



Elementi riscaldanti e vetrine neutre

HEATING ELEMENTS
AND NEUTRAL DISPLAYS
ÉLÉMENTS CHAUFFANTS
ET VITRINES NEUTRES
HEIZELEMENTE
UND NEUTRALE VITRINEN

BM 1780 - BM 1782 BM 1784 - BM 1786



BMS 1781 - BMS 1783 BMS 1785



BM 1784

BMS 1785

IT Tavole calde a bagnomaria. Struttura in acciaio inox **AISI 304** - parete coibentata - rubinetto di scarico - termostato regolabile. Le bacinelle sono escluse.

IT Tavole calde con resistenza a secco (senza acqua). Struttura in acciaio inox **AISI 304** - parete coibentata - termostato regolabile. Le bacinelle sono escluse.

EN Bain-marie heated tables. Stainless steel **AISI 304** structure - insulated wall - drain valve - adjustable thermostat. Containers not included.







EN Heated tables with dry heating element (without water). Stainless steel **AISI 304** structure - insulated wall - adjustable thermostat. Containers not included.







FR Tables chaudes avec bain-marie. Structure en acier inox **AISI 304** - paroi isolée - robinet de vidange - thermostat réglable. Les bacs ne sont pas compris.

FR Heated tables with dry heating element (without water). Stainless steel **AISI 304** structure - insulated wall - adjustable thermostat. Containers not included.

DE Bain-Marie Heitzische. Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - isolierte Wand - Ablaufventil - einstellbarer Thermostat. Behälter nicht enthalten.

DE Heitzische mit Trockenheizstab (ohne Wasser). Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - isolierte Wand - einstellbarer Thermostat. Behälter nicht enthalten.

	BM 1780	BM 1782	BM 1784	BM 1786
	2000 W			
	230V/ 50-60 HZ			
	+30° +90°C			
	1 x GN1/1 200(h) mm	2 x GN1/1 200(h) mm	3 x GN1/1 200(h) mm	4 x GN1/1 200(h) mm
	49 x 60 x 32(h) cm	78 x 60 x 32(h) cm	110 x 60 x 32(h) cm	144 x 60 x 32(h) cm

	BMS 1781	BMS 1783	BMS 1785
	1000 W		
	230V/ 50-60 HZ		
	+30° +90°C		
	1 x GN1/1 - 200(h) mm	2 x GN1/1 - 200(h) mm	3 x GN1/1 - 200(h) mm
	49 x 60 x 32(h) cm	78 x 60 x 32(h) cm	110 x 60 x 32(h) cm

Tavole calde
Heated tables

BM 11 - BM 21 - BM 31



BM 11

IT Tavole calde a bagnomaria. Struttura in acciaio inox - termostato regolabile. Le bacinelle sono escluse.

EN Bain-marie heated tables. Stainless steel structure - adjustable thermostat. Containers not included.

FR Tables chaudes avec bain-marie . Structure en acier inox - thermostat réglable. Les bacs ne sont pas compris.

DE Bain-Marie Heiztische. Edelstahlstruktur - einstellbarer Thermostat. Behälter nicht enthalten.

BMV 11 - BMV 21 BMV 31









BMV 21







IT Tavole calde a bagnomaria. Struttura in acciaio inox - rubinetto di scarico - temperature vasche differenziate - termostato regolabile. Le bacinelle sono escluse.

EN Bain-marie heated tables. Stainless steel structure - drain valve - differentiated bowl temperatures - adjustable thermostat. Containers not included.

FR Tables chaudes avec bain-marie . Structure en acier inox - robinet de vidange - différentes températures des cuves - thermostat réglable. Les bacs ne sont pas compris.

DE Bain-Marie Heiztische. Edelstahlstruktur - Ablaufventil - unterschiedliche Temperaturen - einstellbarer Thermostat. Behälter nicht enthalten.

