



MADE IN ITALY

ATTREZZATURE PER PIZZA
PIZZA EQUIPMENT

PREPARAZIONE DINAMICA
DYNAMIC PREPARATION

LAVAGGIO STOVIGLIE
DISHWASHING

EXP. 31/12/25



OLTRE 35 ANNI DI QUALITÀ MADE IN ITALY PER LA RISTORAZIONE PROFESSIONALE

Qualità dei componenti, gamma completa, affidabilità nel tempo: GAM International, parte di Minerva Omega Group, è nata oltre trentacinque anni fa per proporre al mercato italiano ed internazionale macchine per la ristorazione professionale che si distinguessero per queste caratteristiche. Un obiettivo al quale siamo rimasti fedeli fino ad oggi, e che ci ha permesso di crescere insieme ai nostri clienti.

La lunga esperienza maturata a fianco di chi utilizza, giorno dopo giorno, le nostre macchine ci ha portato a sviluppare soluzioni tecniche di **elevata praticità e sicurezza**, accompagnate da un servizio di assistenza tempestivo e capillare. Vantiamo una **produzione al 100% italiana in continuo rinnovamento**, per mettere al servizio dei professionisti della pizza e della ristorazione prodotti sempre nuovi che assecondino ed anticipino le loro esigenze.

Per chi si affida a noi, il marchio GAM International è garanzia di un ulteriore vantaggio: il valore unico ed irripetibile che nasce dall'esperienza di ristoratori e pizzaioli italiani, noti in tutto il mondo per la passione e la cura con cui realizzano le loro creazioni. Un patrimonio di conoscenze impareggiabile con cui la nostra azienda si confronta tutti i giorni, diventando il partner ideale per tutti coloro che vogliono raggiungere l'**eccellenza**.

OVER 35 YEARS OF MADE IN ITALY QUALITY FOR PROFESSIONAL CATERING EQUIPMENT

Quality of the components, a complete range, reliability over time: these are the distinctive qualities of GAM International. A member of Minerva Omega Group, GAM was born over thirty-five years ago with the objective to offer Italian and international professional catering equipment which would distinguish itself for these features. A target to which we've remained loyal to this day, and which has allowed us to grow together with our customers.

The long experience gained alongside those who use our machines day after day has allowed us to develop technical solutions of **high practicality and safety**, backed by our responsive customer service. Ours is a **100% Made in Italy production that undergoes a continuous renewal**, as we strive to always put new products at the service of pizza and catering professionals in order to meet and even anticipate their needs.

For those who rely on us, the GAM International brand guarantees an additional advantage: the one-of-a-kind value that comes from the experience of Italian restaurateurs and pizza makers, which are known worldwide for their passion and for the care which they infuse in their creations. A wealth of knowledge with which our company is in contact every day, and which makes us the ideal partner for all those who strive to achieve **excellence**.



CONNECT SYSTEM

Il sistema **Connect** permette di acquisire, trasmettere, analizzare e consultare dati.

Gli obiettivi

L'acquisizione dei dati di telemetria insieme all'archiviazione dei documenti permette ai diversi stakeholder (Energy Manager, Plant Manager, Technical Manager, End-User...) di:

- Ridurre drasticamente i costi per la **gestione della manutenzione**.
- Mantenere quando realmente necessario (**manutenzione predittiva**).
- Archiviare i rapporti e i costi sostenuti, **per la manutenzione**.
- **Risolvere un fermo macchina** a distanza.
- Controllare con precisione i **consumi energetici** di ogni singola macchina.
- **Geo-localizzare le macchine**.
- **Archiviare documenti** (Dich. CE, Manuali, Depliant, Liste ricambi...).
- Ricevere **allarmi tramite email o sms**, al verificarsi di determinate condizioni.

I vantaggi di Connect

- Basso costo.
- Prolungamento della vita dei macchinari.
- Gestione macchine centralizzata.
- Accesso ai dati differenziato in base alle credenziali di accesso.
- Sistema Plug&Play: nessuna operazione di configurazione richiesta.

Per prezzi e ulteriori informazioni, rivolgersi al nostro Ufficio Commerciale.

Connect system allows to detect, transmit, analyse and check data.

Objectives:

Telemetry data acquisition, along with documents archiving, allows the different stakeholders (Energy manager, Plant manager, technical manager, End Users...) to:

- *Drastically reduce **maintenance costs**.*
- *Proceed with maintenance works only when necessary (predictive maintenance).*
- *Retain a record of maintenance costs and reports.*
- *Check and solve machine downtimes remotely.*
- *Monitor accurately the energy consumptions of every single machine.*
- *Geolocate the machines.*
- *Save digitally and archive documents (CE certifications, Instruction manuals, information leaflets, list of replacement parts...).*
- *Receive alert notifications through e-mail or SMS, following the occurrence of certain conditions.*

Connect advantages

- *Low priced.*
- *Longer machine life.*
- *Centralised management of machines.*
- *Differentiated data access depending on log-in information.*
- *Plug&Play System: no configuration needed.*

For prices and further information, please contact our Export department.

ATTREZZATURE PER PIZZA - PIZZA EQUIPMENT

FORNI ELETTRICI PER PIZZA IN TEGLIA E PANE

ELECTRIC TRAY PIZZA AND BREAD OVENS pag. 10

CAMERA MULTI PIZZA - MULTI PIZZA CHAMBER

- TOP LINE
- CENTAURI** pag. 12
- SIRIO** pag. 12

FORNI ELETTRICI PER PIZZA

ELECTRIC PIZZA OVENS pag. 16

CAMERA MULTI PIZZA - MULTI PIZZA CHAMBER

- TOP LINE
- KING** pag. 18
- VEGA** pag. 22
- STANDARD LINE
- ANTARES** pag. 26
- ENTRY LINE
- POLARIS** pag. 32

CAMERA MONOPIZZA - SINGLE PIZZA CHAMBER

- TOP LINE
- SUN** pag. 36
- STANDARD LINE
- ATLAS** pag. 38

FORNI PIZZA A GAS

GAS PIZZA OVENS pag. 42

CAMERA MULTI PIZZA - MULTI PIZZA CHAMBER

- **APOLLO** pag. 44

IMPASTATRICI A SPIRALE

DOUGH MIXERS pag. 46

- TOP LINE
- GRETA** pag. 48
- ANNA** pag. 52
- STANDARD LINE
- SOFA** pag. 56

ATTREZZATURE COMPLEMENTARI

ADDITIONAL EQUIPMENT pag. 62

- Stendipizza - Pizza rollers pag. 64
- Sfogliatrici - Pasta rollers pag. 66
- Banchi pizza - Pizza counters pag. 68
- Tavoli refrigerati - Refrigerated tables pag. 70
- Armadi refrigerati - Refrigerated cabinets pag. 74
- Sovrastrutture refrigerate - Refrigerated superstructures pag. 76
- Celle di lievitazione - Proofer pag. 77
- Accessori - Accessories pag. 78





PREPARAZIONE DINAMICA - DYNAMIC PREPARATION

CUTTER - FOOD CUTTERS	pag. 82
• MAGNUM	pag. 84
• PRATIC	pag. 86
• ROBOT	pag. 88

TAGLIAVERDURE - VEGETABLE CUTTERS	pag. 90
• COLOSSEO	pag. 92
• CUOCOJET	pag. 94
• Dischi per tagliaverdure - Vegetable cutters' discs	pag. 96

COMBINATO FRUSTA+MESCOLATORE - COMBINED WHISK+MIXER	pag.102
--	---------

FRIGGITRICI ELETTRICHE - ELECTRIC FRYERS	pag.104
---	---------

LAVAGGIO STOVIGLIE - DISHWASHING

CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL FEATURES	pag. 110
• CARATTERISTICHE GENERALI - GENERAL FEATURES	pag. 112
• DOTAZIONI AGGIUNTIVE - ADDITIONAL EQUIPMENT	pag. 118

LAVASTOVIGLIE - DISHWASHERS	pag. 120
• LAVABICCHIERI - GLASSWASHERS	pag. 122
• LAVAPIATTI - DISHWASHERS	pag. 130
• LAVASTOVIGLIE CAPOT - CAPOT DISHWASHERS	pag. 138
• LAVAOGGETTI - WARE WASHERS	pag. 148
• LAVASTOVIGLIE A TRAINO - CONVEYOR-TYPE DISHWASHERS ..	pag. 154

ACCESSORI - ACCESSORIES	pag. 160
• Cestelli per lavastoviglie - Dishwasher baskets	pag. 162
• Detergenti e brillantanti - Detergents and rinse-aid products	pag. 166







ATTREZZATURE PER PIZZA - PIZZA EQUIPMENT

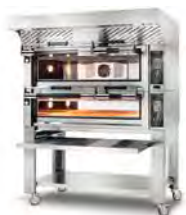
La pizza è un patrimonio della gastronomia italiana conosciuto ed apprezzato in tutto il mondo. Ma anche **l'eccellenza delle attrezzature esclusivamente Made in Italy** con cui la pizza viene preparata, come i forni elettrici, le impastatrici e le celle di lievitazione, è determinante per un ottimo risultato finale.

Pizzerie, panetterie, ristoranti grazie a queste nostre soluzioni per ogni esigenza e dimensione possono trovare in noi il partner tecnologico giusto per la preparazione dinamica e la cottura di pizze, pane e dolci.

*Pizza is a heritage of Italian gastronomy known and appreciated all over the world. But also **the excellence of the exclusively Made in Italy equipment** with which pizza is prepared, such as electric ovens, kneading machines and leavening cells, is decisive for an excellent final result.*

Pizzerias, bakeries, restaurants thanks to our solutions for every need and size can find in us the right technological partner for the dynamic preparation and baking of pizzas, breads and cakes.

Forni Elettrici per Pizza in Teglia e Pane ELECTRIC TRAY PIZZA AND BREAD OVENS



Pag. 10

Forni Elettrici per Pizza ELECTRIC PIZZA OVENS



Pag. 16

Forni Pizza a Gas GAS PIZZA OVENS



Pag. 42

Impastatrici a Spirale DOUGH MIXERS



Pag. 46

Attrezzature Complementari ADDITIONAL EQUIPMENT



Pag. 62



FORNI ELETTRICI PER PIZZA IN TEGLIA E PANE - *ELECTRIC TRAY PIZZA AND BREAD OVENS*

CAMERA MULTI PIZZA / *MULTI PIZZA CHAMBER*

TOP LINE



Pag. 12

CENTAURI

Forno per pizza in teglia elettrico

Electric tray pizza oven

TOP LINE



Pag. 12

SIRIO

Forno per pizza in teglia e pane elettrico

Electric tray pizza and bread oven



FORNI ELETTRICI PER PIZZA IN TEGLIA E PANE

Una gamma di forni versatili e performanti che valorizzano un'eccellenza del Made in Italy.

Le nostre linee di forni per pizza in teglia e panificazione sono state appositamente progettate per soddisfare le molteplici esigenze della **pizzeria al taglio**, della **piccola panetteria** e del **ristorante**. Sono linee modulari e abbinabili tra loro.

Tutte le piane refrattarie da noi utilizzate sono rettificare per ottenere una cottura più uniforme.

L'elettronica di comando è dotata di uno speciale **controllo elettronico intelligente** che permette una gestione precisa dell'energia utilizzata e di conseguenza un'ottimizzazione sui consumi energetici.

ELECTRIC TRAY PIZZA AND BREAD OVENS

A range of versatile, high-performance ovens that enhance a Made in Italy excellence.

Our pan pizza and bakery oven lines are specially designed to meet the many needs of the **pizzeria by the slice**, **small bakery** and **restaurant**. They are modular lines that can be combined with each other.

All the refractory flats we use are ground to achieve more uniform baking.

The control **electronics** are equipped with a special **intelligent electronic control** that allows precise management of the energy used and consequently optimization on energy consumption.



Camera multi pizza - Multi pizza chamber

TOP LINE

Forno per pizza in teglia elettrico Electric tray pizza oven

CENTAURI



Il forno Centauri, progettato per la produzione in **teglie 60x40 cm**, risulta ideale per la realizzazione di pizze in teglia, focacce, crostini e molto altro.

L'accurata scelta dei materiali ha permesso la realizzazione di un forno ad **alta efficienza energetica**, coadiuvata anche dall'alto spessore dell'isolamento e dalla presenza di due porte e di guarnizioni speciali atte a limitare la dispersione del calore alla loro apertura. È dotato della **funzione Economy** che permette di ottimizzare i consumi mantenendo la temperatura impostata quando non ci sono pizze in cottura. È altresì equipaggiato con la **funzione Booster** che permette di accelerare velocemente il raggiungimento della temperatura di esercizio precedentemente impostata.

Per dimensioni e caratteristiche è abbinabile alla linea Sirio.

*Centaury is our oven dedicated specifically to the production in **60x40 cm trays**, and is therefore ideal for tray pizza, focaccias, croutons and much more.*

*The accurate choice of materials makes it **energy-saving**, a focus that's also achieved by means of the high insulation thickness as well as 2 doors and special gaskets, which reduce heat waste when opened. It features an **Economy function** that allows energy saving while maintaining the pre-set temperature when there is no pizza baking. It is also equipped with a **Booster function** that allows the previously set temperature to be reached quickly.*

Its size and features make it combinable with the Sirio line.

TOP LINE

Forno per pizza in teglia e pane elettrico Electric tray pizza and bread oven

SIRIO



Il forno Sirio è **ideale per il piccolo panificio** o per il **ristoratore** che vuole produrre il proprio pane, croissant, biscotti e molto altro. Prevede un sistema per l'**erogazione di vapore** ad iniezione diretta direttamente in camera di cottura ed una **ventola** che distribuisce detto vapore in modo uniforme.

L'accurata scelta dei materiali ha permesso la realizzazione di un forno ad alta efficienza energetica, coadiuvata anche dall'alto spessore dell'isolamento e dalla presenza di **2 porte**, prevista nella versione a 3 teglie, atte a limitare la dispersione del calore alla loro apertura. È altresì equipaggiato con la **funzione Booster** che permette di accelerare velocemente il raggiungimento della temperatura di esercizio precedentemente impostata.

Per dimensioni e caratteristiche è abbinabile al forno Centaury.

*Sirio is the ideal oven for **small bakeries** or **restaurants** that want to produce their own bread, croissants, biscuits and much more. It includes a **system for dispensing steam** into the cooking chamber (direct injection) and a **fan for vapor distribution**.*

*The accurate choice of materials makes it energy-saving, a focus that's also achieved by means of the high insulation thickness as well as the **2 doors**, provided in the 3 trays version, which reduce heat waste when opened. It is also equipped with a **Booster function** that allows the previously set temperature to be reached quickly.*

Its size and features make it combinable with the Centaury line.

Camera multi pizza - Multi pizza chamber

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

- Camera di cottura in acciaio inox, fianchi esterni e schiena in acciaio inox
- Porta con guarnizione in corda per alte temperature per limitare la dispersione del calore
- Piane in materiale refrattario o su richiesta in acciaio inox bugnato
- Porte con apertura verso l'alto e doppio vetro che sigilla il calore all'interno
- Altezza interna camera di 25 cm per Sirio e 18 cm per Centauri
- **7 cm di isolamento**, per una migliore efficienza energetica
- Elettronica di comando realizzata con **display 7" a colori ad alta luminosità**
- **Aggiornamento del software via WiFi**
- La linea Sirio presenta un sistema di **erogazione del vapore ad iniezione**
- Controllo separato della potenza di cielo e platea
- Valvola parzializzatrice dei vapori di scarico
- Possibilità di memorizzare fino a **9 programmi di cottura**
- **Auto mode** per programmare l'orario di accensione automatica
- Illuminazione interna

MAIN FEATURES

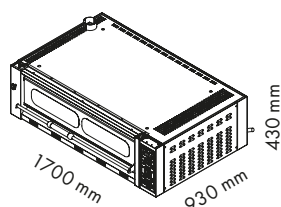
- *Stainless steel cooking chamber, stainless steel outer sides and back*
- *Door with high temperature rope seal to limit heat loss*
- *Shelves made of refractory material or on request of rusticated stainless steel*
- *Doors with upward opening and double glazing that seals heat inside*
- *Internal chamber height of 25 cm for Sirius and 18 cm for Centauri*
- **7 cm of insulation**, for better energy efficiency
- *Control electronics made with **7" high-brightness color display***
- **Software update via WiFi**
- *The Sirio line features an **injection steam delivery** system*
- *Separate power control of sky and stalls*
- *Exhaust vapor throttling valve*
- *Possibility of storing up to **9 firing programs***
- **Automode** to program the time for automatic power on
- *Interior lighting*



Pannello comandi elettronico
Electronic control panel

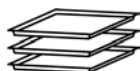


Camera multi pizza - Multi pizza chamber



CENTAURI 3

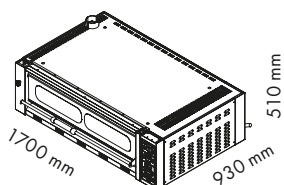
- Dim. con manico e cavo / Dim. with handle and cable: 1700 x 1100 x 430 mm
- Dim. interne camera LxPxH / Chamber internal dim. LxDxH: 1250 x 615 x 180 mm
- Voltaggio / Voltage: V 400/3N/50 Hz
- Potenza / Power: 9.45 kW
- Peso / Weight: 205 Kg
- Porta a vetro, KIT 4 ruote per piedistalli
Glass door, KIT 4 wheels for stands
- Nr. Teglie / Nr. Trays: 3 (60x40 cm)



VERSIONE STANDARD / STANDARD VERSION

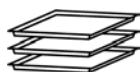
ACCESSORI / ACCESSORIES

- **Piedistallo inox / Stainless steel stand**
ST3/SR3 1690x920x565 mm - 98 Kg
ST2/SR3 1690x920x965 mm - 108 Kg
ST1/SR3 1690x920x1165 mm - 118 Kg
- **Piano estraibile per piedistallo / Sliding table for stand**
STBL/SR3
- **Cappa aspirante / Extractor hood**
HOOD/SR3 1700x1290x350 mm - 50 Kg - 887 M³/h - 0.11 kW - V 230/1N/50 Hz
- **Kit portateglie da 6 teglie / Baking trays rack - 6 trays**
TRAY KIT/E
- **Cella di lievitazione / Proofer (•)**
PROOFER/E 720x820x610 mm - 71 Kg - 0.8 kW - V 230/1N/50 Hz - 20°-40°C



SIRIO 3

- Dim. con manico e cavo / Dim. with handle and cable: 1700 x 1100 x 510 mm
- Dim. interne camera LxPxH / Chamber internal dim. LxDxH: 1250 x 615 x 250 mm
- Voltaggio / Voltage: V 400/3N/50 Hz
- Potenza / Power: 9.45 kW
- Peso / Weight: 215 Kg
- Porta a vetro, KIT 4 ruote per piedistalli
Glass door, KIT 4 wheels for stands
- Nr. Teglie / Nr. Trays: 3 (60x40 cm)



VERSIONE STANDARD / STANDARD VERSION

ACCESSORI / ACCESSORIES

- **Piedistallo inox / Stainless steel stand**
ST3/SR3 1690x920x565 mm - 98 Kg
ST2/SR3 1690x920x965 mm - 108 Kg
ST1/SR3 1690x920x1165 mm - 118 Kg
- **Piano estraibile per piedistallo / Sliding table for stand**
STBL/SR3
- **Cappa aspirante / Extractor hood**
HOOD/SR3 1700x1290x350 mm - 50 Kg - 887 M³/h - 0.11 kW - V 230/1N/50 Hz
- **Kit portateglie da 6 teglie / Baking trays rack - 6 trays**
TRAY KIT/E
- **Cella di lievitazione / Proofer (•)**
PROOFER/E 720x820x610 mm - 71 Kg - 0.8 kW - V 230/1N/50 Hz - 20°-40°C

(*) Non disponibile per il piedistallo con Altezza 3 (565 mm) - Not available for stand with Height 3 (565 mm)

La cella di lievitazione non sostituisce il piedistallo ma è un modulo da inserire nel vano inferiore del piedistallo stesso.
The proofer doesn't substitute the stand, it has to be placed inside the stand itself.





FORNI ELETTRICI PER PIZZA - *ELECTRIC PIZZA OVENS*

CAMERA MULTI PIZZA / *MULTI PIZZA CHAMBER*

TOP LINE



Pag. 18

KING

Forno per pizza napoletana
High-temperature pizza oven

TOP LINE



Pag. 22

VEGA

Forno ad alte prestazioni
High-performance oven

STANDARD LINE



Pag. 26

ANTARES

Forno per media produzione
Normal-duty oven

ENTRY LINE



Pag. 32

POLARIS

Forno per media produzione
Normal-duty oven

CAMERA MONOPIZZA / *SINGLE PIZZA CHAMBER*

TOP LINE



Pag. 36

SUN

Forno per pizza napoletana
High-temperature pizza oven

STANDARD LINE



Pag. 38

ATLAS

Forno monopizza
Single pizza oven

FORNI ELETTRICI PER PIZZA

I forni elettrici per pizza di nostra produzione sono il risultato di oltre 35 anni di esperienza nella progettazione di attrezzature per la cottura di pizza, focacce e derivati.

Grazie alle preziose indicazioni di chi si affida da anni al nostro marchio, abbiamo realizzato forni per pizza sempre più accurati dal punto di vista dei materiali e delle soluzioni tecniche, dando priorità a praticità d'uso e sicurezza.

Le caratteristiche di funzionalità e prestazioni che differenziano le varie linee permettono a qualsiasi attività di trovare **il giusto prodotto per le proprie esigenze.**

La maggior parte dei forni può essere fornita nella **versione TOP**, ossia con il rivestimento della totalità della camera (cielo, platea, fianchi e pannello posteriore) con idonee piane refrattarie che - con il loro volano termico - permettono un mantenimento ottimale della temperatura all'interno della camera di cottura e una cottura più omogenea. Tutte le piane refrattarie da noi utilizzate sono rettificate per ottenere una cottura più uniforme.

ELECTRIC PIZZA OVENS

Our electric pizza ovens are the result of more than 35 years of experience in designing equipment for baking pizza, focaccia and derivatives.

Thanks to the valuable input of those who have relied on our brand for years, we have created pizza ovens that are increasingly accurate in terms of materials and technical solutions, prioritizing practicality of use and safety.

*The features of functionality and performance that differentiate the various lines allow any business to find **the right product for its needs.***

*Most of the ovens can be supplied in the **TOP version**, that is, with the covering of the entire chamber (top, slab, sides and back panel) with suitable refractory flats, which-with their thermal flywheel-allow optimal temperature maintenance inside the baking chamber and more homogeneous baking. All refractory flats used by us are rectified to achieve a more uniform firing.*



Camera multi pizza - Multi pizza chamber

TOP LINE

Forno per pizza napoletana High-temperature pizza oven

KING



King è il nostro top di gamma ad eccellenti prestazioni dedicato alla pizza napoletana. È disponibile nella versione TOP con camera di cottura interamente rivestita in materiale refrattario ed è equipaggiato con la **versione PRO** dell'**I.W.O.S.™** (Italian Wood Oven Substitute) **System**, il sistema di cottura innovativo che riproduce meccanicamente il movimento circolatorio dell'aria di un forno a legna. **I.W.O.S.™ PRO** garantisce un'**efficienza ancora maggiore** ed una **cottura più uniforme**.

Il calore sottostante la pietra refrattaria scorre verso l'alto attraverso apposite aperture ed è incanalato dentro la camera di cottura direttamente sulle pizze, garantendo una **cottura equivalente a quella di un forno a legna**.

L'elettronica di comando è dotata di uno speciale **controllo elettronico intelligente** che permette una gestione precisa dell'energia utilizzata e di conseguenza un'ottimizzazione sui consumi energetici.

Il forno King presenta una nuova tipologia di cappa aspirante Plug-In dotata di un design compatto e di semplice installazione che si collega al forno pizza tramite connettore dedicato e si controlla direttamente dal pannello di comando del forno stesso.

È dotato della **funzione Economy** che permette di ottimizzare i consumi mantenendo la temperatura impostata quando non ci sono pizze in cottura. È altresì dotato della **funzione Booster** che permette di accelerare velocemente il raggiungimento della temperatura di esercizio precedentemente impostata.

*King is our top of the range electric oven with excellent performance dedicated to Neapolitan-style pizza. It is only available in the TOP version featuring the baking chamber entirely covered by refractory stones and it is equipped with the **PRO version** of the **IWOS™** (Italian Wood Oven Substitute) **System**, the innovative system that mechanically reproduces the circulatory air movement of a wood-burning pizza oven. **I.W.O.S.™ PRO** guarantees even **greater efficiency** and **more uniform cooking**.*

*The heat below the refractory stone flows upwards and is channeled inside the baking chamber directly on pizzas, ensuring **cooking that is equivalent to that of a wood-fired oven**.*

*The electronic control is equipped with a **smart electronic control** which allows for a precise management of the energy used and for the optimization of energy consumption.*

The King oven presents a new type of Plug-In extractor hood with a compact, easy-to-install design that connects to the pizza oven via a dedicated connector and is controlled directly from the oven control panel.

