



# Snack Bar

SNACK BAR  
ЗАКУСОЧНАЯ

## IT

Ultima sezione è quella dedicata alla piccola ristorazione e ai bar.

Macchinari di alta qualità italiana per preparare freschi e gustosi cocktail, frappè, spremute ma anche gustosi panini, toast, crepé o hotdog. Macchine per Frappè, Frullatori, Spremiagrumi, Tritaghiaccio, Gruppi Multipli, Piastre Elettriche, Crepiere, Toastiere, Hot Dog e Pressagelato.

## FR

La dernière section est dédiée aux petits restaurants et bars.

Machines de qualité italienne pour préparer des cocktails, milkshakes, jus de fruits frais et savoureux, mais aussi des sandwiches, toasts, crêpes ou hot-dogs succulents. Machines pour Frappé, Mélangeurs, Centrifugeuses, Concasseurs à glace, Groupes Multiples, Plaques électriques, Crêpières, Grille-pain, Hot-dogs et Presse à glace.

## ES

La última sección es la que dedicamos a los bares y pequeños restaurantes.

Máquinas de calidad italiana para preparar cocteles frescos y sabrosos, batidos, zumos y también bocadillos, tostadas, crepes o perritos calientes. Batidoras para granizados o batidos, licuadoras, exprimidores, picadoras de hielo, grupo múltiples, placas eléctricas, máquina para crepes, tostadoras, máquina para perritos calientes y prensadores para helado.

## EN

The last section is dedicated to small restaurants and bars.

Italian quality machinery to prepare fresh and tasty cocktails, milkshakes, juices but also delicious sandwiches, toasts, crêpes or hotdogs. Milkshake Machines, Blenders, Juicers, Ice Crushers, Multiple Groups, Electric Plates, Crêpes Machines, Toasters, Hot Dogs and Ice Cream Presses.

## DE

Im letzten Abschnitt geht es um kleine Restaurants und Bars.

Maschinen von italienischer Qualität zur Zubereitung von frischen und leckeren Cocktails, Milchshakes, Säften, aber auch von köstlichen Sandwiches, Toasts, Crepes oder Hotdogs. Maschinen für Frappé, Mixer, Entsafter, Eisbrecher, Multizweckanlagen, Elektroplatten, Crêpes-Maschinen, Toaster, Hot Dogs und Eis-Pressen.

## RU

Последний раздел посвящен небольшим ресторанам и барам.

Машины итальянского качества для приготовления свежих и вкусных коктейлей, молочных коктейлей, соков, а также вкусных сэндвичей, тостов, блинов или хот-догов. Машины для фраппе, блендеров, соковыжималок, ледяных дробилок, нескольких групп, электроплит, блинов, тостеров, хот-догов и прессов.

IT	EN	FR	DE	ES	RU	
FRULLATORI	MIXERS	MIXEURS	MIXER	BATIDORAS	БЛЕНДЕРЫ	396
FRULLATORI FRAPPÈ	MILKSHAKER	BLENDERS À FRAPPÉS	MILKSHAKERS	LICUADORAS FRAPPÉ	БЛЕНДЕРЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ФРАППЕ	402
SPREMIAGRUMI	JUICE SQUEEZER	PRESSE-AGRUMES	ZITRUSPRESSE	EXPRIMIDOR	СОКОВЫЖИМАЛКИ ДЛЯ ЦИТРУСОВЫХ	404
TRITAGHIACCIO	ICE CRUSHER	BROYEUR À GLACE	EISMÜHLE	PICADORA DE HIELO	ЛЕДОВАЯ ДРОБИЛКА	406
GRUPPI MULTIPLI	MULTIPLE GROUP	GROUPE MULTIPLE	MULTI-EINHEIT	GRUPO MÚLTIPLE	БАРНЫЙ КОМБАЙН	408
TOSTIERE SERIE TOP	TOASTER	TOASTEUR	TOASTER	PARILLA-TOSTADORA DE BANDEJA	ТОСТЕР	410
TOSTAPANE CONTINUO	CONTINUOUS TOASTER	GRILLE-PAIN CONTINU	DURCHLAUF-TOASTER	TOSTADORA DE PAN CONTINUA	НЕПРЕРЫВНЫЙ ТОСТЕР	412
PIASTRE ELETTRICHE IN VETROCERAMICA	PYROCERAM GRILLS	PLAQUE EN VITROCÉRAMIQUE	GLASKERAMIKPLATTEN	PLACAS DE VITROCERÁMICA	СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ПЛИТА	414
PIASTRE ELETTRICHE IN GHISA	CAST IRON ELECTRICAL GRILLS	PLAQUES ELECTRIQUES EN FONTE	GUSSEISENELEKTRO-PLATTEN	PLACAS ELÉCTRICAS DE FUNDICIÓN	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ	420
CREPIERE ELETTRICHE	ELECTRIC CRÊPES MACHINES	CRÊPIÈRES ÉLECTRIQUES	ELEKTRISCHE CRÊPES-MASCHINEN	MÁQUINA PARA CREPES ELÉCTRICA	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ - ГАЗОВЫЕ БЛИННИЦЫ	426
CREPIERE A GAS	GAS CRÊPES MACHINES	CRÊPIÈRES À GAZ	GAS CRÊPES-MASCHINEN	MÁQUINA PARA CREPES DE GAS	ГАЗОВЫЕ БЛИННИЦЫ	430
CUOCI HOT DOG	HOT DOG	HOT DOG	HOT DOG	PERRITO CALIENTE	АППАРАТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХОТ-ДОГОВ	432
PRESSAGELATO	ICE CREAM PRESS	PRESSE-GLACE	EISPRESSE	PRENSADOR PARA HELADO	ПРЕСС ДЛЯ МОРОЖЕНОГО	436
CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA	GENERAL SALES CONDITIONS	CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE	ALLGEMEINE VERKAUFSBEDINGUNGEN	CONDICIONES GENERALES DE VENTA	ОБЩИЕ УСЛОВИЯ ПРОДАЖИ	438

FR150I  
FR150P  
FR200P



FR150I



FR150P

Frullatori

MIXERS  
MIXEURS  
MIXER  
BATIDORAS  
БЛЕНДЕРЫ

IT Macchina per preparare frullati, frappè ecc. Struttura in lega di alluminio verniciato - microinterruttore su coperchio - coltello removibile a quattro lame in acciaio inox - tappo su coperchio per aggiungere ingredienti in fase di lavoro - disponibile con bicchiere in lexan o acciaio inox. Il modello FR200P è dotato di variatore di velocità  
Optional: Bicchiere inox o lexan per frullati o per frappè.

EN Smoothie & milkshake maker etc. Coated aluminium alloy casing - microswitch on lid - removable four-blade knife in stainless steel - cap on lid to add extra ingredients during processing - available with lexan or stainless steel cup. The FR200P model is equipped with a speed controller.  
Optional: Stainless steel or lexan cup for smoothies or milkshakes.

FR Machine pour préparer les jus à base de fruits, les frappé, etc. Corps en alliage d'aluminium peint - le modèle FR200P a le variateur de vitesse - micro-contact sur le couvercle - couteau amovible à quatre lames en acier inox - bouchon sur le couvercle pour ajouter des ingrédients durant le travail - disponible avec un verre en lexan ou en acier inox  
Extras: Verre en inox ou lexan pour les jus ou les frappés.

DE Maschine zur Zubereitung von Mixgetränken, Milkshakes usw. Gehäuse aus lackierter Aluminiumlegierung - das Modell FR200P verfügt über einen Geschwindigkeitsregler - Mikroschalter auf dem Deckel - abnehmbares Messer mit vier Klängen ausEdelstahl -Öffnung auf dem Deckel für die Zugabe der Zutaten in der Arbeitsphase - erhältlich mit Becher aus Lexan oder Edelstahl.  
Optionals: Becher aus Edelstahl oder Lexan für Mixgetränke oder Milkshakes.

ES Máquina para preparar batidos, granizados, etc. Estructura de aleación de aluminio pintado - microinterruptor en la tapa - cuchillo extraíble de cuatro cuchillas de acero inoxidable - tapón en la tapa para añadir ingredientes durante el funcionamiento - disponible con vaso de lexan o de acero inoxidable. El modelo FR200P tiene un variador de velocidad.  
Accesorios: vaso de acero inoxidable o de lexan para batidos o para granizados.

RU Прибор для приготовления коктейлей, фраппе и т.д. Окрашенный корпус из легкого алюминиевого сплава - модель FR200P имеет регулятор скорости - микровыключатель на крышке - четырехлопастной съемный нож из нержавеющей стали - пробка на крышке для добавления ингредиентов в ходе работы - предлагается в исполнении со стаканом из лексана или из нержавеющей стали.  
Аксессуары: стакан из нержавеющей стали или из лексана для приготовления коктейлей или фраппе.

	FR150I FR150P	FR200P
	0,35 kW	0,75 kW
 1 Ph	230V/1N/50-60Hz	
 RPM	16000 rpm	14000÷24000 rpm
	1,5 L	2 L
	210 x 210 x 490(h) mm	210 x 215 x 485(h) mm
		
 NET Kg	4 Kg	5 Kg
 GROSS Kg	5,4 Kg	6,5 Kg
 mm	300 x 300 x 530(h) mm	
 m <sup>3</sup>	0,048 m <sup>3</sup>	
		
	FR150I	
	FR150P	
	Special Voltages - Разное питающее напряжение + 50 €	

FR2150I  
FR2150P



FR2150I

Frullatori

MIXERS  
MIXEURS  
MIXER  
BATIDORAS  
БЛЕНДЕРЫ

IT Macchina per preparare frullati, frappè ecc. Struttura in lega di alluminio verniciato - microinterruttore su coperchio - coltello removibile a quattro lame in acciaio inox - tappo su coperchio per aggiungere ingredienti in fase di lavoro - disponibile con bicchiere in lexan o acciaio inox. I modelli doppi sono dotati di un gruppo coltello ed un gruppo mescolatore.  
Optional: Bicchiere inox o lexan per frullati o per frappè.














EN Smoothie & milkshake maker etc. Coated aluminium alloy casing - microswitch on lid - removable four-blade knife in stainless steel - cap on lid to add extra ingredients during processing - available with lexan or stainless steel cup. Dual models are equipped with blades unit and mixing unit.  
Optional: Stainless steel or lexan cup for smoothies or milkshakes.

FR Machine pour préparer les jus à base de fruits, les frappé, etc. Corps en alliage d'aluminium peint - micro-contact sur le couvercle - couteau amovible à quatre lames en acier inox - bouchon sur le couvercle pour ajouter des ingrédients durant le travail - disponible avec un verre en lexan ou en acier inox. Les modèles doubles sont munis d'un groupe de couteaux et d'un groupe mélangeur.  
Extras: Verre en inox ou lexan pour les jus ou les frappés.

