plate
600x400 mm

€ 28,00



Cod. 10040056
Teglia in alluminio
600x400 mm
Aluminium plate
600x400 mm

€ 42,00

Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	N. camere Chambers	Larghezza camera Chamber width	Profondità camera Chamber depth	Altezza camera Chamber height	N. pizze Nr. pizzas	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
1225 mm	1120 mm	1280 mm	3	920 mm	920 mm	145 mm	27	230V 3~ / 400V 3N~	34,2 KW	kg 570

Cod. 14100457

Cavalletto smontabile in acciaio inox con piedini e ripiano intermedio

Demountable stainless steel stand with feet with intermediate shelf

€ 912,00



Optionals

Cod. 04040580
Ripiano intermedio extra
Extra intermediate shelf

€ 382,00

Extra prezzo
per montaggio ruote
Extra price
for assembling wheels

€ 138,00

Ripiani Shelves	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Peso Weight
1	1225 mm	1120 mm	660 mm	kg 41

Put the beer on ice...

Mettiamo la birra in fresco...

Quel che si diceva qualche pagina fa per il gyros vale – esattamente – anche per i wurstel che non sono più confinati alla tradizione alimentare dell'Alto Adige ma hanno baldanzosamente conquistato tutto il Belpaese, dalle Alpi all'Etna. E a ragione, naturalmente: perché queste salsicce fanno allegria, accompagnate da un bel boccale di birra e da un ricciolo di senape o di ketchup, magari anche dai crauti fumanti per chi è più tradizionalista. A proposito del nome: i cani non c'entrano affatto; il "dog" in questione è il dente d'arresto delle traversine dei treni; pare che si debba proprio a un ferroviere l'idea di pulirne uno, d'arroventarlo e d'usarlo per riscaldare il pane da dentro, presto imitato da una miriade di venditori di salsicce. Ci sono wurstel esclusivamente di suino, quelli di bovino e suino, quelli bianchi di vitello, ora anche quelli dietetici di pollo e tacchino... Al vapore o rosolati? Ai vostri clienti la scelta. E l'hot dog è pronto in un istante, appetitoso come non mai.

That which we said about the gyros a few pages back is absolutely true also for the hot dog, which is not only no longer relegated exclusively to the dinner tables of the Alto Adige, but has courageously conquered all of our Belpaese, from the Alps to Mount Etna. And for a very good reason too! These delightful sausages bring cheer, adorned by a stripe of mustard or ketchup, perhaps even with some steaming sauerkrauts, and, of course, accompanied by a big chilled mug of cold beer. About the name: dogs have nothing to do with it! The "dog" in question refers to

the "teeth" used in the braking mechanism of trains! It seems that a railway man had the brilliant idea of cleaning one of these "teeth", known as a dog, then heating it to incandescence and using it to warm bread from the inside out. The idea spread like wildfire among the local sausage vendors, and from there on to the rest of the world. There are pork hot dogs, pork and beef hot dogs, white veal hot dogs, and

now dietetic hot dogs made of chicken and turkey... vapour cooked or roasted on the spit? Let your client decide. Instantly ready, always delicious.





2P

Cod. 14100112

Hot Dog

Hot Dog

€ 552,00



4P

Cod. 14100114

Hot Dog

Hot Dog

€ 644,00



Modello Model	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	N. punzoni Skewers	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
2P	245 mm	370 mm	400 mm	2	230V~	430W	kg 7
4P	245 mm	470 mm	400 mm	4	230V~	630W	kg 8

SW1

Cod. 14100184

Scalda Wurstel a vapore

Steam operated hot dog warmer

€ 452,00



Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
245 mm	300 mm	400 mm	230V~	270W	kg 6

TP2

Cod. 14100124

Tostapane per Hot Dog
Bread toaster for Hot Dog

€ 218,00



Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	N. punzoni Skewers	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
220 mm	220 mm	270 mm	2	230V~	170W	kg 2

TP4

Cod. 14100125

Tostapane per Hot Dog
Bread toaster for Hot Dog

€ 296,00



Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	N. punzoni Skewers	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
220 mm	220 mm	270 mm	4	230V~	340W	kg 3

TP6

Cod. 14100126

Tostapane per Hot Dog
Bread toaster for Hot Dog

€ 412,00



Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	N. punzoni Skewers	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
220 mm	340 mm	270 mm	6	230V~	510W	kg 4