	BM 11	BM 21	BM 31
	1200 W	1200 + 1200 W	1000 + 1000 +1000 W
 1 Ph	230V/50-60 HZ		
	+30° +90°C		
	1 x GN1/1 - 150(h) mm	2 x GN1/1 - 150(h) mm	3 x GN1/1 - 150(h) mm
	54 x 33 x 22(h) cm	66 x 54 x 22(h) cm	99 x 54 x 22(h) cm

	BMV 11	BMV 21	BMV 31
	1200 W	1200 + 1200 W	1000 + 1000 +1000 W
 1 Ph	230V/50-60 HZ		
	+30° +90°C		
	1 x GN1/1 - 150(h) mm	2 x GN1/1 - 150(h) mm	3 x GN1/1 - 150(h)mm
	54 x 33 x 22(h) cm	66 x 54 x 22(h) cm	99 x 54 x 22(h) cm

BM 7700



IT Tavola calda a bagnomaria. Struttura in acciaio inox - bacinella esclusa

EN Bain-marie heated table. Stainless steel structure - containers not included

FR Table chaude avec bain-marie . Structure en acier inox - bacs pas compris.

DE Bain-Marie Heitzisch. Edelstahlstruktur - Behälter nicht enthalten

BMP 7720














IT Tavola calda a bagnomaria. Struttura in acciaio inox - modello compreso di 2 pentole da 8 L.

EN Bain-marie heated table. Stainless steel structure - with 2 pans of 8 L.

FR Table chaude avec bain-marie . Structure en acier inox - modèle équipé de 2 marmites de 8 L.

DE Bain-Marie Heitzisch. Struktur aus Edelstahl - Modell mit 2 Kesseln 8 L je.

	BM 7700
	1200 W
 1 Ph	230V/ 50-60 HZ
	+30° +90°C
 N.	1 x GN1/1 - 150(h) mm
 cm	57 x 37 x 22(h) cm

	BMP 7720
	1200 W
 1 Ph	230V/ 50-60 HZ
	+30° +90°C
	2 pentole 2 pots
 cm	57 x 37 x 28(h) cm

Tavole calde
Heated tables

PC 4750 - PC 4752
 PC 4754 - PC 5050
 PC 6040 - PC 8060

PC 4754



- IT Piani caldi in acciaio inox. Struttura in acciaio inox **AISI 304** - termostato regolabile
- EN Hot plates in stainless steel. Stainless steel **AISI 304** structure - adjustable thermostat.
- FR Hot plates in stainless steel. Stainless steel **AISI 304** structure - adjustable thermostat.
- DE Heiße Edelstahlplatten. Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - einstellbarer Thermostat.






PVC 4760 - PVC 4763
 PVC 4765

PVC 4760



- IT Piani caldi con piano in vetro temperato. Struttura in acciaio inox **AISI 304** - termostato regolabile.
- EN Hot plates with tempered glass top. Stainless steel **AISI 304** structure - adjustable thermostat.
- FR Plaques chauffantes avec plan en verre trempé. Structure en acier inox **AISI 304** - thermostat réglable.
- DE Heiße Platten mit gehärteter Glasoberfläche. Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - einstellbarer Thermostat.

	PC 4750	PC 4752	PC 4754
	250 W	450 W	600 W
	230V/ 50-60 HZ		
	+30° +90°C		
	50 x 35 x 6(h) cm	90 x 45 x 6(h) cm	100 x 50 x 6(h) cm

	PVC 4760	PVC 4763	PVC4765
	600 W		1000 W
	230V/50-60 HZ		
	+30° +90°C		
	50 x 50 x 7(h) cm	60 x 40 x 7(h) cm	81 x 61 x 7(h) cm

	PC 5050	PC 6040	PC 8060
	600 W		1000 W
	230V/50-60 HZ		
	+30° +90°C		
	50 x 50 x 6(h) cm	60 x 40 x 6(h) cm	80 x 60 x 6(h) cm

PCC 4710 - PCC 4730



PCC 4710



PCC 4730

- IT Piani caldi con cupola in plexiglass. Struttura in acciaio inox **AISI 304** - termostato regolabile
- EN Hot plates with Plexiglas dome. Stainless steel **AISI 304** structure - adjustable thermostat.
- FR Plaques chauffantes avec clochette en plexiglas. Structure en acier inox **AISI 304** - thermostat réglable.
- DE Heiße Platten mit Plexiglashaube. Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - einstellbarer Thermostat

	PCC 4710	PCC 4730
	450 W	600 W
	230V/ 50-60 HZ	230V/ 50-60 HZ
	+30° +90°C	
	90 x 45 x 20(h) cm	100 x 50 x 30(h) cm