*It is equipped with the **Economy function**, which optimizes energy consumption by maintaining the set temperature when no pizzas are being baked. It also features the **Booster function**, which quickly speeds up the achievement of the previously set operating temperature.*

Camera multi pizza - Multi pizza chamber

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

- Rivoluzionario sistema di cottura **I.W.O.S.™** (Italian Wood Oven Substitute) **PRO**
- Camera di cottura, fianchi e schiena in acciaio inox
- Altezza interna camera: 14 cm
- Guarnizione in corda per alte temperature e porta a doppio vetro per limitare la dispersione del calore
- Resistenze performanti e camere a potenza maggiorata
- Elettronica di comando realizzata con **display 7" a colori ad alta luminosità**
- **Aggiornamento del software via WiFi**
- Valvola parzializzatrice dei vapori di scarico e illuminazione interna
- Controllo separato della potenza di cielo e platea con visualizzazione in contemporanea della temperatura impostata e della temperatura di lavoro
- Possibilità di memorizzare fino a **9 programmi di cottura**
- **Auto mode** per programmare l'orario di accensione automatica
- **7 cm di isolamento**, per una migliore efficienza energetica
- Nuova cappa aspirante Plug-In comandata direttamente dal pannello di comando

MAIN FEATURES

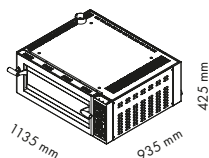
- Revolutionary **I.W.O.S.™** (Italian Wood Oven Substitute) **PRO** cooking system
- Stainless steel chamber, sides and back
- Baking chamber's internal height: 14 cm
- High temperature sealing rope gasket and double glass door to reduce heat waste
- High performance and increased powered chambers
- Electronic control with **7" high-brightness color display**
- **Software update via WiFi**
- Two-stroke power valve system for exhaust fumes and internal light
- Separate top and bottom power control as well as simultaneous display of set and working temperatures
- Possibility to store up to **9 baking programs**
- **Auto mode** to set switching on time
- **7 cm of insulation**, for better energy efficiency
- New Plug-In extractor hood controlled directly from the oven control panel



Pannello comandi elettronico
Electronic control panel



Camera multi pizza - Multi pizza chamber



KING 4

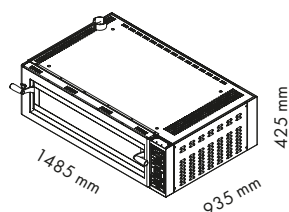
- Dim. con manico e cavo / Dim. with handle and cable: 1485 x 1140 x 425 mm
- Dim. interne camera LxPxH / Chamber internal dim. LxDxH: 700 x 700 x 140 mm
- Voltaggio / Voltage: V 400/3N/50 Hz - V 230/1N/50 Hz
- Potenza / Power: 6 kW
- Peso / Weight:
- Peso versione TOP / TOP version weight: 182 Kg
- Porta a vetro, KIT 4 ruote per piedistalli
Glass door, KIT 4 wheels for stands
- Nr. Pizze / Nr. Pizze: 4 (Ø 35 cm)



VERSIONE TOP / TOP VERSION

ACCESSORI / ACCESSORIES

- **Piedistallo inox / Stainless steel stand**
ST3/KG4 1120x920x565 mm - 62 Kg
ST2/KG4 1120x920x965 mm - 72 Kg
ST1/KG4 1120x920x1165 mm - 82 Kg
- **Piano estraibile per piedistallo / Sliding table for stand (♦)**
STBL/KG4
- **Cappa aspirante plug in / Plug in extractor hood**
HOOD/KG4 1135x1300x380mm - 40 Kg - 887 M³/h - 0.11 kW - V 230/1N/50 Hz
- **Kit portateglie da 6 teglie / Baking trays rack - 6 trays**
TRAY KIT/E
- **Cella di lievitazione / Proofer (•)**
PROOFER/E 720x820x610 mm - 71 Kg - 0.8 kW - V 230/1N/50 Hz - 20°-40°C



KING 6G

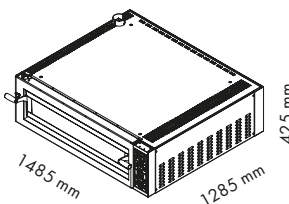
- Dim. con manico e cavo / Dim. with handle and cable: 1485 x 1140 x 425 mm
- Dim. interne camera LxPxH / Chamber internal dim. LxDxH: 1050 x 700 x 140 mm
- Voltaggio / Voltage: V 400/3N/50 Hz - V 230/1N/50 Hz
- Potenza / Power: 11.2 kW
- Peso / Weight:
- Peso versione TOP / TOP version weight: 217 Kg
- Porta a vetro, KIT 4 ruote per piedistalli
Glass door, KIT 4 wheels for stands
- Nr. Pizze / Nr. Pizze: 6 (Ø 35 cm)



VERSIONE TOP / TOP VERSION

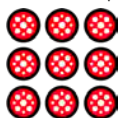
ACCESSORI / ACCESSORIES

- **Piedistallo inox / Stainless steel stand**
ST3/KG6G 1470x920x565 mm - 78 Kg
ST2/KG6G 1470x920x965 mm - 88 Kg
ST1/KG6G 1470x920x1165 mm - 98 Kg
- **Piano estraibile per piedistallo / Sliding table for stand (♦)**
STBL/KG6G
- **Cappa aspirante plug in / Plug in extractor hood**
HOOD/KG6G 1485x1300x380mm - 45 Kg - 887 M³/h - 0.11 kW - V 230/1N/50 Hz
- **Kit portateglie da 6 teglie / Baking trays rack - 6 trays**
TRAY KIT/E
- **Cella di lievitazione / Proofer (•)**
PROOFER/E 720x820x610 mm - 71 Kg - 0.8 kW - V 230/1N/50 Hz - 20°-40°C



KING 9

- Dim. con manico e cavo / Dim. with handle and cable: 1485 x 1490 x 425 mm
- Dim. interne camera LxPxH / Chamber internal dim. LxDxH: 1050 x 1050 x 140 mm
- Voltaggio / Voltage: V 400/3N/50 Hz - V 230/1N/50 Hz
- Potenza / Power: 16.8 kW
- Peso / Weight:
- Peso versione TOP / TOP version weight: 296 Kg
- Porta a vetro, KIT 4 ruote per piedistalli
Glass door, KIT 4 wheels for stands
- Nr. Pizze / Nr. Pizze: 9 (Ø 35 cm)



VERSIONE TOP / TOP VERSION

ACCESSORI / ACCESSORIES

- **Piedistallo inox / Stainless steel stand**
ST3/KG9 1470x1270x565 mm - 98 Kg
ST2/KG9 1470x1270x965 mm - 108 Kg
ST1/KG9 1470x1270x1165 mm - 118 Kg
- **Piano estraibile per piedistallo / Sliding table for stand (♦)**
STBL/KG9
- **Cappa aspirante plug in / Plug in extractor hood**
HOOD/KG9 1485x1650x380 mm - 48 Kg - 887 M³/h - 0.11 kW - V 230/1N/50 Hz
- **Kit portateglie da 6 teglie / Baking trays rack - 6 trays**
TRAY KIT/E
- **Cella di lievitazione / Proofer (•)**
PROOFER/E 720x820x610 mm - 71 Kg - 0.8 kW - V 230/1N/50 Hz - 20°-40°C

(♦) Non disponibile per il piedistallo con Altezza 3 (565 mm) - Not available for stand with Height 3 (565 mm)

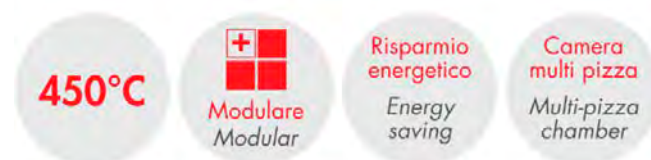
(•) La cella di lievitazione non sostituisce il piedistallo ma è un modulo da inserire nel vano inferiore del piedistallo stesso.
The proofer doesn't substitute the stand, it has to be placed inside the stand itself.



TOP LINE

Forno ad alte prestazioni High-performance oven

VEGA



Vega è la nostra linea di forni ad **alte prestazioni** ideale per ogni pizzeria con una produzione considerevole. Cuoce con l'**IWOS™ System** (Italian Wood Oven Substitute), un sistema innovativo che riproduce meccanicamente il movimento circolatorio dell'aria di un forno a legna. Il calore sottostante la pietra refrattaria scorre verso l'alto attraverso apposite aperture ed è incanalato dentro la camera di cottura direttamente sulle pizze, garantendo una **cottura equivalente a quella di un forno a legna**.

È disponibile nella sola versione elettronica dotata di uno speciale **controllo elettronico intelligente** che permette una gestione precisa dell'energia utilizzata e di conseguenza un'ottimizzazione dei consumi energetici. È altresì dotato della **funzione Booster** che permette di accelerare velocemente il raggiungimento della temperatura di esercizio precedentemente impostata.

Il forno Vega presenta una nuova tipologia di cappa aspirante Plug-In dotata di un design compatto e di semplice installazione che si collega al forno pizza tramite connettore dedicato e si controlla direttamente dal pannello di comando del forno stesso.

L'apertura verso l'alto permette di lavorare con pale corte. Inoltre, il forno è isolato con uno strato di ben **7 cm di spessore**, che garantisce **prestazioni superiori** ai forni tradizionali e un **concreto risparmio energetico**. È dotato della **funzione Economy** che permette di ottimizzare i consumi mantenendo la temperatura impostata quando non ci sono pizze in cottura.

Vega is our line of **high-performance** ovens ideal for any pizzeria with a considerable production. It features the **IWOS™ System** (Italian Wood Oven Substitute), an innovative baking system which mechanically reproduces the air circulation of a wood-burning pizza oven. The heat below the refractory stone flows upwards and is channeled inside the baking chamber directly on pizzas, ensuring **cooking that is equivalent to that of a wood-burning pizza oven**.

It features electronic controls and is equipped with a **smart electronic control** which allows for a precise management of the energy used and for the optimization of energy consumption. It also features a **Booster function** that allows the previously set temperature to be reached quickly.

The Vega oven presents a new type of Plug-In extractor hood with a compact, easy-to-install design that connects to the pizza oven via a dedicated connector and is controlled directly from the oven control panel.

The upwards door opening allows working with shorter shovels. Furthermore, the baking chamber has a **7 cm thick insulation** layer that allows **outstanding baking performance** and real **energy saving**. It features an **Economy function** that allows energy saving while maintaining the pre-set temperature when there is no pizza baking.

I forni VEGA sono disponibili anche nella versione TOP. Oltre alla piana di cottura, anche i fianchi, la schiena e il cielo sono rivestiti dalla piana in materiale refrattario.

VEGA ovens are also available in a TOP version. In addition to the cooking surface, even the sides, back and top are covered by refractory stones.

Camera multi pizza - Multi pizza chamber

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

- Rivoluzionario sistema di cottura **I.W.O.S.™** (Italian Wood Oven Substitute)
- Camera di cottura in lamiera alluminata, fianchi e schiena in lamiera preverniciata
- Porte con apertura verso l'alto o verso il basso e doppio vetro che sigilla il calore all'interno
- Guarnizione in corda per alte temperature per limitare la dispersione del calore
- Altezza interna camera: 14 cm
- **Resistenze performanti** e camere a potenza maggiorata
- Valvola parzializzatrice dei vapori di scarico e illuminazione interna
- Elettronica di comando realizzata con **display 7" a colori ad alta luminosità**
- **Aggiornamento del software via WiFi**
- Controllo separato della potenza di cielo e platea con visualizzazione in contemporanea della temperatura impostata e della temperatura di lavoro
- Possibilità di memorizzare fino a **9 programmi di cottura**
- **Auto mode** per programmare l'orario di accensione automatica
- Nuova cappa aspirante Plug-In comandata direttamente dal pannello di comando

MAIN FEATURES

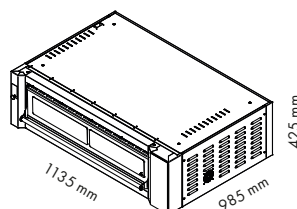
- Revolutionary cooking system **I.W.O.S.™** (Italian Wood Oven Substitute)
- Firing chamber made of aluminized sheet metal, sides and back made of prepainted sheet metal
- Doors with upward or downward opening and double glazing that seals heat inside
- High temperature rope gasket to limit heat loss
- Internal chamber height: 14 cm
- **Performance resistors** and increased power chambers
- Exhaust vapor throttling valve and interior lighting
- Control electronics with **7" high-brightness colour display**
- **Software update via WiFi**
- Separate power control of ceiling and stalls with simultaneous display of set temperature and working temperature
- Possibility of storing up to **9 firing programs**
- **Automode** to program the time for automatic power on
- New Plug-In hood operated directly from the control panel



Pannello comandi elettronico
Electronic control panel



Camera multi pizza - Multi pizza chamber



VEGA E4

- Dim. con manico e cavo / Dim. with handle and cable: 1135 x 1120 x 425 mm
- Dim. interne camera LxPxH / Chamber internal dim. LxDxH: 700 x 700 x 140 mm
- Voltaggio / Voltage: V 400/3N/50 Hz - V 230/1N/50 Hz
- Potenza / Power: 6 kW
- Peso / Weight: 167 Kg
- Peso versione TOP / TOP version weight: 182 Kg
- Porta a vetro con apertura verso l'alto, KIT 4 ruote per piedistalli
Upward-opening glass door, KIT 4 wheels for stands

- Nr. Pizze / Nr. Pizze: 4 (Ø 35 cm)

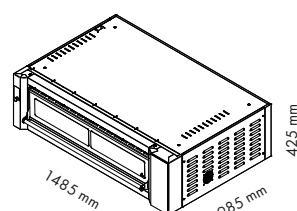


VERSIONE STANDARD / STANDARD VERSION

VERSIONE TOP / TOP VERSION

ACCESSORI / ACCESSORIES

- **Piedistallo inox / Stainless steel stand**
ST3/KG4 1120x920x565 mm - 62 Kg
ST2/KG4 1120x920x965 mm - 72 Kg
ST1/KG4 1120x920x1165 mm - 82 Kg
- **Piano estraibile per piedistallo / Sliding table for stand (♦)**
STBL/KG4
- **Cappa aspirante plug in / Plug in extractor hood**
HOOD/KG4 1135x1300x380mm - 40 Kg - 887 M³/h - 0.11 kW - V 230/1N/50 Hz
- **Kit portateglie da 6 teglie / Baking trays rack - 6 trays**
TRAY KIT/E
- **Cella di lievitazione / Proofer (•)**
PROOFER/E 720x820x610 mm - 71 Kg - 0.8 kW - V 230/1N/50 Hz - 20°-40°C
- **Porta con apertura verso il basso / Downward opening door**
DOOR/OVEN-D



VEGA E6G

- Dim. con manico e cavo / Dim. with handle and cable: 1485 x 1120 x 425 mm
- Dim. interne camera LxPxH / Chamber internal dim. LxDxH: 1050 x 700 x 140 mm
- Voltaggio / Voltage: V 400/3N/50 Hz - V 230/1N/50 Hz
- Potenza / Power: 11.2 kW
- Peso / Weight: 192 Kg
- Peso versione TOP / TOP version weight: 217 Kg
- Porta a vetro con apertura verso l'alto, KIT 4 ruote per piedistalli
Upward-opening glass door, KIT 4 wheels for stands

- Nr. Pizze / Nr. Pizze: 6 (Ø 35 cm)

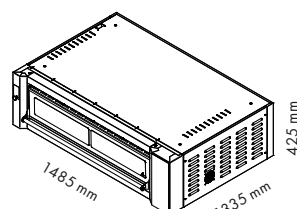


VERSIONE STANDARD / STANDARD VERSION

VERSIONE TOP / TOP VERSION

ACCESSORI / ACCESSORIES

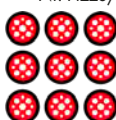
- **Piedistallo inox / Stainless steel stand**
ST3/KG6G 1470x920x565 mm - 78 Kg
ST2/KG6G 1470x920x965 mm - 88 Kg
ST1/KG6G 1470x920x1165 mm - 98 Kg
- **Piano estraibile per piedistallo / Sliding table for stand (♦)**
STBL/KG6G
- **Cappa aspirante plug in / Plug in extractor hood**
HOOD/KG6G 1485x1300x380mm - 45 Kg - 887 M³/h - 0.11 kW - V 230/1N/50 Hz
- **Kit portateglie da 6 teglie / Baking trays rack - 6 trays**
TRAY KIT/E
- **Cella di lievitazione / Proofer (•)**
PROOFER/E 720x820x610 mm - 71 Kg - 0.8 kW - V 230/1N/50 Hz - 20°-40°C
- **Porta con apertura verso il basso / Downward opening door**
DOOR/OVEN-D



VEGA E9

- Dim. con manico e cavo / Dim. with handle and cable: 1485 x 1470 x 425 mm
- Dim. interne camera LxPxH / Chamber internal dim. LxDxH: 1050 x 1050 x 140 mm
- Voltaggio / Voltage: V 400/3N/50 Hz - V 230/1N/50 Hz
- Potenza / Power: 16.8 kW
- Peso / Weight: 265 Kg
- Peso versione TOP / TOP version weight: 296 Kg
- Porta a vetro con apertura verso l'alto, KIT 4 ruote per piedistalli
Upward-opening glass door, KIT 4 wheels for stands

- Nr. Pizze / Nr. Pizze: 9 (Ø 35 cm)



VERSIONE STANDARD / STANDARD VERSION

VERSIONE TOP / TOP VERSION

ACCESSORI / ACCESSORIES

- **Piedistallo inox / Stainless steel stand**
ST3/KG9 1470x1270x565 mm - 98 Kg
ST2/KG9 1470x1270x965 mm - 108 Kg
ST1/KG9 1470x1270x1165 mm - 118 Kg
- **Piano estraibile per piedistallo / Sliding table for stand (♦)**
STBL/KG9
- **Cappa aspirante plug in / Plug in extractor hood**
HOOD/KG9 1485x1650x380 mm - 48 Kg - 887 M³/h - 0.11 kW - V 230/1N/50 Hz
- **Kit portateglie da 6 teglie / Baking trays rack - 6 trays**
TRAY KIT/E
- **Cella di lievitazione / Proofer (•)**
PROOFER/E 720x820x610 mm - 71 Kg - 0.8 kW - V 230/1N/50 Hz - 20°-40°C
- **Porta con apertura verso il basso / Downward opening door**
DOOR/OVEN-D

(♦) Non disponibile per il piedistallo con Altezza 3 (565 mm) - Not available for stand with Height 3 (565 mm)

(•) La cella di lievitazione non sostituisce il piedistallo ma è un modulo da inserire nel vano inferiore del piedistallo stesso.
The proofer doesn't substitute the stand, it has to be placed inside the stand itself.

(Δ) Da confermare al momento dell'ordine / to be confirmed at the order



STANDARD LINE

Forno per media produzione Normal-duty oven

ANTARES E



ANTARES M



ANTARES è la linea di forni con camera multi pizza per locali di **produzione media**. È disponibile nella versione elettronica (linea ANTARES E) ed elettromeccanica (linea ANTARES M). La versione elettronica (ANTARES E) è dotata di uno speciale **controllo elettronico intelligente** che permette una gestione precisa dell'energia utilizzata e di conseguenza un'ottimizzazione sui consumi energetici. È dotato della **funzione Booster** che permette di accelerare velocemente il raggiungimento della temperatura di esercizio precedentemente impostata.

Antares E presenta una nuova tipologia di cappa aspirante Plug-In dotata di un design compatto e di semplice installazione che si collega al forno pizza tramite connettore dedicato e si controlla direttamente dal pannello di comando del forno stesso.

Questa linea si distingue per il giusto rapporto qualità prezzo e per la completezza di gamma, che spazia dal forno monocamera da 4 pizze Ø 35 per arrivare al forno bicamera da 18 pizze Ø 35.

ANTARES is our **normal-duty** multi-pizza chamber oven line. It is available in the electronic version (ANTARES E line) and electromechanical version (ANTARES M line). ANTARES E features a **smart electronic control** which allows for a precise management of the energy used and for the optimization of energy consumption. It also features a **Booster function** that allows the previously set temperature to be reached quickly.

Antares E oven presents a new type of Plug-In extractor hood with a compact, easy-to-install design that connects to the pizza oven via a dedicated connector and is controlled directly from the oven control panel.

This line is characterized by the right quality/price ratio and by its completeness: it ranges from the single-deck oven with 4 Ø 35 pizzas to the double-deck oven with 18 Ø 35 pizzas.

I forni ANTARES sono disponibili anche nella versione TOP. Oltre alla piana di cottura, anche i fianchi, la schiena e il cielo sono rivestiti dalla piana in materiale refrattario.

ANTARES ovens are also available in a TOP version. In addition to the cooking surface, even the sides, back and top are covered by refractory stones.

Camera multi pizza - Multi pizza chamber

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

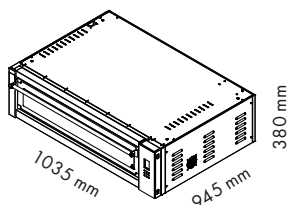
- Camera in lamiera alluminata, struttura esterna (fianchi, tetto) in lamiera preverniciata
- Porta standard con doppio vetro e guarnizione in corda per alte temperature
- Porta rimovibile per facilitare la pulizia
- Elettronica di comando realizzata con **display 3,5" a colori ad alta luminosità** (solo Antares E)
- **Aggiornamento del software via WiFi** (solo Antares E)
- Valvola parzializzatrice dei vapori di scarico e illuminazione interna
- Possibilità di memorizzare fino a **9 programmi di cottura** (solo Antares E)
- Controllo separato della potenza di cielo e platea con visualizzazione in contemporanea della temperatura impostata e della temperatura di lavoro (Antares E), display temperatura digitale (Antares M)
- **Funzione Economy** per risparmiare energia quando non ci sono pizze in cottura
- **Auto mode** per programmare l'orario di accensione automatica (solo Antares E)
- Interruttore generale di accensione (solo Antares M)
- Nuova cappa aspirante Plug-In comandata direttamente dal pannello di comando (solo Antares E)

MAIN FEATURES

- *Aluminised sheet metal chamber, external structure (sides, roof) in pre-painted sheet metal*
- *Standard door with double glass and sealing rope gasket for high temperatures*
- *Removable door to ease cleaning*
- *Electronic control with **3,5" high-brightness color display** (Antares E only)*
- **Software update via WiFi** (Antares E only)
- *Two-stroke power valve system for exhaust fumes and internal light*
- *Possibility to save up to **9 baking programs** (Antares E only)*
- *Separate top and bottom power control as well as simultaneous display of set and working temperatures (Antares E), digital temperature display (Antares M)*
- **Economy function** that allows to save energy when there is no pizza baking
- **Auto mode** to set the switching on time (Antares E only)
- *ON-OFF switch (Antares M only)*
- *New Plug-In extractor hood controlled directly from the oven control panel (Antares E only)*



Camera multi pizza - Multi pizza chamber



ANTARES E4

- Dim. con manico e cavo / Dim. with handle and cable: 1035 x 1100 x 380 mm
- Dim. interne camera LxPxA / Chamber internal dim. LxDxH: 700 x 700 x 140 mm
- Voltaggio / Voltage: V 400/3N/50 Hz - V 230/1N/50 Hz
- Potenza / Power: 5.2 kW
- Peso / Weight: 73 Kg
- Peso versione TOP / TOP version weight: 91 Kg
- Porta a vetro, KIT 4 ruote per piedistalli
Glass door, KIT 4 wheels for stands
- Nr. Pizze / Nr. Pizze: 4 (Ø 35 cm)

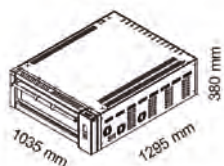


VERSIONE STANDARD / STANDARD VERSION

VERSIONE TOP / TOP VERSION

ACCESSORI / ACCESSORIES

- **Piedistallo inox / Stainless steel stand**
ST3/AN4-44 970 x 855 x 565 mm - 38 Kg
ST2/AN4-44 970 x 855 x 965 mm - 47 Kg
ST1/AN4-44 970 x 855 x 1165 mm - 54 Kg
- **Cappa aspirante plug in / Plug in extractor hood**
HOOD/ANE4-44 1035 x 1195 x 290 mm - 24 Kg - 313 M³/h - 0.11 kW - V 230/1N/50 Hz
- **Cella di lievitazione / Proofer (•)**
PROOFER/E 720x820x610 mm - 71 Kg - 0.8 kW - V 230/1N/50 Hz - 20°-40°C



ANTARES E6

- Dim. con manico e cavo / Dim. with handle and cable: 1035 x 1450 x 380 mm
- Dim. interne camera LxPxA / Chamber internal dim. LxDxH: 700 x 1050 x 140 mm
- Voltaggio / Voltage: V 400/3N/50 Hz - V 230/1N/50 Hz
- Potenza / Power: 7.8 kW
- Peso / Weight: 102 Kg
- Peso versione TOP / TOP version weight: 127 Kg
- Porta a vetro, KIT 4 ruote per piedistalli
Glass door, KIT 4 wheels for stands
- Nr. Pizze / Nr. Pizze: 6 (Ø 35 cm)

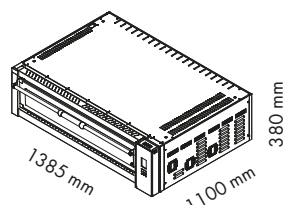


VERSIONE STANDARD / STANDARD VERSION

VERSIONE TOP / TOP VERSION

ACCESSORI / ACCESSORIES

- **Piedistallo inox / Stainless steel stand**
ST3/AN6-66 970 x 1205 x 565 mm - 44 Kg
ST2/AN6-66 970 x 1205 x 965 mm - 60 Kg
ST1/AN6-66 970 x 1205 x 1165 mm - 67 Kg
- **Cappa aspirante plug in / Plug in extractor hood**
HOOD/ANE6 1035 x 1545 x 290 mm - 26 Kg - 313 M³/h - 0.11 kW - V 230/1N/50 Hz
- **Cella di lievitazione / Proofer (•)**
PROOFER/E 720x820x610 mm - 71 Kg - 0.8 kW - V 230/1N/50 Hz - 20°-40°C



ANTARES E6G

- Dim. con manico e cavo / Dim. with handle and cable: 1385 x 1100 x 380 mm
- Dim. interne camera LxPxA / Chamber internal dim. LxDxH: 1050 x 700 x 140 mm, (TOP: 1020 x 685 x 140 mm)
- Voltaggio / Voltage: V 400/3N/50 Hz - V 230/1N/50 Hz
- Potenza / Power: 9.6 kW
- Peso / Weight: 110 Kg
- Peso versione TOP / TOP version weight: 134 Kg
- Porta a vetro, KIT 4 ruote per piedistalli
Glass door, KIT 4 wheels for stands
- Nr. Pizze / Nr. Pizze: 6 (Ø 35 cm)



VERSIONE STANDARD / STANDARD VERSION

VERSIONE TOP / TOP VERSION

ACCESSORI / ACCESSORIES

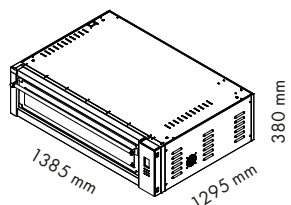
- **Piedistallo inox / Stainless steel stand**
ST3/AN6G-66G 1320 x 855 x 565 mm - 44 Kg
ST2/AN6G-66G 1320 x 855 x 965 mm - 60 Kg
ST1/AN6G-66G 1320 x 855 x 1165 mm - 67 Kg
- **Cappa aspirante plug in / Plug in extractor hood**
HOOD/ANE6G-66G 1385 x 1195 x 290 mm - 26 Kg - 313 M³/h - 0.11 kW - V 230/1N/50 Hz
- **Cella di lievitazione / Proofer (•)**
PROOFER/E 720x820x610 mm - 71 Kg - 0.8 kW - V 230/1N/50 Hz - 20°-40°C

(♦) Non disponibile per il piedistallo con Altezza 3 (565 mm) - Not available for stand with Height 3 (565 mm)

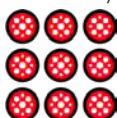
(•) La cella di lievitazione non sostituisce il piedistallo ma è un modulo da inserire nel vano inferiore del piedistallo stesso.
The proofer doesn't substitute the stand, it has to be placed inside the stand itself.

Camera multi pizza - Multi pizza chamber

ANTARES E9



- Dim. con manico e cavo / *Dim. with handle and cable:*
1385 x 1450 x 380 mm
- Dim. interne camera LxPxH / *Chamber internal dim. LxDxH:*
1050 x 1050 x 140 mm, (TOP 1020 x 1035 x 140 mm)
- Voltaggio / *Voltage:*
V 400/3N/50 Hz - V 230/1N/50 Hz
- Potenza / *Power:* 14.4 kW
- Peso / *Weight:* 136 Kg
- Peso versione TOP / *TOP version weight:* 172 Kg
- Porta a vetro, KIT 4 ruote per piedistalli
Glass door, KIT 4 wheels for stands
- Nr. Pizze / *Nr. Pizze:* 9 (Ø 35 cm)



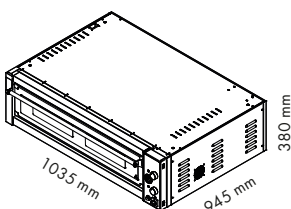
VERSIONE STANDARD / STANDARD VERSION

VERSIONE TOP / TOP VERSION

ACCESSORI / ACCESSORIES

- **Piedistallo inox / Stainless steel stand**
ST3/AN9-99 1320 x 1205 x 565 mm - 57 Kg
ST2/AN9-99 1320 x 1205 x 965 mm - 66 Kg
ST1/AN9-99 1320 x 1205 x 1165 mm - 74 Kg
- **Cappa aspirante plug in / Plug in extractor hood**
HOOD/ANE9-99 1385 x 1545 x 290 mm - 28 Kg - 313 M³/h - 0.11 kW - V 230/1N/50 Hz
- **Cella di lievitazione / Proofer (•)**
PROOFER/E 720x820x610 mm - 71 Kg - 0.8 kW - V 230/1N/50 Hz - 20°-40°C

ANTARES M4



- Dim. con manico e cavo / *Dim. with handle and cable:*
1035 x 1100 x 380 mm
- Dim. interne camera LxPxH / *Chamber internal dim. LxDxH:*
700 x 700 x 140 mm, (TOP: 670 x 685 x 140 mm)
- Voltaggio / *Voltage:*
V 400/3N/50 Hz - V 230/1N/50 Hz
- Potenza / *Power:* 5.2 kW
- Peso / *Weight:* 73 Kg
- Peso versione TOP / *TOP version weight:* 91 Kg
- Porta a vetro, KIT 4 ruote per piedistalli
Glass door, KIT 4 wheels for stands
- Nr. Pizze / *Nr. Pizze:* 4 (Ø 35 cm)



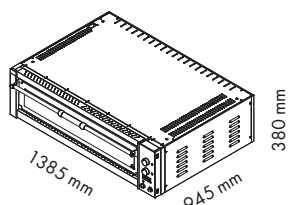
VERSIONE STANDARD / STANDARD VERSION

VERSIONE TOP / TOP VERSION

ACCESSORI / ACCESSORIES

- **Piedistallo inox / Stainless steel stand**
ST3/AN4-44 970 x 855 x 565 mm - 38 Kg
ST2/AN4-44 970 x 855 x 965 mm - 47 Kg
ST1/AN4-44 970 x 855 x 1165 mm - 54 Kg
- **Cappa aspirante / Extractor hood**
HOOD/ANM4-44 1035 x 1195 x 290 mm - 24 Kg - 313 M³/h - 0.11 kW - V 230/1N/50 Hz
- **Kit portateglie da 6 teglie / Baking trays rack - 6 trays**
TRAY KIT/E
- **Cella di lievitazione / Proofer (•)**
PROOFER/E 720x820x610 mm - 71 Kg - 0.8 kW - V 230/1N/50 Hz - 20°-40°C

ANTARES M6G



- Dim. con manico e cavo / *Dim. with handle and cable:*
1385 x 1100 x 380 mm
- Dim. interne camera LxPxH / *Chamber internal dim. LxDxH:*
1050 x 700 x 140 mm, (TOP: 1020 x 685 x 140 mm)
- Voltaggio / *Voltage:*
V 400/3N/50 Hz - V 230/1N/50 Hz
- Potenza / *Power:* 9.6 kW
- Peso / *Weight:* 110 Kg
- Peso versione TOP / *TOP version weight:* 134 Kg
- Porta a vetro, KIT 4 ruote per piedistalli
Glass door, KIT 4 wheels for stands
- Nr. Pizze / *Nr. Pizze:* 6 (Ø 35 cm)



VERSIONE STANDARD / STANDARD VERSION

VERSIONE TOP / TOP VERSION

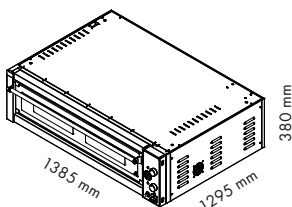
ACCESSORI / ACCESSORIES

- **Piedistallo inox / Stainless steel stand**
ST3/AN6G-66G 1320 x 855 x 565 mm - 44 Kg
ST2/AN6G-66G 1320 x 855 x 965 mm - 60 Kg
ST1/AN6G-66G 1320 x 855 x 1165 mm - 67 Kg
- **Cappa aspirante / Extractor hood**
HOOD/ANM6G-66G 1385 x 1195 x 290 mm - 26 Kg - 313 M³/h - 0.11 kW - V 230/1N/50 Hz
- **Kit portateglie da 6 teglie / Baking trays rack - 6 trays**
TRAY KIT/E
- **Cella di lievitazione / Proofer (•)**
PROOFER/E 720x820x610 mm - 71 Kg - 0.8 kW - V 230/1N/50 Hz - 20°-40°C

(♦) Non disponibile per il piedistallo con Altezza 3 (565 mm) - Not available for stand with Height 3 (565 mm)

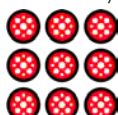
(•) La cella di lievitazione non sostituisce il piedistallo ma è un modulo da inserire nel vano inferiore del piedistallo stesso.
The proofer doesn't substitute the stand, it has to be placed inside the stand itself.