W12/5T

Cod. 14100356

Cuoci wurstel a rulli
Roller Hot Dog warmer

€ 624,00



Optionals



Cod. 14080074
Kit rulli teflonati
Teflon rollers kit

€ 74,00

Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	N. rulli Rollers	Larghezza rulli Rollers width	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
450 mm	230 mm	180 mm	5	350 mm	230V~	1100W	kg 6

W18/7T

Cod. 14100357

Cuoci wurstel a rulli
Roller Hot Dog warmer

€ 708,00



Optionals



Cod. 14080075
Kit rulli teflonati
Teflon rollers kit

€ 104,00

Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	N. rulli Rollers	Larghezza rulli Rollers width	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
450 mm	300 mm	180 mm	7	350 mm	230V~	1500W	kg 8,5

W24/5T

Cod. 14100437

Cuoci wurstel a rulli
Roller Hot Dog warmer

€ 694,00



Optionals



Cod. 14080117
Kit rulli teflonati
Teflon rollers kit

€ 104,00

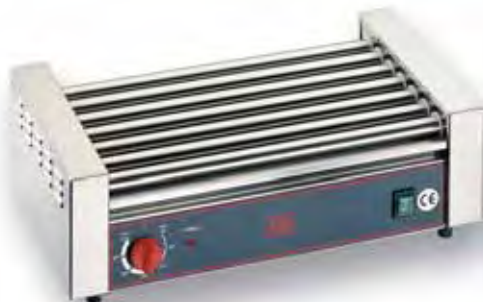
Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	N. rulli Rollers	Larghezza rulli Rollers width	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
560 mm	230 mm	180 mm	5	460 mm	230V~	900W	kg 8,5

W24/7T

Cod. 14100358

Cuoci wurstel a rulli
Roller Hot Dog warmer

€ 804,00



Optionals



Cod. 14080076
Kit rulli teflonati
Teflon rollers kit

€ 142,00

Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	N. rulli Rollers	Larghezza rulli Rollers width	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
560 mm	300 mm	180 mm	7	460 mm	230V~	1350W	kg 9

W32/9T

Cod. 14100359

Cuoci wurstel a rulli
Roller Hot Dog warmer

€ 914,00



Optionals



Cod. 14080077
Kit rulli teflonati
Teflon rollers kit

€ 164,00

Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	N. rulli Rollers	Larghezza rulli Rollers width	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
560 mm	375 mm	180 mm	9	460 mm	230V~	1650W	kg 11

W32/9S

Cod. 14100329

Cuoci wurstel a rulli (doppio regolatore di energia)
Roller Hot Dog warmer (double infinit control)

€ 1.054,00



Optionals



Cod. 14080077
Kit rulli teflonati
Teflon rollers kit

€ 164,00

Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	N. rulli Rollers	Larghezza rulli Rollers width	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
560 mm	375 mm	180 mm	9	460 mm	230V~	1650W	kg 11

Garden party anyone?

Qualcuno pensa alle feste in giardino

Brochettes, broquetas, kebab... spiedini, insomma, la soluzione veloce e gustosa per la cena in giardino o in terrazza, per il chiosco all'aperto, per la festa. Il momento della cottura permette di socializzare, anima la gente, crea piacevole fermento. Sia che si provveda personalmente a cucinare il proprio steccone, sia che ci si limiti a controllarne la rosolatura, si è coinvolti e stuzzicati da quell'aroma di carne che sfrigola al calore...

Ma per giungere perfettamente a cottura, gli spiedini devono essere regolari e compatti: come quelli ottenibili grazie al nostro attrezzo dalle feritoie parallele, che permette d'alternare strati di carne e verdure, fette di pancetta, erbe aromatiche e quant'altro possa servire per rendere più gustosa la preparazione. Un utensile semplice e geniale, indispensabile alla macelleria come al ristorante specializzato in grigliate. Per lo snack bar, la rosticceria e la trattoria, c'è poi il cuoci-spiedini a motore, che ne prepara 20 per volta, tutti ugualmente appetitosi.

Brochettes, broquetas, kebabs...! A fast and tasty solution for any meal in the garden, on your terrace, in any open kiosk or at any party. While you are cooking you can socialise, charm your guests, and get the party going. Whether you yourself are cooking the meat on the skewers, or just making sure they are being properly turned, the aroma of the meat sizzling over the fire excites and pulls your guests in. But to reach perfection... the kebabs must be evenly and compactly made, like those that come out when you use our kabab appliance. Simply place the meat, vegetables, herbs and whatever else you would like to skewer and voilà! This simple and genial appliance is indispensable to the butcher, the garden party giver and the restaurateur alike. For the snack bar, rotisserie or trattoria we have created a kebab cooker with motor, which can cook 20 skewers at a time, all of them equally delicious.





