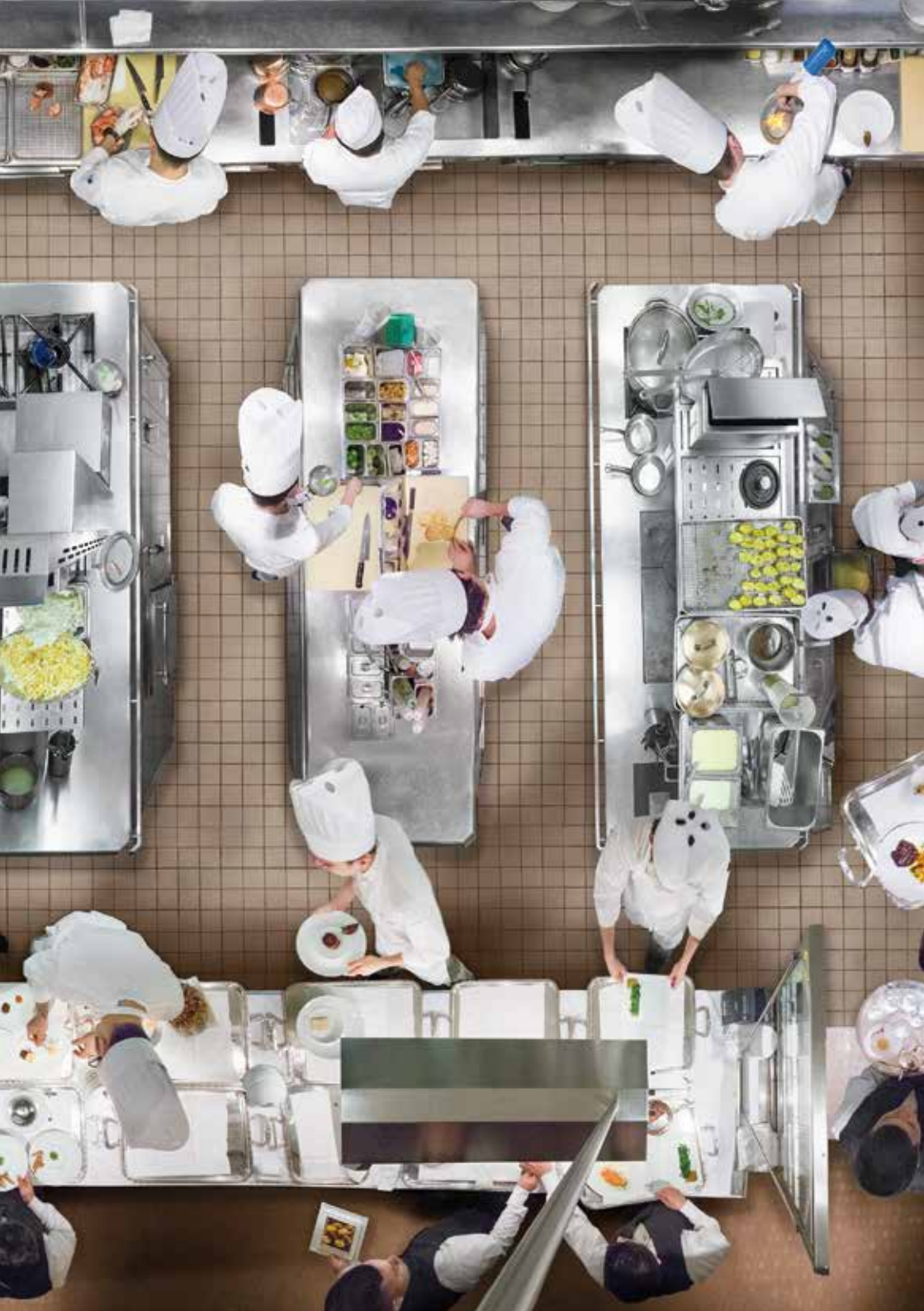


le Stelle della Cucina
CHEF TOYS









Oracle



LAINOX
Cooking System





SPEED OVEN ORACLE



Forno a Cottura accelerata tutto in uno. Sfrutta l'azione combinata della cottura a convezione e dell'impingement a microonde per darti una pietanza calda e croccante 15 volte più rapidamente di un normale forno. Nato per stare ovunque grazie alle sue dimensioni ridotte e alla sua aspirazione catalitica e non necessita di collegamento alla rete idrica per il

suo funzionamento. Durante la fase della mise en place può funzionare come **Combi Wave** per la cottura delle tue brioches o del pane, oppure utilizzando tutta la potenza delle microonde. All'inizio del servizio invece può velocemente trasformarsi in un **High Speed Oven** per offrire ai tuoi clienti pietanze pronte in pochi secondi.

- * **FCS (Fast Cooking System):** sistema automatico di cottura per ricette italiane e internazionali, complete di storia, ingredienti, accessorio di cottura, procedimento, programma di cottura automatico
- * **Connettività wi-fi / Ethernet Nabook Plus:** Grazie all'accesso al Cloud, si può accedere a Nabook plus, l'assistente virtuale in cucina per creare ricette complete di ingredienti con procedimento e foto illustrativa. Schermo a colori da 7 pollici LCD capacitivo ad alta definizione, con scelta funzioni "Touch Screen"
- * **Possibilità di preriscaldare la camera di cottura fino a 300°C**
- * **Pulizia e manutenzione:** OWB, Oracle Washable Box, speciale camera box estraibile e lavabile. Facile pulizia esterna grazie a superfici perfettamente lisce, e alla classe di protezione contro i getti d'acqua IPX3



Codice LXORACRS
Modello ORACLE
Capacità 179 litri
Numero teglie 1

Alimentazione 230 V Monofase 1N
Potenza 3600 Watt
Dimensioni 467x609x630 mm
Peso prodotto 63 kg

iCareSystem⁺
iDensityControl 
iProductionManager 
iCookingSuite 



iCombi Pro





FORNO ICOMBI PRO XS

RATIONAL iCombi Pro XS 6-2/3 Forno combinato a vapore intelligente ideale per chi prepara 20-80 pasti al giorno.

Icone e processi sono personalizzabili grazie al display touch.

I sensori all'interno della camera di cot-

tura regolano automaticamente temperatura e umidità per ottenere sempre lo stesso risultato di cottura.

Lavaggio e decalcificazione sono automatici: rileva il grado di sporco e suggerisce il lavaggio ideale tra i 9 disponibili.

- * **Risparmio energetico:** certificazione Energy star 3.0 e fino al 35% più efficiente rispetto al modello precedente
- * **Food Cost Ottimizzato:** risparmio del 15% per l'acquisto di materie prime grazie all'intelligenza di cottura
- * **Controllo da remoto:** attraverso l'App ConnectedCooking. Industry 4.0 compliant



Codice RTCA1ERRA.0000284

Modello iCombi Pro XS 6-2/3

Capacità 6T GN2/3

Numero di pasti per servizio 20-80

Potenza allacciata 5,7 kW

Tensione 3 NAC 400 V 50/60Hz

Dimensioni (LxPxH) 665x555x567 mm

Peso 62 kg

Interfaccia Ethernet e USB + WiFi

Doccia manuale con dispositivo di ritiro automatico



iVario Pro





MULTICOOKING IVARIO PRO 2 XS

Nei ristoranti è l'evoluzione della tradizionale cucina lineare e svolge la funzione di pentole, padelle, friggitrici, pentole a pressione, griglie, frytop, cuocipasta e bagnomaria. **Velocizza e semplifica preparazioni e servizio**, senza scendere a

compromessi in termini di tempo e qualità delle pietanze.

Precisione. Intelligenza. Potenza.

Ecco le caratteristiche principali della gestione della temperatura in iVario per evitare che i cibi si brucino o trabocchino.

- * **Risparmio di spazio:** attrezzatura multifunzione e suddivisione del fondo vasca in quattro aree gestibili separatamente e con temperature diverse
- * **Risparmio di ore lavoro:** la cottura è 4 volte più veloce delle attrezzature tradizionali
- * **Risparmio energetico:** fino al 40% inferiore a quello delle attrezzature tradizionali
- * **Controllo da remoto:** attraverso l'App ConnectedCooking Industry 4.0 compliant



Codice RTWZ9ENRA.0006324

Modello iVario 2-XS

Capacità 2 vasche da 17 l cadauna - 2x13 dm²

Numero di pasti per servizio 30

Potenza allacciata 14 kW

Tensione 3 NAC 400 V 50/60Hz

Dimensioni (LxPxH) 1100x756x485 mm

Peso 117 kg

Interfaccia Ethernet e USB + WiFi



MINI *leo*
 [CB] cooking innovation*





MULTICUCINATORE A INFRAROSSO MODULATO

MINI LEO è un multicuciniatore dal design compatto che unisce la cottura a infrarossi, sana e senza carbonizzazioni, al movimento planetario.

Un binomio straordinario che, oltre ad

esaltare sapori e consistenze, garantisce un notevole risparmio energetico (no preriscaldamento), una riduzione dei tempi di cottura (fino al 50%) e la massima versatilità d'uso.