Piani caldi
Hot plates

PCI 4711 - PCI 4712 PCI 4713



PCI 4711

- IT Lampade a infrarossi con piano caldo in acciaio inox. Struttura in acciaio inox - termostato regolabile - copertura in policarbonato fumè.
- EN Infrared lamps with stainless steel heated plate. Stainless steel structure - adjustable thermostat - smoky grey polycarbonate lid.
- FR Lampes infrarouges avec plaque chaude en acier inox. Structure en acier inox - thermostat réglable - couvercle en polycarbonate fumé.
- DE Infrarot-Lampen mit Edelstahlwärmplatte. Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - einstellbarer Thermostat - dunkle Polycarbonatabdeckung.

	PCI 4711	PCI 4712	PCI 4713
	250 +250 W	450 +500 W	600 +750 W
	230V/ 50-60 HZ		
	+30° +90°C		
	1 lampada 1 lamp	2 lampade 2 lamps	3 lampade 3 lamps
	45 x 64 x 80(h) cm	85 x 64 x 80(h) cm	127 x 68 x 80(h) cm

Lampade a raggi infrarossi
Infrared lamps

PI 4714 - PI 4715 PI 4716



PI4714

PIA 4714 - PIA 4715 PIA 4716



PIA 4716

IT Telaio con lampade a infrarossi.

EN Frame with infrared lamps.

FR Corps avec lampes infrarouges.






DE Rahmen mit Infrarotlampen.






IT Telaio con lampade a infrarossi da appendere.

EN Frame with hanging infrared lamps.

FR Corps avec lampes infrarouges suspendues.

DE Rahmen mit hängenden Infrarotlampen.

	PI 4714	PI 4715	PI 4716
	250 W	500 W	750 W
 1 Ph	230V/ 50-60 HZ		
	+30° +90°C		
	1 lampada 1 lamp	2 lampade 2 lamps	3 lampade 3 lamps
	45 x 55 x 70(h) cm	85 x 55 x 70(h) cm	127 x 55 x 70(h) cm

	PIA 4714	PIA 4715	PIA 4716
	250 W	500 W	750 W
 1 Ph	230V/ 50-60 HZ		
	+30° +90°C		
	1 lampada 1 lamp	2 lampade 2 lamps	3 lampade 3 lamps
	45 x 68 x 25(h) cm	85 x 68 x 25(h) cm	128 x 68 x 25(h) cm

PCI 4717 - PCI 4718 PCI 4718D



PCI 4717

PCI 4718






PCI 4718D

IT Lampade a infrarossi con piano caldo in acciaio inox, in diversi modelli. Struttura in acciaio inox e termostato regolabile.

EN Infrared lamps with stainless steel hot plate, in different models. Stainless steel structure and adjustable thermostat.

FR Lampes infrarouges avec plaque chauffante en acier inox, en différents modèles. Structure en acier inox et thermostat réglable.

DE Infrarotlampen mit Heizplatte aus Edelstahl, in verschiedenen Ausführungen. Edelstahlstruktur und einstellbarer Thermostat.

	PCI 4717	PCI 4718	PCI 4718D
	250 + 250 + 250 W	250 + 250 W	250 + 250 + 250 W
	230V/ 50-60 HZ		
	+30° +90°C		
	2 lampade 2 lamps	1 lampada 1 lamp	2 lampade 2 lamps
	60 x 40 x 68(h) cm	58 x 33 x 68(h) cm	

BI 4719 - BI 4719D



BI 4719

BI 4719D

IT Lampade a infrarossi con contenitore Gastronorm GN1/1. Struttura in acciaio inox.

EN Infrared lamps with Gastronorm GN1/1 container. Stainless steel structure






FR Lampes infrarouges avec récipient Gastronorm GN1/1. Structure en acier inox.