54

Cod. 14100133

Tagliaspiadini per spiedini

Preparation appliance for Kebabs

€ 250,00



Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	N. spiedini Kebabs	Dimensione Interna Internal Dimension	Peso Weight
300 mm	210 mm	210 mm	54	220x148 mm	kg 3,5

225

Cod. 14100123

Tagliaspiadini per arrosticini

Preparation appliance for Mini-Kebabs

€ 316,00



Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	N. Arrosticini Mini-Kebabs	Dimensione Interna Internal Dimension	Peso Weight
290 mm	290 mm	160 mm	225	225x225 mm	kg 4

CA20

Cod. 14100512

Cuoci arrostitini a motore
Mini-kebabs warmer with motor

€ 1.612,00



Optionals

Cod. 14080182
Chiusura in vetro curvo
Rounded glass protection

€ 140,00

* Per arrostitini di lunghezza max 125 mm e ø max 22 mm oppure 15x15 mm

* mini-Kebabs max lenght 125 mm and max ø 22 mm or 15x15 mm

Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	N. Arrostitini Mini-Kebabs	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
400 mm	450 mm	725 mm	20*	230V~	2,6 KW	kg 18

Cod. 14100526

Cappa da appoggio con filtri inox in rete stirata
(senza motore) con rosone ø 100 mm

Hood with inox stretched filters (without motor) with rosette ø 100 mm

€ 330,00



A richiesta è possibile avere la
cappa con filtri a carboni attivi
On request it is possible to have
the hood with activated carbons
filters

N. Filtri Filters Nr.	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height
1	430 mm	475 mm	275 mm

It's a matter of hygiene

Questione d'igiene



Chi va a far vacanze in paesi esotici torna spesso con bellissime foto... e con descrizioni non proprio entusiastiche degli standard igienici vigenti. Per noi, cittadini dell'occidente, è ormai storia acquisita che la cassiera maneggi il denaro mentre chi tratta i cibi non possa toccarlo, che gli alimentari vengano confezionati in involucri sterili monouso, che gli strumenti da taglio vengano sterilizzati. Non è sempre stato così.

Chi ha già superato la boa dei 50 anni ricorderà la vendita di latte sfuso, versato a mestolate dentro le bottiglie dal contenitore in alluminio... il salumiere che taglia il prosciutto e poi ne incassa il prezzo... i grandi orci di sott'oli e sott'aceti da cui si

prelevava il quantitativo richiesto dal cliente. Negli ultimi decenni, sono stati fatti passi da gigante: la gente è più informata e consapevole, le norme igieniche sono in parte imposte dalla legge – in particolare dalle direttive CEE, che si sforzano d'attuare una politica globale ed integrata applicabile a tutti i prodotti alimentari, dalla produzione fino al consumo – ma soprattutto sono sentite dai consumatori come una forma di tutela della propria salute. Gli sterilizzatori ad acqua e quelli a lampade UVC, ad esempio, dimostrano come l'attenzione igienista possa ormai essere confortata da gesti semplici, con macchine che permettono in poco tempo una rigorosa disinfezione.

The cashier plays with the money, but those who work with food should not! We know that food gets packaged in sterile throw away wrapping, and that knives must be sterilized. But it was not always that way.

Great progress has been made on the hygienic front in the last few decades.

People are better informed, they know more, and there are laws regarding the manner in which food stuffs are kept and dispensed.

The EEC, in particular, has issued directives which force a more integrated and global policy in this regard, and applicable to all foodstuffs and their stages, from

production to consumption.

Above all, these laws help the consumer feel protected when it comes to his health and the products he buys.

Sterilization systems, be they water based or UVC lights, show how the need for hygiene can be easily satisfied by simple gestures with machines that thoroughly disinfect in a short time.



STA 55

Cod. 14100361

Sterilizzatore per coltelli ad immersione verticale in acqua

Sterilizer for knives vertical immersion type

€ 862,00



Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Larghezza camera Tank width	Lunghezza max. coltelli Max knives lenght	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
540 mm	165 mm	510 mm	400 mm	400 mm	230V~	2500W	kg 12

STA 70

Cod. 14100362

Sterilizzatore per coltelli ad immersione verticale in acqua

Sterilizer for knives vertical immersion type

€ 902,00



Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Larghezza camera Tank width	Lunghezza max. coltelli Max knives lenght	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
700 mm	165 mm	510 mm	560 mm	400 mm	230V~	2500W	kg 14