DE Maschine zur Zubereitung von Mixgetränken, Milkshakes usw. Gehäuse aus lackierter Aluminiumlegierung - das Modell FR200P verfügt über einen Geschwindigkeitsregler - Mikroschalter auf dem Deckel - abnehmbares Messer mit vier Klingen ausEdelstahl -Öffnung auf dem Deckel für die Zugabe der Zutaten in der Arbeitsphase - erhältlich mit Becher aus Lexan oder Edelstahl. Die Doppelte-Modelle sind mit einer Messergruppe und einer Mixer- Gruppe ausgestattet.  
Optionals: Becher aus Edelstahl oder Lexan für Mixgetränke oder Milkshakes.

ES Máquina para preparar batidos, granizados, etc. Estructura de aleación de aluminio pintado - microinterruptor en la tapa - cuchillo extraíble de cuatro cuchillas de acero inoxidable - tapón en la tapa para añadir ingredientes durante el funcionamiento - disponible con vaso de lexan o de acero inoxidable. Los modelos dobles tienen un grupo cuchilla y un grupo mezclador.  
Accesorios: vaso de acero inoxidable o de lexan para batidos o para granizados.

RU Прибор для приготовления коктейлей, фраппе и т.д. Окрашенный корпус из легкого алюминиевого сплава - микровыключатель на крышке - четырехлопастной съемный нож из нержавеющей стали - пробка на крышке для добавления ингредиентов в ходе работы - предлагается в исполнении со стаканом из лексана или из нержавеющей стали. Двухстаканные модели оснащены одним ножевым блоком и одним смесительным.  
Аксессуары: стакан из нержавеющей стали или из лексана для приготовления коктейлей или фраппе.

	FR2150I	FR2150P
	0,35 + 0,35 kW	
	230V/1N/50-60Hz	
	2 x 16000 rpm	
	1,5 + 1,5 L	
	380 x 210 x 490(h) mm	
		
	8,5 Kg	
	10 Kg	
	530 x 310 x 530(h) mm	
	0,087 m³	
		
	Special Voltages - Разное питающее напряжение + €	



FR150I



FR150P



FR2150I

Optional  
frullatori

ACCESSORIES  
ACCESSOIRES  
ZUBEHÖR  
ACCESORIOS  
AKCECCYAPЫ





1,5 L

Bicchiere lexan  
gruppo coltelli.  
Lexan container with blades.  
Verre lexan du groupe  
de couteaux.  
Becher aus Lexan  
für Messereinheit.  
Vaso de lexan  
con grupo de cuchillas.  
Стаканы из лексана,  
узел ножей.

Bicchiere lexan  
gruppo mescolatore.  
Lexan container  
with shaker.  
Verre lexan du groupe  
mélangeur.  
Becher aus Lexan für  
Mixereinheit.  
Vaso de lexan  
con grupo mezclador.  
Стаканы из лексана,  
узел смесителя.

Bicchiere inox gruppo coltelli.  
Stainless steel container  
with blades.  
Verre inox du groupe  
de couteaux.  
Becher ausEdelstahl  
für Messereinheit.  
Vaso de acero inoxidable  
con grupo de cuchillas.  
Стаканы из нержавеющей  
стали, узел ножей.

Bicchiere inox  
gruppo mescolatore.  
Stainless steel container  
with shaker.  
Verre inox du groupe  
mélangeur .  
Becher aus Edelstahl  
für Mixereinheit.  
Vaso de acero inoxidable  
con grupo mezclador.  
Стаканы из нержавеющей  
стали, узел смесителя.



2 L

Bicchiere lexan gruppo coltelli  
Lexan container with blades  
Verre lexan du groupe de couteaux  
Becher aus lexan für Messereinheit  
Vaso de lexan con grupo cuchilla  
Стаканы из лексана, узел ножей

Bicchiere lexan gruppo mescolatore  
Lexan container with shaker  
Verre lexan du groupe mélangeur  
Becher aus lexan für Mixereinheit  
Vaso de lexan con grupo mezclador  
Стаканы из лексана, узел смесителя



# FP1I-FP1P FP2I-FP2P



FP1I

FP1P



FP2I
















FP2P

## Frullatori frappé

MILKSHAKERS  
BLENTERS À FRAPPÉS  
MILKSHAKER  
LICUADORAS FRAPPÉ  
БЛЕНДЕРЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ФРАППЕ

- IT Macchina per realizzare frappè, cocktails, sorbetti ecc. Struttura in lega di alluminio - disponibile con bicchiere in lexan o acciaio inox - sistema di accensione automatica solo con bicchiere inserito.
- EN Machine pour la préparation de milkshakes, cocktails, sorbets, etc. Corps en alliage d'aluminium - disponible avec verre lexan ou en acier Inox - système d'allumage automatique uniquement avec verre inséré.
- FR Machine pour la préparation de milkshakes, cocktails, sorbets, etc. Corps en alliage d'aluminium - disponible avec verre lexan ou en acier Inox - système d'allumage automatique uniquement avec verre inséré.
- DE Gerät zur Zubereitung von Milchshakes, Cocktails, Sorbets, etc. Gehäuse aus Aluminiumlegierung - erhältlich mit Lexan- oder Edelstahlbecher - automatische Zündung nur mit eingelegtem Becher.
- ES Máquina para realizar batidos, cócteles, sorbetes, etc. Estructura de aleación de aluminio - disponible con vaso de lexan o de acero inoxidable - sistema de encendido automático sólo con el vaso enganchado.
- RU Прибор для приготовления фрэппе, коктейлей, сорбета и т.п. Корпус из легкого алюминиевого сплава, предлагается в исполнении со стаканом из лексана или из нержавеющей стали, автоматическая система включения, срабатывающая только при установленном стакане.

	<b>FP1I FP1P</b>	<b>FP2I FP2P</b>		
	0,12 kW	0,12 + 0,12 kW		
	230V/1N/50-60Hz			
	16000 rpm			
	0,5 L	0,5 + 0,5 L		
	150 x 195 x 485(h) mm	300 x 195 x 485(h) mm		
				
	2,5 Kg	5 Kg		
	3,5 Kg	6,5 Kg		
	210 x 250 x 570(h) mm	370 x 250 x 530(h) mm		
	0,030 m³	0,049 m³		
				
	<b>FP1I</b> €	<b>FP1P</b> €	<b>FP2I</b> €	<b>FP2P</b> €
	Special Voltages - Разное питающее напряжение + €			



SPM  
SPL



SPM














SPL

Spremiagrumi

JUICE SQUEEZER  
PRESSE-AGRUMES  
ZITRUSPRESSE  
EXPRIMIDOR  
СОКОВЫЖИМАЛКИ  
ДЛЯ ЦИТРУСОВЫХ

- IT Spremiagrumi elettrici professionali in lega di alluminio verniciato - vasca, filtro e pigna estraibili - doppia pigna in ABS alimentare. SPM accensione e spegnimento automatici tramite pressione sulla pigna - SPL accensione e spegnimento automatici tramite l'utilizzo della leva premi-frutta.
- EN Professional electric juicer in coated aluminium alloy - removable bowl, filter and cone - double cone in alimentary ABS. SPM automatic switching on and off by pressing on the cone - SPL automatic switching on and off by using the fruit-press lever.
- FR Extracteur de jus électrique professionnel en alliage d'aluminium peint - réservoir amovible, filtre et cône - double cône en ABS alimentaire. SPM: mise en marche et arrêt automatique par pression sur le cône - SPL: mise en marche et arrêt automatique SPL à l'aide du levier de la presse à fruits.
- DE Professioneller elektrischer Entsafter aus lackierter Aluminiumlegierung - abnehmbarer Behälter, Filter und Kegel - Doppelkegel aus lebensmitteltauglichem ABS. SPM automatisches Ein- und Ausschalten durch Drücken des Kegels - SPL automatisches Ein- und Ausschalten durch Drücken des Fruchtpressenhebels.
- ES Exprimidores eléctricos profesionales de aleación de aluminio pintado - recipiente, filtro y cono extraíbles - doble cono de ABS de uso alimentario. SPM: encendido y apagado automáticos presionando el cono. SPL: accionamiento y apagado automáticos con la palanca empujadora de la fruta.
- RU Профессиональная электрическая соковыжималка для цитрусовых из окрашенного алюминиевого сплава - съемные чаша и фильтр - автоматическое включение и выключение путем нажатия на выжимной конус - двойной выжимной конус из пищевого АБС-пластика. SPL: Профессиональная электрическая соковыжималка для цитрусовых из окрашенного алюминиевого сплава - автоматическое включение и выключение при нажатии и отпуске прижимного рычага для фруктов - съемные чаша, фильтр и выжимной конус.

	SPM	SPL
	0,15 kW	
	230V/1N/50-60Hz	
	500 rpm	
	210 x 305 x 330(h) mm	210 x 305 x 365(h) mm
		
	4 Kg	4,5 Kg
	5 Kg	5,5 Kg
	300 x 390 x 440(h) mm	
	0,051 m³	
		
Special Voltages - Разное питающее напряжение + €		



# TRL ROGM



TRL



ROGM

Tritaghiaccio

ICE CRUSHER  
BROYEUR À GLACE  
EISMÜHLE  
PICADORA DE HIELO  
ЛЕДОВАЯ ДРОБИЛКА

IT Tritaghiaccio professionali adatti per la preparazione di granite e cocktails.  
**ROGM:** Struttura in lega di alluminio verniciato - microinterruttore su coperchio - bicchiere e gruppo lame in acciaio inox - regolazione dimensione ghiaccio tritato. Produzione di ghiaccio a pezzi per cocktails.  
**TRL:** Struttura in ABS - microinterruttore su leva - tramoggia in lega leggera - lama in acciaio inox - espulsione ghiaccio a gravità. Produzione di ghiaccio tritato per granite.







EN Professional ice crusher perfect to prepare granite and cocktails.  
**ROGM:** casing in coated aluminium alloy - microswitch on lid - cup and blade group made of stainless steel - crushed ice size adjustment. Production of ice in pieces for cocktails.  
**TRL:** ABS casing - microswitch on lever - light alloy hopper - stainless steel blade - gravity ice ejection. Production of crushed ice for granite.

FR Broyeur à glace professionnel pour la préparation des granites et des cocktails.  
**ROGM:** Structure en alliage d'aluminium verni - microrupteur sur le couvercle - verre et groupe de lames en acier inox - réglage de la taille de la glace pilée. Production de glace en morceaux pour cocktails.  
**TRL:** Structure en ABS - micro-interrupteur sur levier - trémie en alliage léger - lame en acier inox - éjection de glace par gravité. Production de glace concassée pour les granites.