- * **3 modalità di utilizzo:** Cottura, Mantenimento in caldo (attivazione automatica o manuale) e Rigenerazione
- * **Ampia gamma di cotture:** Soft Cooking (basse temperature), Fast Cooking e Grill
- * **Modulazione automatica dell'energia** e auto programmazione in base alla massa inserita nella camera di cottura
- * **Massima visibilità e ossigenazione del prodotto** grazie al sistema planetario
- * **Calo peso ridotto** (10-25%)



Codice CB14100874.TR4
Modello MINILEO 550/3
Attrezzi supportati 3
Capacità camera 12 Kg

Voltaggio 400V 3N~
Potenza 5,8 KW
Dimensioni esterne 780x650x800 mm
Peso 90 kg



Qbo5-5



 **roboqbo**



UNIVERSAL PROCESSING SYSTEM QBO5

Il QBO5 è un laboratorio di trasformazione alimentare compatto e completo che oltre ad impastare e tritare può: concentrare sottovuoto, cuocere sia a bassa temperatura (sottovuoto a 85°C)

che in pressione (fino a 125°C) e raffreddare (fino a 10°C).

Lavorare con Qbo significa ridurre tutti i processi produttivi in un unico ciclo produttivo in automatico.

LAMA
LISCIA



per tagliare
e tritare

LAMA
MICRODENTATA



per raffinare
e omogeneizzare

PALA
MISCELATRICE



per miscelare

CESTO
PER CANDITI



per candire e
cuocere a vapore

AERQBO



per areare

LEONARDO



per emulsionare

- **All-in-one technology:** la tecnologia all-in-one permette di immettere nella vasca tutti gli ingredienti nello stesso momento, riducendo i tempi delle diverse lavorazioni ed ottimizzandoli all'interno di un unico processo
- **Sistemi di autolavaggio semiautomatico** con programma a 3 cicli
- **Rispetto per gli ingredienti:** rispetta ed esalta ogni ingrediente grazie alla lavorazione sottovuoto che preserva sapori, colori e profumi
- **Touch Screen capacitivo e connessione wi-fi Industria 4.0 Compliant**



Codice RQ1443010001

Modello QBO5

Materiale Inox AISI 316L

Capacità vasca 5,5 litri

Alimentazione 400V/50Hz (230V/60Hz)

Max temperatura 115°C

Max vuoto 980 mbar

Velocità variabile 3000 rpm
(da 30 a 2500 giri/min)

Monitor touch 7" capacitivo

Dimensioni 700x570x710 mm

Peso prodotto 75 kg



UNIVERSAL PROCESSING SYSTEM QBO5

Innovazione allo stato puro.

Cosa può fare la Qbo5?

La tua Qbo5 è in grado di garantirti una enorme quantità di funzioni. Tante funzioni si traducono in **svariati utilizzi** e **numeroso ricette** che puoi preparare senza complicazioni ed in tutta semplicità.



impasta



concentra
ed evapora



raffina



mescola



monta e aerea



emulsiona



fonde



pastorizza



granula



omogeneizza





RISPARMIO DI TEMPO

I tempi di lavorazione estremamente brevi garantiscono un'alta capacità produttiva.



CONFETTURA
> 15 minuti



CREMA PASTICCERA
> 12/16 minuti



RAGÙ
> 40 minuti

Con Qbo5 è possibile preparare:



hummus



aioli



giardiniera



ratatouille



besciamella



tartare



marshmallow



variegati gelateria



creme spalmabili



mousse mascarpone



ganache



canditi




Josper®
FORNI A BRACE



FORNO ALLA BRACE MINI

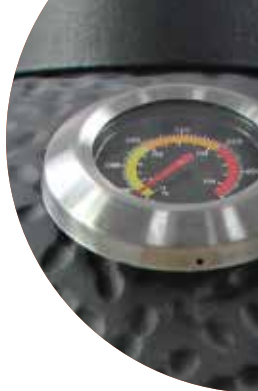
Josper Mini è la quintessenza dell'eleganza culinaria: un unicum che fonde grill, barbecue e forno in un'unica macchina, offrendo una versatilità senza pari in cucina, affumicando e arrostando le pietanze allo stesso tempo.

Apportando alla materia prima il valore aggiunto trasmesso dalla legna (carbone), è possibile ricreare i sapori di un tempo e donare agli alimenti una consistenza e una sugosità perfette.

- * Con un solo **pieno di carbone** (da 6 a 8 kg) si ha una **autonomia per carica di 7 ore** (adatta a coprire l'intero arco lavorativo della giornata)
- * **La temperatura di brasatura è compresa tra 250 e 350 °C**, regolabile attraverso il selettore presente sul camino



Codice JOHJX-PRO-Mini_NC
Modello JOSPER HJX-PRO-MINI
Temperatura di cottura tra 250 e 350°C
Alimentazione da 6 a 8 kg di carbone
Numero di pasti per servizio circa 40
Produzione oraria circa 25 Kg
Tempo di accensione ± 25 minuti
Dimensioni griglia 340x560 mm
Dimensioni (LxPxH) 683x642x546 mm



Agnelli
SINCE 1907





KAMADO BBPRO

Il Kamado BBPro è un barbecue chiuso con interno in ceramica high tech.

Con un diametro di soli 40 cm nella sua versione più compatta, il Kamado è incredibilmente versatile.

È l'alleato perfetto per **grigliare**, **rosolare** e **affumicare** una vasta gamma di ingredienti, dalla carne al pesce alle verdure, **indispensabile per il finishing** di un piatto di alto livello.

- * **Guarnizione in fibra di vetro**
- * **Camino regolabile in ghisa** che gestisce il flusso di aria calda all'interno del Kamado
- * **Struttura ceramica in cordierite**, materia refrattaria, resiste alle alte temperature e agli sbalzi termici



per grigliare



per arrostitire



per sfornare pizze,
pane e torte



per cuocere a bassa
temperatura



per affumicare



Codice BLBABBQC

Modello BBPRO COMPATTO

Dimensioni esterne 490x450x630 mm

Peso 38 kg



FLEXY GRILL



moduline

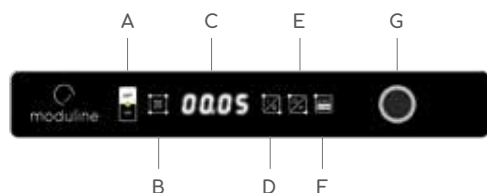




FLEXY GRILL

FlexyGrill è la Salamandra - Griglia - Broiler ad alto rendimento di Moduline. Una macchina con riscaldamento "double-face" (dall'alto e dal basso) che può essere al contempo un "forno aperto" o un piano cottura/grill.

Perfetta per effettuare il finissage dei piatti (per la caramellizzazione delle pietanze, la doratura o l'effetto grigliato) in tempi rapidi, ma anche adatta alla cottura completa dell'alimento o al mantenimento prima del servizio.



- A Interruttore generale ON/OFF
- B Selezione / Attivazione livello di riscaldamento piano inferiore
- C Display
- D Selezione resistenze parte superiore
- E Cottura / Mantenimento
- F Tasto START/STOP
- G Manopola

- * **Resistenze superiori**, ad alto rendimento attivabili separatamente al piano inferiore in vetro ceramica, permettono di realizzare **cotture accelerate, cotture lente o semplici rosolature e gratinature**
- * **Velocissimo**, in 7 secondi la zona di riscaldamento superiore raggiunge la massima temperatura
- * **La partenza automatica** si attiva attraverso la pressione di qualsiasi contenitore adatto alle temperature elevate e permette di ripartire immediatamente dall'ultimo tempo impostato
- * Rispetto ad apparecchiature simili **consuma il 35% in meno**, occupando uno spazio di soli 0,22 m³



Codice MDSEH103E
Modello FLEXY GRILL
Potenza elettrica 7,1 kW

Alimentazione elettrica 380-415V 50/60 Hz
Dimensioni esterne 600x593x538 mm
Peso 59,2 kg





MONOBLOCCO DI COTTURA



Monoblocco passante a doppia linea contrapposta.

La soluzione ottimale, compatta ed ergonomica per la tua cucina. **Dalla forma lineare e super accessoriata, dotata di piani di lavoro in acciaio inox extra spessore e saldati senza fughe, angoli raggianti, vasche stampate per**

garantire la massima igienicità e la resistenza agli urti, cruscotto completo di manopole incassate a filo, selettore di potenza ergonomico con descrizione delle diverse funzioni incise a laser, zoccolo cucina rientrato. **Dotata di tecnologie di ultima generazione, è la sintesi perfetta di efficienza e praticità.**





MONOBLOCCO DI COTTURA

Soluzioni multitasking completamente personalizzabili e attrezzabili con piani induzione a 4 zone indipendenti tutto campo, fuochi a gas in ghisa con spartifiamma in ottone fissati a tenuta liquidi al piano, cuocipasta elettrico, colonnine bifronte, friggitrici con angoli interni rotti per una facile pulizia dell'olio, fry-top in compound o cromata a cam-

pi indipendenti, brasier multifunzione, sovrastrutture fissate al piano, top in perfetta continuità con i fianchi, salamandre multifunzione disposte su mensole rialzate con lampade ad infrarosso di mantenimento, undercounter a vani passanti, a vani refrigerati, o a vani caldi per il mantenimento.