Camera multi pizza - Multi pizza chamber



ANTARES M9

- Dim. con manico e cavo / Dim. with handle and cable: 1385 x 1450 x 380 mm
- Dim. interne camera LxPxA / Chamber internal dim. LxDxH: 1050 x 1050 x 140 mm, (TOP: 1020 x 1035 x 140 mm)
- Voltaggio / Voltage: V 400/3N/50 Hz - V 230/1N/50 Hz
- Potenza / Power: 14.4 kW
- Peso / Weight: 136 Kg
- Peso versione TOP / TOP version weight: 172 Kg
- Porta a vetro, KIT 4 ruote per piedistalli
Glass door, KIT 4 wheels for stands
- Nr. Pizze / Nr. Pizze: 9 (Ø 35 cm)

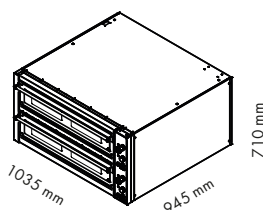


VERSIONE STANDARD / STANDARD VERSION

VERSIONE TOP / TOP VERSION

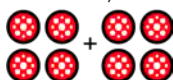
ACCESSORI / ACCESSORIES

- **Piedistallo inox / Stainless steel stand**
ST3/AN9-99 1320 x 1205 x 565 mm - 57 Kg
- ST2/AN9-99** 1320 x 1205 x 965 mm - 66 Kg
- ST1/AN9-99** 1320 x 1205 x 1165 mm - 74 Kg
- **Cappa aspirante / Extractor hood**
HOOD/ANM9-99 1385 x 1545 x 290 mm - 28 Kg - 313 M³/h - 0.11 kW - V 230/1N/50 Hz
- **Kit portateglie da 6 teglie / Baking trays rack - 6 trays**
TRAY KIT/E
- **Cella di lievitazione / Proofer (•)**
PROOFER/E 720x820x610 mm - 71 Kg - 0.8 kW - V 230/1N/50 Hz - 20°-40°C



ANTARES M44

- Dim. con manico e cavo / Dim. with handle and cable: 1035 x 1100 x 710 mm
- Dim. interne camera LxPxA / Chamber internal dim. LxDxH: 700 x 700 x 140 mm, (TOP: 670 x 685 x 140 mm)
- Voltaggio / Voltage: V 400/3N/50 Hz - V 230/1N/50 Hz
- Potenza / Power: 10.4 kW
- Peso / Weight: 140 Kg
- Peso versione TOP / TOP version weight: 180 Kg
- Porta a vetro, KIT 4 ruote per piedistalli
Glass door, KIT 4 wheels for stands
- Nr. Pizze / Nr. Pizze: 8 (Ø 35 cm)

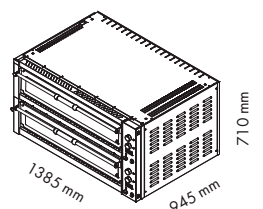


VERSIONE STANDARD / STANDARD VERSION

VERSIONE TOP / TOP VERSION

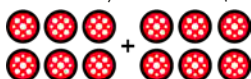
ACCESSORI / ACCESSORIES

- **Piedistallo inox / Stainless steel stand**
ST2/AN4-44 970 x 855 x 965 mm - 47 Kg
- **Cappa aspirante / Extractor hood**
HOOD/ANM4-44 1035 x 1195 x 290 mm - 24 Kg - 313 M³/h - 0.11 kW - V 230/1N/50 Hz
- **Kit portateglie da 6 teglie / Baking trays rack - 6 trays**
TRAY KIT/E
- **Cella di lievitazione / Proofer (•)**
PROOFER/E 720x820x610 mm - 71 Kg - 0.8 kW - V 230/1N/50 Hz - 20°-40°C



ANTARES M66G

- Dim. con manico e cavo / Dim. with handle and cable: 1385 x 1100 x 710 mm
- Dim. interne camera LxPxA / Chamber internal dim. LxDxH: 1050 x 700 x 140 mm, (TOP: 1020 x 685 x 140 mm)
- Voltaggio / Voltage: V 400/3N/50 Hz - V 230/1N/50 Hz
- Potenza / Power: 19.2 kW
- Peso / Weight: 200 Kg
- Peso versione TOP / TOP version weight: 255 Kg
- Porta a vetro, KIT 4 ruote per piedistalli
Glass door, KIT 4 wheels for stands
- Nr. Pizze / Nr. Pizze: 12 (Ø 35 cm)



VERSIONE STANDARD / STANDARD VERSION

VERSIONE TOP / TOP VERSION

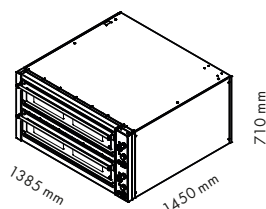
ACCESSORI / ACCESSORIES

- **Piedistallo inox / Stainless steel stand**
ST2/AN6G-66G 1320 x 855 x 965 mm - 60 Kg
- **Cappa aspirante / Extractor hood**
HOOD/ANM6G-66G 1385 x 1195 x 290 mm - 26 Kg - 313 M³/h - 0.11 kW - V 230/1N/50 Hz
- **Kit portateglie da 6 teglie / Baking trays rack - 6 trays**
TRAY KIT/E
- **Cella di lievitazione / Proofer (•)**
PROOFER/E 720x820x610 mm - 71 Kg - 0.8 kW - V 230/1N/50 Hz - 20°-40°C

(♦) Non disponibile per il piedistallo con Altezza 3 (565 mm) - Not available for stand with Height 3 (565 mm)

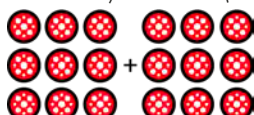
(•) La cella di lievitazione non sostituisce il piedistallo ma è un modulo da inserire nel vano inferiore del piedistallo stesso.
The proofer doesn't substitute the stand, it has to be placed inside the stand itself.

Camera multi pizza - Multi pizza chamber



ANTARES M99

- Dim. con manico e cavo / *Dim. with handle and cable:*
1385 x 1450 x 710 mm
- Dim. interne camera LxPxH / *Chamber internal dim. LxDxH:*
1050 x 1050 x 140 mm, (TOP: 1020 x 1035 x 140 mm)
- Voltaggio / *Voltage:*
V 400/3N/50 Hz - V 230/1N/50 Hz
- Potenza / *Power:* 28.8 kW
- Peso / *Weight:* 260 Kg
- Peso versione TOP / *TOP version weight:* 320 Kg
- Porta a vetro, KIT 4 ruote per piedistalli
Glass door, KIT 4 wheels for stands
- Nr. Pizze / *Nr. Pizze:* 18 (Ø 35 cm)



VERSIONE STANDARD / STANDARD VERSION

VERSIONE TOP / TOP VERSION

ACCESSORI / ACCESSORIES

- Piedistallo inox / *Stainless steel stand*
ST2/AN9-99 1320 x 1205 x 965 mm - 66 Kg
- Cappa aspirante / *Extractor hood*
HOOD/ANM9-99 1385 x 1545 x 290 mm - 28 Kg - 313 M³/h - 0.11 kW - V 230/1N/50 Hz
- Kit portateglie da 6 teglie / *Baking trays rack - 6 trays*
TRAY KIT/E
- Cella di lievitazione / *Proofer (•)*
PROOFER/E 720x820x610 mm - 71 Kg - 0.8 kW - V 230/1N/50 Hz - 20°-40°C

(♦) Non disponibile per il piedistallo con Altezza 3 (565 mm) - *Not available for stand with Height 3 (565 mm)*

(•) La cella di lievitazione non sostituisce il piedistallo ma è un modulo da inserire nel vano inferiore del piedistallo stesso.
The proofer doesn't substitute the stand, it has to be placed inside the stand itself.

Camera multi pizza - Multi pizza chamber

ENTRY LINE

Forno per media produzione Normal-duty oven

POLARIS



Con l'obiettivo di soddisfare tutte le esigenze di produzione abbiamo realizzato il forno Polaris, la nostra Entry Line per **medie produzioni** che unisce la qualità del Made in Italy a ingombri ridotti e prezzi contenuti.

Polaris è disponibile nella sola **versione L** con camera adatta a pizze di diametro Ø 35 cm. I forni Polaris L sono disponibili nella sola versione monoblocco a due camere (L44, L66, L66G, L99).

*With the aim of meeting all production requirements, we have developed the Polaris kiln, our Entry Line for **medium production** that combines Made in Italy quality with a small footprint and low price.*

*Polaris is only available in the **L version** with a chamber suitable for pizzas with a diameter of Ø 35 cm. Polaris L ovens are only available in the double chamber version (L44, L66, L66G, L99).*

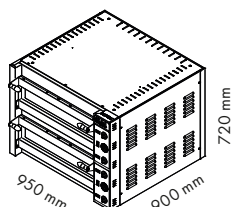
CARATTERISTICHE PRINCIPALI

- Facciata in acciaio inox, struttura esterna (fianchi, tetto) in lamiera preverniciata
- Piana di cottura in materiale refrattario
- **Isolamento in lana di roccia ad alta densità e resistenze corazzate**
- **Porta con ampia superficie in vetro per alte temperature**
- Illuminazione interna

MAIN FEATURES

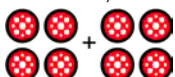
- *Stainless steel front side, external structure (sides, roof) in pre-painted sheet metal*
- *Cooking surface covered in refractory stones*
- **High-density rockwool insulation and armoured resistances**
- **High-temperature glass door**
- *Internal light*





POLARIS L44

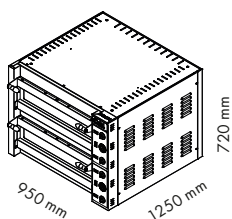
- Dim. con manico e cavo / *Dim. with handle and cable:*
950 x 1060 x 720 mm
- Dim. interne camera LxPxH / *Chamber internal dim. LxDxH:*
700 x 700 x 140 mm
- Voltaggio / *Voltage:*
V 400/3N/50 Hz - V 230/1N/50 Hz
- Potenza / *Power:* 9.6 kW
- Peso / *Weight:* 160 Kg
- Porta a vetro
Glass door
- Nr. Pizze / *Nr. Pizze:* 8 (Ø 35 cm)



VERSIONE STANDARD / STANDARD VERSION

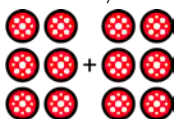
ACCESSORI / ACCESSORIES

- **Piedistallo inox / Stainless steel stand**
ST/PL4-44 910 x 765 x 965 mm - 26 Kg
- **Cappa aspirante / Extractor hood**
HOOD/PL4-44 950 x 480 x 130 mm - 40 Kg - 140 M³/h
- 0.028 kW - V 230/1N/50 Hz
- **KIT 4 ruote per piedistalli / KIT 4 wheels for stands**
WLS/E



POLARIS L66

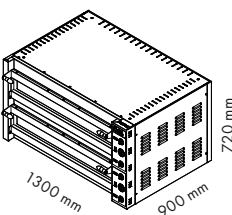
- Dim. con manico e cavo / *Dim. with handle and cable:*
950 x 1410 x 720 mm
- Dim. interne camera LxPxH / *Chamber internal dim. LxDxH:*
700 x 1050 x 140 mm
- Voltaggio / *Voltage:*
V 400/3N/50 Hz - V 230/1N/50 Hz
- Potenza / *Power:* 14.4 kW
- Peso / *Weight:* 196 Kg
- Porta a vetro
Glass door
- Nr. Pizze / *Nr. Pizze:* 12 (Ø 35 cm)



VERSIONE STANDARD / STANDARD VERSION

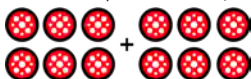
ACCESSORI / ACCESSORIES

- **Piedistallo inox / Stainless steel stand**
ST/PL6-66 910 x 1115 x 965 mm
- **Cappa aspirante / Extractor hood**
HOOD/PL6-66 950 x 480 x 130 mm - 32 Kg - 140 M³/h
- 0.028 kW - V 230/1N/50 Hz
- **KIT 4 ruote per piedistalli / KIT 4 wheels for stands**
WLS/E



POLARIS L66G

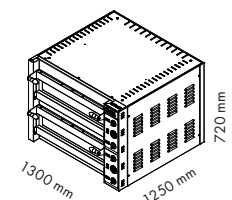
- Dim. con manico e cavo / *Dim. with handle and cable:*
1300 x 1060 x 720 mm
- Dim. interne camera LxPxH / *Chamber internal dim. LxDxH:*
1050 x 700 x 140 mm
- Voltaggio / *Voltage:*
V 400/3N/50 Hz - V 230/1N/50 Hz
- Potenza / *Power:* 17.6 kW
- Peso / *Weight:* 210 Kg
- Porta a vetro
Glass door
- Nr. Pizze / *Nr. Pizze:* 12 (Ø 35 cm)



VERSIONE STANDARD / STANDARD VERSION

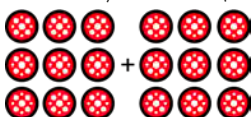
ACCESSORI / ACCESSORIES

- **Piedistallo inox / Stainless steel stand**
ST/PL6G-66G 1260 x 765 x 965 mm
- **Cappa aspirante / Extractor hood**
HOOD/PL6G-66G 1300 x 480 x 130 mm - 32 Kg - 140 M³/h - 0.028 kW - V 230/1N/50 Hz
- **KIT 4 ruote per piedistalli / KIT 4 wheels for stands**
WLS/E



POLARIS L99

- Dim. con manico e cavo / *Dim. with handle and cable:*
1300 x 1410 x 720 mm
- Dim. interne camera LxPxH / *Chamber internal dim. LxDxH:*
1050 x 1050 x 140 mm
- Voltaggio / *Voltage:*
V 400/3N/50 Hz - V 230/1N/50 Hz
- Potenza / *Power:* 26.4 kW
- Peso / *Weight:* 309 Kg
- Porta a vetro
Glass door
- Nr. Pizze / *Nr. Pizze:* 18 (Ø 35 cm)



VERSIONE STANDARD / STANDARD VERSION

ACCESSORI / ACCESSORIES

- **Piedistallo inox / Stainless steel stand**
ST/PL9-99 1260 x 1115 x 965 mm
- **Cappa aspirante / Extractor hood**
HOOD/PL9-99 1300 x 480 x 130 mm - 38 Kg - 140 M³/h
- 0.028 kW - V 230/1N/50 Hz
- **KIT 4 ruote per piedistalli / KIT 4 wheels for stands**
WLS/E

Camera multi pizza - Multi pizza chamber

MODELLO MODEL	GRADI °C DEGREES	PORTA DOOR	CAMERA CHAMBER	NR. PIZZE PIZZA NR.	REGOLAZIONE TEMPERATURA HEAT CONTROL	POTENZA POWER
KING 4	510°C	Porta con doppio vetro e guarnizione di tenuta per alte temperature <i>Door with double glass and sealing gasket for high temperatures</i>	14 cm	4	Scheda elettronica con display 7" a colori con controllo potenza di cielo e platea	6,0 kW
KING 6G				6		11,2 kW
KING 9				9	Electronic control with 7" colour display for top and bottom	16,8 kW
VEGA E4	450°C	Porta con doppio vetro e guarnizione di tenuta per alte temperature <i>Door with double glass and sealing gasket for high temperatures</i>	14 cm	4	Scheda elettronica con display 7" a colori con controllo potenza di cielo e platea	6,0 kW
VEGA E6G				6		11,2 kW
VEGA E9				9	Electronic control with 7" colour display for top and bottom	16,8 kW
ANTARES E4	450°C	Porta con cerniere estraibile con doppio vetro o a scelta in acciaio inox e guarnizione di tenuta per alte temperature <i>Hinged removable door with double glass or stainless steel (on demand) and sealing gasket for high temperatures</i>	14 cm	4		5,2 kW
ANTARES E6				6	Scheda elettronica con display 3,5" a colori con controllo potenza di cielo e platea	7,8 kW
ANTARES E6G				6	Electronic control with 3,5" colour display for top and bottom	9,6 kW
ANTARES E9				9		14,4 kW
ANTARES M4				4		5,2 kW
ANTARES M6G				6		9,6 kW
ANTARES M9				9	Controlli elettromeccanici cielo e platea con indicatore digitale di temperatura.	14,4 kW
ANTARES M44				8	Electromechanical controls for ceiling and floor with digital temperature indicator.	10,4 kW
ANTARES M66G				12		19,2 kW
ANTARES M99				18		28,8 kW
POLARIS L44	450°C	Porta a gravità con vetro singolo <i>Gravity door with single glass</i>	14 cm	8		9,6 kW
POLARIS L66				12	Controlli elettromeccanici cielo e platea con indicatore analogico di temperatura.	14,4 kW
POLARIS L66G				12	Electromechanical controls for ceiling and floor with analogic temperature indicator.	17,6 kW
POLARIS L99				18		26,4 kW



Camera monopizza - Single pizza chamber

TOP LINE

Forno per pizza napoletana High-temperature pizza oven

SUN E



**GLUTEN
FREE**

1 Ø35
pizza
oppure
1 teglia
35x40cm

1 Ø35
pizza
or
1 35x40cm
tray

Risparmio
energetico
Energy
saving

Camera
multi pizza
Multi-pizza
chamber

SUN M



**GLUTEN
FREE**

1 Ø35
pizza
oppure
1 teglia
35x40cm

1 Ø35
pizza
or
1 35x40cm
tray

Camera
multi pizza
Multi-pizza
chamber

SUN è il nostro forno mono-pizza altamente performante, dedicato alla cottura di **pizza napoletana**. È disponibile nella versione elettronica (SUN E) ed elettromeccanica (SUN M). Di semplice utilizzo nella versione elettronica (SUN E), dotata di uno speciale **controllo elettronico intelligente** che permette una gestione precisa dell'energia utilizzata e di conseguenza un'ottimizzazione sui consumi energetici. È in grado di raggiungere i **500°C** e ha uno spesso isolamento. Il minor ingombro permette di realizzare nel proprio locale un'apposita area per la cottura delle pizze "no glutine", anche nel caso di **spazi ridotti** a disposizione.

È dotato della **funzione Booster** automatica che permette di accelerare velocemente il raggiungimento della temperatura di esercizio precedentemente impostata.

*SUN is our high-performance single-pizza oven, dedicated to cooking **Neapolitan-style pizza**. It is available in the electronic version (SUN E) and electromechanical version (SUN M). Easy to use, the SUN E version features a **smart electronic control** which allows for a precise management of the energy used and for the optimization of energy consumption. It can reach **500°C** and has thick insulation. The narrow dimension allows for the creation of a "gluten free" dedicated cooking area even where **space is at a premium**.*

*It also features an automatic **Booster function** that allows the previously set temperature to be reached quickly.*

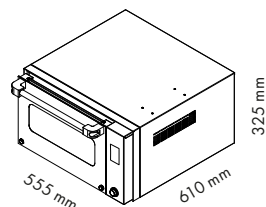
CARATTERISTICHE PRINCIPALI

- Camera in acciaio inox, struttura esterna (fianchi, tetto) in acciaio inox satinato
- Guarnizione in corda per alte temperature
- **Porta in vetro**
- Elettronica di comando realizzata con **display 3,5" a colori ad alta luminosità** (solo SUN E)
- **Aggiornamento del software via Wifi** (solo SUN E)
- **Funzione Economy** per risparmiare energia quando non ci sono pizze in cottura
- Possibilità di **memorizzare i programmi di cottura** (solo SUN E)
- Controllo separato della potenza di cielo e platea
- Altezza interna camera: 12 cm
- Illuminazione interna

MAIN FEATURES

- *Stainless steel chamber, external structure (sides, roof) in in satin-finished stainless steel*
- *Sealing rope gasket for high temperatures*
- **Glass door**
- *Electronic control with **3,5" high-brightness color display** (SUN E only)*
- **Software update via Wifi** (SUN E only)
- *Possibility to **save the baking programs** (only SUN E)*
- **Economy function** that allows to save energy when there is no pizza baking
- *Separate top and bottom power control*
- *Baking chamber's internal height: 12 cm*
- *Internal light*





SUN E

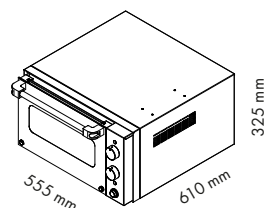
- Dim. con manico e cavo/Dim. with handle and cable: 555 x 610 x 325 mm
- Dim. interne camera LxPxAl/Chamber internal dim. LxDxHt: 360 x 410 x 120 mm
- Voltaggio/Voltage: V 230/1N/50 Hz
- Potenza/Power: 2.8 kW
- Peso/Weight: 32 Kg
- Porta a vetro
Glass door
- Nr. Pizze/Nr. Pizze: 1 (Ø 35 cm)
- Nr. Teglie/Nr. Trays: 1 (35x40 cm)



VERSIONE STANDARD / STANDARD VERSION

ACCESSORI / ACCESSORIES

- Piedistallo inox / Stainless steel stand
ST/SN



SUN M

- Dim. con manico e cavo/Dim. with handle and cable: 555 x 610 x 325 mm
- Dim. interne camera LxPxAl/Chamber internal dim. LxDxHt: 360 x 410 x 120 mm
- Voltaggio/Voltage: V 230/1N/50 Hz
- Potenza/Power: 2.8 kW
- Peso/Weight: 32 Kg
- Porta a vetro
Glass door
- Nr. Pizze/Nr. Pizze: 1 (Ø 35 cm)
- Nr. Teglie/Nr. Trays: 1 (35x40 cm)



VERSIONE STANDARD / STANDARD VERSION

ACCESSORI / ACCESSORIES

- Piedistallo inox / Stainless steel stand
ST/SN

Camera monopizza - Single pizza chamber

STANDARD LINE

Forno monopizza Single pizza oven

ATLAS 1

350°C

Pizza classica
Classic pizza

GLUTEN FREE

1 Ø35 pizza
oppure
1 teglia
35x40cm

1 Ø35 pizza
or
1 35x40cm tray

Camera multi pizza
Multi-pizza chamber

ATLAS 1+1

350°C

Pizza classica
Classic pizza

GLUTEN FREE

1 Ø35 pizza
oppure
1 teglia
35x40cm

1 Ø35 pizza
or
1 35x40cm tray

Camera multi pizza
Multi-pizza chamber

La nostra linea di forni monopizza ATLAS è caratterizzata da piccoli forni meccanici altamente performanti e di semplice utilizzo. Sono perfettamente isolati e semplici da pulire.

I forni ATLAS sono dotati di porta in vetro e luce interna. La camera di cottura ha un'altezza di 8 cm.

Sono ideali per **cuocere e riscaldare velocemente** qualunque tipo di cibo in spazi ridotti. Il minor ingombro permette, pur con poco spazio a disposizione, di realizzare un'apposita area per la cottura delle pizze "no glutine".

Our single pizza ATLAS ovens are small, high-performance mechanical models easy to use, as well as fully insulated and easy to clean.

ATLAS ovens feature a glass door and an internal light. The baking chamber's internal height is 8 cm.

*They are ideal for all those who need to **quickly cook or reheat** any type of food without a big space available. The narrow dimensions allow for the creation of a "gluten free" dedicated cooking area even where space is at a premium.*

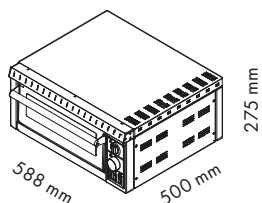
CARATTERISTICHE PRINCIPALI

- Camera in lamiera alluminata, struttura esterna (fianchi, tetto) in lamiera preverniciata
- **Porta in vetro**
- Controllo separato della potenza di cielo e platea
- Altezza interna camera: 8 cm
- Illuminazione interna

MAIN FEATURES

- *Aluminised sheet metal chamber, external structure (sides, roof) in pre-painted sheet metal*
- **Glass door**
- *Separate top and bottom power control*
- *Baking chamber's internal height: 8 cm*
- *Internal light*





ATLAS 1

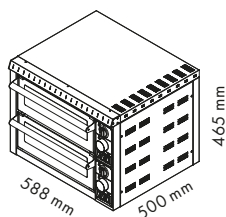
- Dim. con manico e cavo / *Dim. with handle and cable:*
588 x 540 x 275 mm
- Dim. interne camera LxPxH / *Chamber internal dim. LxDxH:*
360 x 410 x 80 mm
- Voltaggio / *Voltage:*
V 230/1N/50 Hz
- Potenza / *Power:* 1.6 kW
- Peso / *Weight:* 29 Kg
- Porta a vetro
Glass door
- Nr. Pizze / *Nr. Pizze:* 1 (Ø 35 cm)
- Nr. Teglie / *Nr. Trays:* 1 (35x40 cm)



VERSIONE STANDARD / STANDARD VERSION

ACCESSORI / ACCESSORIES

- Piedistallo inox / *Stainless steel stand*
ST/AT



ATLAS 1+1

- Dim. con manico e cavo / *Dim. with handle and cable:*
588 x 540 x 450 mm
- Dim. interne camera LxPxH / *Chamber internal dim. LxDxH:*
360 x 410 x 80 mm
- Voltaggio / *Voltage:*
V 230/1N/50 Hz
- Potenza / *Power:* 3.2 kW
- Peso / *Weight:* 51 Kg
- Porta a vetro
Glass door
- Nr. Pizze / *Nr. Pizze:* 2 (Ø 35 cm)
- Nr. Teglie / *Nr. Trays:* 2 (35x40 cm)



VERSIONE STANDARD / STANDARD VERSION

ACCESSORI / ACCESSORIES

- Piedistallo inox / *Stainless steel stand*
ST/AT

Forni monopizza - *Single pizza ovens*



MODELLO MODEL	GRADI °C DEGREES	PORTA DOOR	CAMERA CHAMBER	NR. PIZZE PIZZA NR.	LUCE LIGHT	REGOLAZIONE TEMPERATURA HEAT CONTROL	POTENZA POWER
SUN E	500°C	- Panoramica - Triplo vetro isolante - Rimovibile	Singola	1 pizza pizza / 1 teglia tray 35x40 cm	Luce interna <i>Interior light</i>	Scheda elettronica con display 3,5" a colori con controllo potenza di cielo e platea <i>Electronic control with 3,5" colour display for top and bottom</i>	2,8 kW
SUN M	500°C	- Panoramica - Triplo vetro isolante - Rimovibile	Singola	1 pizza pizza / 1 teglia tray 35x40 cm	Luce interna <i>Interior light</i>	Doppio termostato con cielo e platea indipendenti <i>Independent double thermostat for top and bottom</i>	2,8 kW
ATLAS 1	350°C	- Panoramica - Doppio vetro isolante - Rimovibile	Singola	1 pizza pizza / 1 teglia tray 35x40 cm	Luce interna <i>Interior light</i>	Doppio termostato con cielo e platea indipendenti <i>Independent double thermostat for top and bottom</i>	1,6 kW
ATLAS 1+1	350°C	- Panoramica - Doppio vetro isolante - Rimovibile	Doppia	2 pizze pizzas / 2 teglie trays 35x40 cm	Luce interna <i>Interior light</i>	Doppio termostato con cielo e platea indipendenti <i>Independent double thermostat for top and bottom</i>	3,2 kW





FORNI PIZZA A GAS - GAS PIZZA OVENS

CAMERA MULTI PIZZA / MULTI PIZZA CHAMBER

FORNO A GAS



Pag. 44

APOLLO

Forno pizza a gas
Gas pizza oven



FORNI PIZZA A GAS

I nostri forni a gas permettono una cottura eccellente, **paragonabile al forno a legna**. La gamma comprende 4 modelli, per la cottura da 4 a 9 pizze.