DE Professioneller Eisbrecher für die Zubereitung von Granite und Cocktails.  
**ROGM:** Gehäuse aus lackierter Aluminiumlegierung - Mikroschalter am Deckel - Becher- und Klingengruppe aus Edelstahl - Eisgrößenverstellung. Herstellung von Eis in Stücken für Cocktails.  
**TRL:** Gehäuse aus ABS - Mikroschalter am Hebel - Trichter aus Leichtmetall - Edelstahlklinge - Schwerkraft-Eiswurf. Produktion von Scherbeneis für Granit.

ES Picadoras de hielo profesionales para granizados y cócteles. deshacer el hielo en delicadas  
**ROGM:** estructura de aleación de aluminio pintado - microinterruptor en la tapa - vaso y grupo cuchillas de acero inoxidable - regulador de la medida del hielo triturado. Produce hielo en pedazos para cócteles.  
**TRL:** Estructura de ABS - microinterruptor en la palanca - tolva de aleación ligera - cuchilla de acero inoxidable - expulsión del hielo por gravedad. Produce hielo tridurado para granizados.

RU Профессиональная дробилка для измельчения льда, подходящая для приготовления гранита и коктейлей.  
**ROGM:** Конструкция из окрашенного алюминиевого сплава - микровыключатель на крышке - стекло и группа лопаток из нержавеющей стали - регулировка размера измельченного льда. Производство льда кусочками для коктейлей.  
**TRL:** Структура ABS - микровыключатель на рычаге - бункер из легкого сплава - лезвие из нержавеющей стали - гравитационный выброс льда. Производство щебня для гранита.

	ROGM	TRL
	0,15 kW	0,35 kW
 1 Ph	230V/1N/50-60Hz	
 RPM	800 rpm	1200 rpm
 Kg/h	~120 Kg/h	
	3 L	-
 mm	210 x 380 x 490(h) mm	210 x 465 x 310(h) mm
		
 NET Kg	5 Kg	8 Kg
 GROSS Kg	6 Kg	9 Kg
 mm	300 x 300 x 530(h) mm	280 x 540 x 310(h) mm
 m³	0,047 m³	0,046 m³
		
	Special Voltages - Разное питающее напряжение + €	

GP2SF  
GP2FR  
GP3SFF



GP2SF



GP2FR



GP3SFF

Gruppi multipli

MULTIPLE GROUP  
GROUPE MULTIPLE  
MULTI-EINHEIT  
GRUPO MÚLTIPLE  
БАРНЫЙ КОМБАЙН



IT Macchine per realizzare contemporaneamente più lavorazioni. Struttura in lega leggera di alluminio verniciato - motori indipendenti.  
**GP2SF:** composto da spremiagrumi e frullatore con bicchiere da 1,5 L in lexan.  
**GP2FR:** composto da frullatore con bicchiere da 1,5 L in lexan e rompighiaccio con bicchiere in acciaio inox.  
**GP3SFF:** composto da spremiagrumi a leva, frullatore con bicchiere da 1,5 L in lexan e frullatore -frappè con bicchiere in lexan.












EN Multi-purpose appliances. Painted aluminium alloy casing - independent motors.  
**GP2SF:** composed of a citrus juicer and mixer with 1.5 L lexan cup.  
**GP2FR:** composed of a mixer with 1.5 L lexan cup and ice crusher with stainless steel cup.  
**GP3SFF:** composed of a citrus juicer, mixer with 1.5 L lexan cup and milkshaker with lexan cup.

FR Machines pour préparer simultanément plusieurs recettes. Corps en alliage d'aluminium léger verni - moteurs indépendants.  
**GP2SF:** composé d'une presse-fruits et d'un mélangeur avec verre lexan de 1,5 L  
**GP2FR:** composé d'un mixer avec verre lexan de 1,5 L et d'un brise-glace avec verre en acier Inox.  
**GP3SFF:** composé d'un presse-fruits à levier, d'un mixeur avec verre de 1,5 L en lexan et mixeur Milkshakes avec verre lexan.

DE Machines pour préparer simultanément plusieurs recettes. Corps en alliage d'aluminium léger verni - moteurs indépendants.  
**GP2SF:** composé d'une presse-fruits et d'un mélangeur avec verre lexan de 1,5 L  
**GP2FR:** composé d'un mixer avec verre lexan de 1,5 L et d'un brise-glace avec verre en acier Inox.  
**GP3SFF:** composé d'un presse-fruits à levier, d'un mixeur avec verre de 1,5 L en lexan et mixeur Milkshakes avec verre lexan.

ES Máquinas para varias preparaciones simultáneas. Estructura de aleación ligera de aluminio pintado - motores independientes.  
**GP2SF:** compuesto por exprimidor y batidora con vaso de 1,5 L de lexan.  
**GP2FR:** compuesto por batidora con vaso de 1,5 L de lexan y rompe hielo con vaso de acero inoxidable.  
**GP3SFF:** compuesto por exprimidor, batidora con vaso de 1,5 L de lexan y batidoras para batidos con vaso de lexan.

RU Машины для одновременного выполнения различных типов обработки. Окрашенный корпус из легкого алюминиевого сплава - независимые двигатели.  
**GP2SF:** состоит из соковыжималки для цитрусовых и блендера со стаканом объемом 1,5 л из лексана.  
**GP2FR:** состоит из блендера со стаканом объемом 1,5 л из лексана и льдодробителя со стаканом из нержавеющей стали.  
**GP3SFF:** состоит из соковыжималки для цитрусовых, блендера со стаканом объемом 1,5 л из лексана и прибор для приготовления фраппе со стаканом из лексана.

	GP2SF	GP2FR	GP3SFF
	0,15 + 0,35 kW		0,15 + 0,35 + 0,12 kW
	230V/1N/50-60Hz		
	500 - 16000 rpm	800 - 16000 rpm	500 - 16000 - 16000 rpm
	380 x 240 x 490(h) mm		510 x 240 x 500(h) mm
			
	9 Kg		11 Kg
	10 Kg		12 Kg
	530 x 310 x 530(h) mm		
	0,087 m³		
			
	Special Voltages - Разное питающее напряжение + €		

TOP3D  
TOP6D



TOP3D
















TOP6D

Tostiere  
serie TOP

TOASTER  
GRILLE-PAIN  
TOASTER  
TOSTADORA  
TOCTEP

- IT** Macchina per riscaldare pizze, panini, cibi precotti, hamburger, würstel, toast farciti, piadine, ecc. Struttura in acciaio inox - funzionamento mediante resistenze con tubi al quarzo - timer 0÷15 minuti - capacità toast 3 (mod. TOP3D) e 6 (mod. TOP6D).
- EN** Machine to heat pizzas, sandwiches, precooked foods, hamburger, sausages, stuffed toast, piadine, etc. Stainless steel casing - quartz tube heating element operation - timer from 0 to 15 minutes - heating capacity of 3 toasts (mod. TOP3D) and 6 toasts (mod. TOP6D).
- FR** Machine pour chauffer les pizzas, les petits pains, les aliments précuits, les steak hachés, les saucisses de Francfort, les toasts farcis, les piadine, etc. Corps en acier inox - fonctionnement par résistances à tubes au quartz - minuterie de 0 à 15 minutes - capacité de chauffe de 3 toasts (mod. TOP3D) et 6 (mod. TOP6D).
- DE** Maschine zum Erhitzen von Pizza, belegten Broten, vorgekochten Speisen, Würsten, gefüllten Toasts, Fladenbrot usw. Gehäuse aus Edelstahl - Betrieb mittels Widerständen mit Quarzrohren - Timer 0÷15 Minuten. Toastkapazität 3 (mod. TOP3D) und 6 (mod. TOP6D).
- ES** Máquina para calentar pizzas, bocadillos, alimentos pre-cocinados, hamburguesas, salchichas, tostadas, piadina (tortilla de pan ácimo), etc. Estructura de acero inoxidable - funcionamiento por medio de resistencias con tubos de cuarzo - temporizador 0÷15 minutos. Capacidad 3 tostadas (mod. TOP3D) e 6 (mod. TOP6D).
- RU** Машина для разогрева пиццы, сэндвичей, полуфабрикатов, гамбургеров, колбас, фаршированных тостов, пиадин и др. Корпус из нержавеющей стали - кварцевый трубчатый нагревательный элемент - таймер от 0 до 15 минут - мощность нагрева 3 тостов (модель TOP3D) и 6 тостов (модель TOP6D).

	TOP3D	TOP6D
	2,2 kW	3,3 kW
	230V/1N/50-60Hz	
	Meccanico - Mechanical - Механический 0÷15'	
	370 x 230 x 90(h) mm	370 x 230 x 180(h) mm
	490 x 250 x 230(h) mm	490 x 250 x 350(h) mm
		
	8 Kg	9,5 Kg
	10 Kg	11,5 Kg
	590 x 360 x 340(h) mm	590 x 370 x 490(h) mm
	0,073 m <sup>3</sup>	0,107 m <sup>3</sup>
		
	Special Voltages - Разное питающее напряжение + €	
	Griglia - Grill - Grille - Rost - Parrilla - Решётка €	



TOC  
TOCS



TOC

Tostapane continuo

CONTINUOUS TOASTER  
GRILLE-PAIN CONTINU  
DURCHLAUF-TOASTER  
TOSTADORA DE PAN CONTINUA  
НЕПРЕРЫВНЫЙ ТОСТЕР

IT Macchina per tostare fette di pane a ciclo continuo. Struttura in acciaio inox - tappeto di tostatura girevole in acciaio inox - camera di cottura rivestita in materiale isolante - motore autoventilato con riduttore incorporato - regolazione velocità scorrimento tappeto di cottura - funzionamento mediante resistenze con tubi al quarzo - accensione tubi a blocchi per meglio impostare il calore desiderato - ventola di dissipazione calore.















EN Continuous bread slice toaster. Stainless steel casing - rotating stainless steel toasting mat - cooking chamber coated with insulating material - self-ventilating motor with built-in gear motor - toasting mat sliding speed adjustment - resistance function with quartz tubes - block tube power to better set required heat - heat dissipation fan.

FR Machine pour griller les tranches de pain en continu. Corps en acier inox - tapis de grillage rotatif en acier inox - chambre de cuisson revêtue de matériel isolant - moteur auto ventilé avec réducteur incorporé - réglage de vitesse à coulissement du tapis de cuisson - fonctionnement par résistances à tubes au quartz - mise en marche avec tubes à blocages pour mieux programmer la chaleur voulue - ventilateur de dissipation de chaleur.

DE Maschine zum Toasten von Brotscheiben im Dauerzyklus. Gehäuse aus Edelstahl - drehbare Toastfläche aus Inox-Stahl - Garkammer mit Isoliermaterialbeschichtung - Motor mit Eigenbelüftung und eingebautem Getriebe - Einstellung der Toastflächen-Laufgeschwindigkeit - Betrieb mittels Widerstände mit Quarzrohren - Blockeinschaltung der Rohre zur besseren Einstellung der gewünschten Hitze - Wärmeableitungsventilator.