Agnelli
SINCE 1907



PENTOLE PENTALAMINATE 5PLY

Alu-Inox 5-ply mirror finished rappresenta il vertice della qualità offerta delle pentole Agnelli. Progettate con una combinazione innovativa di **5 strati di materiali accoppiati**, queste pentole assicurano una **distribuzione uniforme del**

calore per risultati di cottura impeccabili sia se utilizzate su piani ad induzione che su cotture radianti o a gas.

Forti, resistenti e performanti sono ideali sia per lo show cooking che per il front cooking.

- * **Facile pulizia:** l'interno in acciaio inox laminato 18/10 permette una efficace e facile pulizia delle pentole/padelle senza il rischio di abrasioni
- * **Alta resistenza alle deformazione:** lo strato intermedio in lega di alluminio 1050 garantisce una resistenza alle deformazioni
- * **Ottima trasmissione del calore:** Il cuore in alluminio puro permette la diffusione del calore su tutta la superficie della pentola/padella garantendo una cottura uniforme
- * **Capacità induttiva ed eleganza estetica:** Il fondo in acciaio ferritico con finitura a specchio sono il connubio perfetto tra design e sviluppo di cottura tramite qualunque fonte di calore



Composizione strati:

10% Acciaio inox 18/10
25% Lega di alluminio 1050
25% Alluminio puro
25% Lega di alluminio 1050
15% Acciaio ferritico

Modello ALU-INOX 5PLY

Capacità di conduzione del calore 190 W*°K

80% riciclabile

Peso specifico 4,1 Kg/dm³

Spessore 4 mm

Manicatura in acciaio inox





FRONT COOKING KIPRO

Il Front Cooking è un'isola in acciaio composta da comodi vani con ante, uno dei quali per i rifiuti che si può aprire comodamente a pressione senza l'ausilio delle mani, e da ampi cassetti dove riporre tutto il necessario.

Una doppia funzione caratterizza il Front Cooking, **una parte dedicata alla preparazione del cibo**, dall'altra, attraverso un prolungamento a sbalzo del top, la possibilità di avere **un piano d'appoggio di 40 centimetri** sul quale servire

e consumare le pietanze.

Il sistema Front Cooking da un punto di vista estetico raggiunge il massimo della razionalità, della pulizia formale, dell'identità con le cucine professionali, pur avendo una adattabilità perfetta in ambito domestico.

La superficie di lavoro, con una zona cottura a induzione divisa fra una piastra e un wok, permette di razionalizzare al meglio l'organizzazione della cucina, divisi secondo il criterio della praticità.





FRONT COOKING KIPRO

COMPOSIZIONE:

Piano superiore

- * Piano superiore speciale 2400x1120 (740+380) x 900h mm + 125 mm di alzatina (1025h mm al piano di servizio)
- * Vasca Inox (LxPxH) 1070x310x180h mm saldata a filo top
Si può attrezzare con tagliere, vaschette GN, sgocciolatoio semovibile e altri optional per l'ottimizzazione della preparazione e pulizia
- * Rubinetto a leva con snodo a doccia
- * Induzione Wok - 5,0 o 8,0 kW - 400V 3AC - diam. 300 mm
- * Induzione flat ad una zona - 3.5 kW - 230V 3AC - diametro Pentola 270 mm

Piano inferiore

- * Base sottolavello a 2 ante battenti lunghezza 1200 mm
- * Cassettiera/bottigliera 300 mm
- * Cassettiera 900mm + 2 cassetti con VT superiore

Piano posteriore

- * Rifinita da fianchi a schienale
- * Zoccolatura sui tre lati (oppure sx + dx)





homé

CUPPONE
YOUR PARTNER IN BAKING SINCE 1963





FORNO MONOPIZZA ELETTRICO HOME HE400

HE 400 è il forno elettrico di ultima generazione ad interfaccia touch, ideale per chi vuole aggiungere un piatto lievitato al suo menù o semplicemente avere un monocamera in più da dedicare alle intolleranze.

Stessa efficienza di un forno pizza tradizionale ma più compattezza e con

un tocco di design: anzi sei, come i colori che aggiungono gusto alla scelta.

Più piccolo e leggero del classico forno professionale, HE 400 può sfornare 20 pizze in un'ora garantendo un consumo medio di 1.7 kw/h e l'esterno non si surriscalda nonostante il forno riesca a raggiungere i 450° C.

- * Porta con doppio vetro panoramico e schermo anti scottature
- * Illuminazione alogena della camera
- * Resistenze con potenze differenziate Cielo/Platea
- * Isolamento in lana di roccia e sistema di raffreddamento incorporato
- * Programmi cotture con Timer Settimanale e sistema di pirolisi per la pulizia



isolamento
in lana di roccia



piano di cottura in
mattoni di cordierite
o Pietra Napoli



illuminazione
interna



vetro temperato
di protezione calore



porta con doppio
vetro panoramico
e schermo
antiscottature



Codice CUHE400/1TSN

Modello HE 400

Capacità pizze

1 pizza da 40 cm di diametro

Produttività oraria 20 pizze/ora

Voltaggio AC 230-1

Assorbimento massimo

2.8 Kw

Consumo medio 1.7 kWh

Dimensioni esterne 590x660x395 mm

Dimensioni interne

(camera di cottura) 400x400x85 mm



Panasonic



The Sirman logo, featuring a red star above the word "SIRMAN" in a bold, red, sans-serif font. A registered trademark symbol (®) is located to the right of the word.



MICROONDE A SCOMPARSA NE 1878

Panasonic NE 1878 rivoluziona il mondo dei microonde professionali. Grazie alla tecnologia "Inverter" la potenza viene perfettamente modulata in base alle esigenze dello chef e del prodotto da trattare, consentendo cotture più veloci, precise ed uniformi.

- * Il sistema ad inverter, rispetto ad un tradizionale microonde da 1800 Watt di potenza resa e con dimensioni interne 1/2 GN, permette un **risparmio dal 9 al 13% di energia elettrica**
- * **Molto più leggero** e quindi facilmente riposizionabile e spostabile rispetto alla media dei microonde
- * La porta **totalmente in acciaio** garantisce la **massima resistenza e assenza di interventi tecnici** anche negli ambienti più impegnativi e logoranti



Codice SI535NE1878
Modello NE 1878
Potenza assorbita 1,5 kW
Alimentazione 1ph
Potenza resa 1,8 kW max
Frequenza microonde 2450 Mhz

Magnetron 4x450 kW
Timer 15/ 30 min
Volume 18 litri
Dimensioni interne 330x310x175 mm
Dimensioni ingombro 422x514x337 mm
Peso netto 17,5 Kg



Panasonic



**SIRMAN**



MICROONDE CLASSE GOURMET NE 1880

Panasonic NE 1880 è il forno a microonde Gastronorm 1/1 digitale classe Gourmet. La camera di cottura ha spazio per due teglie Gastronorm 1/1 e il forno è dotato di 4 magnetron

cottura anche a pieno carico di alimenti (ci stanno 4 piatti contemporaneamente). La sua **rapidità e potenza** lo rendono adatto per tutte le applicazioni della grande ristorazione e del catering.

- * **16 memorie programmabili con 4 livelli di potenza**
- * **Rigenerazione superiore:** riscaldamento rapido senza processo di cottura ripetuto
- * **Regolazione del segnale acustico,** contacikli di cottura



Codice SI533NE1880

Modello NE 1880

Potenza assorbita 3.2 kW

Alimentazione 1ph

Potenza resa 2.1 kW max

Frequenza microonde 2450 Mhz

Magnetron 4x450 kW



4 magnetron

Timer 15/60 min

Volume 44 litri

Dimensioni interne

565x330x250 mm

Dimensioni (LxPxH)

650x526x471 mm

Peso netto 54 Kg



pacojet




SIRMAN



PACOSSATORE PER ALIMENTI SURGELATI PACOJET 4

Tritare, trasformare in purè, mousse e patè generi alimentari diversi, mantenere ed emulsionare sorbetti e gelati da base surgelata, il segreto sta tutto nell'eliminazione dei tempi di scongela-

mento e col programma Jet® mode puoi pacossare un intero bicchiere in soli 90 secondi con un aumento del volume prodotto tra il 20% e il 30%.