PLEXI 35

Cod. 14100531

Sterilizzatore per coltelli a lampade UVC
con ripristino manuale del ciclo di sterilizzazione
Sterilizer for knives with UVC lamp
with manual reset of the sterilizing cycle

€ 428,00



PLEXI 60

Cod. 14100485

Sterilizzatore per coltelli a lampade UVC
con ripristino manuale del ciclo di sterilizzazione
Sterilizer for knives with UVC lamp
with manual reset of the sterilizing cycle

€ 632,00



Modello Model	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Griglia supporto coltelli Grid holder for knives	Lunghezza max. coltelli Max knives lenght	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
PLEXI 35	350 mm	130 mm	600 mm	300 mm	450 mm	230V~	15W	kg 8
PLEXI 60	700 mm	130 mm	600 mm	600 mm	450 mm	230V~	15W	kg 14

STL 60

Cod. 14100360

Sterilizzatore per coltelli a lampade UVC
con ripristino automatico del ciclo di sterilizzazione
Sterilizer for knives with UVC lamp
with automatic reset of the sterilizing cycle

€ 780,00



Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Supporto calamitato Magnetical support	Lunghezza max. coltelli Max knives lenght	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
700 mm	130 mm	600 mm	600 mm	450 mm	230V~	15W	kg 19



Displaying with an embrace

Tra una vetrina e un abbraccio

Entriamo nel reparto gastronomia d'un buon supermercato. Nelle vaschette ordinatamente allineate, ecco le falde dei peperoni grigliati che fanno allegria, col contrasto giallo-rosso-verde lucidato appena da un filo d'olio; ecco le fette rosate del manzo all'inglese circondate da ciuffetti di cavolo bianco, carote e piselli al vapore; e lì accanto il vitel tonné la cui salsa preme contro la pellicola in nylon, nell'angolo, e verrebbe subito voglia d'aprire la confezione per assaggiarne un po'...

Sì, perché una cosa certa è che oggi i cibi impacchettati sono quasi "esposti" in una mini vetrina personale. La pellicola tesa separa dal pulviscolo, mantenendo l'igiene necessaria; e il cibo sembra persino più invitante, avvolto in quell'abbraccio trasparente.

E la verdura, la frutta? È vero che non possono essere considerati esattamente alla stregua dei cibi pronti, ma è innegabile che il sistema "vaschetta + pellicola" ha creato una rivoluzione anche in questi settori, a tutto vantaggio della salute... e dell'esposizione ideale, pronta a farci venire l'acquolina in bocca.

Let us enter the delicatessen part of a good supermarket. In the orderly little display trays we find grilled pepperonis lovingly lined up and cheerful, with their shiny yellow-red-green skins lightly oiled; the pink slices of roast beef surrounded by little clouds of steamed cauliflower, carrots and peas; the veal with tuna sauce wrapped in a plastic film making you want to lift it and taste some... Why? Because one thing is sure, today packaged foods are almost a mini display case of themselves. The tight wrapping of the plastic film keeps impurities out, protecting the food which looks even more inviting wrapped in its transparent embrace. And the fruit and vegetables? True, they cannot be considered in the same way as pre-cooked foods, but the "tray+plastic wrap" system has been revolutionary in this sector as well, and all to the benefit of health... and to the display case, ready to make your mouth water.



DIPA

Cod. 14100103

Impacchettatrice manuale in acciaio inox
con lama di taglio e piano saldante teflonati
Manual wrapping machine in stainless steel with teflon
coated cutting edge and teflon coated welding plate

€ 568,00


DIPA/F

Cod. 14100418

Impacchettatrice manuale in acciaio inox
con lama di taglio e piano saldante teflonati
con freno pellicola
Manual wrapping machine in stainless steel with teflon
coated cutting edge and teflon coated welding plate
with brake for film

€ 630,00


Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Piano caldo Hot plate	Rotolo pellicola max Max film roll	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
580 mm	710 mm	210 mm	300x174 mm	500 mm	230V~	650W	kg 11

DIPA 50

Cod. 14100355

Impacchettatrice manuale in acciaio inox
con lama di taglio e piano saldante teflonati
Manual wrapping machine in stainless steel with teflon
coated cutting edge and teflon coated welding plate

€ 572,00


DIPA 50/F

Cod. 14100419

Impacchettatrice manuale in acciaio inox
con lama di taglio e piano saldante teflonati
con freno pellicola
Manual wrapping machine in stainless steel with teflon
coated cutting edge and teflon coated welding plate
with brake for film

€ 634,00


Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Piano caldo Hot plate	Rotolo pellicola max Max film roll	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
580 mm	515 mm	290 mm	300x174 mm	500 mm	230V~	650W	kg 11