ES Máquina para tostar rebanadas de pan en proceso continuo. Estructura de acero inoxidable - tapete giratorio de acero inoxidable para tostar - cámara de cocción revestida con material aislante - motor con autoventilado y reductor incorporado - regulación velocidad deslizamiento tapete de cocción - funcionamiento por medio de resistencias con tubos de cuarzo - encendido de tubos en bloques para regular el calor necesario - ventilador para disipar el calor.

RU Прибор для обжаривания хлеба в непрерывном режиме. Каркас из нержавеющей стали, поворотная обжарочная поверхность из нержавеющей стали, жарочная камера облицована изолирующим материалом, самовентилируемый двигатель со встроенным редуктором, регулировка скорости обжарочной поверхности, нагревательные элементы с кварцевыми трубками, поблочное включение трубок для оптимального задания температуры, вентилятор для распределения тепла.

	TOC	TOCS
	3 kW	2,6 kW
	230V/1N/50-60Hz	
	305 x 410 mm	220 x 330 mm
	150÷480 (n°)	80÷360 (n°)
	100÷360"	75÷270"
	450 x 680 x 390(h) mm	370 x 480 x 340(h) mm
		
	22 Kg	16 Kg
	25 Kg	18 Kg
	550 x 720 x 480(h) mm	420 x 560 x 450(h) mm
	0,190 m <sup>3</sup>	0,106 m <sup>3</sup>
		
	Special Voltages - Разное питающее напряжение + €	

PV27LL  
PV27LR



PV27LR

Piastra elettrica  
in vetroceramica

PYROCERAM GRILLS  
PLAQUE EN VITROCÉRAMIQUE  
GLASKERAMIKPLATTEN  
PLACAS DE VITROCERÁMICA  
СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ПЛИТА

IT Macchina per cuocere e riscaldare carne, pesce, uova, verdura, formaggi, toast farciti, panini, ecc. Struttura in acciaio inox - piastra in vitroceramica tipo "eurokera" - resistenze ad infrarossi. Piastre superiori auto-bilanciate, lisce o rigate - piastra inferiore liscia, spessore 5 mm - isolamento termico in fibrocera mica - impianto elettrico in silicovetro - termostato di sicurezza.















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

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

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

ES Máquina para cocinar y calentar carne, pescados, huevos, verdura, queso, tostadas, bocadillos. Estructura de acero inoxidable - placas de cocción vitrocerámicas "eurokera" - resistencias de infrarrojos. Placas superiores auto-equilibradas, lisas o rayadas - placa inferior lisa, espesor 5 mm - aislamiento térmico de fibrocera mica - instalación eléctrica de vidrio siliconado - termostato de seguridad.

RU Электрические стеклокерамические плиты предназначены для быстрого разогревания тостового хлеба и бутербродов или приготовления мяса, рыбы, овощей и т.д. Они быстро достигают заданной температуры благодаря инфракрасным сопротивлениям. Корпус из нержавеющей стали и плиты из стеклокерамики eurokera способствуют быстрой очистке при уходе. Верхние плиты с автоматической балансировкой и гладкой или рифлёной жарочной поверхностью - гладкая нижняя плита толщиной 5 мм - теплоизоляция из фиброкерамики - электропроводка из стеклосиликона - предохранительный термостат.

	PV27LL	PV27LR
	1,7 kW	
 1 Ph	230V/1N/50-60Hz	
 mm	270 x 300 mm	
	Liscia-Liscia Smooth-Smooth Гладкий-Гладкий	Liscia-Rigata Smooth-Grooved Гладкий / Рифлёный
	50±300°C	
 mm	340 x 450x190/600(h) mm	
		
 NET Kg	11,5 Kg	
 GROSS Kg	13,5 Kg	
 mm	430 x 540 x 270(h) mm	
 m <sup>3</sup>	0,062 m <sup>3</sup>	
		
Special Voltages - Разное питающее напряжение + €		

\* La superficie di cottura inferiore è sempre liscia.  
The lower cooking surface is always smooth.  
La surface de cuisson inférieure est toujours lisse.  
Die untere Kochfläche ist immer glatt.  
La superficie de cocción inferior es siempre lisa.  
Нижняя варочная поверхность всегда гладкая.

# PV40LL PV40LR



PV40LR



PV40LL

Piastra elettrica  
in vetroceramica

PYROCERAM GRILLS  
PLAQUE EN VITROCÉRAMIQUE  
GLASKERAMIKPLATTEN  
PLACAS DE VITROCERÁMICA  
СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ПЛИТА



IT Macchina per cuocere e riscaldare carne, pesce, uova, verdura, formaggi, toast farciti, panini, ecc. Struttura in acciaio inox - piastra in vitroceramica tipo "eurokera" - resistenze ad infrarossi. Piastre superiori auto-bilanciate, lisce o rigate - piastra inferiore liscia, spessore 5 mm - isolamento termico in fibrocera mica - impianto elettrico in silicovetro - termostato di sicurezza.















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

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

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

ES Máquina para cocinar y calentar carne, pescados, huevos, verdura, queso, tostadas, bocadillos. Estructura de acero inoxidable - placas de cocción vitrocerámicas "eurokera" - resistencias de infrarrojos. Placas superiores auto-equilibradas, lisas o rayadas - placa inferior lisa, espesor 5 mm - aislamiento térmico de fibrocera mica - instalación eléctrica de vidrio siliconado - termostato de seguridad.

RU Электрические стеклокерамические плиты предназначены для быстрого разогревания тостового хлеба и бутербродов или приготовления мяса, рыбы, овощей и т.д. Они быстро достигают заданной температуры благодаря инфракрасным сопротивлениям. Корпус из нержавеющей стали и плиты из стеклокерамики eurokera способствуют быстрой очистке при уходе. Верхние плиты с автоматической балансировкой и гладкой или рифлёной жарочной поверхностью - гладкая нижняя плита толщиной 5 мм - теплоизоляция из фиброкерамики - электропроводка из стеклосиликона - предохранительный термостат.

	PV40LL	PV40LR
	2 kW	
 1 Ph	230V/1N/50-60Hz	
 mm	400 x 300 mm	
	Liscia-Liscia Smooth-Smooth Гладкий-Гладкий	Liscia-Rigata Smooth-Grooved Гладкий / Рифлёный
	50±300°C	
 mm	490 x 450 x 190/600(h) mm	
		
 NET Kg	15,5 Kg	
 GROSS Kg	17 Kg	
 mm	530 x 580 x 360(h) mm	
 m <sup>3</sup>	0,110 m <sup>3</sup>	
		
Special Voltages - Разное питающее напряжение + €		

\* La superficie di cottura inferiore è sempre liscia.  
The lower cooking surface is always smooth.  
La surface de cuisson inférieure est toujours lisse.  
Die untere Kochfläche ist immer glatt.  
La superficie de cocción inferior es siempre lisa.  
Нижняя варочная поверхность всегда гладкая.

PV55LL  
PV55LR



PV50LR

Piastra elettrica  
in vitroceramica

PYROCERAM GRILLS  
PLAQUE EN VITROCÉRAMIQUE  
GLASKERAMIKPLATTEN  
PLACAS DE VITROCERÁMICA  
СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ПЛИТА

IT Macchina per cuocere e riscaldare carne, pesce, uova, verdura, formaggi, toast farciti, panini, ecc. Struttura in acciaio inox - piastra in vitroceramica tipo "eurokera" - resistenze ad infrarossi. Piastre superiori auto-bilanciate, lisce o rigate - piastra inferiore liscia, spessore 5 mm - isolamento termico in fibrocera mica - impianto elettrico in silicovetro - termostato di sicurezza.
















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

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

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

ES Máquina para cocinar y calentar carne, pescados, huevos, verdura, queso, tostadas, bocadillos. Estructura de acero inoxidable - placas de cocción vitrocerámicas "eurokera" - resistencias de infrarrojos. Placas superiores auto-equilibradas, lisas o rayadas - placa inferior lisa, espesor 5 mm - aislamiento térmico de fibrocera mica - instalación eléctrica de vidrio siliconado - termostato de seguridad.

RU Электрические стеклокерамические плиты предназначены для быстрого разогревания тостового хлеба и бутербродов или приготовления мяса, рыбы, овощей и т.д. Они быстро достигают заданной температуры благодаря инфракрасным сопротивлениям. Корпус из нержавеющей стали и плиты из стеклокерамики eurokera способствуют быстрой очистке при уходе. Верхние плиты с автоматической балансировкой и гладкой или рифлёной жарочной поверхностью - гладкая нижняя плита толщиной 5 мм - теплоизоляция из фиброкерамики - электропроводка из стеклосиликона - предохранительный термостат.

	PV55LL	PV55LR
	3,4 kW	
	230V/3N/50-60Hz - 400V/3N/50-60Hz	
	230V/1N/50-60Hz	
	550 x 300 mm	
	Liscia-Liscia Smooth-Smooth Гладкий-Гладкий	Liscia-Rigata Smooth-Grooved Гладкий / Рифлёный
	50÷300°C	
	630 x 450 x 190/600(h) mm	
		
	23 Kg	
	32 Kg	
	730 x 530 x 410(h) mm	
	0,159 m <sup>3</sup>	
		
	Special Voltages - Разное питающее напряжение + €	

\* La superficie di cottura inferiore è sempre liscia.  
The lower cooking surface is always smooth.  
La surface de cuisson inférieure est toujours lisse.  
Die untere Kochfläche ist immer glatt.  
La superficie de cocción inferior es siempre lisa.  
Нижняя варочная поверхность всегда гладкая.

PE25LN  
PE25RN



PE25LN

Piastra elettrica  
in ghisa

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

IT Macchina per cuocere e riscaldare carne, pesce, uova, verdura, formaggi, toast farciti, panini, ecc. Struttura in acciaio inox - piastra di cottura in ghisa sabbiata, in grado di mantenere a lungo la temperatura - resistenze a contatto con le piastre per garantire una migliore conducibilità - termostato di sicurezza - piastra superiore auto-bilanciata - disponibili con piano di cottura liscio o rigato.















EN Machine for cooking and heating meat, fish, eggs, vegetables, cheese, stuffed toast, sandwiches, etc. Stainless steel casing - sandblasted cast iron cooking plate, which maintains the temperature for a long time - heating elements placed directly on the plates to guarantee better conductivity - safety thermostat - self-balanced upper plate - available with smooth or ribbed cooking surface.

FR Machine pour cuire et chauffer la viande, le poisson, les oeufs, les légumes, les fromages, les toasts farcis, les petits pains, etc. Corps en acier inox - plaque de cuisson en fonte sablée, en mesure de conserver longtemps la température - résistances en contact avec les plaques pour garantir une meilleure conduction - thermostat de sécurité - plaque supérieure auto équilibrée - disponibles avec plan de cuisson lisse ou nervuré.