- * Programma di pulizia guidato sul display
- * Collegamento tramite Wi Fi con il centro di assistenza Pacojet
- * Ampio ed intuitivo touch screen con guida integrata



Codice SI69010802

Modello PACOJET 4

Temperatura di lavorazione
da -18°C a -22°C

Capacità bicchiere 0,8 litri

Dotazione 4 bicchieri, 1 Kit lavaggio,
1 kit di lame per alimenti freschi

Giri/lama 2000 rpm

Pressione 1 bar

Potenza 1.5 kW

Alimentazione 1ph

Dimensioni 204x498x497 mm

Peso netto 22,5 kg

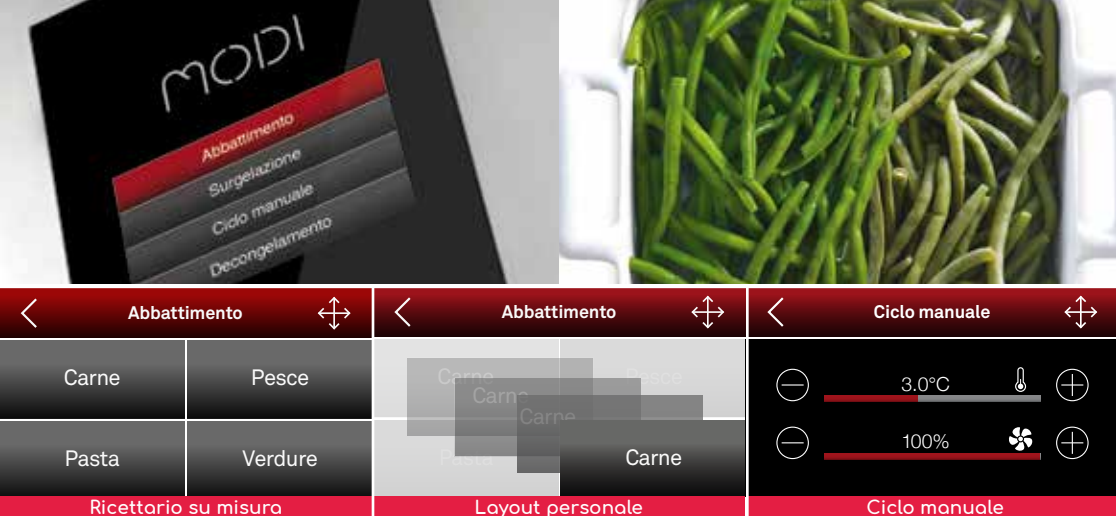


 cosmo

 R290

MODI

coldline



ABBATTITORE MULTIFUNZIONE 3T GN2/3

Modi Active GN 2/3, l'abbattitore multifunzione più compatto sul mercato, con 8 funzioni innovative in soli 60 cm è lo strumento unico e perfetto per bistro e attività ristorative che desiderano organizzare il proprio lavoro e migliorare la qualità delle proprie preparazioni

ottimizzando gli spazi disponibili. Modi Active può abbattere, surgelare, decongelare, lievitare, mantenere in temperatura, cristallizzare il cioccolato ed essiccare attraverso oltre 350 programmi già disponibili e personalizzabili.

- **8 funzioni combinate in unica macchina:** abbattimento, surgelazione, ciclo manuale, decongelamento, lievitazione, mantenimento, essiccazione, cioccolato, gestibili tramite ricette personalizzabili, a tempo o con sonda al cuore
- **Risparmio energetico:** equipaggiato con gas naturale R290 che garantisce un'efficienza superiore rispetto ai tradizionali gas refrigeranti con un impatto ambientale prossimo allo zero
- **Cosmo Wifi:** Il monitoraggio tramite Cosmo App, la connessione wifi da remoto, permette l'equilibratura automatica dei processi produttivi, la gestione immediata dei report HACCP e l'aggiornamento tramite whatsapp o SMS in caso di funzionamento anomalo



Codice CDW11023220211
Modello W3AG MODI ACTIVE GN2/3
Capacità 3 teglie GN2/3
Range di temperatura -40°+65°C
Resa in abbattimento
 (+90°/+3°C) 7 Kg
Resa in surgelazione
 (+90°/-18°C) 3,5 Kg

Touch Screen 4,3"
Classe climatica 5
Potenza assorbita 0.55 kW
Alimentazione
 220 - 240 V 50-60 Hz
Dimensioni (LxPxH)
 660x622x418 mm
Peso netto 45 Kg



robot coupe



KITCHEN BLENDER

Blender da cucina potente, silenzioso e robusto con bicchiere 5 litri in acciaio inox. Permette di ottenere un'ampia gamma di preparazioni come vellutate, zuppe, salse, coulis, purè. Coperchio con tappo removibile e a tenuta stagna.

Dotato di due impugnature (soft touch e seconda maniglia). **Gruppo coltello con 4 grandi lame asimmetriche per ottimizzare il volume di miscelazione.**

Presenza di un timer per maggiore precisione e standardizzazione dei risultati.

- * **X Flow Technology:** massima resa dei flussi. Gruppo coltello con 4 grandi lame asimmetriche per ottimizzare il volume di miscelazione. Nervature nel bicchiere per ottenere una migliore miscelazione. Coperchio ottimizzato per spingere il flusso della preparazione verso le lame



coulis



impasti



salse



vellutate



Codice MX20.47000

Modello BL 5

Capacità vasca 5 litri

Alimentazione Monofase 230V

Velocità da 500 a 12600 giri/min

Potenza motore 1200 W

Dimensioni 215x470x500 mm



 **Robot Cook®**
COOKING CUTTER BLENDER

robot coupe®





COOKING CUTTER BLENDER ROBOT COOK

Lavora sia a temperatura ambiente sia a caldo con potenza di riscaldamento modulabile fino a 140°C con precisione di $\pm 0 - 1^\circ\text{C}$, lavorazioni salate e dolci.

Mescola, frulla, omogeneizza, frantuma, trita, ed impasta.

Vasca in acciaio con capacità da 3,7 litri, pala raschiatrice per garantire preparazioni più delicate ed omogenee, coltello a lame in inox micro dentate con funzione R-MIX (rotazione inversa dei coltelli) e coltello liscio.



mescolare



frullare



omogeneizzare



frantumare



tritare



impastare



Codice MX12.43000R

Modello ROBOT COOK

Capacità vasca 3,7 litri

Alimentazione Monofase 230V

Velocità variabile da 100 a 3500 giri/min

Alta velocità turbo da 4500 giri/min

Velocità di miscelazione R-MIX da 100 a 500 giri/min

Velocità intermittente rotazione del coltello ogni due secondi a velocità lenta

Potenza motore 1800 W

Dimensioni 225x340x520 mm



robot coupe®



MICROMIX

Frullatore mixer ad immersione per realizzare spume perfette e per ultimare un piatto prima di mandarlo in sala.

Accessorio Aeromix in dotazione, utensile brevettato ideato appositamente per la

realizzazione rapida di spume leggere con un'eccellente tenuta sul piatto.

Smontaggio del fusto e degli utensili per una pulizia semplice.



Bastano pochi secondi per realizzare una schiuma perfetta

AEROMIX



per realizzare
spume

LAMA



per tagliare
e tritare



Codice MX15.34900

Modello MICROMIX

Alimentazione Monofase 230V

Velocità da 1500 a 14000 giri/min

Potenza motore 220 W

Dimensioni Ø 61/ 430X435 mm





TUFFANTINA MAMY T7

Innovativa, elegante, affidabile e dalle dimensioni ridotte, la **Tuffantina Mamy T7** è l'impastatrice a bracci tuffanti esclusiva nel design e professionale nelle prestazioni. La compagna ideale per la produzione artigianale di pane, focaccia e dolci tradizionali come colomba e panettone. Con la sua capacità di ossigenare e amalgamare gli impasti in modo delicato, senza surriscaldarli, garantisce risultati perfetti ogni volta, rendendo ogni creazione un capolavoro.

- ★ **Grandi Prestazioni e grande affidabilità:** dotata di un sistema di trasmissione con motoriduttori ad ingranaggi a bagno d'olio, con bracci e vasca in acciaio inox
- ★ **Per tutte le lavorazioni:** dotata di variatore di velocità con potenziometro (da min 35 a max 80 battute/minuto) per garantire ogni tipologia di lavorazione impasto e timer per la regolazione dei tempi di impasto
- ★ **Scegli la tua estetica:** disponibile in 4 colorazioni diverse (bianco, avorio, bordeaux, nero)



colorazioni



Codice MSTUFFANTINA T7
Modello
 MAMY TUFFANTINA T7
Capacità max
di impasto 7 Kg
Volume vasca 10 litri

Variatore di velocità
 da 35 a 80 battute/minuto
Potenza assorbita 0.5 kW
Alimentazione 230 V I 50-60 Hz
Dimensioni (LxPxH) 370x510x695 mm
Peso netto 52 Kg





PLANETARIA DMIX 5

Compatta ed efficiente, adatta a impastare, mescolare e montare in modo intensivo. Ideale per montare creme e per la realizzazione di impasti complessi come sfoglia, cornetti e altre lavora-

zioni che richiedono una preparazione attenta. Dotata di variatore di velocità elettronico ed un potente motore universale ad alta coppia di spunto per la protezione dai sovraccarichi.

- **Il dispositivo di rilevamento vasca** permette l'attivazione della macchina solo quando la vasca è adeguatamente installata e posizionata insieme allo schermo di sicurezza
- **Schermo di protezione trasparente** costruito con un copoliestere Eastman Tritan™ privo di BPA; resistente agli urti, dura nel tempo e rimane trasparente dopo ripetuti lavaggi in lavastoviglie
- **Velocità variabile da 40 a 240 giri/minuto (movimento planetario)** da impostare in base all'utensile e alla consistenza dell'impasto
- **Completa di frusta, spatola e uncino in acciaio inox** e munita di presa K per l'inserimento di ulteriori accessori come il tritacarne o il tagliapasta da sfruttare con la stessa macchina



Codice KR600136
Modello DMIX
Capacità vasca in acciaio inox 5,5 litri
Capacità massima 0,75 Kg di farina con 60% di idratazione
Chiaro d'uovo 12 (con frusta)
Velocità variabile da 40 a 240 giri/min

Rotazione a velocità variabile degli utensili da 84 a 500 giri/min
Resistenza all'acqua IP55 sui controlli elettrici, IP34 sull'intera macchina
Potenza assorbita 0,5 kW
Alimentazione 100-240 V | 50-60 Hz
Dimensioni (LxPxH) 280x388x438 mm
Peso netto 11 Kg



Lilly
PASTA MACHINE



F fimar
MADE IN ITALY



LILLY: LA MACCHINA PER LA PASTA FRESCA

Lilly è la gamma di macchine per la pasta fresca di Fimar, disponibili nei modelli ad impasto per ciclo da 1,5, 2,5 e 4 Kg per tutte le esigenze di produzione.