DIPA 600

NEW
Cod. 14100561

Impacchettatrice manuale in acciaio inox
con lama di taglio e piano saldante teflonati
Manual wrapping machine in stainless steel with teflon
coated cutting edge and teflon coated welding plate

€ 636,00


DIPA 600/F

NEW
Cod. 14100564

Impacchettatrice manuale in acciaio inox
con lama di taglio e piano saldante teflonati
con freno pellicola
Manual wrapping machine in stainless steel with teflon
coated cutting edge and teflon coated welding plate
with brake for film

€ 698,00


Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Piano caldo Hot plate	Rotolo pellicola max Max film roll	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
680 mm	710 mm	210 mm	350x174 mm	600 mm	230V~	690W	kg 13

DIPA 600/50

NEW
Cod. 14100575

Impacchettatrice manuale in acciaio inox
con lama di taglio e piano saldante teflonati
Manual wrapping machine in stainless steel with teflon
coated cutting edge and teflon coated welding plate

€ 640,00


DIPA 600/50F

NEW
Cod. 14100576

Impacchettatrice manuale in acciaio inox
con lama di taglio e piano saldante teflonati
con freno pellicola
Manual wrapping machine in stainless steel with teflon
coated cutting edge and teflon coated welding plate
with brake for film

€ 702,00


Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Piano caldo Hot plate	Rotolo pellicola max Max film roll	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
680 mm	515 mm	290 mm	350x174 mm	600 mm	230V~	690W	kg 13

SDC 50

Cod. 14100491

Stazione di confezionamento con
impacchettatrice manuale con lama di taglio
e piano saldante teflonati

Packaging station with manual wrapping machine with
teflon coated cutting edge and teflon coated welding plate

€ 1.592,00



Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Superficie di saldatura Sealing surface	Rotolo pellicola max Max film roll	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
590 mm	850 mm	1460 mm	300x174 mm	500 mm	230V~	300W	kg 32

SDC 50-I

Cod. 14100543

Stazione di confezionamento con impacchettatrice
manuale con lama di taglio e piano saldante teflonati
(versione per bilancia elettronica ed etichettatrice integrate)

Packaging station with manual wrapping machine with
teflon coated cutting edge and teflon coated welding plate
(version for integrated electronic scales and labelling machine)

€ 1.596,00



Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Superficie di saldatura Sealing surface	Rotolo pellicola max Max film roll	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
590 mm	850 mm	1160 mm	300x174 mm	500 mm	230V~	300W	kg 32