DE Maschine zum Garen und Erhitzen von Fleisch, Fisch, Eiern, Gemüse, Käse, gefüllten Toasts, Broten usw. Gehäuse aus Edelstahl - Kochplatte aus sandgestrahltem Gusseisen, geeignet zur langfristigen Beibehaltung der Temperatur - Heizelemente zur besseren Wärmeleitfähigkeit - Sicherheitsthermostat - obere selbsttätige ausbalancierte Platte - erhältlich mit glatter oder gerillter Kochfläche.

ES Máquina para cocinar y calentar carne, pescados, huevos, verdura, queso, tostadas, bocadillos. Estructura de acero inoxidable - placa de cocción de hierro fundido arenado, que permite mantener la temperatura - resistencias en contacto con las placas para la mejor conductibilidad - termostato de seguridad. Placa superior auto-equilibrada. Diponible con plano de cocción liso o rayado.

RU Машина для приготовления и нагрева мяса, рыбы, яиц, овощей, сыра, фаршированных тостов, сэндвичей и т.д.. Конструкция из нержавеющей стали - чугунная варочная панель, подвергнутая пескоструйной обработке, способная поддерживать температуру в течение длительного времени - сопротивление контакту с варочной панелью для обеспечения лучшей проводимости - безопасный термостат - самобалансирующаяся верхняя панель - предлагается с гладкой или полосатой поверхностью.

	PE25LN	PE25RN
	1,8 kW	
 1 Ph	230V/1N/50-60Hz	
 mm	240 x 230 mm	
	Liscia-Rigata Smooth-Grooved Гладкий / Рифлёный	Rigata-Rigata Grooved-Grooved Рифлёный-Рифлёный
	50±300°C	
 mm	320 x 360 x 200/520(h) mm	
		
 NET Kg	16 Kg	
 GROSS Kg	18 Kg	
 mm	450 x 460 x 300 (h) mm	
 m <sup>3</sup>	0,062 m <sup>3</sup>	
		
Special Voltages - Разное питающее напряжение + €		

\* La superficie di cottura superiore è sempre rigata.  
The upper cooking surface is always ribbed.  
La surface de cuisson supérieure est toujours nervuré.  
Die obere Kochfläche ist immer gerillt.  
La superficie de cocción superior siempre es rayada.  
Верхняя варочная поверхность всегда рифлёная.

PE35LN  
PE35RN



PE35LN



PE35RN

Piastrre elettriche  
in ghisa

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

IT Macchina per cuocere e riscaldare carne, pesce, uova, verdura, formaggi, toast farciti, panini, ecc. Struttura in acciaio inox - piastra di cottura in ghisa sabbata, in grado di mantenere a lungo la temperatura - resistenze a contatto con le piastre per garantire una migliore conducibilità - termostato di sicurezza - piastra superiore auto-bilanciata - la superficie di cottura superiore rigata - disponibili con piano di cottura liscio o rigato.















EN Machine for cooking and heating meat, fish, eggs, vegetables, cheese, stuffed toast, sandwiches, etc. Stainless steel casing - sandblasted cast iron cooking plate, which maintains the temperature for a long time - heating elements placed directly on the plates to guarantee better conductivity - safety thermostat - self-balanced upper plate - ribbed upper cooking surface - available with smooth or ribbed cooking surface.

FR Machine pour cuire et chauffer la viande, le poisson, les oeufs, les légumes, les fromages, les toasts farcis, les petits pains, etc. Corps en acier inox - plaque de cuisson en fonte sablée, en mesure de conserver longtemps la température - résistances en contact avec les plaques pour garantir une meilleure conduction - thermostat de sécurité - plaque supérieure auto équilibrée - la surface de cuisson supérieure est toujours nervuré - disponibles avec plan de cuisson lisse ou nervuré.

DE Maschine zum Garen und Erhitzen von Fleisch, Fisch, Eiern, Gemüse, Käse, gefüllten Toasts, Broten usw. Gehäuse aus Edelstahl - Kochplatte aus sandgestrahltem Gusseisen, geeignet zur langfristigen Beibehaltung der Temperatur - Heizelemente zur besseren Wärmeleitfähigkeit - Sicherheitsthermostat - obere selbsttätige ausbalancierte Platte - Die obere Kochfläche ist immer gerillt - erhältlich mit glatter oder gerillter Kochfläche.

ES Máquina para cocinar y calentar carne, pescados, huevos, verdura, queso, tostadas, bocadillos. Estructura de acero inoxidable - placa de cocción de hierro fundido arenado, que permite mantener la temperatura - resistencias en contacto con las placas para la mejor conductibilidad - termostato de seguridad. Placa superior auto-equilibrada rayada. Diponible con plano de cocción liso o rayado.

RU Прибор для приготовления и разогревания мяса, рыбы, овощей - сыров, сэндвичей - бутербродов и т.п. Корпус из нержавеющей стали - жарочная плита из чугуна с пескоструйной обработкой - которая способна сохранять тепло в течение длительного времени - нагревательные элементы - контактирующие с плитами для обеспечения лучшей проводимости - предохранительный термостат- верхняя плита с автоматической балансировкой - жарочная плита предлагается гладкой или рифленой.

	PE35LN	PE35RN
	2,2 kW	
 1 Ph	230V/1N/50-60Hz	
 mm	340 x 230 mm	
	Liscia-Rigata Smooth-Grooved Гладкий / Рифлёный	Rigata-Rigata Grooved-Grooved Рифлёный-Рифлёный
	50±300°C	
 mm	420 x 360 x 200/520(h) mm	
		
 NET Kg	22 Kg	
 GROSS Kg	24 Kg	
 mm	560 x 470 x 300(h) mm	
 m <sup>3</sup>	0,079 m <sup>3</sup>	
		
	Special Voltages - Разное питающее напряжение + €	

\* La superficie di cottura superiore è sempre rigata.  
The upper cooking surface is always ribbed.  
La surface de cuisson supérieure est toujours nervuré.  
Die obere Kochfläche ist immer gerillt.  
La superficie de cocción superior siempre es rayada.  
Верхняя варочная поверхность всегда рифленая.

PE50LN  
PE50RN  
PE50MN



PE50LN



PE50RN



PE50MN

Piastra elettrica  
in ghisa

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



IT Macchina per cuocere e riscaldare carne, pesce, uova, verdura, formaggi, toast farciti, panini, ecc. Struttura in acciaio inox - piastra di cottura in ghisa sabbata, in grado di mantenere a lungo la temperatura - resistenze a contatto con le piastre per garantire una migliore conducibilità - termostato di sicurezza - piastra superiore auto-bilanciata - disponibili con piano di cottura liscio, rigato o misto.
















EN Machine for cooking and heating meat, fish, eggs, vegetables, cheese, stuffed toast, sandwiches, etc. Stainless steel casing - sandblasted cast iron cooking plate, which maintains the temperature for a long time - heating elements placed directly on the plates to guarantee better conductivity - safety thermostat - self-balanced upper plate - available with smooth, ribbed or mixed cooking surface.

FR Machine pour cuire et chauffer la viande, le poisson, les œufs, les légumes, les fromages, les toasts farcis, les petits pains, etc. Corps en acier inox - plaque de cuisson en fonte sablée, en mesure de conserver longtemps la température - résistances en contact avec les plaques pour garantir une meilleure conduction - thermostat de sécurité - plaque supérieure auto équilibrée - disponibles avec plan de cuisson lisse, nervuré ou mixte.

DE Maschine zum Garen und Erhitzen von Fleisch, Fisch, Eiern, Gemüse, Käse, gefüllten Toasts, Broten usw. Gehäuse aus Edelstahl - Kochplatte aus sandgestrahltem Gusseisen, geeignet zur langfristigen Beibehaltung der Temperatur - Heizelemente zur besseren Wärmeleitfähigkeit - Sicherheitsthermostat - obere selbsttätige ausbalancierte Platte - erhältlich mit glatter, gerillter oder Kombi Kochfläche.

ES Máquina para cocinar y calentar carne, pescados, huevos, verdura, queso, tostadas, bocadillos. Estructura de acero inoxidable - placa de cocción de hierro fundido arenado, que permite mantener la temperatura - resistencias en contacto con las placas para la mejor conductibilidad - termostato de seguridad. Placa superior auto-equilibrada rayada. Diponible con plano de cocción liso o rayado.

RU Прибор для приготовления и разогревания мяса, рыбы, овощей - сыров, сэндвичей - бутербродов и т.п. Корпус из нержавеющей стали - жарочная плита из чугуна с пескоструйной обработкой - которая способна сохранять тепло в течение длительного времени - нагревательные элементы - контактирующие с плитами для обеспечения лучшей проводимости - предохранительный термостат- верхняя плита с автоматической балансировкой - жарочная плита предлагается гладкой, рифленой или комбинированной.

	PE50LN	PE50RN	PE50MN
	3,6 kW		
	400V/3N/50-60Hz		
	230V/1N/50-60Hz		
	480 x 230 mm		
	Liscia-Rigata Smooth-Grooved Гладкий-Рифлёный	Rigata-Rigata Grooved-Grooved Рифлёный- Рифлёный	Mista-Rigata Mixed-Grooved Смешанный- Рифлёный
	50÷300°C		
	570 x 360 x 200/520(h) mm		
			
	27 Kg		
	34 Kg		
	690 x 450 x 380(h) mm		
	0,118 m <sup>3</sup>		
			
	Special Voltages - Разное питающее напряжение + €		

\* La superficie di cottura superiore è sempre rigata.  
The upper cooking surface is always ribbed.  
La surface de cuisson supérieure est toujours nervuré.  
Die obere Kochfläche ist immer gerillt.  
La superficie de cocción superior siempre es rayada.  
Верхняя варочная поверхность всегда рифлёная.