GAS PIZZA OVENS

Our gas ovens provide excellent baking, **comparable to a wood-fired oven**. The range includes 4 models, for baking from 4 to 9 pizzas.



Camera multi pizza - Multi pizza chamber

FORNO A GAS

Forno pizza a gas Gas pizza oven

APOLLO



4-6-9
Pizze
Pizzas



Camera
multi pizza
Multi-pizza
chamber

I nostri forni a gas permettono una cottura eccellente, **paragonabile al forno a legna**. La gamma comprende 4 modelli, progettati per pizze da 36cm di diametro. La particolare forma dei deflettori laterali all'interno della camera di cottura permette di convogliare il calore verso la parte alta della camera per poi rifletterlo sull'area di cottura.

Tutti i nostri forni sono certificati annualmente e superano severi test di controllo.

Our gas ovens allow for an excellent cooking, **comparable to that of a wood-burning oven**. The range includes 4 models, designed for pizzas with a diameter of 36 cm. The particular form of the side deflectors inside the cooking chamber allows to carry the heat towards the top part of the ceiling and refractory surface flame to reflect it on the cooking area.

All our ovens are yearly certified and pass strict control tests.

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

- Camera di cottura in acciaio inox
- Regolazione indipendente dell'intensità della fiamma di "cielo camera" e piana in materiale refrattario
- Regolazione della temperatura con **termoregolatore digitale**

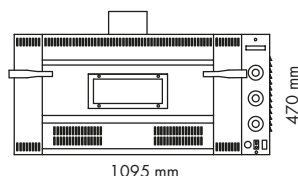
MAIN FEATURES

- Stainless steel chamber
- Independent regulation of the intensity of the 'bedplate chamber' flame and refractory surface
- Temperature regulation with **digital thermostat**



APOLLO 4

- Dim. con manico e cavo / Dim. with handle and cable: 1095x940x470 mm
- Dim. interne camera LxPxH / Chamber internal dim. LxDxH: 720 x 720 x 155 mm
- Voltaggio / Voltage: V 230/1N/50 Hz - kCal 14.617
- Peso / Weight: 132 Kg
- Nr. Pizze / Nr. Pizze: 4 (Ø 36 cm)

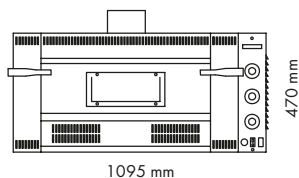


VERSIONE STANDARD / STANDARD VERSION

ACCESSORI / ACCESSORIES

- Camino antivento / Wind-stopper flue
WF/150 Ø 150 mm
- WF/200-44 Ø 200 mm (APOLLO 4+4)
- Piedistallo / Stand
ST/A4
- Raccordo per forni a gas modulari / Connection flue for modular gas ovens
CF/200
- Guida portateglie / Stainless steel pans' guide
TRAY KIT/G
- Riscaldatore / Heater
HEATER - 0-90°C
- Cella di lievitazione / Proofer
PROOFER/4
- Ruote per piedistallo / Stand wheels
WLS/G

APOLLO 6



- Dim. con manico e cavo/Dim. with handle and cable: 1095x1300x470 mm
- Dim. interne camera LxPxH/Chamber internal dim. LxDxH: 720 x 1080 x 155 mm
- Voltaggio/Voltage: V 230/1N/50 Hz - kCal 19.346
- Peso/Weight: 161 Kg
- Nr. Pizze/Nr. Pizze: 6 (Ø 36 cm)

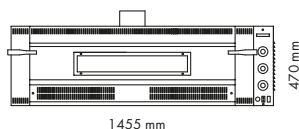


VERSIONE STANDARD / STANDARD VERSION

ACCESSORI / ACCESSORIES

- Camino antivento / Wind-stopper flue
WF/150 Ø 150 mm
WF/200-66 Ø 200 mm (APOLLO 6+6)
- Piedistallo / Stand
ST/A6
- Raccordo per forni a gas modulari / Connection flue for modular gas ovens
- CF/200
- Guida portateglie / Stainless steel pans' guide
TRAY KIT/G
- Riscaldatore / Heater
HEATER - 0-90°C
- Cella di lievitazione / Proofer
PROOFER/6-6G
- Ruote per piedistallo / Stand wheels
WLS/G

APOLLO 6G



- Dim. con manico e cavo/Dim. with handle and cable: 1455x940x470 mm
- Dim. interne camera LxPxH/Chamber internal dim. LxDxH: 1080 x 720 x 155 mm
- Voltaggio/Voltage: V 230/1N/50 Hz - kCal 19.346
- Peso/Weight: 166 Kg
- Nr. Pizze/Nr. Pizze: 6 (Ø 36 cm)

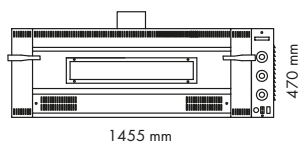


VERSIONE STANDARD / STANDARD VERSION

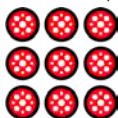
ACCESSORI / ACCESSORIES

- Camino antivento / Wind-stopper flue
WF/150 Ø 150 mm
WF/200-66 Ø 200 mm (APOLLO 6+6)
- Piedistallo / Stand
ST/A6G
- Raccordo per forni a gas modulari / Connection flue for modular gas ovens
- CF/200
- Guida portateglie / Stainless steel pans' guide
TRAY KIT/G
- Riscaldatore / Heater
HEATER - 0-90°C
- Cella di lievitazione / Proofer
PROOFER/6-6G
- Ruote per piedistallo / Stand wheels
WLS/G

APOLLO 9



- Dim. con manico e cavo/Dim. with handle and cable: 1455x1300x470 mm
- Dim. interne camera LxPxH/Chamber internal dim. LxDxH: 1080 x 1080 x 155 mm
- Voltaggio/Voltage: V 230/1N/50 Hz - kCal 25.795
- Peso/Weight: 230 Kg
- Nr. Pizze/Nr. Pizze: 9 (Ø 36 cm)



VERSIONE STANDARD / STANDARD VERSION

ACCESSORI / ACCESSORIES

- Camino antivento / Wind-stopper flue
WF/200-99 Ø 250 mm (APOLLO 9+9)
- WF/250 Ø 200 mm
- Piedistallo / Stand
ST/A9
- Raccordo per forni a gas modulari / Connection flue for modular gas ovens
- CF/250
- Guida portateglie / Stainless steel pans' guide
TRAY KIT/G
- Riscaldatore / Heater
HEATER - 0-90°C
- Cella di lievitazione / Proofer
PROOFER/9
- Ruote per piedistallo / Stand wheels
WLS/G



IMPASTATRICI A SPIRALE - DOUGH MIXERS

TOP LINE



Pag. 48

GRETA

Impastatrice per alta idratazione
High-water content dough mixer

TOP LINE



Pag. 52

ANNA

Impastatrice per alta produzione
Heavy-duty dough mixer

STANDARD LINE



Pag. 56

SOFIA

Impastatrice per media produzione
Normal-duty dough mixer



IMPASTATRICI A SPIRALE

Le impastatrici a spirale GAM International rappresentano la soluzione ottimale per le esigenze di pizzerie e panetterie.

Forte attenzione è stata posta all'ottimizzazione del rapporto tra giri spirale e giri vasca, per permettere di produrre un **impasto più omogeneo, maggiormente ossigenato** e alla giusta temperatura.

DOUGH MIXERS

GAM International's dough mixers represent the optimal solution for the needs of pizzerias and bakeries.

*Great attention has been paid to optimizing the ratio between spiral turns and bowl turns, to allow for the production of a **more homogeneous and highly hydrated dough** at the right temperature.*



TOP LINE

Impastatrice per alta idratazione High-water content dough mixer

GRETA



GRETA è la nostra impastatrice a spirale ideale per la realizzazione di impasti con un'idratazione uguale o superiore al 65%. È dotata di **timer e inverter**, che le permette di raggiungere **13 diverse velocità** spaziando da 71 a 257 giri al minuto della spirale: il 25% meno veloce di una impastatrice in prima velocità e il 30% più veloce di qualunque impastatrice in seconda velocità. L'inverter utilizzato in GRETA, che permette di invertire il senso di rotazione per staccare l'impasto dalla vasca, è stato specificatamente progettato per ottenere un risparmio energetico tra il 25-30% rispetto ad una impastatrice tradizionale. Le diverse velocità permettono di **ossigenare l'impasto come farebbe una impastatrice a forcella e di lavorare quindi con un impasto molto idratato**. Forte attenzione è stata posta all'ottimizzazione del rapporto tra giri spirale e giri vasca, per permettere di produrre un **impasto più omogeneo, maggiormente ossigenato** e alla giusta temperatura.

GRETA può essere facilmente programmata dall'utente, quando il programma è stabilito rimarrà in memoria finché non verrà cambiato. Le versioni TS e VE di GRETA sono dotate di testa sollevabile, per permettere un'agevole estrazione dell'impasto dalla vasca. La versione VE prevede inoltre la vasca estraibile. Questi modelli nelle versioni con vasca da 30, 40 e 50 litri sono equipaggiati con il **sistema di ancoraggio della testa IKARO** con innovativa forma ad ali, che conferisce alla macchina maggior rigidità e una netta riduzione delle vibrazioni, portando a una **durata maggiore dell'attrezzatura**.

GRETA is our dough mixer ideal for doughs with a hydration equal to or higher than 65%. It is equipped with a **timer and inverter**, which allows it to reach **13 different speeds** ranging from 71 to 257 revolutions per minute of the spiral: 25 percent faster than a first-speed mixer and 30 percent faster than any second-speed mixer. The inverter used in GRETA, which allows the direction of rotation to be reversed to detach the dough from the bowl, was specifically designed to achieve energy savings between 25-30% compared to a conventional kneading machine. The different speeds allow the **dough to be oxygenated in the same way as a fork mixer would and thus work with a very hydrated dough**. Strong attention was paid to optimizing the ratio of spiral turns to tank turns, to enable the production of a **more homogeneous, more oxygenated dough** at the right temperature.

GRETA can be easily programmed by the user; when the program is established it will remain in memory until it is changed. The TS and VE versions of GRETA are equipped with a liftable head to allow easy removal of the dough from the bowl. The VE version also provides a removable bowl. These models in the 30-, 40- and 50-liter bowl versions are equipped with the **IKARO head anchoring system** with innovative wing shape, which gives the machine greater rigidity and a marked reduction in vibration, leading to **longer equipment life**.

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

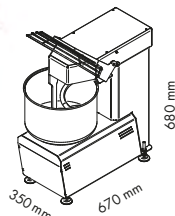
- Testa fissa o sollevabile e vasca estraibile
- **Asta spacca pasta per la realizzazione di piccoli impasti**
- Pulsantiera digitale
- **13 diverse velocità + inverter**, timer impostabile per ogni velocità
- Struttura interamente in acciaio verniciata di bianco
- Sollevamento della testa assistito da uno o più pistoni idraulici
- Spirale, vasca, spacca pasta e coperchio a griglia realizzati in acciaio inox (AISI 304)
- Dotata di tutte le sicurezze attive e passive conformi alle normative vigenti in materia
- Piedini regolabili in altezza
- Set di 4 ruote girevoli (2 con freno, 2 senza) su richiesta
- Comandi a bassa tensione 24 Volt

MAIN FEATURES

- Fixed or liftable head and removable bowl
- **Dough breaker ideal for small amounts of dough**
- Digital panel
- **13 different speeds + inverter**, settable timer for each speed
- White painted steel structure
- Liftable head assisted by one or more lifting plungers
- Spiral, bowl, dough breaker and grill lid in AISI 304 stainless steel
- Equipped with all active and passive securities required by law
- Adjustable height feet
- Set of 4 swivelling wheels (2 with brakes, 2 without) on request
- 24 Volts low-voltage controls



Il sistema IKARO / IKARO system



GRETA 16

(Testa fissa / Fixed head)

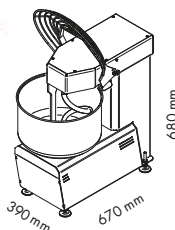
- Dimensioni LxPxH / Dimensions LxDxH: 350 x 670 x 680 mm
- Vasca/Bowl: Ø 320 mm x h 210 mm
- Capacità Vasca/Bowl Capacity: 16 L (10 Kg)
- Peso/Weight: 62 Kg
- Impasto minimo/Minimum dough amount: 2 Kg

VELOCITÀ REGOLABILE / ADJUSTABLE SPEED

Monofase/Single phase V 230/1N/50 Hz - 1.1 kW

ACCESSORI / ACCESSORIES

- KIT di ruote / Set of wheels WLS/MIX



GRETA 20

(Testa fissa / Fixed head)

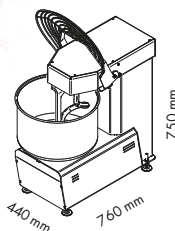
- Dimensioni LxPxH / Dimensions LxDxH: 390 x 670 x 680 mm
- Vasca/Bowl: Ø 360 mm x h 210 mm
- Capacità Vasca/Bowl Capacity: 21 L (14 Kg)
- Peso/Weight: 64 Kg
- Impasto minimo/Minimum dough amount: 2 Kg

VELOCITÀ REGOLABILE / ADJUSTABLE SPEED

Monofase/Single phase V 230/1N/50 Hz - 1.1 kW

ACCESSORI / ACCESSORIES

- KIT di ruote / Set of wheels WLS/MIX



GRETA 30

(Testa fissa / Fixed head)

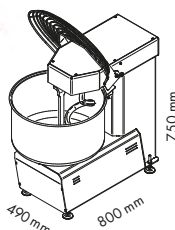
- Dimensioni LxPxH / Dimensions LxDxH: 440 x 760 x 750 mm
- Vasca/Bowl: Ø 400 mm x h 260 mm
- Capacità Vasca/Bowl Capacity: 32 L (22 Kg)
- Peso/Weight: 100 Kg
- Impasto minimo/Minimum dough amount: 2.5 Kg

VELOCITÀ REGOLABILE / ADJUSTABLE SPEED

Monofase/Single phase V 230/1N/50 Hz - 2.2 kW

ACCESSORI / ACCESSORIES

- KIT di ruote / Set of wheels WLS/MIX



GRETA 40

(Testa fissa / Fixed head)

- Dimensioni LxPxH / Dimensions LxDxH: 490 x 800 x 750 mm
- Vasca/Bowl: Ø 450 mm x h 260 mm
- Capacità Vasca/Bowl Capacity: 41 L (30 Kg)
- Peso/Weight: 108 Kg
- Impasto minimo/Minimum dough amount: 2.5 Kg

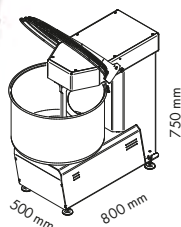
VELOCITÀ REGOLABILE / ADJUSTABLE SPEED

Monofase/Single phase V 230/1N/50 Hz - 2.2 kW

ACCESSORI / ACCESSORIES

- KIT di ruote / Set of wheels WLS/MIX

Impastatrici a spirale - Dough mixers



GRETA 50

(Testa fissa / Fixed head)

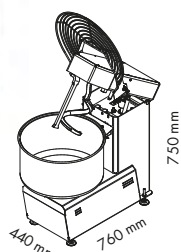
- Dimensioni LxPxA / Dimensions LxDxH: 500 x 800 x 750 mm
- Vasca/Bowl: Ø 450 mm x h 300 mm
- Capacità Vasca/Bowl Capacity: 48 L (36 Kg)
- Peso/Weight: 116 Kg
- Impasto minimo/Minimum dough amount: 3 Kg

VELOCITÀ REGOLABILE / ADJUSTABLE SPEED

Monofase/Single phase V 230/1N/50 Hz - 2.2 kW

ACCESSORI / ACCESSORIES

- KIT di ruote / Set of wheels
WLS/MIX



GRETA TS30

(Testa sollevabile / Liftable head)

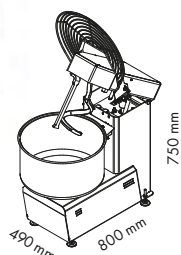
- Dimensioni LxPxA / Dimensions LxDxH: 440 x 760 x 750 mm
- Vasca/Bowl: Ø 400 mm x h 260 mm
- Capacità Vasca/Bowl Capacity: 32 L (22 Kg)
- Peso/Weight: 105 Kg
- Impasto minimo/Minimum dough amount: 2.5 Kg

VELOCITÀ REGOLABILE / ADJUSTABLE SPEED

Monofase/Single phase V 230/1N/50 Hz - 2.2 kW

ACCESSORI / ACCESSORIES

- KIT di ruote / Set of wheels
WLS/MIX



GRETA TS40

(Testa sollevabile / Liftable head)

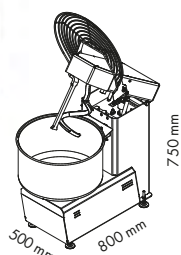
- Dimensioni LxPxA / Dimensions LxDxH: 490 x 800 x 750 mm
- Vasca/Bowl: Ø 450 mm x h 260 mm
- Capacità Vasca/Bowl Capacity: 41 L (30 Kg)
- Peso/Weight: 113 Kg
- Impasto minimo/Minimum dough amount: 2.5 Kg

VELOCITÀ REGOLABILE / ADJUSTABLE SPEED

Monofase/Single phase V 230/1N/50 Hz - 2.2 kW

ACCESSORI / ACCESSORIES

- KIT di ruote / Set of wheels
WLS/MIX



GRETA TS50

(Testa sollevabile / Liftable head)

- Dimensioni LxPxA / Dimensions LxDxH: 500 x 800 x 750 mm
- Vasca/Bowl: Ø 450 mm x h 300 mm
- Capacità Vasca/Bowl Capacity: 48 L (36 Kg)
- Peso/Weight: 121 Kg
- Impasto minimo/Minimum dough amount: 3 Kg

VELOCITÀ REGOLABILE / ADJUSTABLE SPEED

Monofase/Single phase V 230/1N/50 Hz - 2.2 kW

ACCESSORI / ACCESSORIES

- KIT di ruote / Set of wheels
WLS/MIX

Impastatrici a spirale - Dough mixers



GRETA VE30

(Testa sollevabile - Vasca estraibile /
Liftable head - Removable bowl)

- Dimensioni LxPxH / Dimensions LxDxH:
440 x 750 x 750 mm
- Vasca/Bowl: Ø 400 mm x h 260 mm
- Capacità Vasca/Bowl Capacity:
32 L (22 Kg)
- Peso/Weight: 110 Kg
- Impasto minimo/Minimum dough amount: 2.5 Kg

VELOCITÀ REGOLABILE / ADJUSTABLE SPEED

Monofase/Single phase V 230/1N/50 Hz - 2.2 kW

ACCESSORI / ACCESSORIES

- KIT di ruote / Set of wheels
WLS/MIX



GRETA VE40

(Testa sollevabile - Vasca estraibile /
Liftable head - Removable bowl)

- Dimensioni LxPxH / Dimensions LxDxH:
490 x 800 x 750 mm
- Vasca/Bowl: Ø 450 mm x h 260 mm
- Capacità Vasca/Bowl Capacity:
41 L (30 Kg)
- Peso/Weight: 120 Kg
- Impasto minimo/Minimum dough amount: 2.5 Kg

VELOCITÀ REGOLABILE / ADJUSTABLE SPEED

Monofase/Single phase V 230/1N/50 Hz - 2.2 kW

ACCESSORI / ACCESSORIES

- KIT di ruote / Set of wheels
WLS/MIX



GRETA VE50

(Testa sollevabile - Vasca estraibile /
Liftable head - Removable bowl)

- Dimensioni LxPxH / Dimensions LxDxH:
500 x 800 x 750 mm
- Vasca/Bowl: Ø 450 mm x h 300 mm
- Capacità Vasca/Bowl Capacity:
48 L (36 Kg)
- Peso/Weight: 128 Kg
- Impasto minimo/Minimum dough amount: 3 Kg

VELOCITÀ REGOLABILE / ADJUSTABLE SPEED

Monofase/Single phase V 230/1N/50 Hz - 2.2 kW

ACCESSORI / ACCESSORIES

- KIT di ruote / Set of wheels
WLS/MIX

TOP LINE

Impastatrice per alta produzione Heavy-duty dough mixer

ANNA



ANNA è la nostra linea di impastatrici a spirale per l'alta produzione realizzate per poter lavorare a lungo e intensamente. Rappresenta una valida scelta per **piccole panetterie** o **pizzerie** che effettuano più impasti al giorno.

Forte attenzione è stata posta all'ottimizzazione del rapporto tra giri spirale e giri vasca, per permettere di produrre **un impasto più omogeneo, maggiormente ossigenato** e alla giusta temperatura.

Le versioni TS e VE di ANNA sono dotate di testa sollevabile, per permettere un'agevole estrazione dell'impasto dalla vasca. La versione VE prevede inoltre la vasca estraibile. Questi modelli sono equipaggiati con il **sistema di ancoraggio della testa IKARO** con innovativa forma ad ali, che conferisce alla macchina maggior rigidità e una netta riduzione delle vibrazioni, portando a una **durata maggiore dell'attrezzatura**.

ANNA is our heavy-duty dough mixer line, dedicated to longer and more intense productions. It's a valid choice for **small bakeries** or **pizzerias** that make several doughs a day.

Great attention has been paid to optimizing the ratio between spiral turns and bowl turns, to allow for the production of a **more homogeneous and highly hydrated dough** at the right temperature.

ANNA's TS and VE versions feature a liftable head, which allows for an easy removal of the dough from the bowl. VE also features an extractable bowl. These models are equipped with the **IKARO anchoring system** featuring an innovative wing shape that gives a higher rigidity to the mixer, as well as strongly reducing vibrations. The mixer is thus subjected to very low mechanical shocks, guaranteeing **longer machine life**.

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

- Struttura interamente in acciaio verniciata di bianco
- **Sollevamento della testa servito da uno o più pistoni idraulici**
- **Spirale, vasca, spacca pasta e coperchio a griglia realizzati in acciaio inox (AISI 304)**
- Dotata di tutte le sicurezze attive e passive conformi alle normative vigenti in materia
- Timer di serie nei modelli a 2 velocità
- Piedini regolabili in altezza
- Set di 4 ruote girevoli (2 con freno, 2 senza) su richiesta
- Comandi a bassa tensione 24 Volt

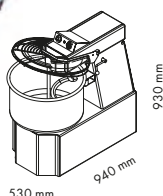
MAIN FEATURES

- White painted steel structure
- **Liftable head served by one or more lifting plungers**
- **Spiral, bowl, dough breaker and grill lid made of AISI 304 stainless steel**
- Equipped with all active and passive securities required by law
- Standard timer on 2 speed models
- Adjustable height feet
- Set of 4 swivelling wheels on request/demand
- Low-voltage controls 24 Volts



Il sistema IKARO / IKARO system

Impastatrici a spirale - Dough mixers



ANNA 50

(Testa fissa / Fixed head)

- Dimensioni LxPxA / Dimensions LxDxH: 530x940x930 mm
- Vasca/Bowl: Ø 500 mm x h 300 mm
- Capacità Vasca/Bowl Capacity: 53 L (45 Kg)
- Peso/Weight: 207 Kg
- Impasto minimo/Minimum dough amount: 12 Kg

1 VELOCITÀ / 1 SPEED

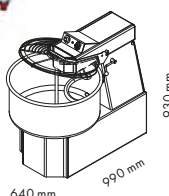
Trifase/Threephase V 400/3N/50 Hz - 3 kW

2 VELOCITÀ / 2 SPEEDS

Trifase con timer/Threephase with timer V 400/3N/50 Hz - 2.5 | 3.3 kW

ACCESSORI / ACCESSORIES

- KIT di ruote / Set of wheels WLS/MIXA



ANNA 60

(Testa fissa / Fixed head)

- Dimensioni LxPxA / Dimensions LxDxH: 640x990x930 mm
- Vasca/Bowl: Ø 600 mm x h 300 mm
- Capacità Vasca/Bowl Capacity: 76 L (64 Kg)
- Peso/Weight: 213 Kg
- Impasto minimo/Minimum dough amount: 15 Kg

1 VELOCITÀ / 1 SPEED

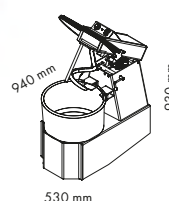
Trifase/Threephase V 400/3N/50 Hz - 2.5 | 3.3 kW

2 VELOCITÀ / 2 SPEEDS

Trifase con timer/Threephase with timer V 400/3N/50 Hz - 2.5 | 3.3 kW

ACCESSORI / ACCESSORIES

- KIT di ruote / Set of wheels WLS/MIXA



ANNA TS50

(Testa sollevabile / Liftable head)

- Dimensioni LxPxA / Dimensions LxDxH: 530x940x930 mm
- Vasca/Bowl: Ø 500 mm x h 300 mm
- Capacità Vasca/Bowl Capacity: 53 L (45 Kg)
- Peso/Weight: 217 Kg
- Impasto minimo/Minimum dough amount: 12 Kg

1 VELOCITÀ / 1 SPEED

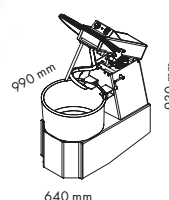
Trifase/Threephase V 400/3N/50 Hz - 2.5 | 3.3 kW

2 VELOCITÀ / 2 SPEEDS

Trifase con timer/Threephase with timer V 400/3N/50 Hz - 2.5 | 3.3 kW

ACCESSORI / ACCESSORIES

- KIT di ruote / Set of wheels WLS/MIXA



ANNA TS60

(Testa sollevabile / Liftable head)

- Dimensioni LxPxA / Dimensions LxDxH: 640x990x930 mm
- Vasca/Bowl: Ø 600 mm x h 300 mm
- Capacità Vasca/Bowl Capacity: 76 L (64 Kg)
- Peso/Weight: 223 Kg
- Impasto minimo/Minimum dough amount: 15 Kg

1 VELOCITÀ / 1 SPEED

Trifase/Threephase V 400/3N/50 Hz - 2.5 | 3.3 kW

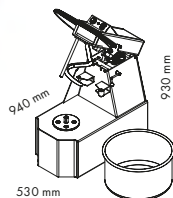
2 VELOCITÀ / 2 SPEEDS

Trifase con timer/Threephase with timer V 400/3N/50 Hz - 2.5 | 3.3 kW

ACCESSORI / ACCESSORIES

- KIT di ruote / Set of wheels WLS/MIXA

Impastatrici a spirale - Dough mixers



ANNA VE50

(Testa sollevabile - Vasca estraibile /
Liftable head - Removable bowl)

- Dimensioni LxPxH / Dimensions LxDxH:
530x940x930 mm
- Vasca/Bowl: Ø 500 mm x h 300 mm
- Capacità Vasca/Bowl Capacity:
53 L (45 Kg)
- Peso/Weight: 217 Kg
- Impasto minimo/Minimum dough amount: 12 Kg

1 VELOCITÀ / 1 SPEED

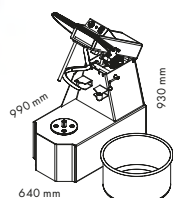
Trifase/Threephase V 400/3N/50 Hz - 2.5 | 3.3 kW

2 VELOCITÀ / 2 SPEEDS

Trifase con timer/Threephase with timer V 400/3N/50 Hz - 2.5 | 3.3 kW

ACCESSORI / ACCESSORIES

- KIT di ruote / Set of wheels
WLS/MIXA



ANNA VE60

(Testa sollevabile - Vasca estraibile /
Liftable head - Removable bowl)

- Dimensioni LxPxH / Dimensions LxDxH:
640x990x930 mm
- Vasca/Bowl: Ø 600 mm x h 300 mm
- Capacità Vasca/Bowl Capacity:
76 L (64 Kg)
- Peso/Weight: 223 Kg
- Impasto minimo/Minimum dough amount: 15 Kg

1 VELOCITÀ / 1 SPEED

Trifase/Threephase V 400/3N/50 Hz - 2.5 | 3.3 kW

2 VELOCITÀ / 2 SPEEDS

Trifase con timer/Threephase with timer V 400/3N/50 Hz - 2.5 | 3.3 kW

ACCESSORI / ACCESSORIES

- KIT di ruote / Set of wheels
WLS/MIXA



STANDARD LINE

Impastatrice per media produzione Normal-duty dough mixer

SOFIA



SOFIA è la nostra linea di impastatrici per media produzione. Forte attenzione è stata posta all'ottimizzazione del rapporto tra giri spirale e giri vasca, per permettere di produrre **un impasto più omogeneo, maggiormente ossigenato** e alla giusta temperatura.