Il modello più grande con produzione oraria fino a 13 Kg è dotato di bocca di estrusione con raffreddamento ad acqua per impedire il surriscaldamento della trafilatura ed evitare di stressare il tes-

suto della pasta.

Realizzate in acciaio inox AISI 304 con microinterruttore di sicurezza su coperchio e vasca e dotate di coperchio con feritoie per l'inserimento degli ingredienti anche durante la lavorazione. Queste macchine sono ideali per la produzione di piccoli quantitativi di pasta all'uovo ma dall'altissima resa.

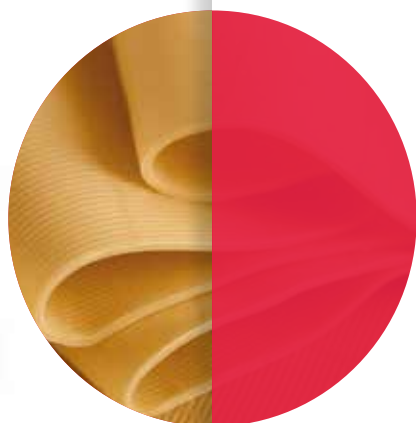
- * **Ampia dotazione:** tutte le macchine hanno a disposizione una gamma di trafilature in bronzo a propria scelta per realizzare qualsiasi tipo di pasta e possono essere accessoriate con il coltello tagliapasta applicabile alla bocca di uscita (già in dotazione nel modello da 4 kg di impasto per ciclo)
- * **Vasca completamente estraibile** per una facile pulizia e coperchio dotato di feritoie per permettere l'inserimento di ingredienti anche durante la lavorazione
- * **Facilmente trasportabile:** la versione da impasto per ciclo da 1,5 Kg pesa solo 16 Kg e sono tutte equipaggiabili con il carrello in acciaio inox CARPF (optional) che può portare fino a 8 cassette per la pasta fresca altezza 7 cm



Codice
FMPF40E0235M / FMPF40E0405T
Modello PF 25EN
Produzione oraria 8 Kg/h
Impasto per ciclo 2 Kg
Trafile ø 57 mm
Potenza assorbita 0,37 kW

Alimentazione
230V/1N/50Hz per FMPF40E235M
Alimentazione
400V/3N/50Hz per FMPF40E0405T
Dimensioni (LxPxH)
310x550x420/540 mm
Peso netto 26,5 Kg

*a richiesta le versioni da impasto per ciclo da 1,5 e 4 Kg



imperia®



SFOGLIATRICE RESTAURANT

Progettate per soddisfare le necessità degli chef più esigenti, queste macchine incarnano l'eccellenza della tradizione e il meglio dell'innovazione, offrendo risultati impeccabili con il minimo sforzo.

I rulli brevettati in acciaio inox 18/10 imprimono sulla sfoglia quella porosità e rigatura che sino a ieri solo una spianatoia e un mattarello di legno in mani esperte sapevano dare.

- * **Rulli rigati** in acciaio inox 18/10 brevettati, facili da pulire
- * **Sfoglia da 220 mm**
- * **Nuovi raschiatori in resina acetlica** POM (conformi al reg. MOCA 1935/2004) per un perfetto distacco della sfoglia
- * **Protezione di sicurezza**
- * **7 accessori da taglio Simplex** per realizzare molteplici formati di pasta (capelli d'angelo, spaghetti, tagliolini, tagliatelle, trenette, fettuccine, reginette, ecc)
- * **Perno in dotazione per l'innesto dell'accessorio Simplex**



capelli d'angelo



trenette



lasagnette



reginette



spaghetti



Codice MF6036

Modello RESTAURANT RUVIDA

Motore a 160W

Disponibile sia a 230 V che a 120 V

Produzione di circa 12 kg/h





ABBINATO CUTTER/TAGLIAVERDURE PREP4YOU

Prep4you è progettato per offrire la massima flessibilità in cucina, consentendo di passare dal taglio all'emulsione e viceversa in pochi secondi, grazie a un meccanismo di cambio rapido estremamente efficiente. **Dotato di una vasta**

gamma di accessori, per affettare, grattugiare, sminuzzare, realizzare tagli a cubetti e a stick per patate fritte e affini. La vasca e il coperchio con raschiatore incorporato completano il pacchetto garantendo risultati uniformi.

- * **Cutter mixer e funzione emulsionatore inclusi**, per tritare, mescolare, grattugiare, frullare e impastare velocemente
- * **Dotato di ampia tramoggia a mezza luna** (capacità 1,25 litri) e **2 piccoli scivoli rotondi** di alimentazione Ø 25 mm e Ø 55 mm, per affettare con precisione verdure di forma lunga
- * **Vasca in acciaio inox AISI 304**, gruppo lame in acciaio AISI 420, pannello comandi con pulsanti touch resistente all'acqua IPX5
- * **Raschietto vasca/coperchio incluso** per operazioni senza interruzioni e per risultati uniformi (emulsioni)



Codice KR600974
Modello PREP4YOU
Capacità vasca in acciaio inox
2,6 litri

Produttività fino a 100 impostazioni
per servizio per la funzione
tagliaverdure, fino a 50 impostazioni
per servizio per funzione cutter mixer

Prestazioni fino a 150 Kg/ora
1 Velocità 1500 giri/minuti
Potenza assorbita 0,5 kW

Alimentazione
100-240 V | 50-60 Hz
Dimensioni (LxPxH)
348 x 328 x 527 mm
Peso netto 18,4 Kg




SIRMAN



VOLANO ANNIVERSARIO 300

Affettatrice a volano manuale dalle linee morbide, ergonomiche e funzionali.

Corpo in fusione in alluminio smaltato e particolari in acciaio inox e alluminio anodizzato argento.

Completamente smontabile per una facile pulizia, questa volano è realizzata per gestire tutti i tagli di salumi ed è particolarmente adatta per i prosciutti crudi.

- * Braccio speciale BS1
- * Ampio spazio tra lama e corpo macchina
- * Protezione lama removibile



Codice SI11302200

Modello ANNIVERSARIO 300

Lama 300 mm

Spessore di taglio 3 mm

Corsa carrello 285 mm

Dimensioni piatto 270x295 mm

Capacità di taglio
270x200 mm

Dimensioni (LxPxH)

770x625x510 mm

Peso netto 60 kg



Berkel

ELEVATING YOUR PASSION, SINCE 1898.



VOLANO B3

Rendi unico il tuo locale grazie alla più prestigiosa delle affettatrici, la Volano B3 dedicata ai professionisti, riproduce i gioielli del passato con prestazioni

ideali per un uso intensivo. Dotata di lama da 30 cm di diametro, è perfetta per ristoranti raffinati, collezionisti, amanti del gusto e dei sapori veri.

- * **Anche l'estetica vuole la sua parte:** dettagli e finiture satinate, si ispira ai modelli d'epoca realizzati dalla storica fabbrica di Wilhelmus Adrianus Van Berkel, inventore delle prime affettatrici meccaniche
- * **Sistema di avanzamento brevettato:** rapido, con manopola di regolazione millimetrica del piatto per un perfetto posizionamento del prodotto
- * **Alte performance:** minimo spessore ultima fetta per minimizzare il prodotto di scarto e Parafetta in acciaio ad aggancio facilitato per favorire il distacco della fetta
- * **Pulizia semplificata:** ampi spazi per la pulizia vano raccogli sfridi posteriore, piatto con sistema di sgancio rapido e guantiera in tecno-polimero removibile e lavabile in lavastoviglie



Codice BKB30VC500000000FR

Modello B3

Diametro lama 300 mm

Spessore di taglio 0 - 1,5 mm

Capacità di taglio (circolare) 210 mm

Capacità di taglio (rettangolare)

270x210 mm

Dimensioni (LxPxH) 670x805x700 mm

Peso netto 46 Kg

Dimensioni piedistallo (LxPxH)

580x580x780 mm

Peso piedistallo 45 Kg

PIEDISTALLI



rosso



nero





SOTTOVUOTO VM CUISSON

VM Cuisson è l'evoluzione del sottovuoto in cucina. Studiata per rendere veloce qualsiasi tipo di lavorazione sottovuoto. Oltre al confezionamento di sughi, salse, pasta fresca e pesce fresco la VM è studiata per mettere sottovuoto anche prodotti difficilmente confezionabili come basi per pasticceria o basi gelato. La sua dotazione unica di vasca verticale ag-

giuntiva ed i programmi Chef dedicati al trattamento dei liquidi fin qui non possibili con le normali macchine sottovuoto come l'estrazione di essenze adatte al mixology e l'estrazione di aromi per la cucina molecolare rendono questo strumento un aiuto fondamentale anche per i Barman e col processo "Vasi" è possibile affinare anche i processi per la vasocottura.