# CRPN CRP2N



CRPN



CRP2N

Crepiere  
elettriche

ELECTRIC CRÊPES MACHINES  
CRÊPIÈRES ÉLECTRIQUES  
ELEKTRISCHE CRÊPES-MASCHINEN  
MÁQUINA PARA CREPES ELÉCTRICA  
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ - ГАЗОВЫЕ БЛИННИЦЫ

- IT** Macchine per la preparazione di crepes dolci o salate. Struttura in acciaio inox - piastra di cottura in ghisa con superficie multirighe antiscivolo - disponibili con una o due piastre di cottura - tempo di cottura da 1 a 3' circa - termostato per la regolazione temperatura su ogni piastra - piastre doppie con funzionamento indipendente.
- EN** Machines for the preparation of sweet or savoury crepes. Stainless steel casing - cast iron cooking plate with non-slip multi-line surface - available with one or two cooking plates - cooking time from about 1 to 3' - thermostat for the temperature regulation on each plate - double plates with independent operation.
- FR** Corps en acier inox - plaque de cuisson en fonte avec surface à plusieurs nervures antidérapante - disponibles avec une ou deux plaques de cuisson - temps de cuisson d'environ 1 à 3 minutes - thermostat de réglage de température sur chaque plaque - plaques doubles avec fonctionnement indépendant.
- DE** Gehäuse aus Edelstahl. Kochplatte aus Gusseisen mit rutschfester Mehrfachrillenoberfläche - erhältlich mit einer oder zwei Kochplatten - Garzeit von ca. 1 bis 3' - Thermostat zur Einstellung der Temperatur auf jeder Platte - Doppelplatten mit unabhängigem Betrieb.
- ES** Máquina para preparar crepes dulces o saladas. Estructura de acero inoxidable - placa de cocción de fundición con superficie multirayada antideslizante - disponible con una o dos placas de cocción - tiempo de cocción de 1 a 3 minutos - termostato para la regulación de la temperatura de cada placa - placas dobles con funcionamiento independiente.
- RU** Корпус из нержавеющей стали, жарочная поверхность из чугуна с пескоструйной обработкой с насечками против скольжения, в исполнении с одной или двумя жарочными поверхностями, время приготовления от 1 до 3 футов - термостат для регулировки температуры каждой жарочной поверхности, две независимо работающие жарочные поверхности.

	<b>CRPN</b>	<b>CRP2N</b>
	2,4 kW	2,4 + 2,4 kW
	-	400V/3N/50-60Hz
	230V/1N/50-60Hz	-
	ø 350 mm	ø 350 mm x 2
	50÷300°C	
	370 x 370 x 140(h) mm	760 x 370 x 140(h) mm
		
	12 Kg	23 Kg
	14 Kg	25 Kg
	500 x 430 x 214(h) mm	810 x 430 x 214(h) mm
	0,046 m³	0,074 m³
		
	Special Voltages - Разное питающее напряжение + €	

CRP4  
CRP42



CRP42

Crepiere  
elettriche

ELECTRIC CRÊPES MACHINES  
CRÊPIÈRES ÉLECTRIQUES  
ELEKTRISCHE CRÊPES-MASCHINEN  
MÁQUINA PARA CREPES ELÉCTRICA  
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ - ГАЗОВЫЕ БЛИННИЦЫ

- IT** Macchine per la preparazione di crepes dolci o salate. Struttura in acciaio inox - piastra di cottura in ghisa con superficie multirighe antiscivolo - disponibili con una o due piastre di cottura - tempo di cottura da 1 a 3' circa - termostato per la regolazione temperatura su ogni piastra - piastre doppie con funzionamento indipendente.
- EN** Machines for the preparation of sweet or savoury crepes. Stainless steel casing - cast iron cooking plate with non-slip multi-line surface - available with one or two cooking plates - cooking time from about 1 to 3' - thermostat for the temperature regulation on each plate - double plates with independent operation.
- FR** Corps en acier inox - plaque de cuisson en fonte avec surface à plusieurs nervures antidérapante - disponibles avec une ou deux plaques de cuisson - temps de cuisson d'environ 1 à 3 minutes - thermostat de réglage de température sur chaque plaque - plaques doubles avec fonctionnement indépendant.
- DE** Gehäuse aus Edelstahl. Kochplatte aus Gusseisen mit rutschfester Mehrfachrillenoberfläche - erhältlich mit einer oder zwei Kochplatten - Garzeit von ca. 1 bis 3' - Thermostat zur Einstellung der Temperatur auf jeder Platte - Doppelplatten mit unabhängigem Betrieb.
- ES** Máquina para preparar crepes dulces o saladas. Estructura de acero inoxidable - placa de cocción de fundición con superficie multirayada antideslizante - disponible con una o dos placas de cocción - tiempo de cocción de 1 a 3 minutos - termostato para la regulación de la temperatura de cada placa - placas dobles con funcionamiento independiente.
- RU** Корпус из нержавеющей стали, жарочная поверхность из чугуна с пескоструйной обработкой с насечками против скольжения, в исполнении с одной или двумя жарочными поверхностями, время приготовления от 1 до 3 футов - термостат для регулировки температуры каждой жарочной поверхности, две независимо работающие жарочные поверхности.

	<b>CRP4</b>	<b>CRP42</b>
	2,75 kW	2,75 + 2,75 kW
	-	400V/3N/50-60Hz
	230V/1N/50-60Hz	-
	ø 400 mm	ø 400 mm x 2
	50÷300°C	
	400 x 470 x 120(h) mm	810 x 470 x 120(h) mm
		
	16 Kg	29 Kg
	18 Kg	35 Kg
	530 x 580 x 230(h) mm	960 x 540 x 360(h) mm
	0,070 m³	0,187 m³
		
	Special Voltages - Разное питающее напряжение + €	

CR400G1  
CR400G2



CR400G1



CR400G2

Crepiere  
a gas

GAS CRÊPES MACHINES  
CRÊPIÈRES À GAZ  
GAS CRÊPES-MASCHINEN  
MÁQUINA PARA CREPES DE GAS  
ГАЗОВЫЕ БЛИННИЦЫ

IT Macchine per la preparazione di crepes dolci o salate. Struttura in acciaio inox - piastra di cottura in ghisa con superficie multirighe antiscivolo - disponibili con una o due piastre di cottura - alimentazione a GPL, in dotazione kit metano - regolatore potenza fiamma con otto posizioni - accensione con piezoelettrico - piedini regolabili - piastre doppie con funzionamento indipendente- temperatura di cottura da 1 a 3' circa - allacciamento gas standard 1/2"G.

EN Machines for the preparation of sweet or savoury crepes. Stainless steel casing - cast iron cooking plate with non-slip multi-line surface - available with one or two cooking plates - LPG power supply, supplied with natural gas set - eight position flame power regulator - piezoelectric ignition - adjustable feet - double hobs with independent operation - cooking time from approx. 1 to 3' - standard gas connection 1/2"G.

FR Corps en acier inox - plaque de cuisson en fonte avec surface à plusieurs nervures antidérapante - disponibles avec une ou deux plaques de cuisson - Alimentation GPL, fournie avec kit gaz naturel - Régulateur de puissance de flamme à huit positions - allumage avec piézoélectrique - pieds réglables - tables de cuisson doubles avec fonctionnement indépendant - temps de cuisson d'env. 1 à 3' - raccordement gaz standard 1/2"G.

DE Gehäuse aus Edelstahl. Kochplatte aus Gusseisen mit rutschfester Mehrfachrillenoberfläche - erhältlich mit einer oder zwei Kochplatten - LPG-Versorgung, geliefert mit Erdgas-Kit - Flammenleistungsregler mit acht Positionen - Zündung mit Piezoelektrik - verstellbare Füße - Doppelkochfelder mit unabhängiger Bedienung - Garzeit von ca. 1 bis 3' - Standard-Gasanschluss 1/2"G.

ES Máquina para preparar crepes dulces o saladas. Estructura de acero inoxidable - placa de cocción de fundición con superficie multirayada antideslizante - disponible con una o dos placas de cocción - alimentación con GPL, en la dotación kit para metano - regulador de la potencia de la llama con ocho opciones - encendido piezoeléctrico - pies regulables - placas dobles con funcionamiento independiente - temperatura de cocción de 1 a 3 minutos - conexión gas estándar 1/2"G.

RU Машины для приготовления сладких или соленых блинчиков. Корпус из нержавеющей стали, жарочная поверхность из чугуна с пескоструйной обработкой с насечками против скольжения, в исполнении с одной или двумя жарочными поверхностями, работа на сжиженном природном газе, в комплекте с оснасткой для работы на метане, 8-позиционный регулятор интенсивности пламени, пьезоэлектрическое зажигание, регулируемые ножки, две независимо работающие жарочные поверхности - температура приготовления приibl. от 1 до 3' - стандартное газовое соединение 1/2"G.

	CR400G1	CR400G2
	3,6 kW	3,6 + 3,6 kW
	50±280°C	
	3600 kcal/h 14286 BTU/h	3600 + 3600 kcal/h 14286 + 14286 BTU/h
	G20 = 0,34 m³/h G25 = 0,41 m³/h	G20 = 0,34 + 0,34 m³/h G25 = 0,41 + 0,41 m³/h
	G30/G31 = 0,23 Kg/h	G30/G31 = 0,23 + 0,23 Kg/h
	N° 1 (Bruciatori - Burners - Горелки)	N° 2 (Bruciatori - Burners - Горелки)
	N° 1 (Piezoelettrico - Piezoelectric Пьезоэлектрический)	N° 2 (Piezoelettrico - Piezoelectric Пьезоэлектрический)
	ø 400 mm	ø 400 mm x 2
	480 x 480 x 270(h) mm	900 x 480 x 270(h) mm
		
	23 Kg	46 Kg
	26 Kg	52 Kg
	530 x 530 x 330(h) mm	960 x 540 x 450(h) mm
	0,093 m³	0,233 m³
		

# WD3















WD3

Cuoci Hot Dog

HOT DOG  
PERRITO CALIENTE  
АППАРАТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХОТ-ДОГОВ



- IT** Macchina per riscaldare e cuocere panini e würstel. Struttura in acciaio inox - tre punzoni per riscaldare il pane - termostato 30÷90°C - campana in vetro con all'interno cestello inox per cottura würstel a bagno maria.
- EN** Machine for heating and cooking hot dog buns and sausages. Stainless steel casing - three buns heating plots - thermostat from 30 to 90°C - glass cylinder with internal stainless steel bowl to heat sausages in a water bath.
- FR** Machine pour le chauffage et la cuisson de petits pains et saucisses. Corps en acier inoxydable - trois broches pour chauffer le pain - thermostat de 30 à 90°C - cylindre en verre avec bac interne en acier inoxydable pour chauffer les saucisses au bain marie.
- DE** Maschine zum Erwärmen und Kochen von Brötchen und Würstchen. Gehäuse aus Edelstahl - drei Heizstiften zum Erwärmen des Brotes - Thermostat von 30 bis 90°C - Glaszylinder mit innenliegender Edelstahlwanne fürs Heizen von Würsten im Wasserbad.
- ES** Máquina para calentar y cocinar pan y salchichas. Estructura de acero inoxidable - tres punzones para calentar el pan - termostato 30÷90 °C - campana de vidrio con cesta interna de acero inoxidable para calentar salchichas en baño maría.
- RU** Прибор для разогревания и приготовления булочек и сосисок. Корпус из нержавеющей стали, три штыря для разогревания булочек, термостат на 30÷90°C, стеклянный колпак, внутри которого помещена корзинка из нержавеющей стали для приготовления сосисок на пару.