TAGLIAPELLICOLA 600

Cod. 14100563

Tagliapellicola con lama seghettata e freno pellicola

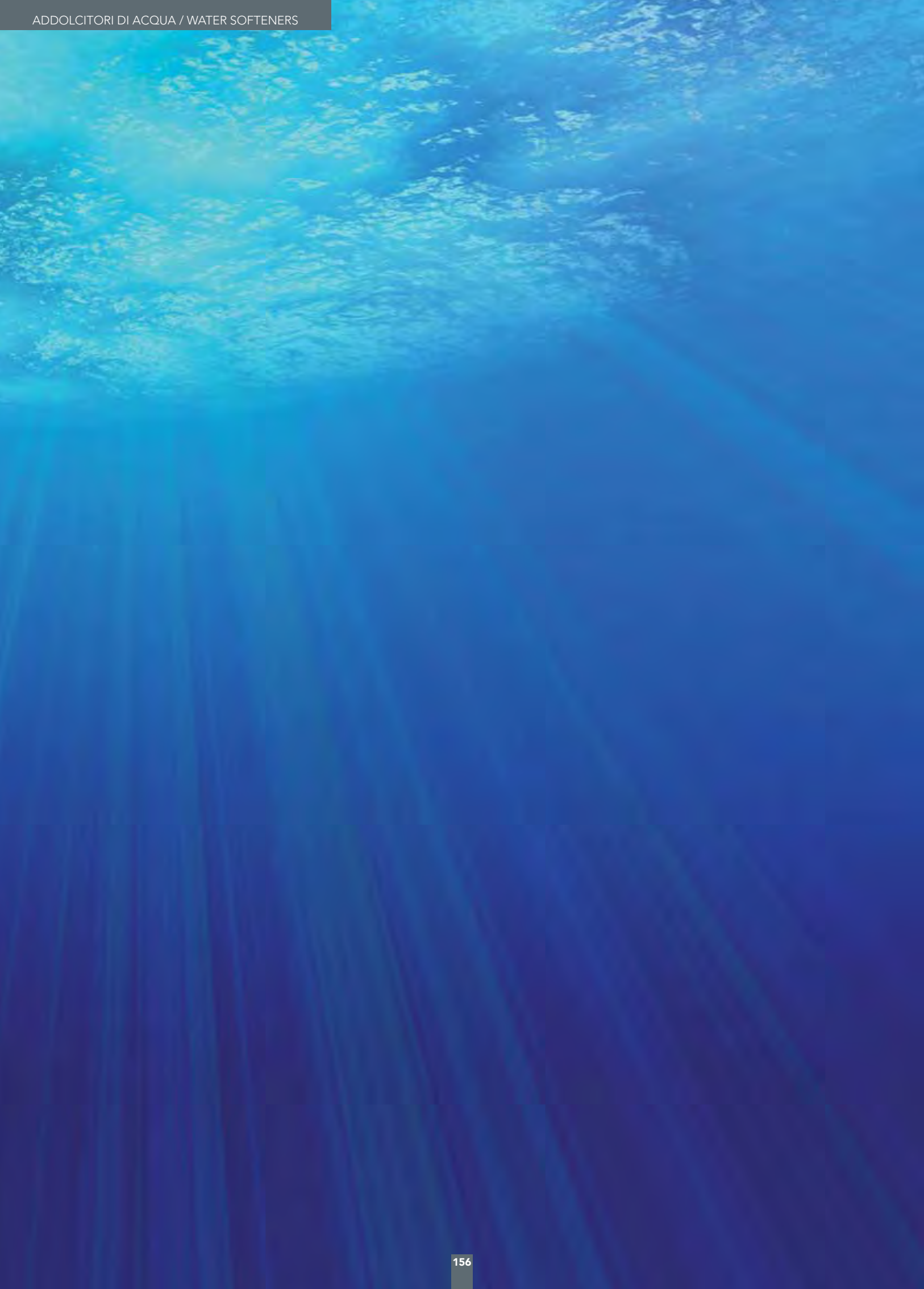
Film cutter with toothed blade and brake for film

NEW

€ **470,00**



Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Rotolo pellicola max Max film roll
680 mm	280 mm	190 mm	600 mm



Good water

Acqua di buona qualità

L'acqua è un bene prezioso e lo sarà sempre di più in futuro: meglio non sprecarla e usarla responsabilmente. Tanto più che dagli acquedotti italiani, in media, sgorga acqua di buona qualità. Un po' clorata, forse, in alcune città, e quindi meno gradevole: ma sempre assolutamente potabile. Però... si tratta spesso di acqua "dura", dagli elevati residui calcarei: fa bene alle ossa, ma non agli elettrodomestici, dove le incrostazioni possono mettere fuori uso termostati e serpentine.

Per la macchina del caffè, per la lavastoviglie del bar, per la macchina del ghiaccio e per il forno a vapore, per tutte quelle attrezzature che possono essere danneggiate dal calcio, CB produce addolcitori d'acqua manuali e automatici semplici da usare e straordinariamente efficaci.

Le macchine durano di più, funzionano meglio ed hanno perciò costi d'esercizio minori. E fanno bene all'ambiente! Nel caso delle lavastoviglie, infatti, l'acqua addolcita consente d'ottimizzare l'utilizzo dei detersivi e di ridurre conseguentemente la presenza di sostanze chimiche negli scarichi.

Water is a precious resource, and will be even more so in the future. Let us not waste it, but use it wisely. The aqueducts usually deliver very good quality water. It may have a bit of chlorine in it, in some cities, and therefore perhaps a little bit less appetising, but it is always safe to drink. However... it is often very "hard" water, high in calcium residues: good for the bones... but not so good for our household appliances, where the deposits left behind can render the thermostats and tubes useless.

For the espresso machines, the washing machines in the bars, the ice making machines and the vapour ovens, and for all those machines that can be damaged by calcium deposits, CB makes manually operated and automatic water softeners which are easy to use and extraordinarily efficient. Your machines will have a much longer lifespan, work better and cost you less to operate. And they are good for the environment too! In the case of dishwashers, in fact, thanks to the water softeners, fewer detergents are needed, and consequently fewer chemicals are emptied into the sewage system.