Le versioni TS e VE di SOFIA sono dotate di testa sollevabile, per permettere un'agevole estrazione dell'impasto dalla vasca. La versione VE prevede inoltre la vasca estraibile. Per i modelli con vasca da 30, 40 e 50 litri è disponibile (su richiesta) il **sistema di ancoraggio della testa IKARO** con innovativa forma ad ali, che conferisce alla macchina maggior rigidità e una netta riduzione delle vibrazioni, portando a una **durata maggiore dell'attrezzatura**.

*SOFIA is our normal-duty dough mixer line. Great attention has been paid to optimizing the ratio between spiral turns and bowl turns, to allow for the production of a **more homogeneous and highly hydrated dough** at the right temperature.*

*SOFIA's TS and VE versions feature a liftable head, which allows for an easy removal of the dough from the bowl. VE also features an extractable bowl. The 30-, 40-, and 50-liter models can include, on request, the **IKARO anchoring system**, featuring an innovative wing shape that gives a higher rigidity to the mixer, as well as strongly reducing vibrations. The mixer is thus subjected to very low mechanical shocks, guaranteeing **longer machine life**.*

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

- Testa fissa o sollevabile, vasca fissa o estraibile
- **Asta spaccapasta per la realizzazione di piccoli impasti**
- Struttura interamente in acciaio verniciata di bianco
- Spirale, vasca, spacca pasta e coperchio a griglia realizzati in acciaio inox (AISI 304)
- Dotata di tutte le sicurezze attive e passive conformi alle normative vigenti in materia
- **Sistema IKARO su richiesta**
- Piedini regolabili in altezza
- Set di 4 ruote girevoli (2 con freno, 2 senza) su richiesta
- Timer di serie nei modelli a 2 velocità
- Comandi a bassa tensione 24 Volt

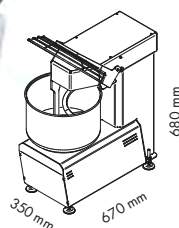
MAIN FEATURES

- Fixed or liftable head, fixed or removable bowl
- **Dough breaker ideal for small amounts of dough**
- White painted steel structure
- Spiral, bowl, dough breaker and grill lid made of AISI 304 stainless steel
- Equipped with all the active and passive securities required by law
- **IKARO system available on request**
- Adjustable height feet
- Set of 4 swivelling wheels (2 with brakes, 2 without) on request
- Standard timer on 2 speed models
- Low-voltage controls 24 Volts



Il sistema IKARO / IKARO system

Impastatrici a spirale - Dough mixers



SOFIA 16

(Testa fissa / Fixed head)

- Dimensioni LxPxH / Dimensions LxDxH: 350 x 670 x 680 mm
- Vasca/Bowl: Ø 320 mm x h 210 mm
- Capacità Vasca/Bowl Capacity: 16 L (12 Kg)
- Peso/Weight: 62 Kg
- Impasto minimo/Minimum dough amount: 2 Kg

1 VELOCITÀ / 1 SPEED

Monofase/Single phase V 230/1N/50 Hz - 0.75 kW

1 VELOCITÀ / 1 SPEED

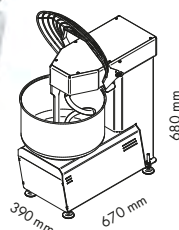
Trifase/Threephase V 400/3N/50 Hz - 0.75 kW

2 VELOCITÀ / 2 SPEEDS

Trifase con timer/Threephase with timer V 400/3N/50 Hz - 0.75 | 1.1 kW

ACCESSORI / ACCESSORIES

- KIT di ruote / Set of wheels WLS/MIX



SOFIA 20

(Testa fissa / Fixed head)

- Dimensioni LxPxH / Dimensions LxDxH: 390 x 670 x 680 mm
- Vasca/Bowl: Ø 360 mm x h 210 mm
- Capacità Vasca/Bowl Capacity: 21 L (16 Kg)
- Peso/Weight: 64 Kg
- Impasto minimo/Minimum dough amount: 2 Kg

1 VELOCITÀ / 1 SPEED

Monofase/Single phase V 230/1N/50 Hz - 0.75 kW

1 VELOCITÀ / 1 SPEED

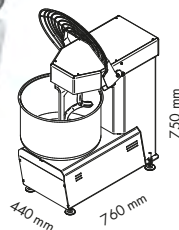
Trifase/Threephase V 400/3N/50 Hz - 0.75 kW

2 VELOCITÀ / 2 SPEEDS

Trifase con timer/Threephase with timer V 400/3N/50 Hz - 0.75 | 1.1 kW

ACCESSORI / ACCESSORIES

- KIT di ruote / Set of wheels WLS/MIX



SOFIA 30

(Testa fissa / Fixed head)

- Dimensioni LxPxH / Dimensions LxDxH: 440 x 760 x 750 mm
- Vasca/Bowl: Ø 400 mm x h 260 mm
- Capacità Vasca/Bowl Capacity: 32 L (24 Kg)
- Peso/Weight: 100 Kg
- Impasto minimo/Minimum dough amount: 2.5 Kg

1 VELOCITÀ / 1 SPEED

Monofase/Single phase V 230/1N/50 Hz - 1.1 kW

1 VELOCITÀ / 1 SPEED

Trifase/Threephase V 400/3N/50 Hz - 1.1 kW

2 VELOCITÀ / 2 SPEEDS

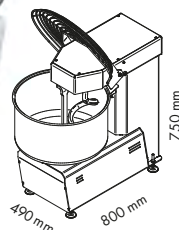
Trifase con timer/Threephase with timer V 400/3N/50 Hz - 1.3 | 1.7 kW

3 VELOCITÀ / 3 SPEEDS

Monofase con timer/Single phase with timer V 230/1N/50 Hz - 2.2 kW

ACCESSORI / ACCESSORIES

- KIT di ruote / Set of wheels WLS/MIX



SOFIA 40

(Testa fissa / Fixed head)

- Dimensioni LxPxH / Dimensions LxDxH: 490x800x750 mm
- Vasca/Bowl: Ø 450 mm x h 260 mm
- Capacità Vasca/Bowl Capacity: 41 L (32 Kg)
- Peso/Weight: 108 Kg
- Impasto minimo/Minimum dough amount: 2.5 Kg

1 VELOCITÀ / 1 SPEED

Monofase/Single phase V 230/1N/50 Hz - 1.5 kW

1 VELOCITÀ / 1 SPEED

Trifase/Threephase V 400/3N/50 Hz - 1.5 kW

2 VELOCITÀ / 2 SPEEDS

Trifase con timer/Threephase with timer V 400/3N/50 Hz - 1.3 | 1.7 kW

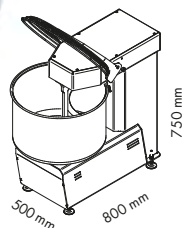
3 VELOCITÀ / 3 SPEEDS

Monofase con timer/Single phase with timer V 230/1N/50 Hz - 2.2 kW

ACCESSORI / ACCESSORIES

- KIT di ruote / Set of wheels WLS/MIX

Impastatrici a spirale - Dough mixers



SOFIA 50

(Testa fissa / Fixed head)

- Dimensioni LxPxH / Dimensions LxDxH: 500x800x750 mm
- Vasca/Bowl: Ø 450 mm x h 300 mm
- Capacità Vasca/Bowl Capacity: 48 L (38 Kg)
- Peso/Weight: 116 Kg
- Impasto minimo/Minimum dough amount: 3 Kg

1 VELOCITÀ / 1 SPEED

Monofase/Single phase V 230/1N/50 Hz - 1.5 kW

1 VELOCITÀ / 1 SPEED

Trifase/Threephase V 400/3N/50 Hz - 1.5 kW

2 VELOCITÀ / 2 SPEEDS

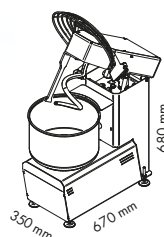
Trifase con timer/Threephase with timer V 400/3N/50 Hz - 1.5 | 2.2 kW

3 VELOCITÀ / 3 SPEEDS

Monofase con timer/Single phase with timer V 230/1N/50 Hz - 2.2 kW

ACCESSORI / ACCESSORIES

- KIT di ruote / Set of wheels WLS/MIX



SOFIA TS16

(Testa sollevabile / Liftable head)

- Dimensioni LxPxH / Dimensions LxDxH: 350x670x680 mm
- Vasca/Bowl: Ø 320 mm x h 210 mm
- Capacità Vasca/Bowl Capacity: 16 L (12 Kg)
- Peso/Weight: 67 Kg
- Impasto minimo/Minimum dough amount: 2 Kg

1 VELOCITÀ / 1 SPEED

Monofase/Single phase V 230/1N/50 Hz - 0.75 kW

1 VELOCITÀ / 1 SPEED

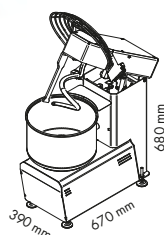
Trifase/Threephase V 400/3N/50 Hz - 0.75 kW

2 VELOCITÀ / 2 SPEEDS

Trifase con timer/Threephase with timer V 400/3N/50 Hz - 0.75 | 1.1 kW

ACCESSORI / ACCESSORIES

- KIT di ruote / Set of wheels WLS/MIX



SOFIA TS20

(Testa sollevabile / Liftable head)

- Dimensioni LxPxH / Dimensions LxDxH: 390x670x680 mm
- Vasca/Bowl: Ø 360 mm x h 210 mm
- Capacità Vasca/Bowl Capacity: 21 L (16 Kg)
- Peso/Weight: 69 Kg
- Impasto minimo/Minimum dough amount: 2 Kg

1 VELOCITÀ / 1 SPEED

Monofase/Single phase V 230/1N/50 Hz - 0.75 kW

1 VELOCITÀ / 1 SPEED

Trifase/Threephase V 400/3N/50 Hz - 0.75 kW

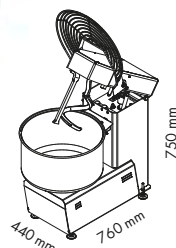
2 VELOCITÀ / 2 SPEEDS

Trifase con timer/Threephase with timer V 400/3N/50 Hz - 0.75 | 1.1 kW

ACCESSORI / ACCESSORIES

- KIT di ruote / Set of wheels WLS/MIX

Impastatrici a spirale - Dough mixers



SOFIA TS30

(Testa sollevabile / Liftable head)

- Dimensioni LxPxA / Dimensions LxDxH: 440x760x750 mm
- Vasca/Bowl: Ø 400 mm x h 260 mm
- Capacità Vasca/Bowl Capacity: 32 L (23 Kg)
- Peso/Weight: 105 Kg
- Impasto minimo/Minimum dough amount: 2.5 Kg

1 VELOCITÀ / 1 SPEED

Monofase/Single phase V 230/1N/50 Hz - 1.1 kW

1 VELOCITÀ / 1 SPEED

Trifase/Threephase V 400/3N/50 Hz - 1.1 kW

2 VELOCITÀ / 2 SPEEDS

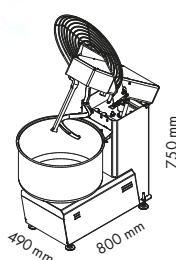
Trifase con timer/Threephase with timer V 400/3N/50 Hz - 1.3 | 1.7 kW

3 VELOCITÀ / 3 SPEEDS

Monofase con timer/Single phase with timer V 230/1N/50 Hz - 2.2 kW

ACCESSORI / ACCESSORIES

- KIT di ruote / Set of wheels WLS/MIX
- Sistema IKARO / IKARO system IKARO



SOFIA TS40

(Testa sollevabile / Liftable head)

- Dimensioni LxPxA / Dimensions LxDxH: 480x800x800 mm
- Vasca/Bowl: Ø 450 mm x h 260 mm
- Capacità Vasca/Bowl Capacity: 41 L (32 Kg)
- Peso/Weight: 113 Kg
- Impasto minimo/Minimum dough amount: 2.5 Kg

1 VELOCITÀ / 1 SPEED

Monofase/Single phase V 230/1N/50 Hz - 1.5 kW

1 VELOCITÀ / 1 SPEED

Trifase/Threephase V 400/3N/50 Hz - 2.2 kW

2 VELOCITÀ / 2 SPEEDS

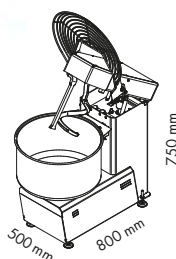
Trifase con timer/Threephase with timer V 400/3N/50 Hz - 1.5 | 2.2 kW

3 VELOCITÀ / 3 SPEEDS

Monofase con timer/Single phase with timer V 230/1N/50 Hz - 2.2 kW

ACCESSORI / ACCESSORIES

- KIT di ruote / Set of wheels WLS/MIX
- Sistema IKARO / IKARO system IKARO



SOFIA TS50

(Testa sollevabile / Liftable head)

- Dimensioni LxPxA / Dimensions LxDxH: 500x800x750 mm
- Vasca/Bowl: Ø 450 mm x h 300 mm
- Capacità Vasca/Bowl Capacity: 48 L (38 Kg)
- Peso/Weight: 121 Kg
- Impasto minimo/Minimum dough amount: 3 Kg

1 VELOCITÀ / 1 SPEED

Monofase/Single phase V 230/1N/50 Hz - 1.5 kW

1 VELOCITÀ / 1 SPEED

Trifase/Threephase V 400/3N/50 Hz - 1.5 kW

2 VELOCITÀ / 2 SPEEDS

Trifase con timer/Threephase with timer V 400/3N/50 Hz - 1.5 | 2.2 kW

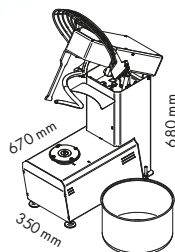
3 VELOCITÀ / 3 SPEEDS

Monofase con timer/Single phase with timer V 230/1N/50 Hz - 2.2 kW

ACCESSORI / ACCESSORIES

- KIT di ruote / Set of wheels WLS/MIX
- Sistema IKARO / IKARO system IKARO

Impastatrici a spirale - Dough mixers



SOFIA VE16

(Testa sollevabile - Vasca estraibile /
Liftable head - Removable bowl)

- Dimensioni LxPxH / Dimensions LxDxH:
350x670x680 mm
- Vasca/ Bowl: Ø 320 mm x h 210 mm
- Capacità Vasca/ Bowl Capacity:
16 L (12 Kg)
- Peso/ Weight: 72 Kg
- Impasto minimo/ Minimum dough amount: 2 Kg

1 VELOCITÀ / 1 SPEED

Monofase/ Single phase V 230/1N/50 Hz - 0.75 kW

1 VELOCITÀ / 1 SPEED

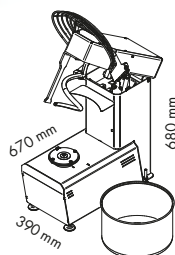
Trifase/ Threephase V 400/3N/50 Hz - 0.75 kW

2 VELOCITÀ / 2 SPEEDS

Trifase con timer/ Threephase with timer V 400/3N/50 Hz - 0.75 | 1.1 kW

ACCESSORI / ACCESSORIES

- KIT di ruote / Set of wheels
WLS/MIX



SOFIA VE20

(Testa sollevabile - Vasca estraibile /
Liftable head - Removable bowl)

- Dimensioni LxPxH / Dimensions LxDxH:
390x670x680 mm
- Vasca/ Bowl: Ø 360 mm x h 210 mm
- Capacità Vasca/ Bowl Capacity:
21 L (14 Kg)
- Peso/ Weight: 74 Kg
- Impasto minimo/ Minimum dough amount: 2 Kg

1 VELOCITÀ / 1 SPEED

Monofase/ Single phase V 230/1N/50 Hz - 0.75 kW

1 VELOCITÀ / 1 SPEED

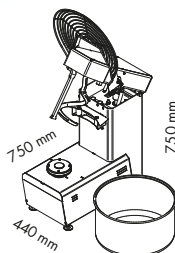
Trifase/ Threephase V 400/3N/50 Hz - 0.75 kW

2 VELOCITÀ / 2 SPEEDS

Trifase con timer/ Threephase with timer V 400/3N/50 Hz - 0.75 | 1.1 kW

ACCESSORI / ACCESSORIES

- KIT di ruote / Set of wheels
WLS/MIX



SOFIA VE30

(Testa sollevabile - Vasca estraibile /
Liftable head - Removable bowl)

- Dimensioni LxPxH / Dimensions LxDxH:
440x760x750 mm
- Vasca/ Bowl: Ø 400 mm x h 260 mm
- Capacità Vasca/ Bowl Capacity:
32 L (24 Kg)
- Peso/ Weight: 110 Kg
- Impasto minimo/ Minimum dough amount: 2.5 Kg

1 VELOCITÀ / 1 SPEED

Monofase/ Single phase V 230/1N/50 Hz - 1.1 kW

1 VELOCITÀ / 1 SPEED

Trifase/ Threephase V 400/3N/50 Hz - 1.1 kW

2 VELOCITÀ / 2 SPEEDS

Trifase con timer/ Threephase with timer V 400/3N/50 Hz - 1.3 | 1.7 kW

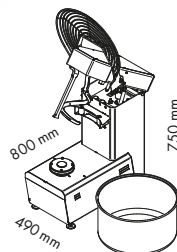
3 VELOCITÀ / 3 SPEEDS

Monofase con timer/ Single phase with timer V 230/1N/50 Hz - 2.2 kW

ACCESSORI / ACCESSORIES

- KIT di ruote / Set of wheels
WLS/MIX
- Sistema IKARO / IKARO system
IKARO

Impastatrici a spirale - Dough mixers



SOFIA VE40

(Testa sollevabile - Vasca estraibile /
Liftable head - Removable bowl)

- Dimensioni LxPxH / Dimensions LxDxH:
490x800x750 mm
- Vasca/Bowl: Ø 450 mm x h 260 mm
- Capacità Vasca/Bowl Capacity:
41 L (32 Kg)
- Peso/Weight: 120 Kg
- Impasto minimo/Minimum dough amount: 2.5 Kg

1 VELOCITÀ / 1 SPEED

Monofase/Single phase V 230/1N/50 Hz - 1.5 kW

1 VELOCITÀ / 1 SPEED

Trifase/Threephase V 400/3N/50 Hz - 1.5 kW

2 VELOCITÀ / 2 SPEEDS

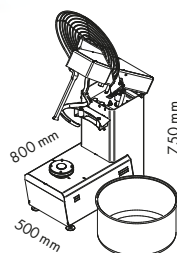
Trifase con timer/Threephase with timer V 400/3N/50 Hz - 1.5 | 2.2 kW

3 VELOCITÀ / 3 SPEEDS

Monofase con timer/Single phase with timer V 230/1N/50 Hz - 2.2 kW

ACCESSORI / ACCESSORIES

- KIT di ruote / Set of wheels
WLS/MIX
- Sistema IKARO / IKARO system
IKARO



SOFIA VE50

(Testa sollevabile - Vasca estraibile /
Liftable head - Removable bowl)

- Dimensioni LxPxH / Dimensions LxDxH:
500x800x750 mm
- Vasca/Bowl: Ø 450 mm x h 300 mm
- Capacità Vasca/Bowl Capacity:
48 L (38 Kg)
- Peso/Weight: 128 Kg
- Impasto minimo/Minimum dough amount: 3 Kg

1 VELOCITÀ / 1 SPEED

Monofase/Single phase V 230/1N/50 Hz - 1.5 kW

1 VELOCITÀ / 1 SPEED

Trifase/Threephase V 400/3N/50 Hz - 1.5 kW

2 VELOCITÀ / 2 SPEEDS

Trifase con timer/Threephase with timer V 400/3N/50 Hz - 1.5 | 2.2 kW

3 VELOCITÀ / 3 SPEEDS

Monofase con timer/Single phase with timer V 230/1N/50 Hz - 2.2 kW

ACCESSORI / ACCESSORIES

- KIT di ruote / Set of wheels
WLS/MIX
- Sistema IKARO / IKARO system
IKARO



ATTREZZATURE COMPLEMENTARI - ADDITIONAL EQUIPMENT



Pag. 64

STENDIPIZZA

PIZZA ROLLERS



Pag. 66

SFOGLIATRICI

PASTA ROLLERS



Pag. 68

BANCHI PIZZA

PIZZA COUNTERS



Pag. 70

TAVOLI REFRIGERATI

*REFRIGERATED
TABLES*



Pag. 74

ARMADI REFRIGERATI

*REFRIGERATED
CABINETS*



Pag. 76

**SOVRASTRUTTURE
REFRIGERATE**

*REFRIGERATED
SUPERSTRUCTURES*



Pag. 77

**CELLE DI
LIEVITAZIONE**

PROOFERS



Pag. 78

ACCESSORI

ACCESSORIES

ATTREZZATURE COMPLEMENTARI

Le nostre attrezzature per pizza sono accompagnate da elementi ed accessori utili alla perfetta lavorazione e conservazione degli alimenti, nell'ottica di soddisfare qualsiasi esigenza di **igiene ed organizzazione del lavoro** in pizzerie, ristoranti, pasticcerie e fast food.

ADDITIONAL EQUIPMENT

Our pizza equipment comes with additional elements and accessories useful for the perfect food processing and preservation, in order to satisfy any need for **hygiene and work organization** in pizzerias, restaurants, bakeries and fast foods.



STENDIPIZZA

Lo stendipizza o dilaminatrice è una macchina progettata per la lavorazione degli impasti di pizze, pane, piade, focacce, tortine, ecc.

La macchina lavora a freddo e non altera le caratteristiche della pasta. Lo spessore del disco è regolabile a piacere. Il diametro del disco è direttamente dipendente dalla lunghezza dei rulli. La serie "R" e la serie "RE" sono entrambe dotate di due coppie di rulli; la prima ha in più nella dotazione standard il pedale elettrico di accensione. Il modello RM ha solo una coppia di rulli. Realizzata in acciaio inox.

PIZZA ROLLERS

The pizza roller is a machine designed for shaping the dough of pizza, bread, piadinas, flat bread, cakes etc.

It works without warming the dough and doesn't change the dough characteristics. The disc thickness is adjustable. The disc diameter depends on the roller lengths. The "R" and the "RE" lines are both equipped with two pairs of rollers; the first in its standard version is also equipped with an electrical pedal for the switch on. The "RM" model has only one couple of rollers. Made of stainless steel.



RM30



R 40E



R 40PE

Stendipizza - Pizza rollers

Modello Model	Descrizione Description	Dimensioni LxPxH Dimensions LxDxH	Peso Weight	Alimentazione Power supply	Voltaggio Voltage	Peso pasta Dough weight	Misure pizza Pizza size
RM30	Stendipizza con spessore della pasta regolabile 0,5 - 5,5 mm <i>Pizza and pasta roller with adjustable dough thickness 0,5 - 5,5 mm</i>	420 x 420 x 370 mm	22 Kg	370 W	V 230/1N/50 Hz	100/250 gr	Ø 300 mm
RM40	Stendipizza con spessore della pasta regolabile 0,5 - 5,5 mm <i>Pizza and pasta roller with adjustable dough thickness 0,5 - 5,5 mm</i>	520 x 420 x 370 mm	25 Kg	370 W	V 230/1N/50 Hz	100/400 gr	Ø 400 mm
R30E	Stendipizza con spessore della pasta regolabile 0,5 - 5,5 mm <i>Pizza and pasta roller with adjustable dough thickness 0,5 - 5,5 mm</i>	420 x 420 x 700 mm	34 Kg	370 W	V 230/1N/50 Hz	100/250 gr	Ø 300 mm
R30	Stendipizza con spessore della pasta regolabile 0,5 - 5,5 mm, pedale opzionale <i>Pizza and pasta roller with adjustable dough thickness 0,5 - 5,5 mm, optional pedal</i>	420 x 420 x 700 mm	34 Kg	370 W	V 230/1N/50 Hz	100/250 gr	Ø 300 mm
R40E	Stendipizza con spessore della pasta regolabile 0,5 - 5,5 mm <i>Pizza and pasta roller with adjustable dough thickness 0,5 - 5,5 mm</i>	520 x 520 x 800 mm	44 Kg	370 W	V 230/1N/50 Hz	100/400 gr	Ø 400 mm
R40PE	Stendipizza con spessore della pasta regolabile 0,5 - 5,5 mm <i>Pizza and pasta roller with adjustable dough thickness 0,5 - 5,5 mm</i>	520 x 520 x 690 mm	44 Kg	370 W	V 230/1N/50 Hz	100/700 gr	400x700 mm
R40	Stendipizza con spessore della pasta regolabile 0,5 - 5,5 mm, pedale opzionale <i>Pizza and pasta roller with adjustable dough thickness 0,5 - 5,5 mm, optional pedal</i>	520 x 520 x 800 mm	44 Kg	370 W	V 230/1N/50 Hz	100/400 gr	Ø 400 mm
R40P	Stendipizza con spessore della pasta regolabile 0,5 - 5,5 mm, pedale opzionale <i>Pizza and pasta roller with adjustable dough thickness 0,5 - 5,5 mm, optional pedal</i>	520 x 520 x 690 mm	44 Kg	370 W	V 230/1N/50 Hz	100/700 gr	400x700 mm



pedale opzionale (non disponibile per RM30 / RM40)
optional pedal (not available for RM30 / RM40)



spessore della pasta regolabile e blocchi in alluminio
adjustable dough thickness and aluminium blocs



pulsantiera
push button

SFOGLIATRICI

La sfogliatrice da banco SP30-40 e SPT30-40, ad alta precisione, dispone di rulli inox larghezza mm. 300/400 appropriatamente rigati per tutti i tipi di sfoglia.

Questa rigatura permette di ottenere una sfoglia leggermente ruvida per una migliore aderenza dei condimenti.

- Leva di regolazione apertura/chiusura rulli sagomata per facili spostamenti.
- Leva a mezza luna con blocco rapido per memorizzare spessore ultimo passaggio sfoglia.
- Rullo a folle in acciaio inox per ottenere sfoglie sottilissime.