marinatura



sughi e salse



pulizia
molluschi



intenerimento
carni



infusioni



basi
pasticceria



basi gelateria
bianca



basi gelateria
crema



basi gelateria
frutta secca



basi gelateria
sorbetto



praline



bignè
e meringhe

- **Processi Degas:** processi automatici di vuoto progressivo diviso in steps per eseguire lavorazioni speciali o per confezionare prodotti soffici, porosi o liquidi raggiungendo il massimo vuoto senza il rischio di danneggiarli o farli fuoriuscire dalla busta
- **Vasca verticale:** studiata per rendere veloce qualsiasi confezionamento di prodotti liquidi in modo automatico e senza supervisione, consentendo anche un maggiore riempimento della busta
- **Massimo dell'igiene:** il taglio automatico dello sfrido rimuove la parte della busta eccedente la saldatura, che può ospitare sporco e batteri
- **Massimo della semplicità:** grazie alla nuova interfaccia smart touch ti basterà selezionare il ciclo chef desiderato ed abbassare il coperchio per farlo partire, a completare il tutto il nuovo wi-fi raccoglie in tempo reale tutti i dati di funzionamento della macchina sulla piattaforma Orved Nexus



Codice OV1923500P
Modello VM 33 CUISSON
Barra saldante 310 mm
Dimensione max buste
 300x450 mm
Pompa del vuoto 16 mc/h
Touch Screen 5"
Classe climatica 5

Potenza assorbita 1,15 kW
Alimentazione 220 - 240 V 50-60 Hz
Dimensioni massime camera del vuoto
 (LxPxH) 434x345x205 mm
Dimensione massime camera verticale
 (LxPxH) 89/75x290x190 mm
Dimensioni macchina (LxPxH) 467x596x480 mm
Peso netto 44,7 Kg



Wi-Fi INDUSTRY 4.0



SRCs
Remote Control System



**SIRMANN**[®]



SOUS VIDE SOFTCOOKER WI-FOOD NCF

Softcooker wi-food è il Sous Vide di ultima generazione. Grazie alla connessione Wi-Fi e al sistema di controllo della temperatura tramite sonde wireless per il controllo della temperatura al cuore, potrai regolare con precisione il tuo processo di cottura, garantendo risultati impeccabili ogni volta.

Il grande display touch da 5" o l'app intuitiva ti offrono un controllo totale sulle tue creazioni culinarie.

Tramite la cottura sottovuoto si avrà consistenza morbida e succosa delle pietanze, aromi forti e colori brillanti, senza perdere le proprietà nutritive dell'alimento.

- * **APP** che consente anche la gestione di più apparecchi, ricette private e pubbliche con 4 livelli
- * **Log di cottura HACCP**, stampa di etichette adesive, settaggio di allarmi sonori, industry 4.0 compliant
- * **Funzione Multitimer**
- * **Lettura e configurazione delle sonde al cuore SWP "Softcooker Wireless Probe"**
- * **Sonde wireless** riutilizzabili infinite volte e configurabili con dati relativi al prodotto, fornitore, cottura, etc.



Codice SI69440002

Modello SOFTCOOKER WI-FOOD NCF con Sonde wireless

Potenza 2 kW

Alimentazione 1ph

Temperatura da 24°C a 99,9°C - da 75,2°C a 199,9°C

Dimensioni (LxPxH) 138x203x377 mm

Peso netto 4,5 Kg

Vasche opzionali:

• 1/1 gastronorm 565x3690x230 mm **capacità vasca utile** 22 litri

• 2/1 gastronorm 650x530x230 mm **capacità vasca utile** 43 litri



AROMALAB

BLUESIDE

emotional design





EVAPORATORE ROTANTE AROMALAB

Aromalab è l'evaporatore rotante per estrazioni e distillazioni di composti aromatici, essenze e aromi concentrati. La cucina è fisica e chimica contemporaneamente: cucinare significa infatti modificare lo stato di aggregazione degli elementi che compongono un certo prodotto, a cominciare dall'acqua natural-

mente. Con Aromalab è possibile ottenere distillati e concentrati a temperature molto basse, in assenza di ossidazione, con sapori naturali, per dare sfogo a tutta la fantasia dello Chef.

Sarà possibile, inoltre, **estrarre aromi naturali ed essenze** difficilmente ottenibili con strumenti tradizionali da cucina.

- * Preparare riduzioni di qualsiasi genere
- * Estrarre acque aromatizzate (idrolati) da aggiungere a cibi e cocktail
- * Preparare puree molto concentrate con la possibilità di pastorizzare, aumentando la shelf life del prodotto finale
- * Dealcolizzare vini e liquori
- * Ridistillare cocktail per renderli trasparenti



Codice BUBSEJ066611

Modello AROMALAB

Consumo 1,4 kW

Alimentazione elettrica 230 V - 50 Hz

Velocità di rotazione del pallone da 20 a 280 rpm

Temperatura del bagno regolabile da ambiente a 180°C

Display touch screen

Funzionalità automatica

Memorizzazione ricette personalizzate

Dimensioni (LxPxH) 430x700x690 mm

Peso 26,5 Kg





BLENDER SUMMIT EDGE

Summit Edge è il Blender progettato per ristoratori esigenti.

Dotato della rivoluzionaria tecnologia **Auto Blend**, monitora costantemente potenza e velocità per raggiungere la

consistenza perfetta della bevanda e con l'involucro **Quiet Shield™**, il rumore è ridotto al minimo, offrendo un'esperienza di miscelazione senza pari.

- * **Tecnologia Auto Blend:** regola le differenze negli ingredienti e rileva la cavitazione evitando così che debba farlo l'operatore, al fine di ottenere la consistenza perfetta della bevanda in automatico
- * **Tecnologia Power Blend:** PowerBlend è una tecnologia avanzata che offre tempi di miscelazione rapidi e un profilo cremoso
- * **36 cicli pre-programmati:** sono preimpostati e possono essere assegnati ai 6 pulsanti disponibili; ulteriori cicli possono essere caricati via USB per scegliere fino a 100 impostazioni
- * **Funzione Eco Silent:** oltre alla campana di vetro Quite Shield il blender è dotato di sensori che possono prolungare la durata del ciclo di frullatura per garantire un funzionamento silenzioso della macchina



Codice BLHBH855-CE
Modello SUMMIT EDGE
Capacità bicchiere 1,4 litri
Potenza motore 3,5 HP
Potenza assorbita 1.5 kW

Alimentazione
220-240V | 50-60 HZ | 7.5A
Livello pressione acustica inferiore a 60 dB
Dimensioni (LxPxH) 226x312x473 mm
Peso netto 12,5 Kg



zümex®



CENTRIFUGA MULTIFRUIT

La centrifuga professionale ideale per i "Big-Time Juicer".

Un design curato e robusto che sorprende per funzionalità ed estetica,

centrifuga facilmente frutta e vegetali vari ideale per chi vuole proporre a catalogo il sapore autentico dei succhi multifrutta.

- * **Potenza illimitata:** il Multifruit di Zumex lavora facilmente fino a 120 Kg/h di frutta e verdura grazie al motore brushless. 4 volte più potente rispetto alle normali centrifughe, non rilascia calore ed estremamente silenzioso
- * **Massima praticità:** grazie al rubinetto con presa ottimizzata e alla finitura antiscivolo Easy Grip la lavorazione è semplificata e l'igienicità garantita
- * **Silenziosa e stabile:** meno di 70 dB, include sistema Silent Block per prevenire le vibrazioni
- * **Grande autonomia:** grazie alla vaschetta dei rifiuti da 13 lt o l'accessorio Kit di Scarico Diretto per un'autonomia infinita
- * **Different variant:** disponibile nei colori Grafite, Cherry, Bianca, Nera e Silver



Codice ZX09875

Modello MULTIFRUIT

Produzione oraria 8 Kg/h

Bocca alimentazione

dimensioni

XL - 75 mm di diametro

Pannello di controllo a 2 velocità

3.500 | 4.500 rpm

Capacità scarti 13 litri

Colori:



Potenza assorbita 0,77 | 1,17 kW

Alimentazione

220-240 V | 50-60 Hz 115 V | 60 Hz

Livello pressione acustica

inferiore a 70 dB

Dimensioni (LxPxH)

290 x 500 x 510 mm

Peso netto 15 Kg



zümex®



SPREMIAGRUMI AUTOMATICA SOUL 2

La spremiagrumi automatica più compatta sul mercato, grazie al suo sistema di spremitura brevettato Conical System.

Dallo stile accattivante e dotata di connessione wireless per avere sempre informazioni in tempo reale sulla produttività e sul funzionamento.