	<b>WD3</b>
	1,1 kW
 1 Ph	230V/1N/50-60Hz
	30÷90°C
	480 x 300 x 350(h) mm
	
 NET Kg	10 Kg
 GROSS Kg	11 Kg
 mm	540 x 350 x 380(h) mm
 m <sup>3</sup>	0,072 m <sup>3</sup>
	
Special Voltages - Разное питающее напряжение + €	



# RW8



RW8

Cuoci Hot Dog

HOT DOG  
PERRITO CALIENTE  
АППАРАТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХОТ-ДОГОВ

IT Macchina per riscaldare e cuocere wurstel e salsicce - cottura rapida ed uniforme che conferisce ai prodotti il sapore e la colorazione tipica della cottura alla griglia senza che sia necessario rigirarli manualmente - carcassa in acciaio inox - rulli in acciaio inox AISI 304 - resistenze elettriche corazzate poste all'interno dei rulli - cassetto raccolta residui di cottura - 3 livelli di potenza - 8 rulli di ø 25 mm con possibilità di cottura fino ad un massimo di 14 Wurstel.













EN Hot dog and sausage heating and cooking machine - fast and even cooking that confers products the flavour and colour typical of grilling with no need for manual intervention - stainless steel casing - AISI 304 stainless steel rollers - reinforced electric heating elements inside the rollers - cooking residue drip tray - 3 cooking power levels - 8 rollers ø 25 mm to cook up to a maximum of 14 sausages.

FR Appareil de chauffage et de cuisson pour different saucisses - cuisson rapide et uniforme qui donne aux produits la saveur et la couleur typiques du grillage sans intervention manuelle - corps en acier inox - rouleaux en acier inox AISI 304 - résistances électriques blindées dans les rouleaux - tiroir de collecte des résidus de cuisson - 3 puissances - 8 rouleaux ø 25 mm avec possibilité de cuire jusqu'à un maximum de 14 saucissons.

DE Maschine zum Erwärmen und Garen verschiedener Würstchen - schnelles und gleichmäßiges Garen, um den Produkten den typischen Geschmack und die typische Farbe des Grillens ohne manuelles Eingreifen zu verleihen - Edelstahlgehäuse - Rollen aus Edelstahl AISI 304 - verstärkte elektrische Heizstäbe in den Rollen - Schublade zum Sammeln von Garrückständen - 3 Leistungsstufen - 8 Rollen mit einem ø von 25 mm für das Kochen von bis zu maximal 14 Würstchen.

ES Máquina para calentar y cocinar perritos calientes y salchichas - cocción rápida y uniforme que confiere a los productos el sabor y la coloración típica de la cocción en parrilla sin necesidad de dar la vuelta manualmente - carcasa de acero inoxidable - rodillos de acero inoxidable AISI 304 - resistencias eléctricas blindadas colocadas dentro de los rodillos - cajón de recolección de los residuos de la cocción - 3 niveles de potencia de cocción. 8 rodillos de ø 25 mm. Capacidad hasta 14 salchichas.

RU Машина для нагрева и выпечки колбас и колбас - быстрая и равномерная выпечка, придающая продуктам вкус и цвет, характерные для приготовления на гриле. без необходимости поворачивать их вручную - корпус из нержавеющей стали - валики из нержавеющей стали AISI 304 - бронированные электрические сопротивления внутри валиков - ящик для сбора остатков пищи - 3 уровня мощности - 8 валиков диаметром 25 мм с возможностью приготовления до 14 колбас.

	<b>RW8</b>
	1,8 kW
 1 Ph	230V/1N/50-60Hz
	ø 25 mm - 350 mm
 mm	460 x 350 x 200(h) mm
	
 NET Kg	11 Kg
 GROSS Kg	12 Kg
 mm	590 x 440 x 270(h) mm
 m³	0,070 m³
	
Special Voltages - Разное питающее напряжение + €	

# PGEL



PGEL

# Pressageolato

ICE CREAM PRESS  
PRESSE-GLACE  
EISPRESSE  
PRENSADOR PARA HELADO  
ПРЕСС ДЛЯ МОРОЖЕНОГО

















- IT** Macchina per pressare il gelato in grado di ottenere diversi tipi di forme come spaghetti, tagliatelle o asparagi grazie all'utilizzo di diversi bicchieri. Struttura in alluminio - bicchiere in lega speciale anodizzata - dotato di bicchiere per spaghetti.  
Optional: bicchiere tagliatelle e bicchiere asparagi.
- EN** Manual small press to make ice-cream spaghetti, tagliatelle or asparagus using different cups. Aluminium casing - special anodized alloy cup - equipped with spaghetti cup.  
Optional: tagliatelle and asparagus cup.
- FR** Petite presse manuelle qui permet d'obtenir des spaghettis, des tagliatelles ou des asperges de glace à l'aide de différents récipients. Corps en aluminium - verre en alliage spécial anodisé - muni de verres pour spaghetti.  
Accessoire: verre à tagliatelle et verre à asperges.
- DE** Kleine manuelle Presse zur Herstellung von Spaghetti-, Tagliatelle- oder Spargeleis durch verschiedene Bechern. Aluminiumgehäuse - spezieller eloxierter Aluminiumbecher - ausgestattet mit Spaghettibecher.  
Zubehör: Tagliatelle und Spargelbecher.
- ES** Pequeño prensador manual para moldear el helado y obtener fideos, tallarines o espárragos de helado, dependiendo del vaso que se usa. Estructura de aluminio - vaso de aleación especial anodizada - Vaso para fideos.  
Accesorios: Vaso para tallarines y vaso para espárragos.
- RU** Небольшой ручной пресс при помощи которого, используя различные стаканы, можно получать мороженое различных форм типа "спагетти", "лапша" или "спаржа". Алюминиевый каркас, стакан из специального сплава с анодированием, оснащен стаканом для "спагетти".  
Аксессуары: стакан для мороженого типа "лапша" и стакан для мороженого типа "спаржа".

	<b>PGEL</b>
	205 x 245 x 520(h) mm
	
	3 Kg
	4 Kg
	230 x 220 x 520(h) mm
	0,026 m <sup>3</sup>
	
	Bicchieri per asparagi - Asparagus cup - Verre à asperges Spargelbechern - Vaso para espárragos - Стакан для "спаржи"
	€
	Bicchieri per tagliatelle - Tagliatelle cup - Verre à tagliatelle Tagliatellebechern - Vaso para tallarines - Стакан для "тальятелле"
	€



















# Icone
















ICONS  
ICÔNES  
SYMBÔLE  
ICONOS  
ИКОНКИ

	IT	EN	FR	DE	ES	RU
	INFORMAZIONI	INFORMATION	INFORMATION	INFO	INFORMACIÓN	ИНФОРМАЦИЯ
	POTENZA	POWER	PUISSANCE	LEISTUNG	POTENCIA	МОЩНОСТЬ
	POTENZA GAS	GAS POWER	PUISSANCE GAZ	GASLEISTUNG	ENERGÍA DE GAS	ГАЗОВАЯ ЭНЕРГИЯ
	ALIMENTAZIONE TRIFASE	THREE-PHASE POWER SUPPLY	ALIMENTATION TRIPHASÉE	DREIPHASIGE STROMVERSORGUNG	ALIMENTACIÓN TRIFÁSICA	ТРЕХФАЗНЫЙ ИСТОЧНИК ПИТАНИЯ
	ALIMENTAZIONE MONOFASE	SINGLE-PHASE POWER SUPPLY	ALIMENTATION MONOPHASÉE	EINPHASIGE STROMVERSORGUNG	ALIMENTACIÓN MONOFÁSICA	ОДНОФАЗНЫЙ ИСТОЧНИК ПИТАНИЯ
	DIMENSIONI MACCHINA	MACHINE DIMENSIONS	DIMENSIONS DES MACHINES	MASCHINE NABMESSUNGEN	MEDIDAS MÁQUINA	РАЗМЕРЫ СТАНКА
	INFO SPEDIZIONI	DELIVERY INFO	INFORMATIONS SUR LA LIVRAISON	VERSANDINFO	INFORMACIÓN SOBRE ENVÍO	ИНФОРМАЦИЯ ИНФОРМАЦИЯ ШИППИНГА
	PESO NETTO	NET WEIGHT	POIDS NET	NETTOGEWICHT	PESO NETO	ВЕС НЕТТО
	PESO LORDO	GROSS WEIGHT	POIDS BRUT	BRUTTOGEWICHT	PESO BRUTO	ВЕС БРУТТО
	DIMENSIONI DI IMBALLO	PACKAGING DIMENSIONS	DIMENSIONS DES EMBALLAGES	VERPACKUNGSMASSE	MEDIDAS DEL EMBALAJE	РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ
	VOLUME DI IMBALLO	PACKING VOLUME	VOLUME D'EMBALLAGE	VERPACKUNGSUMFANG	VOLUMEN DEL EMBALAJE	ОБЪЕМ УПАКОВКИ
	PREZZO	PRICE	PRIX	PREIS	PRECIO	ПРИСЕ
	CE	CE	CE	CE	CE	CE
	NO CE	NO CE	NO CE	KEIN CE	NO CE	НЕТ CE
	VELOCITÀ	SPEED	VITESSE	GESCHWINDIGKEIT	VELOCIDAD	БЫСТРОТА
	CAPACITÀ DEL CONTENITORE	CONTAINER CAPACITY	CAPACITÉ DU CONTENANT	BEHÄLTERKAPAZITÄT	CAPACIDAD RECIPIENTE	ВМЕСТИМОСТЬ КОНТЕЙНЕРА