PASTA ROLLERS

The high precision bench sheeters SP30-40 and SPT30-40, feature stainless rolls of width mm. 300/400 appropriately ruled for all type of pastry.

This ruling allows to obtain a lightly rough pastry for best adherence of the dressing.

- Opening/closure regulation lever for molded rolls for easy movements.
- Semi lunar lever with fast block to memorize thickness of the pastry's last passage.
- Idle roll in stainless steel to obtain very thin pastries.



SP30-40



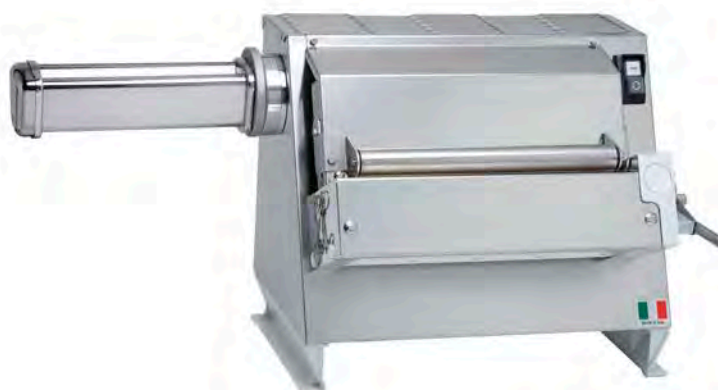
SPT30-40

Modello Model	Descrizione Description	Dimensioni LxPxH Dimensions LxDxH	Peso Weight	Voltaggio Voltage	Peso pasta Dough weight
SP30	Sfogliatrice Sheeter	420 x 420 x 370 mm	23 Kg	V 230/0.5HP/50 Hz	50/700 gr
SP40	Sfogliatrice Sheeter	520 x 520 x 370 mm	45 Kg	V 230/0.5HP/50 Hz	50/1000 gr
SPT30	Sfogliatrice Sheeter	420 x 420 x 370 mm	23 Kg	V 230/0.5HP/50 Hz	50/700 gr
SPT40	Sfogliatrice Sheeter	520 x 520 x 370 mm	45 Kg	V 230/0.5HP/50 Hz	50/1000 gr

Accessori Tools	Descrizione Description
CUT/1.5	Accessorio tagliapasta Cutting tool
CUT/2	Accessorio tagliapasta Cutting tool
CUT/4	Accessorio tagliapasta Cutting tool
CUT/6.5	Accessorio tagliapasta Cutting tool
CUT/12	Accessorio tagliapasta Cutting tool



accessorio tagliapasta
cutting tool



BANCHI PIZZA

La linea Euro Norm dei tavoli frigo soddisfa le esigenze specifiche della pizzeria e della pasticceria secca in genere, poiché offre una serie di tavoli studiati e realizzati per i molteplici usi della teglia (600x400 mm).

Tutta la linea dei tavoli monta di serie un monoblocco ermetico, il termostato elettronico, il sistema di auto-evaporazione dell'acqua sbrinata.

I piani sono in granito sardo con alzatina su 3 lati atti a sostenere la vetrina refrigerata per condimenti.

Le composizioni pizzeria sono complete di top in granito e vetrine refrigerate porta condimenti. Bacinelle inox e cassette in polietilene 600x400 mm escluse.

PIZZA COUNTERS

The Euro Norm line of refrigerated tables meets pizza and pastry sectors specific requirements, as it includes a number of tables designed and built for multiple uses of the tray (600x400 mm).

The entire line of tables comes standard with a watertight single-block, the electronic thermostat, the self-evaporation system for defrosted water.

The pizza counter dressing floor is made of Sardinian granite, raised on three sides to support the refrigerated display case for condiments.

Pizzeria furnishings includes granite worktop and refrigerated dressing display case. 400x600 mm stainless steel bowls and polyethylene-boxes are excluded.



n° 3 coppie guide per vano
n° 3 pairs of rails per compartment



traversini per portabacinelle
sleepers for bowl holders



Banchi pizza - Pizza counters

Modello Model	Descrizione Description	Dimensioni LxPxH Dimensions LxDxH	Porte Doors	Peso Weight	Temperatura Temperature	Alimentazione Power supply	Voltaggio Voltage
TP.2-14	Tavolo refrigerato in acciaio inox per teglie 600x400 mm, piana in granito e vetrina refrigerata da 1/3 <i>Stainless steel refrigerated table for 600x400 trays with granite working top and 1/3 refrigerated display</i>	1400x800x1420 mm	2	180 Kg	+0/+8 °C	600 W	V 230/1N/50 Hz
TP.3-21	Tavolo refrigerato in acciaio inox per teglie 600x400 mm, piana in granito e vetrina refrigerata da 1/3 <i>Stainless steel refrigerated table for 600x400 trays with granite working top and 1/3 refrigerated display</i>	2000x800x1420 mm	3	210 Kg	+0/+8 °C	600 W	V 230/1N/50 Hz
TP.27-14	Tavolo refrigerato in acciaio inox per teglie 600x400 mm, piana in granito, vetrina refrigerata da 1/3 e cassetiera con 7 cassetti non refrigerati <i>Stainless steel refrigerated table for 600x400 mm. baking trays with granite top, 1/3 refrigerated display case and drawer box with 7 non-refrigerated drawers</i>	2000x800x1420 mm	2	220 Kg	+0/+8 °C	600 W	V 230/1N/50 Hz
TPI.2-14	Tavolo refrigerato in acciaio inox per teglie 600x400 mm, piana in granito e vetrina refrigerata da 1/4 <i>Stainless steel refrigerated table for 600x400 trays with granite working top and 1/4 refrigerated display</i>	1400x800x1420 mm	2	180 Kg	+0/+8 °C	600 W	V 230/1N/50 Hz
TPI.27-14	Tavolo refrigerato in acciaio inox per teglie 600x400 mm, piana in granito, vetrina refrigerata da 1/4 e cassetiera con 7 cassetti non refrigerati <i>Stainless steel refrigerated table for 600x400 trays with granite working top, 1/4 refrigerated display and 7 non-refrigerated drawer chest</i>	1830x800x1420 mm	2	210 Kg	+0/+8 °C	600 W	V 230/1N/50 Hz
TPI.27-14GN	Tavolo refrigerato in acciaio inox per teglie GN 1/1, piana in granito, vetrina refrigerata da 1/4 e cassetiera con 7 cassetti non refrigerati <i>Stainless steel refrigerated table for GN 1/1 baking trays with granite top, 1/4 refrigerated display case and drawer box with 7 non-refrigerated drawers</i>	1800x750x1420 mm	2	210 Kg	+0/+8 °C	600 W	V 230/1N/50 Hz

Accessori Tools	Descrizione Description
GRP/TRAY	Griglia plastificata rilsan EN 600x400 mm <i>Rilsan plastified grid EN 600x400 mm</i>
GRX/TRAY	Griglia inox EN 600x400 mm <i>Inox grid EN 600x400 mm</i>
GUX/TRAY	Coppia guide inox per Euronorm <i>Pair of stainless steel guides for Euronorm</i>
WLS/CT	Kit ruote inox Ø 125 <i>Set of inox wheels Ø 125</i>
DRAW/CT2	Cassetiera 2 cassetti in luogo della porta GN 1/2 + 1/2 <i>2 drawers instead of one door GN 1/2 (•) 1/2</i>
DRAW/CT3	Cassetiera 3 cassetti in luogo della porta GN 1/3 + 1/3 + 1/3 <i>3 drawers instead of one door GN 1/3 (•) 1/3 (•) 1/3</i>

ATTREZZATURE COMPLEMENTARI - ADDITIONAL EQUIPMENT

ATTREZZATURE PER PIZZA - PIZZA EQUIPMENT

TAVOLI REFRIGERATI

Tavoli refrigerati GN 1/1

Interno ed esterno in acciaio inox, ad eccezione del fondo esterno in acciaio zincato. Angoli interni arrotondati. Isolamento in poliuretano senza CFC, iniettato ad alta pressione. Spessore di isolamento: 40 mm. Chiusura automatica porte con guarnizione magnetica. Tavoli refrigerati disponibili solo nella versione TN. Pannello di controllo elettronico frontale con sensore di temperatura NTC. Raffreddamento a convezione. Unità refrigerante a monoblocco estraibile e tropicalizzata di serie (temperatura ambiente + 43 ° C / umidità relativa 65%) funzionante con gas R290. Evaporazione dell'acqua di condensa completamente automatica. Piedini in acciaio inox regolabili in altezza. (H 110/190 mm).

Dotazione di serie: 1 griglia Rilsan GN 1/1 e 2 guide inox ad "L" per porta.

REFRIGERATED TABLES

GN 1/1 refrigerated tables

Interior and exterior made of stainless steel, except for the external bottom made of galvanized steel. Internal rounded corners. Insulation in CFC-free polyurethane, high pressure injected. Insulation thickness 40 mm. Self-closing doors with magnetic gaskets. Refrigerated tables available only in TN version. Electronic front control panel with NTC probe. Ventilated cooling. Tropicalized and extractable "monoblock type" condensing unit (ambient temperature +43°C and relative humidity of 65%) with gas R290. Completely automatic condense water evaporation. Adjustable stainless steel feet (110/190 H mm).

Standard set up: 1 N 1/1 Rilsan grid and 2 stainless steel "L" runners for each door.



HTRG.722 - HTFG.722

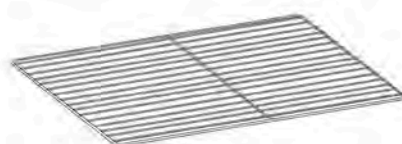


HTRG.742 - HTFG.742

Tavoli refrigerati - Refrigerated tables

Modello Model	Descrizione Description	Dimensioni LxPxH Dimensions LxDxH	Peso Weight	Temperatura Temperature	Alimentazione Power supply	Voltaggio Voltage
HTRG.722	Tavolo refrigerato inox GN 1/1 Stainless steel refrigerated table GN 1/1	1260x700x850 mm	85 Kg	+0/+8 °C	300 W	V 230/1N/50 Hz
HTRG.732	Tavolo refrigerato inox GN 1/1 Stainless steel refrigerated table GN 1/1	1720x700x850 mm	125 Kg	+0/+8 °C	300 W	V 230/1N/50 Hz
HTRG.742	Tavolo refrigerato inox GN 1/1 Stainless steel refrigerated table GN 1/1	2180x700x850 mm	145 Kg	+0/+8 °C	300 W	V 230/1N/50 Hz
HTFG.722	Tavolo refrigerato inox bassa temperatura GN 1/1 Low temperature stainless steel refrigerated table GN 1/1	1260x700x850 mm	85 Kg	-15/-18 °C	460 W	V 230/1N/50 Hz
HTFG.732	Tavolo refrigerato inox bassa temperatura GN 1/1 Low temperature stainless steel refrigerated table GN 1/1	1720x700x850 mm	125 Kg	-15/-18 °C	460 W	V 230/1N/50 Hz
HTFG.742	Tavolo refrigerato inox bassa temperatura GN 1/1 Low temperature stainless steel refrigerated table GN 1/1	2180x700x850 mm	145 Kg	-15/-18 °C	460 W	V 230/1N/50 Hz

Accessori Tools	Descrizione Description
DRAW/TB2	Cassettiera 2 cassetti al posto della porta GN 2 x 1/2 Drawer cabinet 2 drawers instead of GN door 2 x 1/2
DRAW/TB3	Cassettiera 3 cassetti al posto della porta GN 3 x 1/3 Drawer cabinet 3 drawers instead of GN door 3 x 1/3
GRP/GN11	Griglia plastificata rilsan GN 1/1 - 325x530 mm Rilsan plastic coated grid GN 1/1 - 325x530 mm
GRX/GN11	Griglia inox GN 1/1 - 325x530 mm Stainless steel grid GN 1/1 - 325x530 mm
GUX/GN11	Coppia guide inox per GN 1/1 Pair of stainless steel guides for GN 1/1
WLS/CT	Kit ruote inox Ø 125 Set of inox wheels Ø 125



Dotazione standard: n° 1 kit per porta
Standard equipment: n° 1 kit per door

TAVOLI REFRIGERATI PANETTERIA

Tavoli refrigerati GN 1/1

Interno ed esterno in acciaio inox, ad eccezione del fondo esterno in acciaio zincato. Angoli interni arrotondati. Isolamento in poliuretano senza CFC, iniettato ad alta pressione. Spessore di isolamento: 40 mm. Chiusura automatica porte con guarnizione magnetica. Tavoli refrigerati disponibili solo nella versione TN. Pannello di controllo elettronico frontale con sensore di temperatura NTC. Raffreddamento a convezione. Unità refrigerante a monoblocco estraibile e tropicalizzata di serie (temperatura ambiente + 43 ° C / umidità relativa 65%) funzionante con gas R290. Evaporazione dell'acqua di condensa completamente automatica. Piedini in acciaio inox regolabili in altezza. (H 110/190 mm).

Dotazione di serie: 1 griglia Rilsan GN 1/1 e 2 guide inox ad "L" per porta.

REFRIGERATED BAKERY TABLES

GN 1/1 refrigerated tables

Interior and exterior made of stainless steel, except for the external bottom made of galvanized steel. Internal rounded corners. Insulation in CFC-free polyurethane, high pressure injected. Insulation thickness 40 mm. Self-closing doors with magnetic gaskets. Refrigerated tables available only in TN version. Electronic front control panel with NTC probe. Ventilated cooling. Tropicalized and extractable "monoblock type" condensing unit (ambient temperature +43°C and relative humidity of 65%) with gas R290. Completely automatic condense water evaporation. Adjustable stainless steel feet (110/190 H mm).

Standard set up: 1 N 1/1 Rilsan grid and 2 stainless steel "L" runners for each door.



HTRE.722

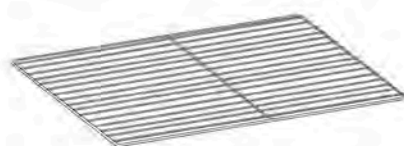


HTRE.742

Tavoli refrigerati panetteria - Refrigerated bakery tables

Modello Model	Descrizione Description	Dimensioni LxPxH Dimensions LxDxH	Peso Weight	Temperatura Temperature	Alimentazione Power supply	Voltaggio Voltage
HTRE.722	Tavolo refrigerato panetteria 600x400 Refrigerated bakery table 600x400	1380x800x850 mm	85 Kg	+0/+8 °C	300 W	V 230/1N/50 Hz
HTRE.732	Tavolo refrigerato panetteria 600x400 Refrigerated bakery table 600x400	1900x800x850 mm	125 Kg	+0/+8 °C	300 W	V 230/1N/50 Hz
HTRE.742	Tavolo refrigerato panetteria 600x400 Refrigerated bakery table 600x400	2420x800x850 mm	145 Kg	+0/+8 °C	495 W	V 230/1N/50 Hz

Accessori Tools	Descrizione Description	Prezzo Price
DRAW/CT2	Cassettiera 2 cassetti in luogo della porta GN 1/2 + 1/2 2 drawers instead of one door GN 1/2 (*) 1/2	
DRAW/CT3	Cassettiera 3 cassetti in luogo della porta GN 1/3 + 1/3 + 1/3 3 drawers instead of one door GN 1/3 (*) 1/3 (*) 1/3	
GUX/TRAY	Coppia guide inox per Euronorm Pair of stainless steel guides for Euronorm	
GRP/TRAY	Griglia plastificata rilsan EN 600x400 mm Rilsan plastified grid EN 600x400 mm	
GRX/TRAY	Griglia inox EN 600x400 mm Inox grid EN 600x400 mm	
WLS/CT	Kit ruote inox Ø 125 Set of inox wheels Ø 125	



Dotazione standard: n° 1 kit per porta
Standard equipment: n° 1 kit per door

ARMADI REFRIGERATI

La linea di armadi per la gastronomia ha le seguenti caratteristiche:

- monoscocca con isolamento 60/75 mm con poliuretano espanso HFO, che ha un livello GWP 0;
- il materiale utilizzato è tutto Aisi 304 sia dentro che fuori ad esclusione di cielo, schiena e fondo esterno, in Aisi 430;
- unità di tipo monoblocco, utilizzano gas R290 (GWP pari a 3) che comporta un notevole risparmio di energia;
- **sbrinamento a gas caldo**, e non a resistenza, permette un risparmio di energia e lo sbrinamento è effettuato in tempi più rapidi;
- ventilazione parzialmente canalizzata per avere una corretta circolazione dell'aria dentro la cella;
- le guide sono a piega ribattuta salva-mani, cremagliere estraibili;
- il micro-interruttore che provvede ad arrestare la ventola all'apertura della porta è meccanico e non necessita di essere spostato nel caso si cambi il verso dell'apertura;
- la porta è reversibile, è sufficiente montare la cerniera inferiore nel lato opposto;
- l'allestimento interno è montato ad incastro ed è facilmente removibile per garantire la massima praticità nelle operazioni di pulizia;
- la bocca di mandata negli armadi ventilati è protetta da un canale, il quale garantisce che l'aria fredda in uscita non sia ostacolata da prodotti o formazioni di ghiaccio.

REFRIGERATED CABINETS

The line of refrigerated monocoque with 60/75 mm insulation with HFO the material used is all Aisi 304 both inside and outside, except for the ceiling, external back and external bottom which are in Aisi 430;

- **defrosting with a warm gas** allows energy saving and defrosting partially ducted ventilation for proper circulation of air inside the cell;
- the guides are folded and safe for hands, removable racks;
- the mechanically operated microswitch shuts the fan once the door is open and does not require to be moved if the opening direction is changed;
- the door is reversible, it is simply necessary to assemble the lower hinge on the opposite side;
- the interior design is wedged and can easily be removed to provide maximum convenience when cleaning;
- the discharge opening in the vertical cabinets is protected by a channel, ensuring that the cold air coming out is not obstructed by products or ice formations.

70TN - 70BT



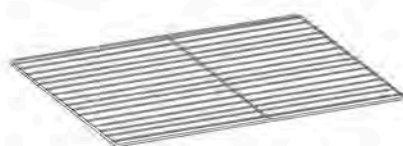
140TN - 140BT



Armadi refrigerati - Refrigerated cabinets

Modello Model	Descrizione Description	Dimensioni LxPxH Dimensions LxDxH	Peso Weight	Temperatura Temperature	Alimentazione Power supply	Voltaggio Voltage
GAM70TN	Armadio refrigerato classe energetica 5 con 1 porta Refrigerated cabinet energy class 5 with 1 door	720x800x2020 mm	110 Kg	0/+8 °C	330 W	V 230/1N/50 Hz
GAM140TN	Armadio refrigerato classe energetica 5 con 2 porte Refrigerated cabinet energy class 5 with 2 doors	1440x800x2020 mm	150 Kg	0/+8 °C	400 W	V 230/1N/50 Hz
GAM70BT	Armadio refrigerato classe energetica 5 con 1 porta Refrigerated cabinet energy class 5 with 1 door	720x800x2020 mm	122 Kg	-15/-18 °C	590 W	V 230/1N/50 Hz
GAM140BT	Armadio refrigerato classe energetica 5 con 2 porte Refrigerated cabinet energy class 5 with 2 doors	1440x800x2020 mm	159 Kg	-15/-18 °C	800 W	V 230/1N/50 Hz

Accessori Tools	Descrizione Description
GRP/GN21	Griglia plastificata Rislun GN 2/1 530 x 650 mm Plastic coated Rislun grid GN 2/1 530 x 650 mm
GRX/GN21	Griglia inox GN 2/1 530x650 mm Stainless steel grid GN 2/1 530x650 mm
GUX/GN21	Coppia guide inox One pair of stainless steel rails
WLS/CT	Kit ruote inox Ø 125 Set of inox wheels Ø 125
LOCK/CB	Chiusura con chiave Locking with key
LIGHT	Faretto a led porta aperta Open door led spot light
GUX/CB	Allestimento 20 coppie guide 60/40 passo 75 mm - 1 porta Setting up of 20 pairs of rails 60/40 with 75 mm pitch - 1 door



Dotazione standard: n° 3 kit per porta
Standard equipment: n° 3 kits per door

SOVRASTRUTTURE REFRIGERATE

Le nostre vetrine refrigerate sono progettate per soddisfare qualsiasi esigenza di igiene ed organizzazione del lavoro in pizzerie, ristoranti e fast food. La nostra vasta gamma prevede vetrine da GN 1/3 (prof. 385 mm) e GN 1/4 (prof. 325 mm) disponibili in diverse misure, realizzate interamente in acciaio inox, complete di vasca con angoli interni arrotondati, adatte per l'alloggiamento di vaschette GN 1/2 - 1/3 - 1/4 - 1/6 - 1/9 con un'altezza massima di 150 mm. Refrigerazione di tipo statico con unità condensatrice incorporata e controllo elettronico della temperatura. **Senza contenitori.**

REFRIGERATED SUPERSTRUCTURES

Our refrigerated displays are designed to meet the needs for hygiene and working organization in pizzerias, restaurants and fast food. Our extensive range includes GN 1/3 (depth 385 mm) and GN 1/4 (depth 325 mm) displays available in several sizes made entirely of stainless steel (tank included), with internal rounded corners, and they are suitable for housing GN 1/2 - 1/3 - 1/4 - 1/6 - 1/9 bowls with a maximum height of 150 mm. Static refrigeration with built in condensing unit and temperature electronic control panel. **Bowls not included.**



Dotazione standard:
Standard equipment:



traversini per portabacinelle
sleepers for bowl holders



con vetri
with windows

Modello Model	Descrizione Description	Dimensioni LxPxA Dimensions LxDxH	Peso Weight	Temperatura Temperature	Alimentazione Power supply	Voltaggio Voltage
MPGI.12V	Vetrina refrigerata in acciaio inox per nr. 4 vaschette GN 1/3 con vetri temperati Refrigerated superstructure in stainless steel for nr. 4 trays GN 1/3 with tempered glass	1200x370x420 mm	28 Kg	+2/+8 °C	270 W	V 230/1N/50 Hz
MPGI.14V	Vetrina refrigerata in acciaio inox per nr. 6 vaschette GN 1/3 con vetri temperati Refrigerated superstructure in stainless steel for nr. 6 trays GN 1/3 with tempered glass	1400x370x420 mm	32 Kg	+2/+8 °C	270 W	V 230/1N/50 Hz
MPGI.18V	Vetrina refrigerata in acciaio inox per nr. 8 vaschette GN 1/3 con vetri temperati Refrigerated superstructure in stainless steel for nr. 8 trays GN 1/3 with tempered glass	1800x370x420 mm	40 Kg	+2/+8 °C	270 W	V 230/1N/50 Hz
MPGI.20V	Vetrina refrigerata in acciaio inox per nr. 9 vaschette GN 1/3 con vetri temperati Refrigerated superstructure in stainless steel for nr. 9 trays GN 1/3 with tempered glass	2000x370x420 mm	44 Kg	+2/+8 °C	270 W	V 230/1N/50 Hz
MPRI.12V	Vetrina refrigerata in acciaio inox per nr. 5 vaschette GN 1/4 con vetri temperati Refrigerated superstructure in stainless steel for nr. 5 trays GN 1/4 with tempered glass	1200x310x420 mm	28 Kg	+2/+8 °C	270 W	V 230/1N/50 Hz
MPRI.14V	Vetrina refrigerata in acciaio inox per nr. 6 vaschette GN 1/4 con vetri temperati Refrigerated superstructure in stainless steel for nr. 6 trays GN 1/4 with tempered glass	1400x310x420 mm	30 Kg	+2/+8 °C	270 W	V 230/1N/50 Hz
MPRI.18V	Vetrina refrigerata in acciaio inox per nr. 9 vaschette GN 1/4 con vetri temperati Refrigerated superstructure in stainless steel for nr. 9 trays GN 1/4 with tempered glass	1800x310x420 mm	38 Kg	+2/+8 °C	270 W	V 230/1N/50 Hz
MPRI.20V	Vetrina refrigerata in acciaio inox per nr. 10 vaschette GN 1/4 con vetri temperati Refrigerated superstructure in stainless steel for nr. 10 trays GN 1/4 with tempered glass	2000x310x420 mm	42 Kg	+2/+8 °C	270 W	V 230/1N/50 Hz

Cella di lievitazione - Proofer

CELLA DI LIEVITAZIONE

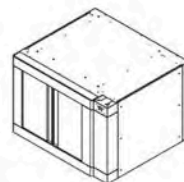
La cella di lievitazione viene utilizzata dai panifici, pasticcerie e pizzerie per **accelerare i tempi di lievitazione** degli impasti. Può essere regolata da 20°C a 40°C a seconda delle proprie esigenze. Disponibile per tutti i forni elettrici con camera da 4 pizze in poi, inserita nel vano sotto il piedistallo.

PROOFERS

The proofer is used by bakeries, pastry shops and pizzerias to speed up the dough rising time.

The proofer can be adjusted from 20 to 40 degrees according to one's needs.

Proofers are provided for all electric ovens featuring at least 4 pizza chambers, and can be inserted in the compartment under the stand.



Non disponibile per il piedistallo
con Altezza 3 (565 mm)
Not available for stand
with Height 3 (565 mm)

Modello Model	Descrizione Description	Dimensioni LxPxA Dimensions LxDxH	Peso Weight	Temperatura Temperature	Alimentazione Power supply	Voltaggio Voltage
PROOFER/E	Cella di lievitazione Proofer +	720x820x610 mm	71 Kg	20°-40°C	0.8 kW	V 230/1N/50 Hz

ACCESSORI ACCESSORIES

Modello Model	Descrizione Description	
APZ 16/4	Supporto per pale a parete, inox, 4 posti Stainless steel wall support for tools, 4 places	
APZ 90/20	Pala in lega Ø 20 cm x h 170 cm Alloy shovel Ø 20 cm x h 170 cm	
APZ 98/33	Pala in lega Ø 33 cm x h 170 cm Alloy shovel Ø 33 cm x h 170 cm	
APZ 186	Paletta corta in lega di alluminio 33 x 35 cm h 70 cm Alloy aluminium short paddle 33 x 35 cm h 70 cm	
APZ 110	Spazzolone in fibra naturale 22 x 7 cm h 170 cm Brush in natural fibre 22 x 7 cm x 170 cm	
APZ 257/2	Spazzola ottone "veneziana" h135 cm con raschietto Brass brush "veneziana" h 135 cm with scraper	
APZ 150/3	Rotella tagliapizza antiaderente inox Ø 11 cm Stainless steel anti-stick pizza-cutting wheel Ø 11 cm	
AV 4937	Teglia blurex 60 x 40 x h2 cm Blurex tray 60 x 40 x h2 cm	
AV 4938	Contenitore impasti pizza 60 x 40 x h7 cm Pizza doughs container 60 x 40 x h 7 cm	
AV 4967	Contenitore impasti pizza 60 x 40 x h10 cm Pizza doughs container 60 x 40 x h 10 cm	
AV 4939	Coperchio contenitore AV 60 x 40 cm Lid for container AV 60 x 40 cm	



ACCESSORI

ACCESSORIES

Modello Model	Descrizione Description	Misura Gastronorm Gastronorm measure	
GNI11150	Vaschetta in acciaio inox per sovrastrutture h 150 mm Stainless steel bowl for superstructures h 150 mm	GN 1/1	
GNI12150	Vaschetta in acciaio inox per sovrastrutture h 150 mm Stainless steel bowl for superstructures h 150 mm	GN 1/2	
GNI13150	Vaschetta in acciaio inox per sovrastrutture h 150 mm Stainless steel bowl for superstructures h 150 mm	GN 1/3	
GNI14150	Vaschetta in acciaio inox per sovrastrutture h 150 mm Stainless steel bowl for superstructures h 150 mm	GN 1/4	
GNI16150	Vaschetta in acciaio inox per sovrastrutture h 150 mm Stainless steel bowl for superstructures h 150 mm	GN 1/6	
GNI23150	Vaschetta in acciaio inox per sovrastrutture h 150 mm Stainless steel bowl for superstructures h 150 mm	GN 2/3	
COP111	Coperchio in acciaio inox per vaschette Stainless steel lid for bowls	GN 1/1	
COP112	Coperchio in acciaio inox per vaschette Stainless steel lid for bowls	GN 1/2	
COP113	Coperchio in acciaio inox per vaschette Stainless steel lid for bowls	GN 1/3	
COP114	Coperchio in acciaio inox per vaschette Stainless steel lid for bowls	GN 1/4	
COP116	Coperchio in acciaio inox per vaschette Stainless steel lid for bowls	GN 1/6	
COP123	Coperchio in acciaio inox per vaschette Stainless steel lid for bowls	GN 2/3	



coperchio
lid



vaschetta
bowl





PREPARAZIONE DINAMICA - DYNAMIC PREPARATION

Omogeneizzare, impastare, sminuzzare, tagliare, o tritare. Tale è la varietà delle lavorazioni del cibo, specie per grandi utenze. Per agevolare tutto questo lavoro possiamo proporvi soluzioni progettate da chi mette tutto l'ingegno Made in Italy per costruire veri e propri **robot collaborativi per tutte le esigenze professionali**.