- * **Rapidità di spremitura:** grazie al sistema di spremitura Conical System® può spremere 18 arance al minuto (1 succo ogni 10 secondi)
- * **Massima igiene:** la tecnologia ASP® basata su ioni d'argento che inibiscono la crescita dei batteri, permette una protezione extra efficace e di lunga durata. Inoltre tutte gli ingranaggi di spremitura a contatto con la polpa sono lavabili in lavastoviglie per una facile pulizia
- * **Per tutte le taglie:** grazie ai vari kit di spremitura, Soul Series 2 potrà spremere qualsiasi tipo di agrume di 41-82 mm
- * **Grande autonomia:** dotata del PulpOut System, filtro spazzatore automatico per estrarre la polpa e i semi in eccesso, accessibile senza estrarre l'unità di spremitura
- * **Scegli il tuo stile:** disponibile in 5 finiture differenti: Black e Smoke Gray, Black e Natural Sand, White e Smoke Gray, White e Natural sand, Black e Light Green



Codice ZX10268 Black Natural Sand

Modello SOUL Series 2

Produzione 18 frutti/min

Capacità dell'alimentatore

3-6 arance / 7-8 lime

Diametro del frutto 42-81 mm

a seconda del kit utilizzato

Capacità scarti 7 litri

(12-14 arance)

Colori:



Potenza assorbita

100 W | 0,134 Hp

Alimentazione 100-240 V | 50-60 Hz

Livello pressione acustica

inferiore a 60 dB

Dimensioni (LxPxH)

300x480x537 mm

Peso netto 32 Kg





FABBRICATORE DI GHIACCIO CUBETTI SPECIALI IM-65NE

Forme geometricamente pure, dimensioni inconfondibili, una superficie di scambio termico ottimizzata grazie all'assenza di cavità interne e un'identità inconfondibilmente accattivante.

Il fabbricatore di ghiaccio Hoshizaki,

leader nella produzione di ghiaccio d'autore come il cubetto pieno a spigolo vivo, garantisce la migliore resa visuale ed organolettica alla bevanda, durante tutto il tempo necessario alla sua degustazione.

- * **Maggiore densità:** l'evaporatore viene irrorato con un getto d'acqua iniettato, non spruzzato. E' perciò privo di bollicine d'aria. Le molecole d'acqua pura, libere dall'aria, si affastellano in modo serrato l'una con l'altra, dando origine ad un ghiaccio più denso
- * **Minore temperatura:** Tutto il freddo generato dall'evaporatore resta intrappolato tra i sei lati della "cella chiusa", senza dispersioni. Il ghiaccio viene portato a temperature negative, sotto lo zero termico, generando la caratteristica "marmorizzazione" dei cubetti Hoshizaki
- * **Minore Superficie:** Ghiaccio cubico, senza cavità interne, che a parità di volume, presenta una superficie di scambio minore rispetto ad altri tipi di ghiaccio, e quindi si scioglie più lentamente, evitando la diluizione della bevanda



Codice HZM066
Modello IM-65NE-HC
Produzione 62 Kg/24h
Raffreddamento ad aria
Potenza assorbita 0.32 kW

Alimentazione 1/220 - 240V/50Hz
Consumo idrico 0,21m3/24h
Dimensioni (LxPxH)
735x570x1012 mm
Peso netto 50 Kg

Il modello IM-65 è disponibile anche nella versioni speciali con cubo XXL (IM-65NE-HC LM) e nella versione con il ghiaccio a sfera (IM-65 NE-HC Q)





COCKTAIL STATION

Stazione cocktail mobile in acciaio inox AISI 304. Nata dalla collaborazione con l'architetto Franco Dirusso questo progetto coniuga sapientemente flessibilità, funzionalità e qualità.

Una stazione cocktail mobile professionale pensata per l'uso outdoor ma

ideale anche per l'uso indoor, completa di tutto ciò che serve ad un barman per la preparazione e presentazione dei cocktail e, grazie a un sistema autonomo di approvvigionamento e scarico dell'acqua, necessita solo di una presa elettrica per funzionare.



- * **Completamente personalizzabile**, grazie a pannelli di rivestimento frontali e laterali intercambiabili e facilmente assemblabili a sistema di aggancio magnetico
- * **Vetrina ribassata frontale con luci a led** per l'esposizione delle bottiglie
- * **Drink rail** con corsia di appoggio e presentazione drink
- * **Cutting station** con tagliere in polietilene estraibile e foro di sbarazzo con cornice saldata
- * **Ice bin station** con una vasca ghiaccio isolata da 20 litri suddivisa in 4 comparti
- * **Blander Station** con abbassamento integrato e 2 prese di corrente
- * **Dimensioni** 2.100x800x1.200 mm



brera
Your best display!

 **GEMM**[®]
Refresh your mind!



VETRINA VINO WINE DISPLAY + BRERA DRY AGING

Wine Display, l'espositore per bottiglie di vino realizzato in soluzione progettuale estremamente adattabile capace di conservare i vini alla perfezione e di arricchire enoteche, cantine, ristoranti e ambienti domestici con il suo design elegante. La sua sorella di linea, la Brera Dry Aging, è una vetrina per la frollatura del-

la carne che si sposa perfettamente con l'estetica della wine display. Il Dry Aging preserva tagli di carni in un ambiente con temperatura, umidità e ventilazione controllata per ottenere una carne perfetta, morbida e dal gusto intenso, oltre a ridurre i rischi di contaminazione batterica durante la conservazione.

A richiesta:



WR5/WR7/01



WT5/01



DR5/DR7/01



DT5/DT7/02



finitura colore



sistema supervisione Wi-Fi



versione predisposta con impianto a valvola



piano inox superiore



sonda multipunto per Dry Aging



kit sterilizzatore ad ozono per Dry Aging

- * **Monoscocca in acciaio inox** compatibile con tutti gli ambienti ristorativi
- * **Porta a tutto vetro** con elegante cornice nero lucido dotata di **dispositivo antiappannamento e illuminazione interna a luci led**
- * **La Wine Display è dotata di isolamento in poliuretano ad alta densità e refrigerazione ventilata** per garantire uniformità di temperatura, ma può funzionare anche in modalità statica per stratificare le temperature al suo interno
- * **Il Dry Aging ha un perfetto controllo di umidità, ventilazione e temperatura**, l'illuminazione interna con led di colore rosa è studiata appositamente per esaltare i tagli di carne rendendoli invitanti



Codice

GE60001040 + GE60002040

Modello WD5/121 + DA5/121

1 Porta

Dimensioni (LxPxH)

810x500x2.100 mm

Rumorosità < 43 dB

Sistema di sbrinamento

automatico a sosta

Classe climatica 4

Alimentazione 230V/50Hz

Allestimento non incluso

• Per WD

Capacità bottiglie max 104

Refrigerazione ventilata / statica

Range di temperature +4°/+16°C

Potenza massima assorbita

515 Watt

• Per DA

Range di temperature 0°/+6°C

Controllo umidità 50-85 rH%

Potenza massima assorbita

725 Watt



brera
Your best display!

 **GEMM**[®]
Refresh your mind!



WINE LIBRARY L'ELEGANZA MODULARE

Wine library, robusta, eterna, silenziosa, dal montaggio semplice e dalla manutenzione essenziale, è un gioiello di tecnologia oltre che di stile italiano. Luminosa e scintillante come un diamante,

elegante come un capo d'atelier, è realizzata con una struttura in acciaio inox AISI 304, con finitura a specchio interna e doppie porte a tutto vetro definite da una cornice nera lucida.

A richiesta:



WR5/WR7/01



WT5/01



DR5/DR7/01



DT5/DT7/02



finitura colore



sistema supervisione Wi-Fi



versione predisposta con impianto a valvola



piano inox superiore



sonda multipunto per Dry Aging



kit sterilizzatore ad ozono per Dry Aging

- * **Unità indipendenti** per poter conservare e servire a temperature perfette champagne, vini bianchi, rosé e rossi
- * **Resistenza perimetrale anticondensa** realizzata con vetrocamera basso emissivo capace di contenere le dispersioni di calore e ridurre parzialmente l'irraggiamento solare
- * **Vasta gamma di strutture interne** adatte ad ogni personalizzazione, con combinazione di acciaio inox e plexiglass trasparente



Codice GE60000330

Modello WL6/222P

4 Porte

Capacità bottiglie max 256

Refrigerazione ventilata

Range di temperature +4°/+16°C

Rumorosità < 59,3 dB

Sistema di sbrinamento

elettrico automatico

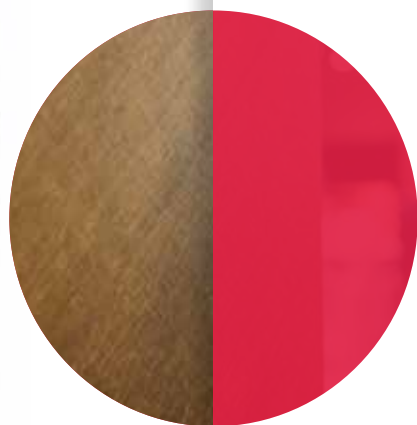
Classe climatica 4

Potenza massima assorbita 860 Watt

Alimentazione 230V/50Hz

Dimensioni (LxPxH) 1.650x550x2.200 mm

Allestimento non incluso





WINE LUXURY PROFILO SANDY ORO

Winemax è una vetrina dotata di uno spazio espositivo spettacolare per le bottiglie di vino. Con un'altezza eccezionale di 260 cm e una larghezza di soli 67 cm, questa vetrina refrigerata dona un

tocco di eleganza a qualsiasi ambiente. La nuova finitura esterna versione Sandy oro e le pareti interne effetto oro lucido danno risalto alle bottiglie esposte in modo elegante ed esclusivo.