DE Infrarotlampen mit Gastronorm-Behälter GN1/1. Edelstahlstruktur

**OPTIONAL
A516**

Vasca riscaldata
Heated bowl
Cuve chauffée
Beheizte Wanne

85 €

	BI 4719	BI 4719D
	250 W	
	230V/ 50-60 HZ	
	+30° +90°C	
	1 lampada 1 lamp	2 lampade 2 lamps
	60 x 33 x 68(h) cm	

Lampade a raggi infrarossi
Infrared lamps

VBR 4751 - VBR 4752 - VBR 4753 VBR 4781 - VBR 4782 - VBR 4783



VBR 4751



VBR 4752



VBR 4753

IT Vettrine riscaldate. Struttura in acciaio inox **AISI 304** - fianchi e antine sui due fronti in plexiglass trasparente - termostato regolabile - dispositivo di umidificazione.

EN Heated display cases. Structure in stainless steel **AISI 304** - Plexiglas sides and doors on both sides - adjustable thermostat - humidification device.

FR Vitrines chauffées. Structure en acier inox **AISI 304** - côtés et portes des deux côtés en plexiglas transparent - thermostat réglable - dispositif d'humidification.

DE Beheizte Vitrinen. Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - Seiten und Türen auf beiden Seiten aus transparentem Plexiglas - einstellbarer Thermostat - Befeuchtungsvorrichtung.

OPTIONAL
PRI50 - 250 W
VBR4751 - VBR4752 - VBR4753 - VBR4756







Piano intermedio riscaldato
Heated intermediate shelf
Étagère intermédiaire chauffée
Beheiztes Zwischenfach

145 €

OPTIONAL
PRI85 - 400 W
VBR4781 - VBR4782 - VBR4783 - VBR4786

Piano intermedio riscaldato
Heated intermediate shelf
Étagère intermédiaire chauffée
Beheiztes Zwischenfach

180 €

	VBR 4751	VBR 4781	VBR 4752	VBR 4782	VBR 4753	VBR 4783
	250 W	400 W	250 W	400 W	400 W	
	230V/ 50-60 HZ					
	+30° +90°C					
	1		2		3	
	50 x 35 x 25(h) cm	85 x 35 x 25(h) cm	50 x 35 x 40(h) cm	85 x 35 x 40(h) cm	50 x 35 x 54(h) cm	85 x 35 x 54(h) cm

VBR 4756 - VBR 4786









VBR 4786

IT Vetrine riscaldate. Struttura in acciaio inox **AISI 304** - fianchi e antine sui due fronti in plexiglass trasparente - termostato regolabile - dispositivo di umidificazione.

EN Heated display cases. Structure in stainless steel **AISI 304** - Plexiglas sides and doors on both sides - adjustable thermostat - humidification device.

FR Vitrines chauffées. Structure en acier inox **AISI 304** - côtés et portes des deux côtés en plexiglas transparent - thermostat réglable - dispositif d'humidification.

DE Beheizte Vitrinen. Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - Seiten und Türen auf beiden Seiten aus transparentem Plexiglas - einstellbarer Thermostat - Befeuchtungsvorrichtung.

	VBR 4756	VBR 4786
	250 W	400 W
 1 Ph	230V/ 50-60 HZ	
	+30° +90°C	
 N.	2	
	50 x 35 x 40(h) cm	85 x 35 x 40(h) cm

Vetrine riscaldanti
Heated display cases

VBN 4756 - VBN 4786



VBN 4756

IT Vetrine neutre. Struttura in acciaio inox **AISI 304** - fianchi e antine sui due fronti in plexiglass trasparente - dispositivo di umidificazione.

EN Neutral display cases. Structure in stainless steel **AISI 304** - clear Plexiglas sides and doors on both sides - humidification device.

FR Vitrines neutres. Structure en acier inox **AISI 304** - côtés et portes des deux côtés en plexiglas transparent - dispositif d'humidification.

DE Neutrale Vitrinen. Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - Seiten und Türen auf beiden Seiten aus transparentem Plexiglas - Befeuchtungsvorrichtung.

	VBN 4756	VBN 4786
 N.	2	
	50 x 35 x 40(h) cm	85 x 35 x 40(h) cm

Vetrine neutre
Neutral display

VBN 4751 - VBN 4781
 VBN 4752 - VBN 4782
 VBN 4753 - VBN 4783



VBN 4751

IT Vetrine neutre. Struttura in acciaio inox **AISI 304** - fianchi e antine sui due fronti in plexiglass trasparente - dispositivo di umidificazione.