*Homogenizing, kneading, chopping, or shredding. Such is the variety of food processing, especially for large users. To facilitate all this work, we can offer you solutions designed by those who put all their Made in Italy ingenuity into building real **collaborative robots for all professional needs**.*



CUTTER
FOOD CUTTERS



Pag. 82

TAGLIAVERDURE
VEGETABLE CUTTERS



Pag. 90

COMBINATO
FRUSTA+MESCOLATORE
COMBINED
WHISK+MIXER



Pag. 102

FRIGGITRICI ELETTRICHE
ELECTRIC FRYERS



Pag. 104



CUTTER - FOOD CUTTERS



Pag. 84

MAGNUM

Il cutter per grandi lavorazioni
The cutter for large productions



Pag. 86

PRATIC

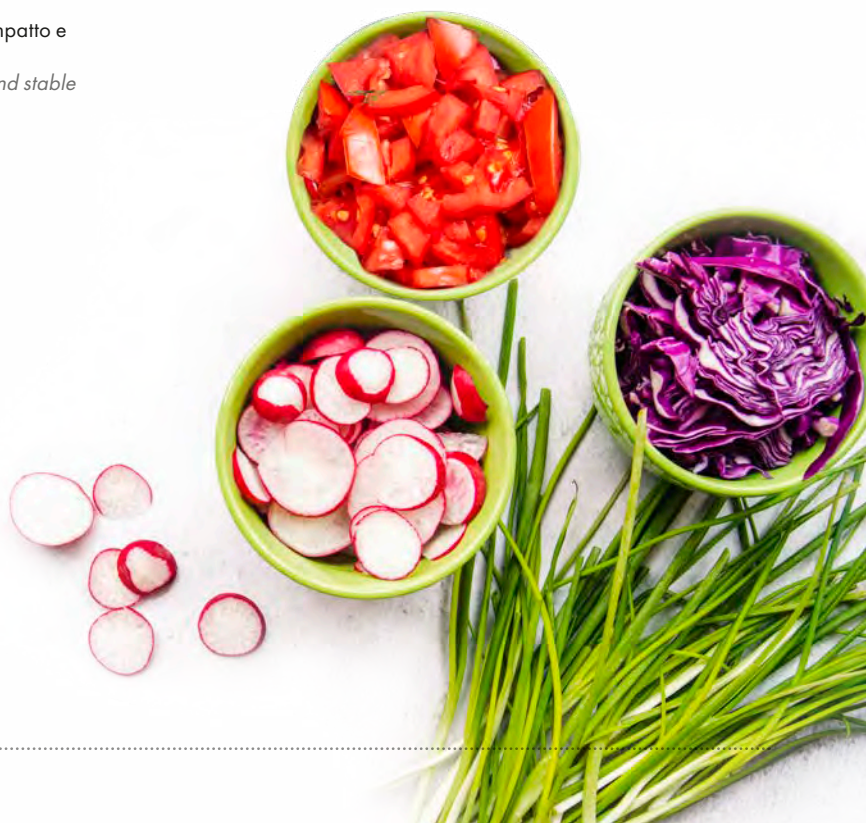
Un cutter semplice e sicuro
A simple and safe cutter



Pag. 88

ROBOT

Un cutter compatto e stabile
A compact and stable cutter



CUTTER

Siamo lieti di presentarvi la nostra linea di cutter **100% Made in Italy**, realizzati per rispondere alle sempre maggiori esigenze dell'utilizzatore professionale. Caratterizzati dalla massima semplicità d'uso, sono in grado di svolgere molteplici lavori necessari in cucina: **omogeneizzare, impastare, sminuzzare, tagliare, tritare.**

Il TOP di gamma di questa linea è rappresentato dal modello **MAGNUM**, ideato specificatamente per soddisfare le esigenze della grande ristorazione come mense, grandi alberghi o ovunque sia necessario soddisfare velocemente grandi utenze, nel contempo senza precludere le lavorazioni di piccole quantità.

FOOD CUTTERS

We are pleased to present our line of **100% Made in Italy** cutters, made to meet the ever-increasing needs of the professional user. Characterized by maximum ease of use, they are capable of performing multiple jobs needed in the kitchen: **homogenizing, kneading, chopping, cutting.**

The TOP of the range in this line is the **MAGNUM** model, designed specifically to meet the needs of large-scale catering such as canteens, large hotels or anywhere where it is necessary to quickly satisfy large users, at the same time without precluding the processing of small quantities.

Lavorazioni cutter - Cutter food processing



Passato di pomodoro: 60 sec.
Tomato purée: 60 sec.



Passato di verdure: 5 sec.
Vegetables purée: 5 sec.



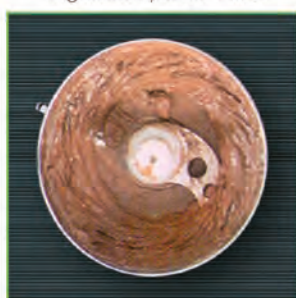
Mozzarella per pizza: 10 sec.
Mozzarella for pizza: 10 sec.



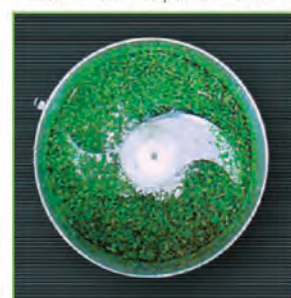
Carne per ragù tritata: 10 sec.
Minced meat for ragout: 10 sec.



Maionese: 130 sec.
Mayonnaise: 130 sec.



Cioccolato: 60 sec.
Chocolate: 60 sec.



Prezzemolo, aglio, cipolla,
peperoncino tritato: 15 sec.
Chopped parsley, garlic, onion,
chilly pepper: 15 sec.



Pane grattugiato: 60 sec.
Breadcrumbs: 60 sec.



Impasti teneri per dolci: 60 sec.
Soft dough for cakes: 60 sec.

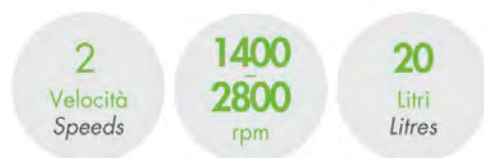


Frutta secca tritata: 20 sec.
Chopped dried fruit: 20 sec.

MAGNUM

Il cutter per grandi lavorazioni

The cutter for large productions



Ideato specificatamente per soddisfare le esigenze della grande ristorazione come mense, grandi alberghi o ovunque sia necessario soddisfare velocemente grandi utenze.

La macchina è stata realizzata per essere posizionata su banco da lavoro, la sua struttura ergonomica la rende semplice da pulire e utilizzare; coperchio, vasca e mozzo lame sono facilmente e velocemente rimovibili. Il cutter Magnum è disponibile nelle versioni 16 e 20 litri, entrambe sono ribaltabili per permettere di estrarre agevolmente il prodotto e per facilitare le ordinarie operazioni di pulizia. La struttura della macchina è in acciaio inox. La macchina può essere utilizzata impostando cicli di lavoro personalizzabili dall'operatore. È possibile decidere quanto tempo la macchina funzioni prima di fermarsi per un intervallo di circa 2 secondi. È inoltre possibile impostare lo spegnimento automatico qualora all'interno della vasca si raggiungano temperature che possano danneggiare i prodotti da lavorare.

Sulla macchina è installato un **motore a due velocità, la prima lavora a 1400 giri al minuto**, la seconda 2800 giri al minuto: inoltre è presente sulla macchina il pulsante ad impulsi per permettere di ottenere il risultato desiderato.

Specifically manufactured to meet the needs of largest restaurants such as cafeterias, hotels or any place where it's necessary to quickly satisfy a lot of people.

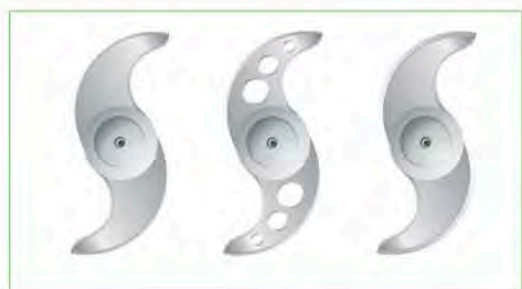
The machine is designed to be placed on the workbench, its ergonomic design makes it easy to clean and use; lid, bowl and blades are quickly and easily removable. The Magnum cutter is foldable to easily remove the product and to facilitate ordinary cleaning operations. The machine body is made of stainless steel.

The machine can be used by setting work cycles customized by the operator. You can decide how long the machine works, before stopping for a lapse of about 2 seconds.

It is also possible to set the automatic switching off, when inside the bowl there are temperatures that could damage the products to be processed.

On the machine a **two-speed motor is installed, the first speed working at 1400 rpm, the second 2800 rpm.**

On the machine there is a pulse-button to obtain the desired result.



lame
blades

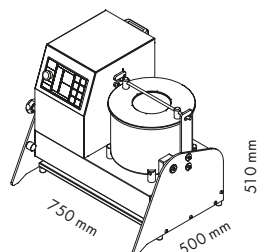


Cutter - Food cutters



MAGNUM 20

- Dimensioni LxPxH / Dimensions LxDxH: 750x500x510 mm
- Vasca/Bowl: Ø = 320 mm | H = 255 mm
- Potenza/Power: V 400/3N/50 Hz
- Giri motore-min/Rpm: 1400 - 2800 rpm
- Peso/Weight: 105 Kg
- Coperchio in acciaio inox / Stainless steel lid



2 VELOCITÀ / 2 SPEEDS

Trifase/Threephase V 400/3N/50 Hz

ACCESSORI / ACCESSORIES

- **HUB/M** Mozzi completi lame lisce dentate o forate / Complete hubs smooth toothed or drilled blades
- **ST/M20** Piedistallo in acciaio inox / Stainless steel stand 800x600x850 mm
- **WLS/M20** Kit di ruote / Set of wheels



PRATIC

Un cutter semplice e sicuro

A simple and safe cutter



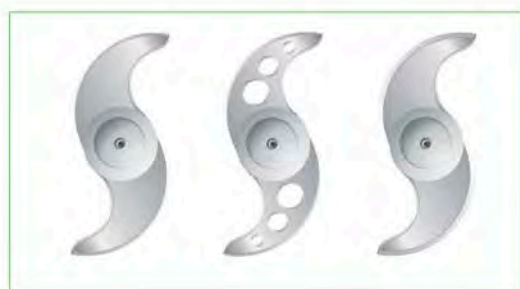
I nostri cutter della linea PRATIC sono stati realizzati per rispondere alle sempre maggiori esigenze dell'utilizzatore professionale. Caratterizzati dalla massima semplicità d'uso, sono in grado di svolgere tutti i lavori necessari in cucina: **omogeneizzare, impastare, sminuzzare, tagliare, tritare.**

Il rispetto delle più severe norme di sicurezza è garantito da comandi a bassa tensione a 24 volt, freno meccanico a ferodo azionato dalla leva di rilascio del coperchio vasca e microinterruttore di sicurezza sul coperchio. Nel rispetto delle normative igieniche generali e di settore, per la realizzazione dei nostri cutter viene utilizzato esclusivamente acciaio inox per vasca, utensili di lavoro e corpo macchina. Il coperchio vasca è realizzato in polycarbonato per uso alimentare.

Essendo dotati di un motore speciale ad alte prestazioni, **l'elettronica di comando permette di regolare la velocità di rotazione tra 9 posizioni comprese tra i 900 e i 2200 giri/minuto, per permettere l'uso della velocità più consona in rapporto alla lavorazione da effettuare ed al tipo di prodotto.** La vasca del cutter PRATIC è distanziata dal corpo macchina e di conseguenza dal motore, per mantenere il prodotto lavorato a temperatura ambiente.

Our PRATIC cutters have been manufactured in order to satisfy ever-increasing demands of the professional user. With their easiness of use, they are able to do all the necessary works in kitchen: **homogenizing, crumbling, kneading, cutting and mincing.** The respect of all the most severe safety laws is guaranteed by 24 Volt low-tension controls, by a mechanical brake lining, which is activated by the releasing lever of the bowl lid, and by a safety micro-switch on the lid. Respecting all the general and specific hygienic laws, for the manufacturing of our cutters we use only stainless steel for bowl, tools and body. The lid is made of polycarbonate for food use.

Having a special high performance motor, **the electronics allow to adjust the rotation speed among 9 different positions from 900 to 2200 rpm, in order to use the best speed for each processing type and each product.** The bowl of the cutter "Pratic" is spaced out of the body of the machine and therefore of the motor, in order to keep the product at room temperature.



lame
blades





PRATIC 3

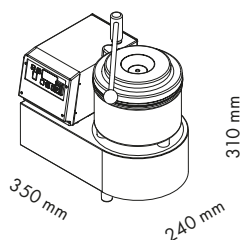
- Dimensioni LxPxA / Dimensions LxDxH: 350x240x310 mm
- Vasca/Bowl: Ø = 180 mm | H = 105 mm
- Potenza/Power: V 230/1N/50 Hz - 480 kW
- Giri motore-min/Rpm: 900 - 2200 rpm
- Peso/Weight: 10 Kg
- Mozzo con lame lisce; Coperchio in plastica
Hub with smooth blades, Plastic lid

VELOCITÀ REGOLABILE / ADJUSTABLE SPEED

Monofase/Single phase V 230/1N/50 Hz - 480 kW

ACCESSORI / ACCESSORIES

- **HUB/P3** Mozzi completi lame lisce dentate o forate
/ Complete hubs smooth toothed or drilled blades
- **LID/P3** Coperchio / Lid



PRATIC 5

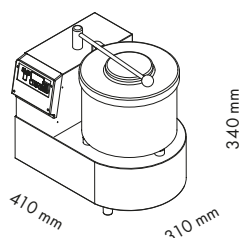
- Dimensioni LxPxA / Dimensions LxDxH: 410x310x340 mm
- Vasca/Bowl: Ø = 240 mm | H = 120 mm
- Potenza/Power: V 230/1N/50 Hz - 960 kW
- Giri motore-min/Rpm: 900 - 2200 rpm
- Peso/Weight: 18 Kg
- Mozzo con lame lisce; Coperchio in plastica
Hub with smooth blades, Plastic lid

VELOCITÀ REGOLABILE / ADJUSTABLE SPEED

Monofase/Single phase V 230/1N/50 Hz - 960 kW

ACCESSORI / ACCESSORIES

- **HUB/P58** Mozzi completi lame lisce dentate o forate
/ Complete hubs smooth toothed or drilled blades
- **LID/P58** Coperchio / Lid



PRATIC 8

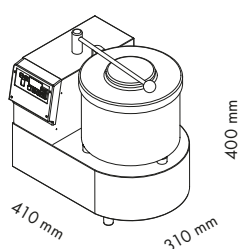
- Dimensioni LxPxA / Dimensions LxDxH: 410x310x400 mm
- Vasca/Bowl: Ø = 240 mm | H = 180 mm
- Potenza/Power: V 230/1N/50 Hz - 960 kW
- Giri motore-min/Rpm: 900 - 2200 rpm
- Peso/Weight: 19 Kg
- Mozzo con lame lisce; Coperchio in plastica
Hub with smooth blades, Plastic lid

VELOCITÀ REGOLABILE / ADJUSTABLE SPEED

Monofase/Single phase V 230/1N/50 Hz - 960 kW

ACCESSORI / ACCESSORIES

- **HUB/P58** Mozzi completi lame lisce dentate o forate
/ Complete hubs smooth toothed or drilled blades
- **LID/P58** Coperchio / Lid



Cutter - Food cutters

ROBOT

Un cutter compatto e stabile

A compact and stable cutter



I nostri cutter della linea ROBOT sono stati realizzati per rispondere alle sempre maggiori esigenze dell'utilizzatore professionale. Caratterizzati dalla **massima semplicità d'uso**, sono in grado di svolgere tutti i lavori necessari in cucina: **omogeneizzare, impastare, sminuzzare, tagliare, tritare.**

Il rispetto delle più severe norme di sicurezza è garantito da comandi a bassa tensione a 24 volt, freno meccanico a ferodo azionato dalla leva di rilascio del coperchio vasca e microinterruttore di sicurezza sul coperchio.

Nel rispetto delle normative igieniche generali e di settore, **per la realizzazione dei nostri cutter viene utilizzato esclusivamente acciaio inox per vasca, utensili di lavoro e corpo macchina.** Il coperchio vasca è invece realizzato in polycarbonato per uso alimentare.

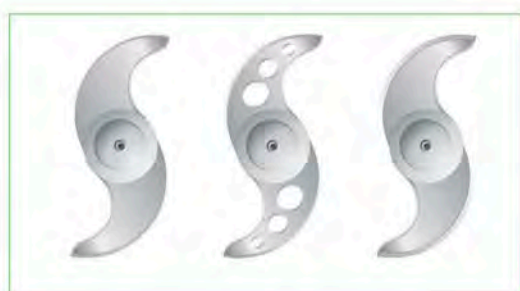
Alimentazione monofase 230 Volt, trifase 230/400 Volt o trifase 230/400 Volt a 2 velocità.

*Our cutters of the ROBOT line have been manufactured in order to satisfy ever-increasing demands of the professional user. With their easiness of use, they are able to do all the necessary works in kitchen: **homogenizing, crumbling, kneading, cutting and mincing.***

The respect of all the most severe safety laws is granted by 24 Volt low-tension controls, a mechanical brake lining, which is activated by the releasing lever of the bowl lid, and by a safety micro-switch on the lid.

*Respecting all the general and specific hygienic laws, **for the manufacturing of our cutters we use only stainless steel for bowl, tools and body.***

The lid is made of polycarbonate for food use.



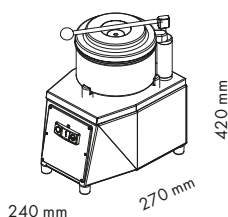
lame
blades





ROBOT 3

- Dimensioni LxPxA / Dimensions LxDxH: 240x270x420 mm
- Vasca/Bowl: Ø = 180 mm | H = 105 mm
- Potenza/Power: V 230/1N/50 Hz 550 kW
- Giri motore-min/Rpm: 1400 rpm
- Peso/Weight: 13.5 Kg
- Mozzo con lame lisce; Coperchio in plastica
Hub with smooth blades, Plastic lid



1 VELOCITÀ / 1 SPEED

Monofase/Single phase V 230/1N/50 Hz 550 kW 1400 rpm

1 VELOCITÀ / 1 SPEED

Trifase/Threephase V 400/3N/50 Hz 550 kW 1400 rpm

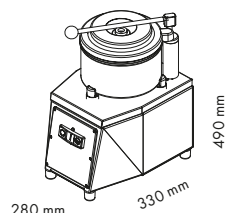
ACCESSORI / ACCESSORIES

- **HUB/R3** Mozzi completi lame lisce dentate o forate
/ Complete hubs smooth toothed or drilled blades
- **LID/R3** Coperchio / Lid



ROBOT 5

- Dimensioni LxPxA / Dimensions LxDxH: 280x330x490 mm
- Vasca/Bowl: Ø = 240 mm | H = 120 mm
- Potenza/Power: V 230/1N/50 Hz 1100 kW
- Giri motore-min/Rpm: 1400 rpm
- Peso/Weight: 20 Kg
- Mozzo con lame lisce; Coperchio in plastica
Hub with smooth blades, Plastic lid



1 VELOCITÀ / 1 SPEED

Monofase/Single phase V 230/1N/50 Hz 1100 kW 1400 rpm

1 VELOCITÀ / 1 SPEED

Trifase/Threephase V 400/3N/50 Hz 1100 kW 1400 rpm

2 VELOCITÀ / 2 SPEEDS

Trifase/Threephase V 400/3N/50 Hz 1100 kW 700 - 1400 rpm

2 VELOCITÀ / 2 SPEEDS

Trifase/Threephase V 400/3N/50 Hz 1100 kW 1400 - 2800 rpm

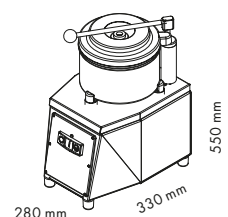
ACCESSORI / ACCESSORIES

- **HUB/R58** Mozzi completi lame lisce dentate o forate
/ Complete hubs smooth toothed or drilled blades
- **HUB/R58-2** Mozzo per versione a 2 velocità con 1400/2800 rpm
/ Hub for the 2 speeds' version with 1400/2800 rpm motor
- **LID/R58** Coperchio / Lid



ROBOT 8

- Dimensioni LxPxA / Dimensions LxDxH: 280x330x550 mm
- Vasca/Bowl: Ø = 240 mm | H = 180 mm
- Potenza/Power: V 230/1N/50 Hz 1100 kW
- Giri motore-min/Rpm: 1400 rpm
- Peso/Weight: 21 Kg
- Mozzo con lame lisce; Coperchio in plastica
Hub with smooth blades, Plastic lid



1 VELOCITÀ / 1 SPEED

Monofase/Single phase V 230/1N/50 Hz 1100 kW 1400 rpm

2 VELOCITÀ / 2 SPEEDS

Trifase/Threephase V 400/3N/50 Hz 1100 kW 1400 rpm

1 VELOCITÀ / 1 SPEED

Trifase/Threephase V 400/3N/50 Hz 1100 kW 700 - 1400 rpm

2 VELOCITÀ / 2 SPEEDS

Trifase/Threephase V 400/3N/50 Hz 1100 kW 1400 - 2800 rpm

ACCESSORI / ACCESSORIES

- **HUB/R58** Mozzi completi lame lisce dentate o forate
/ Complete hubs smooth toothed or drilled blades
- **HUB/R58-2** Mozzo per versione a 2 velocità con 1400/2800 rpm
/ Hub for the 2 speeds' version with 1400/2800 rpm motor
- **LID/R58** Coperchio / Lid



TAGLIAVERDURE - VEGETABLE CUTTERS



Pag. 92

COLOSSEO
Tagliaverdure
Vegetable cutter



Pag. 94

CUOCOJET
Tagliaverdure
Vegetable cutter

TAGLIAVERDURE

Siamo lieti di presentarvi la nostra linea di tagliaverdure **100% Made in Italy**, realizzati per rispondere alle sempre maggiori esigenze dell'utilizzatore professionale. Caratterizzati dalla massima semplicità d'uso, sono in grado di svolgere molteplici lavori necessari in cucina: **tagliare, affettare, cubettare, fare listelli, grattugiare, sfilacciare, granigliare una grande varietà di prodotti come: verdura, frutta, ortaggi, pane, formaggio, cioccolato, frutta secca ecc.**

Costruita in acciaio inox e lega speciale, la linea è dotata di protezioni in conformità alle normative vigenti in materia. Versatile ed efficiente, riduce notevolmente i tempi per le lavorazioni.

VEGETABLE CUTTERS

We are pleased to introduce our line of vegetable cutters **100% Made in Italy**, manufactured to meet the ever increasing needs of the professional user. With their easiness of use, they are able to do all the necessary cutting processes in the kitchen: **cutting, slicing, dicing, making sticks, grating, shredding, grinding a big product selection of: greens, fruits, vegetables, bread, cheese, chocolate, dried fruit, etc.**

Manufactured in stainless steel and a special alloy, they are equipped with protections in accordance with the current requirements. Versatile and efficient, this line considerably reduces working times.



COLOSSEO

Tagliaverdure

Vegetable cutter



Colosseo è un tagliaverdura a bocca circolare potente e versatile, in grado di combinare materiali e design eccellenti ad un prezzo molto competitivo. **È il tagliaverdure ideale per chi ha la necessità di lavorare una grande quantità di prodotto in poco tempo.**

Colosseo is a round feeding mouth vegetable cutter which is powerful and versatile, it combines excellent materials and design with a very competitive price. **Colosseo is the ideal vegetable cutter for those who need to process big quantities of product in a short time.**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

- Struttura in acciaio inox e lega speciale
- **Tramoggia circolare extra capiente, capace di processare fino a 400 kg di prodotto l'ora**
- Ampia gamma di dischi disponibili per effettuare diverse lavorazioni
- Abbinabile all'**esclusivo disco regolabile X1-8** che permette di settare lo spessore di taglio da 1 a 8 mm
- Ampia superficie di uscita del prodotto
- Coperchio facilmente rimovibile
- Assenza di punti critici nella pulizia
- Centralina elettronica protetta e inserita in un'apposita scatola
- Dispositivi di sicurezza attivi e passivi e impianto elettrico a norma CE

MAIN FEATURES

- *Stainless steel and special alloy structure*
- **Extra large circular hopper capable of processing up to 400 kg of product per hour**
- *Wide range of discs available to perform different machining operations*
- *Can be combined with the **unique X1-8 adjustable disc** that allows the cutting thickness to be set from 1 to 8 mm*
- *Large product output area*
- *Easily removable lid*
- *Absence of critical points in cleaning*
- *Electronic control unit protected and placed in a special box*
- *Active and passive safety devices and CE-compliant electrical system*



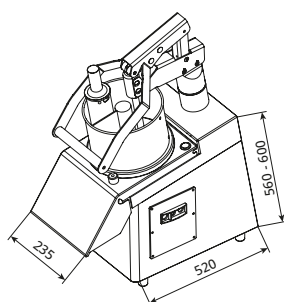


COLOSSEO TR

- Dimensioni LxPxA / *Dimensions LxDxH:*
235x520x560 mm
- Dimensioni tramoggia / *Feeding mouth internal dimension* Ø = 195 mm | H = 130 mm
- Potenza / *Power:* 0.55 kW
- Giri motore-minuto / *Rpm:* 1400 rpm
- Peso / *Weight:*
20 Kg

TRIFASE / THREEPHASE

Trifase / *Threephase*
V 400/3N/50 Hz -0.55 kW

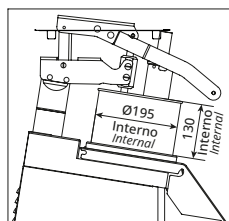


COLOSSEO HIGH POWER

- Dimensioni LxPxA / *Dimensions LxDxH:*
235x520x600 mm
- Dimensioni tramoggia / *Feeding mouth internal dimension* Ø = 195 mm | H = 130 mm
- Potenza / *Power:* 0.75 kW
- Giri motore-minuto / *Rpm:* 1400 rpm | 2800 rpm
- Peso / *Weight:*
20 Kg

HIGH POWER / HIGH POWER

Monofase / *Single phase*
V 230/1N/50 Hz -0.75 kW



La lista dei dischi si trova dalla pag. 96 alla pag. 100

The list of discs is from page 96 to page 100

Attenzione: i dischi della serie "B" non sono disponibili per questo modello

Please note: "B" series disks are not available for this model

CUOCOJET

Tagliaverdure

Vegetable cutter

1400
rpm

Tramoggia
in plastica o
acciaio inox

Plastic or
inox feeding
mouth

Indispensabile in ogni cucina, Cuocojet è il tagliaverdure progettato per **tagliare, affettare, cubettare, fare listelli, grattugiare, sfilacciare, granigliare una grande varietà di prodotti come: verdura, frutta, ortaggi, pane, formaggio, cioccolato, frutta secca ecc.**

Costruito in acciaio inox e lega speciale, è dotato di protezioni in conformità alle normative vigenti in materia. Molto pratico, riduce notevolmente i tempi per le lavorazioni.