	IT	EN	FR	DE	ES	RU
	PRODUZIONE ORARIA	HOURLY PRODUCTION	PRODUCTION HORAIRE	STUNDENPRODUKTION	PRODUCCIÓN HORARIA	ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО
	DIMENSIONI DEL PIANO DI LAVORO	DIMENSIONS OF THE WORKTOP	DIMENSIONS DU PLAN DE TRAVAIL	ABMESSUNGEN DER ARBEITSPLATTE	MEDIDAS DEL PLAN DE TRABAJO	РАЗМЕРЫ СТОЛЕШНИЦЫ
	DIMENSIONE INTERNE DELLA MACCHINA	INTERNAL DIMENSION OF THE MACHINE	DIMENSION INTÉRIEURE DE LA MACHINE	INNENMASS DER MASCHINE	MEDIDA INTERIOR DE LA CUCHILLA	ВНУТРЕННИЙ РАЗМЕР МАШИНЫ
	TIPO DI GAS	TYPE OF GAS	TYPE DE GAZ	GASTYP	TIPO DE GAS	ВИД ГАЗА
	NUMERO DI BRUCIATORI	NUMBER OF BURNERS	NOMBRE DE BRÛLEURS	ANZAHL DER BRENNER	NÚMERO DE QUEMADORES	КОЛИЧЕСТВО ГОРЕЛОК
	NUMERO DI PIEZOELETTICI	NUMBER OF PIEZOELECTRICS	NOMBRE DE PIÉZOÉLECTRIQUES	ANZAHL DER PIEZOELEMENTE	NÚMERO DE PIEZOELECTRICOS	КОЛИЧЕСТВО ПЬЕЗОЭЛЕКТРИКОВ
	TRITACARNE	MEAT MINCER	HACHOIR À VIANDE	SFLEISCHWOLF	PICADORA DE CARNE	ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ МЯСА
	GRATTUGIA	GRATER	RÂPE	REIBE	RALLADOR	ТЕРКИ
	SVILUPPO LAMA	BLADE EXTENSION	EXTENSION DE LAME	KLINGENLÄNGE	LARGO DE LA CUCHILLA	ДЛИНА НОЖА
	TAGLIO UTILE	CUTTING WIDTH	LARGEUR DE COUPE	SCHNITTWEITE	ANCHO DE CORTE	ШИРИНА РЕЗА
	LAMA SEGAOSSA	BONE SAW BLADE	LAME DE SCIE À OS	KNOCHENSÄGE-KLINGE	CUCHILLA SIERRA PARA HUESOS	НОЖА ПОЛЕЗНАЯ КОСТНАЯ ПИЛА
	NUMERO DI PALE	NUMBER OF BLADES	NOMBRE DE PELLERES	ANZAHL DER SCHAUFELN	NÚMERO DE PALAS	КОЛИЧЕСТВО ЛОПАТ
	IMBUTO	FUNNEL	ETONNOIR	TRICHTER	EMBUDO	НАСАДКИ
	CAPACITÀ DELLA VASCA	CAPACITY OF THE BOWL	CAPACITÉ DU CONTENANT	BEHÄLTERKAPAZITÄT	CAPACIDAD RECIPIENTE	ВМЕСТИМОСТЬ СМЕСИТЕЛЬНОГО БАКА
	IMPASTO PER CICLO	DOUGH PER CYCLE	PÂTE PAR CYCLE	TEIG PRO ZYKLUS	MASA PARA CICLO	КОЛ-ВО ТЕСТА ЗА ЦИКЛ
	TIMER	TIMER	MINUTERIE	SCHALTUHR	TEMPORIZADOR	ТАЙМЕР
	TRAFILE	MOULDS	FILIÈRES	EINSÄTZE	MOLDES	ВСТАВОК
	LUNGHEZZA RULLI	ROLLER LENGTH	LONGUEUR DU ROULEAU	ROLLENLÄNGE	LONGITUD RODILLOS	РОЛЛЕР ЛЕНГТЬ
	APERTURA RULLI	ROLLER OPENING	OUVERTURE DU ROULEAU	ROLLEN-ÖFFNUNG	APERTURA RODILLOS	РОЛЛЕР ОТКРЫТИЕ

	IT	EN	FR	DE	ES	RU
	MESCOLATORE	BLENDER	MÉLANGEUR	RÜHRER	MEZCLADOR	СМЕСИТЕЛЯ
	FRUSTA	WHISK	FOUET	SCHNEEBESEN	BATIDOR	ВЕНЧИКА
	BLOCCO MOTORE	MOTOR UNIT	GROUPE MOTEUR	MOTOREINHEIT	BLOQUE MOTOR	МОТОРНЫМ БЛОКОМ
	BLOCCO MOTORE CON VARIATORE	MOTOR UNIT WITH SPEED REGULATOR	GROUPE MOTEUR AVEC MOTORÉDUCTEUR	MOTOREINHEIT MIT DREHZAHLEGLER	BLOQUE MOTOR CON VARIADOR	МОТОРНЫМ БЛОКОМ С ВАРИАТОРОМ СКОРОСТИ
	BLOCCO MOTORE CON VARIATORE E FRUSTA	MOTOR UNIT WITH SPEED REGULATOR AND WHISK	GROUPE MOTEUR AVEC MOTORÉDUCTEUR ET FOUET	MOTOREINHEIT MIT DREHZAHLEGLER UND SCHNEEBESEN	BLOQUE MOTOR CON VARIADOR Y BATIDOR	МОТОРНЫМ БЛОКОМ С ВАРИАТОРОМ СКОРОСТИ И ВЕНЧИК
	BLOCCO MOTORE CON VARIATORE E MESCOLATORE	MOTOR UNIT WITH SPEED REGULATOR AND BLENDER	GROUPE MOTEUR AVEC MOTORÉDUCTEUR ET MÉLANGEUR	MOTOREINHEIT MIT DREHZAHLEGLER UND RÜHRER	BLOQUE MOTOR CON VARIADOR Y MEZCLADOR	МОТОРНЫМ БЛОКОМ С ВАРИАТОРОМ СКОРОСТИ И СМЕСИТЕЛЯ
	LIVELLO MASSIMO DI IMMERSIONE	IMMERSION LIMIT	NIVEAU MAXIMAL D'IMMERSION	MAXIMALE EINTAUCHTIEFE	MÁXIMO NIVEL DE INMERSIÓN	МАКС. УРОВЕНЬ ПОГРУЖЕНИЯ ВЕНЧИКА
	DIMENSIONE DELLA LAMA	BLADE SIZE	TAILLE DE LA LAME	KLINGENGRÖSSE	MEDIDA DE LA CUCHILLA	НОЖА
	TAGLIO UTILE	USEFUL CUT	COUPE UTILE	NÜTZLICHER SCHNITT	ÚTIL DE CORTE	ПОЛЕЗНАЯ ДЛИНА РЕЗКИ
	BARRA SALDANTE	SEALING BAR	BARRE DE SOUDURE	SCHWEISSSTAB	BARRA TERMOSELLADO	СВАРОЧНАЯ ПЛАНКА
	POMPA VUOTO	VACUUM PUMP	POMPE A VIDER	VAKUUM PUMPE	BOMBA VACÍO	ВАКУУМНЫЙ НАСОС
	VUOTO MAX OTTENIBILE	MAX OBTAINABLE VACUUM	VIDE MAX POSSIBLE	MAX MÖGLICHES VAKUUM	MÁXIMO VACÍO OBTENIBLE	МАКСИМАЛЬНО ДОСТИЖИМЫЙ ВАКУУМ
	PRODUZIONE ORARIA	HOURLY PRODUCTION	PRODUCTION HORAIRE	STÜNDLICHE PRODUKTION	PRODUCCIÓN HORARIA	ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО
	NUMERO PEZZI	NUMBER OF PIECES	NOMBRE DE PIÈCES	TEILEANZAHL	NÚMERO DE PIEZAS	КОЛИЧЕСТВО ШТУК
	TEMPERATURA DI LAVORO	WORKING TEMPERATURE	TEMPÉRATURE DE FONCTIONNEMENT	BETRIEBSTEMPERATUR	TEMPERATURA DE TRABAJO	РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА
	CAPACITÀ/DIMENSIONI DELLA CAMERA DI COTTURA	CAPACITY / DIMENSIONS OF THE COOKING CHAMBER	CAPACITÉ/DIMENSIONS DE LA CHAMBRE DE CUISSON	KAPAZITÄT / ABMESSUNGEN DES GARRAUMS	CAPACIDAD / DIMENSIONES DE LA CÁMARA DE COCCIÓN	ВМЕСТИМОСТЬ / ГАБАРИТЫ ВАРОЧНОЙ КАМЕРЫ



	IT	EN	FR	DE	ES	RU
	CALORIE	CALORIES	CALORIES	KALORIEN	CALORÍAS	КАЛОРИИ
	CONSUMO METANO	NATURAL GAS CONSUMPTION	CONSOMMATION DE MÉTHANE	METHANVERBRAUCH	CONSUMO METANO	ПОТРЕБЛЕНИЕ МЕТАНА
	CONSUMO GPL	LPG CONSUMPTION	CONSOMMATION DE LPG	LPG-VERBRAUCH	CONSUMO GPL	ПОТРЕБЛЕНИЕ LPG
	RAGGIUNGIMENTO DELLA TEMPERATURA	TEMPERATURE ACHIEVEMENT	TEMPÉRATURE ATTEINTE	EINGESTELLTE TEMP. ERREICHT	ALCANCE TEMPERATURA	ДОСТИЖЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ
	NUMERO DI TEGLIE	NUMBER OF TRAYS	NOMBRE DE PLAQUES	ANZAHL DER BLECHE	NÚMERO BANDEJAS	КОЛИЧЕСТВО ЛОТКОВ
	CAPACITÀ OLIO	OIL CAPACITY	CAPACITÉ D'HUILE	ÖLKAPAZITÄT	CAPACIDAD ACEITE	МАСЛО КАПАБИЛЬНОСТЬ
	CAPACITÀ DEL CESTO	CAPACITY OF THE BASKET	CAPACITÉ DUPANIER	KORBKAPAZITÄT	CAPACIDAD CESTA	ВМЕСТИМОСТЬ КОРЗИНЫ
	DIMENSIONI DEL PIANO DI COTTURA	DIMENSIONS OF THE COOKING SURFACE	DIMENSIONS DE LA TABLE DE CUISSON	ABMESSUNGEN DER KOCHPLATTE	MEDIDAS DE LA PLACA DE COCCIÓN	РАЗМЕРЫ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ
	ALTEZZA UTILE PER LA COTTURA	USEFUL COOKING HEIGHT	HAUTEUR UTILE POUR LA CUISSON	NUTZHÖHE ZUM KOCHEN	ALTURA ÚTIL PARA LA COCCIÓN	ПОЛЕЗНАЯ ВЫСОТА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ
	CAPACITÀ CARNE	MEAT CAPACITY	CAPACITÉ DE VIANDE	FLEISCHKAPAZITÄT	CAPACIDAD CARNE	ПОТЕНЦИАЛЬНЫЙ МЯС ПОТЕНЦИАЛЬНЫЙ
	RESISTENZE	HEATING ELEMENTS	RESISTANCES	HEIZSTÄBE	RESISTENCIAS	РЕЗИСТАНЦИИ
	CAPACITÀ DEL BICHIERE	GLASS CAPACITY	CAPACITÉ DU VERRE	BECHEKAPAZITÄT	CAPACIDAD VASO	ЁМКОСТЬ СТЕКЛА
	SUPERFICIE DELLA PIASTRA	PLATE SURFACE	SURFACE DE LA PLAQUE	OBERFLÄCHE DER PLATTE	SUPERFICIE DE LA PLACE	ПОВЕРХНОСТЬ ПЛИТЫ
	DIMENSIONE RULLI	ROLLER DIMENSIONS	LONGUEUR DES ROULEAUX	ROLLENLÄNGE	LARGO RODILLOS ДЛИНА ВАЛКОВ	DIMENSIONE RULLI
	DIMENSIONE BOBINA	COIL DIMENSION	TAILLE DE BOBINE	SPÜLENGRÖÖE	TAMAÑO DE BOBINA	РАЗМЕР КАТУШКИ
	CAVALLETTO	STAND	SUPPORT	GESTELL	CABALLETE	МОЛЬБЕРТ