- * Si possono creare **configurazioni di due, tre moduli** affiancati o addirittura un'intera parete espositiva di bottiglie di vino ottenendo un effetto visivo di impatto ma raffinato
- * **Porta con cornice in alluminio e vetrocamera a bassa emissività** per garantire il massimo della efficienza energetica mantenendo un design di impatto
- * **Vaschetta riscaldata** per lo smaltimento delle acque di condensa
- * **Allestimento interno personalizzabile** per posizionamento bottiglie oblique, verticali o distese



Codice EOA1HMVD1S
Modello WINEMAX H2600
1 Porta
Capacità bottiglie max 234
Refrigerazione ventilata
Range di temperature
+4°/+18°C
Rumorosità < 43 dB

Sistema di sbrinamento
elettrico automatico
Classe Climatica 4
Potenza massima assorbita 521 Watt
Alimentazione 230V/50Hz
Dimensioni (LxPxH)
671x665x2.600 mm
Allestimento non incluso





WINE CELLAR LA CANTINA VINO PER ECCELLENZA

LDF WINE CELLAR è un sistema modulare di cantine a vetro climatizzate a temperatura (+15/+18° C) e umidità controllata (50/70%), ideale per creare un spazio elegante per l'esposizione e la conservazione del vino all'interno del tuo locale.

La struttura portante è realizzata in

estrusi di lega di alluminio composta da guide a pavimento e soffitto che conferiscono una visione perfetta all'interno della cella. I moduli in legno, che si connettono alla struttura della cantina tramite profili in alluminio, valorizzano le bottiglie ricordando la struttura regale della botte di mescita.

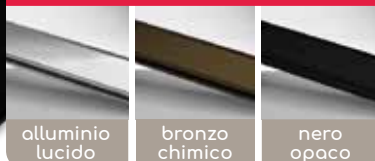




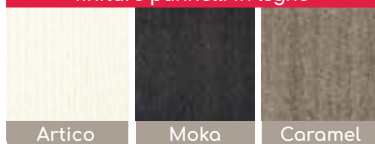
esploso strutturale
della Cella Vino



finiture strutture alluminio



finiture pannelli in legno



WINE CELLAR LA CANTINA VINO PER ECCELLENZA

- ★ **Grande adattabilità:** la Wine Cellar è adattabile ad ogni configurazione del proprio locale grazie alla sua modularità di dimensione 50x230 o 100x230 cm
- ★ **Perfetta tenuta del freddo:** i moduli vetrati sono composti da 2 lastre, ognuna in doppio vetro di sicurezza stratificato, spessore 5+5 mm, separate da un'intercapedine.
La sigillatura tra profili e pavimento e quella dei moduli all'interno dei profili di contenimento è assicurata da guarnizioni in schiuma di poliuretano
- ★ **Design accattivante:** i pannelli, realizzati in fibra di poliestere termoformato ad altissima densità, sono rivestiti in melaminico con finiture in ARTICO/MOKA/CARAMEL. Gli allestimenti in legno completano l'estetica vintage della cella



Refrigerazione ventilata
Range di temperature +15°/+18°C
Controllo umidità 50-70 rH%

Modello WN1515
Dimensioni (LxPxH)
1.650x1.650x2.400 mm
Consumo medio annuo 1kW
Volume della cella
5,3 m³

Modello WN2525
Dimensioni (LxPxH)
2.650x2.650x2.400 mm
Consumo medio annuo 2kW
Volume della cella
14,4 m³

Modello WN3020
Dimensioni (LxPxH)
3.150x2.150x2.400 mm
Consumo medio annuo 2kW
Volume della cella
13,8 m³

daxj
SLIDING DESK®



utility
PLAY SMART



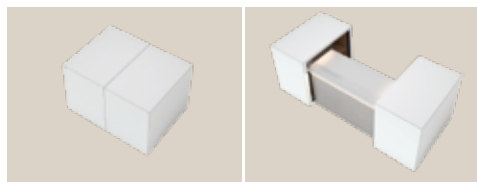


COOKING STATION DAXI

Pensato per essere posizionato sia in ambienti indoor sia outdoor, Daxi è uno **Sliding Desk** utilizzabile all'occorrenza e configurabile con specifiche personalizzazioni adatte ai vari spazi di utilizzo. Perfetto per l'organizzazione degli Show Cooking in spazi al di fuori della propria cucina, Daxi si presenta come un **cubo**

monolitico pronto a trasformarsi in un **bancone lavoro** adeguato alle esigenze. Tutto grazie a un semplice scorrimento laterale. Ogni tipologia di superficie è personalizzabile con accessori ed elettrodomestici, grafiche, loghi o scritte luminose.

- * **La personalizzazione su misura:** completamente personalizzabile per gestire l'immagine del brand desiderato e configurabile con svariati optional (Sistemi di cottura, sistemi di lavaggio stoviglie, sistemi di refrigerazione, sottovuoto, etc.)
- * **Pratico ed estremamente resistente:** tra le caratteristiche principali vanta una struttura in tubolare di ferro, con scocche in HDF ed è dotato di 9 ruote girevoli in Teflon. Fornito con illuminazione a led sul frontale e all'interno della cover



CHIUSO E APERTO



Modello DAXI XLARGE

Dimensioni aperto 3.100x1.280x1.200 mm

Dimensioni chiuso 1.700x1.280x1.200 mm

Compact
daxj
SLIDING DESK®



= utility
PLAY SMART

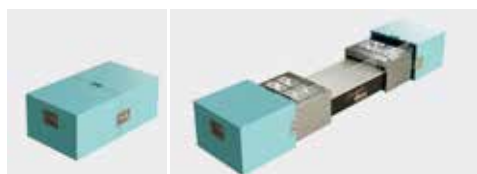


COCKTAIL STATION DAXI COMPACT

Il primo desk personalizzato che valorizza il lavoro in movimento, in soli 25 Kg. Lo sliding desk è una postazione da

viaggio pensata per realizzare esperienze on demand dal mixology al finger food.

- * **Crea il tuo ambiente di lavoro:** il Compact Daxi è realizzato con una solida struttura ed apertura telescopica, facilitata anche dalle ruote, per uno spazio di lavoro di 230 cm. È dotato di cassetto e vaschette inox
- * **Trasportabile Ovunque:** lo sliding desk si compatta e diventa un trolley facile da trasportare su ruote, con maniglie e peso contenuto
- * **Scegli il tuo design:** la cover interna e le pareti esterne laterali è completamente personalizzabile con l'immagine e i colori del tuo brand



CHIUSO E APERTO



Modello DAXI COMPACT

Dimensioni aperto 2.300x500x340 mm

Dimensioni chiuso 900x500x340 mm



ROCKET[®]
ESPRESSO MILANO



MACCHINA CAFFÈ APPARTAMENTO TCA

L'Appartamento TCA è la perfetta evoluzione di una macchina iconica.

Un esercizio di stile e di design estremamente rigoroso, ortogonale, quasi "Bauhaus", unito a funzionalità tattili e sensoriali che rendono la macchina

unica. Accompagnata dal suo macinacaffè abbinato questa macchina da caffè è perfetta per offrire il gusto del caffè macinato al momento anche in zone dislocate dal tuo servizio standard.

- **Il Design fa la differenza:** realizzata dal designer Valerio Cometti+V12 Design è pensata per essere vissuta con tutti e 5 i sensi. L'esperienza tattile è stata integrata da 2 elementi fondamentali, le importanti raggiature verticali che avvolgono il posteriore e i fori sui fianchi, dall'ampia profondità, espressione di una manifattura più sofisticata
- **Tecnologia all'avanguardia per un utilizzo semplice:** nuova elettronica sviluppata da Rocket che permette di regolare e gestire Funzionalità di stand-by (risparmio energetico), pressione di lavoro della caldaia (da 0,9 a 1,2 bar a passi 0,1 bar), livello di sensibilità della sonda in tanica e della sonda caldaia (alta 1MΩ/ media 400kΩ/ bassa 150k)
- **Abbinato al suo Macinacaffè coordinato:** la macchina viene servita con il suo macinacaffè coordinato dotato di macine piane da 55 mm, brevettate con accoppiamenti ridotti per un miglior parallelismo



Codice APPARTAMENTOTCA_COPPER+RG099B1L11

Modello APPARTAMENTO TCA
(macchina caffè)

Capacità caldaia 1,8 litri

Sistema con scambiatore di calore e pompa a vibrazione

5 varianti colore

Potenza installata 1,2 kW

Dimensioni macchina (LxPxH)

270x448x358 mm

Peso netto 22 Kg

Modello GIANNINO
(macinacaffè)

Capacità tramoggia 320 grammi

Produttività istantanea

(in espresso) 1,8 - 2,3 g/s

3 dosi programmabili + continuo

Potenza installata 0,39 kW

Dimensioni macchina (LxPxH)

162x240x400 mm

Peso netto 8 Kg