EN Neutral display cases. Structure in stainless steel **AISI 304** - clear Plexiglas sides and doors on both sides - humidification device.

FR Vitrites neutres. Structure en acier inox **AISI 304** - côtés et portes des deux côtés en plexiglas transparent - dispositif d'humidification.

DE Neutrale Vitrinen. Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - Seiten und Türen auf beiden Seiten aus transparentem Plexiglas - Befeuchtungsvorrichtung.

VBE 50



VBE 85







IT Vetrina porta brioches e croissant. Struttura unica completamente in plexiglass con antine apribili sui due lati.

EN Brioche and croissants display case. Single structure completely in Plexiglas with openable doors on both sides.

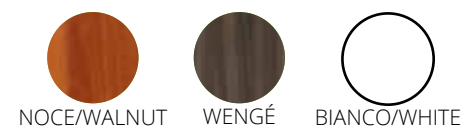
FR Vitrine pour brioches et croissants. Structure unique entièrement en plexiglas avec portes qui peuvent être ouvertes des deux côtés.

DE Vitrine für Croissants und Hörnchen. Struktur komplett aus Plexiglas mit zweiseitig aufklappbaren Türen.

	VBE 50	VBE 85
 N.	1	
 cm	50 x 35 x 18(h) cm	85 x 35 x 18(h) cm

	VBN 4751	VBN 4781	VBN 4752	VBN 4782	VBN 4753	VBN 4783
 N.	1		2		3	
 cm	50 x 35 x 25(h) cm	85 x 35 x 25(h) cm	50 x 35 x 36(h) cm	85 x 35 x 36(h) cm	50 x 35 x 50(h) cm	85 x 35 x 50(h) cm

VL 4748
VL 4749



VL 4748W



VL 4749



VL 4748B

IT Vetrina porta brioches e croissant. Piano in legno - disponibile nei colori noce, wengé e bianco. Cupola in plexiglass semitrasparente con antine apribili sui 2 lati.

EN Brioches and croissants display case. Wooden top - available in walnut, wengé and white colour. Semi-transparent Plexiglas dome with openable doors on 2 sides.

FR Vitrine pour brioches et croissants. Plan en bois - disponible en noyer, wengé et blanc. Clochette en plexiglas semi-transparent avec portes qui peuvent être ouvertes des deux côtés.

DE Vitrine für Croissants und Hörnchen. Holzplatte - erhältlich in Nussbaum, Wenge und Weiß. Halbtransparente Plexiglashaube zweiseitig aufklappbare Türen.

i	VL 4748 noce/walnut	VL 4748W wengé	VL 4748B bianco/white	VL 4749 noce/walnut	VL 4749W wengé	VL 4749B bianco/white
N.	1					
↗ cm	50 x 35 x 21(h) cm			85 x 35 x 21(h) cm		

Vetrine neutre
Neutral display

VPH 100 - VPH 120 VPH 160









VPH 100

IT Vetrine riscaldate con griglie - doppio vetro - struttura in acciaio inox **AISI 304** - fianchi e antine sui due fronti in plexiglass trasparente - termostato regolabile.

EN Heated display cases, with grids - double-glazed - structure in stainless steel **AISI 304** - clear Plexiglas sides and doors on both sides - adjustable thermostat.

FR Vitrines chauffées, avec grilles - double vitrage - structure en acier inox **AISI 304** - côtés et portes des deux faces en plexiglas transparent - thermostat réglable.

DE Beheizte Vitrinen, mit Gitter - Doppelglas - Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - Seiten und Türen auf beiden Seiten aus transparentem Plexiglas - einstellbarer Thermostat.

	VPH 100	VPH 120	VPH 160
	1100 W		
 1 Ph	230V/ 50-60 HZ		
	+30° +90°C		
 N.	2 piani - 2 griglie 2 shelves - 2 grids		
 cm	71 x 46 x 67(h) cm	71 x 58 x 67(h) cm	88 x 58 x 67(h) cm

MS 1860 MS 1862 MS 1866









MS 1860

IT Mobiletto scaldapiatti. Struttura in acciaio inox **AISI 304** - termostato regolabile - 1 ripiano intermedio coibentato - ruote multidirezionali ø 95 mm.