CB-DEP 8

Cod. 14100040

Addolcitore di acqua per acqua fredda
Water softener for cold water

€ 110,00

CB-DEP 12

Cod. 14100041

Addolcitore di acqua per acqua fredda
Water softener for cold water

€ 134,00

CB-DEP 16

Cod. 14100042

Addolcitore di acqua per acqua fredda
Water softener for cold water

€ 168,00

CB-DEP 20

Cod. 14100043

Addolcitore di acqua per acqua fredda
Water softener for cold water

€ 208,00



Modello Model	Ø Bombola Ø Cylinder	Altezza Height	Bombola Cylinder	Portata max Max Capacity
CB-DEP 8	185 mm	400 mm	8 ℓ	300 ℓ/h
CB-DEP 12	185 mm	500 mm	12 ℓ	350 ℓ/h
CB-DEP 16	185 mm	600 mm	16 ℓ	400 ℓ/h
CB-DEP 20	185 mm	900 mm	20 ℓ	500 ℓ/h

CB-DEP 8/By-Pass

Cod. 14100044

Addolcitore di acqua per acqua fredda con By-pass
Water softener for cold water with By-pass

€ 146,00

CB-DEP 12/By-Pass

Cod. 14100045

Addolcitore di acqua per acqua fredda con By-pass
Water softener for cold water with By-pass

€ 168,00

CB-DEP 16/By-Pass

Cod. 14100046

Addolcitore di acqua per acqua fredda con By-pass
Water softener for cold water with By-pass

€ 208,00



CB-DEP 20/By-Pass

Cod. 14100047

Addolcitore di acqua per acqua fredda con By-pass
Water softener for cold water with By-pass

€ 248,00

Modello Model	Ø Bombola Ø Cylinder	Altezza Height	Bombola Cylinder	Portata max Max Capacity
CB-DEP 8/By-Pass	185 mm	400 mm	8 ℓ	300 ℓ/h
CB-DEP 12/By-Pass	185 mm	500 mm	12 ℓ	350 ℓ/h
CB-DEP 16/By-Pass	185 mm	600 mm	16 ℓ	400 ℓ/h
CB-DEP 20/By-Pass	185 mm	900 mm	20 ℓ	500 ℓ/h

CB-DEP 8A

Cod. 14100153

Addolcitore di acqua per acqua fredda con miscelatore
(attacco F3/4")

Water softener for cold water with mixer (connection F3/4")

€ 736,00

CB-DEP 8A/By-Pass

Cod. 14100246

Addolcitore di acqua per acqua fredda con By-Pass
(attacco M3/8")

Water softener for cold water with By-Pass (connection M3/8")

€ 912,00

CB-DEP 8A/By-Pass

Cod. 14100247

Addolcitore di acqua per acqua fredda con By-Pass
(attacco M3/4")

Water softener for cold water with By-Pass (connection M3/4")

€ 912,00

CB-DEP 8A/By-Pass

Cod. 14100248

Addolcitore di acqua per acqua fredda con By-Pass
(attacco M1")

Water softener for cold water with By-Pass (connection M1")

€ 912,00



Modello Model	LxPxH WxDxH	Bombola Cylinder	Portata max Max Capacity
CB-DEP 8A	245x480x560 mm	8 ℓ	1000 ℓ/h
CB-DEP 8A/By-Pass	245x480x560 mm	8 ℓ	1000 ℓ/h

CB-DEP 12A

Cod. 14100249

Addolcitore di acqua per acqua fredda con miscelatore
(attacco F3/4")

Water softener for cold water with mixer (connection F3/4")

€ 892,00

CB-DEP 12A/By-Pass

Cod. 14100250

Addolcitore di acqua per acqua fredda con By-Pass
(attacco M3/8")

Water softener for cold water with By-Pass (connection M3/8")

€ 1.026,00

CB-DEP 12A/By-Pass

Cod. 14100251

Addolcitore di acqua per acqua fredda con By-Pass
(attacco M3/4")

Water softener for cold water with By-Pass (connection M3/4")

€ 1.026,00

CB-DEP 12A/By-Pass

Cod. 14100252

Addolcitore di acqua per acqua fredda con By-Pass
(attacco M1")

Water softener for cold water with By-Pass (connection M1")

€ 1.026,00



Modello Model	LxPxH WxDxH	Bombola Cylinder	Portata max Max Capacity
CB-DEP 12A	310x440x660 mm	12 ℓ	1000 ℓ/h
CB-DEP 12A/By-Pass	310x440x660 mm	12 ℓ	1000 ℓ/h



CB-DEP 26A

Cod. 14100253

Addolcitore di acqua per acqua fredda con miscelatore
(attacco F3/4")

Water softener for cold water with mixer (connection F3/4")

€ 1.076,00

CB-DEP 26A/By-Pass

Cod. 14100254

Addolcitore di acqua per acqua fredda con By-Pass
(attacco M3/8")