EN Plate warmer cabinet. **AISI 304** stainless steel structure - adjustable thermostat - 1 insulated intermediate shelf - multidirectional wheels ø 95 mm.

FR Armoire chauffe-plat. Structure en acier inox **AISI 304** - thermostat réglable - 1 étagère intermédiaire isolée - roues multidirectionnelles de ø 95 mm.

DE Tellerwärmer Schrank. Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - einstellbarer Thermostat - 1 isolierte Zwischenablage - Mehrwegräder ø 95 mm.

	MS 1860	MS 1862	MS 1866
	800 W		
 1 Ph	230V/ 50-60 HZ		
	+30° +90°C		
	60 piatti / plates	100 piatti / plates	120 piatti / plates
 cm	39 x 42 x 95(h) cm	70 x 42 x 80(h) cm	70 x 42 x 95(h) cm

Mobiletti scaldapiatti
Plate warmer cabinets

forcar

RTR 97



RTR 97L2



RTR 137









IT Vetrine riscaldate, da banco con griglie - doppio vetro - struttura in acciaio inox **AISI 304** - fianchi e antine sui due fronti in plexiglass trasparente - termostato regolabile.















EN Heated display cases, counter-top versions with grids - double-glazed - structure in stainless steel **AISI 304** - clear Plexiglas sides and doors on both sides - adjustable thermostat.

FR Vitrines chauffées, de table avec grilles - double vitrage - structure en acier inox **AISI 304** - côtés et portes des deux faces en plexiglas transparent - thermostat réglable.

DE Beheizte Vitrinen, Tischmodell mit Gitter - Doppelglas - Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - Seiten und Türen auf beiden Seiten aus transparentem Plexiglas - einstellbarer Thermostat.

	RTR 97	RTR 97L2	RTR 137
			
	400 W		
 1 Ph	230V/ 50-60 HZ		
	+30° +90°C		
 N.	3 piani / shelves	3 piani tondi rotanti 3 rotating round shelves	3 piani / shelves
 cm	46 x 45 x 78,5(h) cm		64,5 x 45 x 78,5(h) cm

Vetrine riscaldanti con griglie
Heated display cases with grids

	IT	EN	FR	DE
	INFORMAZIONI	INFORMATION	INFORMATION	INFO
	NUMERO PIANI	NUMBER OF SHELVES	NOMBRE D'ÉTAGÈRES	STELLFLÄCHENANZAHL
	CARICO MASSIMO	MAXIMUM LOAD	CHARGE MAXIMALE	MAXIMALE BELASTUNG
	DIMENSIONI MACCHINA	MACHINE DIMENSIONS	DIMENSIONS DES MACHINES	MASCHINEN ABMESSUNGEN
	POTENZA	POWER	PUISSANCE	LEISTUNG
	PIASTRE/FUOCHI	PLATES/BURNERS	CUSINIÈRES/BRÛLEURS	KOCHFLÄCHEN/KOCHSTELLEN
	DIMENSIONI DEL PIANO DI LAVORO	DIMENSIONS OF THE WORKTOP	DIMENSIONS DU PLAN DE TRAVAIL	ABMESSUNGEN DER ARBEITSPLATTE
	NUMERO VASCHE	NUMBER OF BOWLS	NOMBRE DE CUVES	ANZAHL DER WANNEN
	ALIMENTAZIONE MONOFASE	SINGLE-PHASE POWER SUPPLY	ALIMENTATION MONOPHASÉE	EINPHASIGE STROMVERSORGUNG
	TEMPERATURA DI LAVORO	WORKING TEMPERATURE	TEMPÉRATURE DE FONCTIONNEMENT	BETRIEBSTEMPERATUR
	TIPO DI GAS	TYPE OF GAS	TYPE DE GAZ	GASTYP
	NUMERO DI TEGLIE	NUMBER OF TRAYS	NOMBRE DE PLAQUES	ANZAHL DER BLECHE
	NUMERO PIATTI	NUMBER OF PLATES	NOMBRE DE PLATS	ANZAHL DER TELLER
	CAPACITÀ DEL CONTENITORE	CONTAINER CAPACITY	CAPACITÉ DU CONTENANT	BEHÄLTERKAPAZITÄT