Water softener for cold water with By-Pass (connection M3/8")

€ 1.182,00

CB-DEP 26A/By-Pass

Cod. 14100255

Addolcitore di acqua per acqua fredda con By-Pass
(attacco M3/4")

Water softener for cold water with By-Pass (connection M3/4")

€ 1.182,00

CB-DEP 26A/By-Pass

Cod. 14100256

Addolcitore di acqua per acqua fredda con By-Pass
(attacco M1")

Water softener for cold water with By-Pass (connection M1")

€ 1.182,00



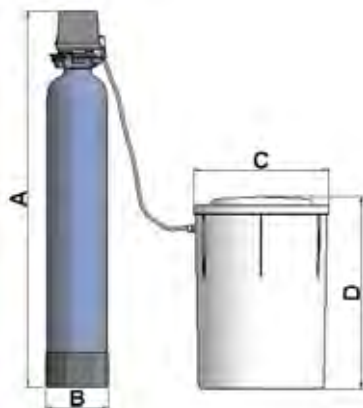
Modello Model	LxPxH WxDxH	Bombola Cylinder	Portata max Max Capacity
CB-DEP 26A	310x440x1130 mm	26 ℓ	1500 ℓ/h
CB-DEP 26A/By-Pass	310x440x1130 mm	26 ℓ	1500 ℓ/h

CB-DEP 35 VOL

Cod. 14100194

Addolcitore di acqua automatico "volumetrico"
Automatic "volumetric" water softener

€ 1.784,00



A	B	C	D	Bombola Cylinder	Salamoia Brine
A	B	C	D		
1328 mm	219 mm	480 mm	690 mm	35 ℓ	100 ℓ

CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA

- **RESA:** franco nostro stabilimento.
- **IVA:** 20% a carico dell'acquirente.
- **SPEDIZIONE E ACCESSORI RICAMBI:** ordini di accessori e ricambi per un importo inferiore a € 100,00 verranno spediti in contrassegno.
- **GARANZIA:** 12 mesi per parti meccaniche e materiale che risultasse di costruzione difettosa, merce franco nostro stabilimento. Non sono coperti da garanzia i cristalli e le parti teflonate.
- **RICAMBI IN GARANZIA:** tutti gli ordini di ricambi in garanzia dovranno riportare la matricola dell'apparecchiatura di riferimento; i ricambi verranno spediti in contrassegno e una volta ricevuto il reso e controllata l'effettiva difettosità verrà emessa nota di accredito e effettuato il pagamento relativo.
- **RESI:** si accettano resi di attrezzature nuove solo dietro autorizzazione scritta e in sostituzione di altre attrezzature di pari o superiore importo; nel caso invece di reso incondizionato verrà applicata una penale del 7%.
- **ACCREDITI:** eventuali note di accredito saranno detratte dalla fattura successiva.
- Installazione e assistenza sono a carico del rivenditore. La garanzia decade nel caso di attrezzatura danneggiata o compromessa da un uso scorretto o comunque non conforme a quanto riportato sul libretto d'uso e manutenzione.
- Tutte le immagini presenti sul listino e sui depliant sono puramente indicative. Ci riserviamo il diritto di apportare qualsiasi modifica per il miglioramento delle apparecchiature.

SALES TERMS AND CONDITIONS

- **SHIPMENT AND DELIVERY:** ex works.
- **VAT** excluded.
- **WARRANTY:** 1 year on defective parts, ex our works. Glasses, teflon coated parts and labour not included.
- The installation and maintenance of machines and their accessories are provided by the dealer/distributor. The warranty does not apply to damaged products or to products that have not been operated or used in accordance with the operation and maintenance manual.
- All the pictures displayed on the pricelist and on the leaflets are not binding. Machine specifications and design may change without notice.



CB srl
Via Vienna, 41
24040 Bottanuco
(Bergamo) Italy

▪ **Phone**
+39.035.499491
Fax
+39.035.907545

▪ www.cb-italy.com
info@cb-italy.com

Made in Italy



Le fotografie rappresentate contengono optional.
Pictures with accessories.
Les photos représentées sont avec des options.
Photos mit Zubehören.

La ditta CB si riserva il diritto di apportare qualsiasi modifica per il miglioramento delle sue apparecchiature.
CB reserves the right to change its equipment in order to improve it.
Document non contractuel. La CB pratique une politique d'amélioration permanente et se réserve le droit de modifier ses appareils sans notification préalable.
Änderungen für Verbesserungen vorbehalten.