*Essential in every kitchen, the Cuocojet vegetable cutter is designed **to cut, slice, cube, to make sticks, to shred, to mince or to grind a big product selection such as: greens, fruits, vegetables, bread, cheese, chocolate, dried fruit etc.** It is constructed in stainless steel and a special alloy and it responds to the requirements requested by the European Directives. It is very practical and considerably reduces working times.*

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

- Struttura in acciaio inox e lega speciale
- **Tramoggia in plastica** per uso alimentare o **acciaio inox** AISI 304
- Ampia gamma di dischi disponibili per effettuare diverse lavorazioni
- Abbinabile all'**esclusivo disco regolabile X1-8** che permette di settare lo spessore di taglio da 1 a 8 mm
- Ampia superficie di uscita del prodotto
- Coperchio facilmente rimovibile
- Assenza di punti critici nella pulizia
- Centralina elettronica protetta e inserita in un'apposita scatola
- Dispositivi di sicurezza attivi e passivi e impianto elettrico a norma CE

MAIN FEATURES

- *Stainless steel and special alloy structure*
- Food-grade **plastic** or AISI 304 **stainless steel** hopper
- Wide range of discs available to perform different machining operations
- Can be combined with the **unique X1-8 adjustable disc** that allows the cutting thickness to be set from 1 to 8 mm
- Large product output area
- Easily removable lid
- Absence of critical points in cleaning
- Electronic control unit protected and placed in a special box
- Active and passive safety devices and CE-compliant electrical system





CUOCOJET

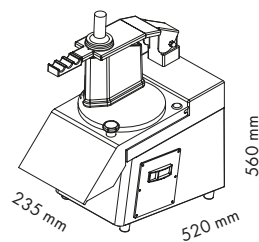
- Dimensioni LxPxH / Dimensions LxDxH: 235x520x560 mm
- Potenza/Power: V 230/1N/50 Hz 0.55 kW
- Giri motore-min/Rpm: 1400 rpm
- Peso/Weight: 20 Kg
- Tramoggia in plastica, Disco espulsore in plastica
Plastic hopper, Plastic ejector disc

MONOPHASE / SINGLE PHASE

Monofase/Single phase V 230/1N/50 Hz 0.55 kW

TRIFASE / THREEPHASE

Trifase/Threephase V 400/3N/50 Hz 0.55 kW



CUOCOJET Inox

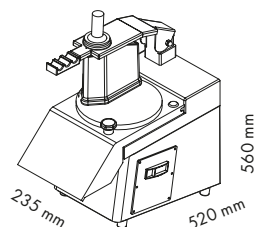
- Dimensioni LxPxH / Dimensions LxDxH: 235x520x600 mm
- Potenza/Power: V 230/1N/50 Hz 0.55 kW
- Giri motore-min/Rpm: 1400 rpm
- Peso/Weight: 20 Kg
- Tramoggia in acciaio inox, Disco espulsore in plastica
Stainless steel hopper, Plastic ejector disc

MONOPHASE / SINGLE PHASE

Monofase/Single phase V 230/1N/50 Hz 0.55 kW 1400 rpm

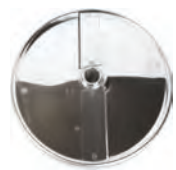
TRIFASE / THREEPHASE

Trifase/Threephase V 400/3N/50 Hz 0.55 kW 1400 rpm



La lista dei dischi si trova dalla pag. 96 alla pag. 100
The list of discs is from page 96 to page 100

DISCO PER TAGLIO A FETTE SLICING DISC

		Spessore di taglio / Cutting thickness	Adatto per / Suitable for
	EG1	 1 mm	Cetrioli, carote, anelli di cipolla, patatine fritte, cavoli, ecc. <i>Cucumber, carrots, onion rings, french fries, cabbage, etc.</i>
	EG2	 2 mm	
	EG3	 3 mm	
	S1	 1 mm	Taglio fine per prodotti delicati <i>Fine cut for delicate products</i>
	S2	 2 mm	
	E5	 5 mm	

DISCO PER TAGLIO A FETTE (SOLO PER TAGLIAVERDURE CUOCOJET E COLOSSEO) SLICING DISC (ONLY FOR CUOCOJET & COLOSSEO VEGETABLE CUTTERS)

		Spessore di taglio / Cutting thickness	Adatto per / Suitable for
	EG4	 4 mm	Pomodori, agrumi, banane, mele e anelli di cipolla, patate, funghi, sedano <i>Tomatoes, citrus fruits, bananas, apples, onion rings, potatoes, mushrooms, celery</i>
	EG6	 6 mm	Taglio a fette o a listelli (abbinato ai dischi B) o cubettare (abbinato ai dischi D) <i>Slicing or stick cutting (together with discs B) or dicing (together with discs D)</i>
	EG8	 8 mm	Taglio a fette o cubettare (abbinato ai dischi D) <i>Slicing or dicing (together with discs D)</i>
	EG10	 10 mm	Taglio a fette o a listelli (abbinato ai dischi B) o cubettare (abbinato ai dischi D) <i>Slicing or stick cutting (together with discs B) or dicing (together with discs D)</i>
	EG14	 14 mm	Taglio a fette o cubettare (abbinato ai dischi D) <i>Slicing or dicing (together with discs D)</i>

DISCO PER TAGLIO A FETTE REGOLABILE DA 1 A 8 MM IN ACCIAIO INOX
STAINLESS STEEL SLICE CUTTING DISC ADJUSTABLE FROM 1 TO 8 MM

Spessore di taglio / Cutting thickness

Adatto per / Suitable for



X1-8



1 - 8 mm

Non utilizzare in combinazione con altri dischi
not to be used together with other discs

DISCO PER TAGLIO ONDULATO
WAVE CUTTING DISC

Spessore di taglio / Cutting thickness

Adatto per / Suitable for



EO3



3 mm

EO4



4 mm

EO6



6 mm

EO8



8 mm

EO10



10 mm

Patatine fritte
French fries

DISCO PER TAGLIO A CUBETTI (SOLO PER TAGLIAVERDURE CUOCOJET)
CUBES CUTTING DISC (ONLY FOR CUOCOJET VEGETABLE CUTTERS)

Spessore di taglio / Cutting thickness

Adatto per / Suitable for



D8x8



8 mm

D10x10



10 mm

D12x12



10 mm - 14 mm

D20x20

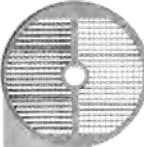
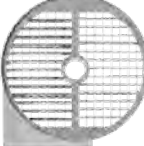
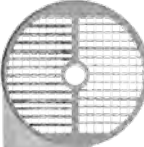
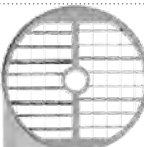


14 mm

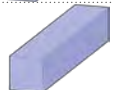
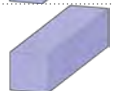
Solo in combinazione con un disco E8 e E10
Only together with disc E8 and E10

Solo in combinazione con un disco E10 e E14
Only together with disc E10 and E14

DISCO PER TAGLIO A CUBETTI (SOLO PER TAGLIAVERDURE COLOSSEO) CUBES CUTTING DISC (ONLY FOR COLOSSEO VEGETABLE CUTTERS)

Spessore di taglio / Cutting thickness		Adatto per / Suitable for	
	DG8x8		8 mm
Solo in combinazione con un disco E8 e E10 Only together with disc E8 and E10			
	DG10x10		10 mm
	DG12x12		10 mm - 14 mm
Solo in combinazione con un disco E10 e E14 Only together with disc E10 and E14			
	DG20x20		14 mm
Solo in combinazione con un disco E14 Only together with disc E14			

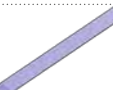
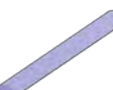
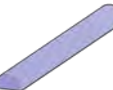
DISCO PER TAGLIO A LISTELLI (SOLO PER TAGLIAVERDURE CUOCOJET) STICK CUTTING DISC (ONLY FOR CUOCOJET VEGETABLE CUTTERS)

Spessore di taglio / Cutting thickness		Adatto per / Suitable for	
	B6		6 mm
	B8		8 mm
Può essere usato solo in combinazione con un disco E8 e E10 To be used only together with disc E8 and E10			
	B10		10 mm

DISCO PER TAGLIO A LISTELLI RICURVI
CURVED STICK CUTTING DISC

	Spessore di taglio / Cutting thickness	Adatto per / Suitable for
	H2,5  2.5 mm	Tagliare verdure a forma di listelli ricurvi Cutting vegetables in curved sticks
	H4  4 mm	
	H6  6 mm	
	H8  8 mm	
	H10  10 mm	

DISCO PER SFILACCIARE E GRATTUGIARE
SHREDDING AND GRATING DISC

	Spessore di taglio / Cutting thickness	Adatto per / Suitable for
	Z2  2 mm	Carote, pane, noci ecc. Carrots, bread, nuts, etc.
	Z3  3 mm	
	Z4  4 mm	Sedano, carote, insalate, formaggio, noci, cioccolato, ecc. Celery, carrots, salads, cheese, nuts, chocolate, etc.
	Z6  6 mm	
	Z7  7 mm	Rösti svizzero, insalata, formaggio, ecc. Swiss Rösti, salad, cheese, etc.
	Z9  9 mm	

DISCO PER GRATTUGIARE GRATING DISC

Spessore di taglio / Cutting thickness

Adatto per / Suitable for



V



0.9 mm

Pangrattato, parmigiano, noci, ecc.
Bread crumbs, parmesan cheese, nuts, etc.

DISCO ESPULSORE PER CUOCOJET CUOCOJET EJECTOR DISC

Adatto per / Suitable for



ED

Espellere alimenti
ejecting food

PORTA DISCHI DISCS HOLDER

Adatto per / Suitable for



DH

Contenere fino a 20 dischi
Store up to 20 discs



COMBINATO FRUSTA+MESCOLATORE

Un apparecchio indispensabile per soddisfare le richieste di una cucina sempre più esigente, ricca di piatti tradizionali ma anche di raffinati menu attuali. Apparecchi maneggevoli, facili da usare, dalla linea moderna e colorata e dalle innumerevoli funzionalità.

Con l'accessorio mescolatore è possibile preparare direttamente in pentola minestrone, zuppe, oppure tritare la frutta. Con l'accessorio frusta si realizzano purea, creme, pastelle, maionese, pasta di mandorla, creme di formaggio e tutto ciò che la migliore cucina può offrire.

COMBINED WHISK+MIXER

An indispensable tool to satisfy the demands of the most demanding cooking, for traditional food but also modern and refined menus. Very handy tools, easy to use, with a modern and colourful line, with lots of functions.

With the mixer tool it is possible to prepare directly in the pot vegetable soups or mince fruits. With the whisk tool it is possible to prepare purées, creams, mayonnaise, butter, cheese creams and all a gourmet kitchen wants to offer.



Combinato frusta+mescolatore - Combined whisk+mixer

Modello Model	Descrizione Description	Dimensioni LxPxH Dimensions LxDxH	Peso Weight	Alimentazione Power supply
MIX250VV Motor	Motore mescolatore Mixer motor		1 Kg	250 W
MIX250VF Motor	Motore mescolatore Mixer motor	75 x 285 mm	1 Kg	250 W
MIX350VF Motor	Motore mescolatore Mixer motor	130 x 360 mm	2.6 Kg	350 W
MIX350VV Motor	Motore mescolatore Mixer motor	130 x 360 mm	2.6 Kg	350 W
MIX450VF Motor	Motore mescolatore Mixer motor	130 x 360 mm	3.2 Kg	450 W
MIX450VV Motor	Motore mescolatore Mixer motor	130 x 360 mm	3.2 Kg	450 W
MIX650VV Motor	Motore mescolatore Mixer motor	130 x 360 mm	3.6 Kg	650 W
MIX650VF Motor	Motore mescolatore Mixer motor	130 x 360 mm	3.6 Kg	650 W
Mixer 20 cm	Mescolatore Mixer	h 200 mm	0.4 Kg	
Mixer 25 cm	Mescolatore Mixer	h 250 mm	0.45 Kg	
Mixer 30 cm	Mescolatore Mixer	h 300 mm	1.2 Kg	
Mixer 40 cm	Mescolatore Mixer	h 400 mm	1.45 Kg	
Mixer 50 cm	Mescolatore Mixer	h 500 mm	1.65 Kg	
Mixer 60 cm	Mescolatore Mixer	h 600 mm	1.9 Kg	
WK/25	Frusta per mixer 20-25 cm 20-25 cm mixer whisk		0.5 Kg	
WK/35	Frusta per mixer 30-60 cm 30-60 cm mixer whisk		0.8 Kg	
MIX350 SET	Set MIX650 VF Motor + Mixer 400 Mixer-Set			350 W
MIX450SET	Set MIX650 VF Motor + Mixer 400 Mixer-Set			450 W
MIX650SET	Set MIX650 VF Motor + Mixer 400 Mixer-Set			650 W
MIX250VV COMBI	Set FM250 VV Motor + MIXER 25 cm Mixer-Set		1 Kg	250 W
MIX250VF COMBI	Set FM250 VV Motor + MIXER 25 cm Mixer-Set		1 Kg	250 W
MIX450 COMBI	Set MIX650 VV Motor + Mixer 400 + WK/08 Mixer-Set			450 W
MIX650 COMBI	Set MIX650 VV Motor + Mixer 400 + WK/08 Mixer-Set			650 W
MIX350 COMBI	Set MIX650 VV Motor + Mixer 400 + WK/08 Mixer-Set			350 W

Accessori Tools	Descrizione Description
MIXPS	Supporto a parete per motore Wall support for motor
MIXPC	Supporto a parete per COMBI Wall support for COMBI



FRIGGITRICI ELETTRICHE - *ELECTRIC FRYERS*



FT



FRF

FRIGGITRICI ELETTRICHE

La nostra linea Made in Italy di friggitrice elettriche professionali è realizzata totalmente in acciaio inox, con vasche estraibili per una facile pulizia. Il cestello dedicato alla cottura è in rete di acciaio inox.

Possono essere a una o due vasche e alcuni modelli sono equipaggiati di rubinetti per agevolare lo scarico dell'olio esausto.

ELECTRIC FRYERS

Our Made in Italy line of professional electric fryers is made entirely of stainless steel, with removable basins for easy cleaning. The basket dedicated to cooking is made of stainless steel mesh.

They can be single- or double-bowl, and some models are equipped with taps to facilitate the draining of used oil.



FRIGGITRICI ELETTRICHE ELECTRIC FRYERS



Completamente in acciaio inox. Vaschetta olio a spigoli arrotondati, estraibile per una facile pulizia. Termostato -interruttore scala 0°-190°, con spia luminosa. Zona fredda di decantazione. Cestello in rete d'acciaio, con gancio per lo sgocciolamento. Resistenze corazzate. Testata sollevabile. Nei modelli a due vasche, possibilità di funzionamento indipendente per ciascuna vasca.

Completely in stainless steel. Oil bowl with rounded sharps, removable for easy cleaning. Thermostat -switch scale 0°-190°, with indicator light. Cold area for decantation. Steel wire mesh basket with hook for drip-drying. Armoured heating elements. Lift-up head. In the case of the two-bowl models, independent singlebowl use option.

Modello Model	Dimensioni LxPxH Dimensions LxDxH	Peso Weight	Alimentazione Power supply	Voltaggio Voltage
FT4	185 x 430 x 310 mm	5 Kg	2 kW	V 230/1N/50 Hz
FT44	375 x 430 x 310 mm	8.4 Kg	2 x 2 kW	V 230/1N/50 Hz



Completamente in acciaio inox. Vaschetta olio a spigoli arrotondati, estraibile per una facile pulizia. Termostato -interruttore scala 0°-190°, con spia luminosa. Zona fredda di decantazione. Cestello in rete d'acciaio, con gancio per lo sgocciolamento. Resistenze corazzate. Testata sollevabile. Nei modelli a due vasche, possibilità di funzionamento indipendente per ciascuna vasca.

FT8: 1 x 6 lt. max. FT88: 2 x 6 lt. max.

Completely in stainless steel. Oil bowl with rounded sharps, removable for easy cleaning. Thermostat -switch scale 0°-190°, with indicator light. Cold area for decantation. Steel wire mesh basket with hook for drip-drying. Armoured heating elements. Lift-up head. In the case of the two-bowl models, independent singlebowl use option.

FT8: 1 x 6 lt. max. - FT88: 2 x 6 lt. max.

Modello Model	Dimensioni LxPxH Dimensions LxDxH	Peso Weight	Alimentazione Power supply	Voltaggio Voltage
FT8	275 x 430 x 310 mm	7.4 Kg	3.25 kW	V 230/1N/50 Hz
FT88	550 x 430 x 310 mm	14 Kg	2 x 3.25 kW	V 230/1N/50 Hz



I modelli 9V E 99V hanno il rubinetto di serie. Inoltre, le friggitrici V possono essere anche a 400V trifase.

FT9V: 1 x 8,5 lt. max. - FT99V: 2 x 8,5 lt. max.

Models 9V and 99V are equipped with tap. Furthermore, fryers V are available also in three phase 400V.

FT9V: 1 x 8,5 lt. max. - FT99V: 2 x 8,5 lt. max.

Modello Model	Litri Liters	Dimensioni LxPxH Dimensions LxDxH	Peso Weight	Alimentazione Power supply	Voltaggio Voltage	
FT9V	8.5 L	275 x 515 x 350 mm	8 Kg	3.25 kW	V 230/1N/50 Hz	
FT9V/400	8.5 L	275 x 515 x 350 mm	9.2 Kg	3.75 kW	V 400/3N/50 Hz	
FT99V	17 L	540 x 515 x 350 mm	15 Kg	2 x 3.25 kW	V 230/1N/50 Hz	
FT99V/400	17 L	540 x 515 x 350 mm	16.5 Kg	2 x 3.75 kW	V 400/3N/50 Hz	



La friggitrice FT18B è interamente in acciaio inox, con termostato di sicurezza, interruttore ON/OFF e spia di controllo. La presenza di una zona fredda sotto le resistenze in acciaio evita che i residui in fondo alla vasca brucino, risparmiando così un frequente ricambio di olio. Con rubinetto. Prodotto Made-in-Italy. Risponde alle normative UE vigenti. FT18B: 1 x 18 litri max. di capacità.

The FT18B fryer is entirely made of stainless steel, with safety thermostat, on / off switch and indicator light. The presence of a cold zone under the steel heating elements avoids the burning of the residues on the bottom of the tub, saving a frequent replacement of oil. With tap. Made-in-Italy. It complies with European Union regulations. FT18B: 1 x 18 liters max. capacity.

Modello Model	Litri Liters	Dimensioni LxPxH Dimensions LxDxH	Dimensioni cesto Basket dimensions	Alimentazione Power supply	Voltaggio Voltage	
FT18B	18 L	600 x 620 x 500mm	1 x 460x320x120 mm	9 kW	V 400/3N/50 Hz	

Friggitrici elettriche - Electric fryers



Le friggitrici FRF sono interamente in acciaio inox, con termostato di sicurezza, interruttore ON/OFF e spia di controllo. Con rubinetto. Prodotto Made-in-Italy. Risponde alle normative UE vigenti. Friggitrice elettrica professionale con vasca imbutita in acciaio inox. Disponibile nella versione da tavolo per il modello da Litri 12 e Litri 12+12.

The fryers FRF are made entirely of stainless steel, with safety thermostat, on / off switch and indicator light. With tap. Made-in-Italy. They comply with European Union regulations. Professional electric fryer with moulded tank in stainless steel. Available in bench version for the 12 Litres and 12 +12 Litres model.

Modello Model	Litri Liters	Dimensioni LxPxH Dimensions LxDxH	Dimensioni cesto Basket dimensions	Alimentazione Power supply	Voltaggio Voltage	
FRF112	12 L	400 x 700 x 320 mm	1 x 210x280x120 mm	9 kW	V 400/3N/50 Hz	
FRF212	24 L	800 x 700 x 320 mm	2 x 210x280x120 mm	9+9 kW	V 400/3N/50 Hz	



Le friggitrici FRF sono interamente in acciaio inox, con termostato di sicurezza, interruttore ON/OFF e spia di controllo. Con rubinetto. Prodotto Made-in-Italy. Risponde alle normative UE vigenti. Friggitrice elettrica professionale con vasca imbutita in acciaio inox. Disponibile nella versione da tavolo per il modello da Litri 12 e Litri 12+12. Disponibile nella versione completa di piedistallo nei modelli 12 e 12+12 litri.

The fryers FRF are made entirely of stainless steel, with safety thermostat, on / off switch and indicator light. With tap. Made-in-Italy. They comply with European Union regulations. Professional electric fryer with moulded tank in stainless steel. Available in bench version for the 12 Litres and 12 +12 Litres model.

Available together with stands for 12 and 12+12 Lts.

Modello Model	Litri Liters	Dimensioni LxPxH Dimensions LxDxH	Dimensioni cesto Basket dimensions	Alimentazione Power supply	Voltaggio Voltage	
FRF112C	12 L	400 x 700 x 850 mm	1 x 210x280x120 mm	9 kW	V 400/3N/50 Hz	
FRF212C	24 L	800 x 700 x 850 mm	2 x 210x280x120 mm	9+9 kW	V 400/3N/50 Hz	



LAVAGGIO STOVIGLIE - DISHWASHING

Le tecnologie e la qualità del Made in Italy per sistemi di lavaggio professionali progettati per ottenere **eccellenti risultati di pulizia, igiene e brillantezza, ma anche di risparmio energetico e minore consumo di acqua e detersivi.**

È tuttavia nella tecnologia di lavaggio che la linea esprime tutte le sue potenzialità, grazie ad una progettazione e costruzione del circuito che può garantire accuratezza di igiene, velocità del ciclo e manutenzioni semplificate grazie al **ciclo di autopulizia di serie.**

*Made in Italy's technologies and quality for professional washing systems designed to obtain **excellent results of cleaning, hygiene and shine, as well as energy savings and reduced water and detergents' consumption.***

*It is however in the washing technology where the line expresses all of its potential, thanks to the circuit's design and construction that guarantee hygiene, accuracy, cycle speed and easy maintenance, thanks to the **standard self-cleaning cycle.***



LAVASTOVIGLIE DISHWASHERS



Pag. 120

ACCESSORI ACCESSORIES



Pag. 160



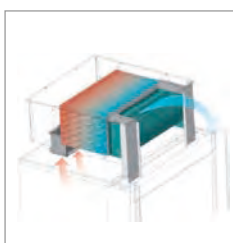
CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL FEATURES



Pag. 112

**CARATTERISTICHE
GENERALI**

*GENERAL
FEATURES*



Pag. 118

**DOTAZIONI
AGGIUNTIVE**

*ADDITIONAL
EQUIPMENT*

CARATTERISTICHE TECNICHE

Grazie ad una progettazione all'avanguardia, la nostra linea di macchine per il lavaggio stoviglie garantisce accuratezza di igiene, velocità del ciclo di lavaggio e manutenzioni semplificate, oltre ad essere ad alta efficienza energetica.

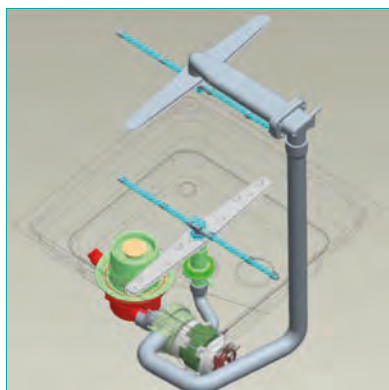
TECHNICAL FEATURES

Thanks to a cutting-edge design, our line of dishwashing machines guarantees hygiene accuracy, washing cycle speed and simplified maintenance, as well as being highly energy efficient.



CARATTERISTICHE GENERALI GENERAL FEATURES

Sistema di lavaggio - Wash system



- Le lavastoviglie GAM utilizzano un circuito di lavaggio innovativo, in cui sono stati eliminati tutti i punti di variazione del flusso idrico per aumentare le prestazioni e ridurre la rumorosità.
- GAM dishwashers use an innovative washing circuit whereby all points of variation of the water flow have been eliminated, so as to increase performance and reduce noise levels.
- I bracci di lavaggio sono frutto di una progettazione accurata, per utilizzare in modo ottimale la potenza che la pompa trasferisce all'acqua.
- The wash arms are the result of accurate design, with the aim to make optimum use of the power that the pump transfers to the water.
- La temperatura di lavaggio standard è 60 °C
- La pompa di lavaggio è una speciale pompa a doppia mandata che permette una migliore distribuzione dell'acqua di lavaggio e una maggiore efficienza.
- The standard washing temperature is 60 °C
- The washing pump is a special double delivery pump that allows a better distribution of the washing water and greater efficiency.

Programmi di lavaggio - Wash programs

- **DURATA:** lavabicchieri e lavapiatti dispongono di tre programmi di lavaggio: 90", 120 ", 150", mentre i programmi per capot durano 60", 90" e 180".
- Lavapiatti e capot dispongono anche di un programma di lavaggio continuo gestibile dall'utente con risciacquo automatico finale.
- **CONSUMO:** il consumo di acqua è di 1,8 lt/ciclo per le lavabicchieri e di 2,2 lt/ciclo per lavapiatti e capot.
- Temperature e durata di ogni singolo ciclo sono personalizzabili attraverso menu dedicati accessibili dal pannello di controllo.
- **AUTOPULIZIA:** le macchine base hanno un ciclo di autopulizia che sfrutta l'acqua del boiler di risciacquo, mentre quelle con scarico parziale hanno un programma di autopulizia più avanzato, che utilizza la potenza della pompa di lavaggio e prevede anche la funzione di scarico automatico.
- **CYCLE TIMES:** glass washers and dish washers have three wash programs: 90", 120 ", 150", whilst the programs for the hood type dishwashers last 60", 90" e 180".
- Dish washers and hood types also have a continuous wash program that can be managed by the user with an automatic final rinse.
- **WATER CONSUMPTION:** 1.8 lt/cycle for glass washers and 2.2 lt/cycle for dishwashers and hood types.
- Temperatures and duration of each single cycle can be customised using the dedicated menus which can be accessed from the control panel.
- **SELF-CLEANING CYCLE:** the basic machines have a self-cleaning cycle which makes use of the water from the rinse boiler, whilst those with partial draining have a more advanced self-cleaning program which uses the power from the wash pump and provides the automatic drain function as well.

Sistema di risciacquo - Rinse system

Le lavastoviglie GAM utilizzano tre differenti sistemi di risciacquo con differenti livelli di garanzia della prestazione:

Risciacquo temporizzato

In uso in tutte le macchine base.

In questa tipologia di risciacquo sono costanti la temperatura di inizio risciacquo (tramite thermostop) e la durata, mentre dipendono dalle condizioni esterne la pressione, il volume e la temperatura media dell'acqua.

Risciacquo volumetrico

Ne sono provviste le macchine con pompa di scarico. Con questa tipologia di risciacquo, sono costanti la temperatura di inizio e il volume dell'acqua, mentre dipendono dalle condizioni esterne la pressione, la temperatura media dell'acqua e la durata del risciacquo.

Risciacquo costante

Presente sulle macchine dotate di break tank, in cui sono costanti la temperatura di inizio, la temperatura media dell'acqua, pressione, volume e durata.

Questo è il risciacquo che garantisce le migliori prestazioni e risultati indipendenti dalle condizioni operative. Tutte le macchine con Break Tank sono provviste di pompa di risciacquo.

- La temperatura di risciacquo standard è di 80°C, controllata da thermostop e regolabile dal pannello di controllo anche per ogni singolo ciclo.
- *The standard rinse temperature is 80°C, controlled by thermostop and adjustable using the control panel for each individual cycle as well.*

GAM dishwashers use three different rinse systems with different levels of performance guarantee:

Time rinse

In use in all the basic machines.

In this type of rinse the temperature of the rinse start and the duration remain constant (via thermostop), whilst the average water temperature, volume and pressure depend on external conditions.

Volumetric rinse

Machines are provided with a drain pump.

With this type of rinsing, the start temperature and the volume of the water are constant, while the pressure, average water temperature and duration of rinsing depend on external conditions.

Constant rinse

Present on machines equipped with break tanks, in which the start temperature, the average water temperature, pressure, volume and duration are constant.

This is the rinse that guarantees the best performance and results independently of working conditions.

All machines with Break Tanks are provided with a rinse pump.



- I bracci di risciacquo sono in acciaio, con ugelli in materiale composito di disegno esclusivo
- *The rinse arms are made of steel with exclusive design nozzles made of composite material*

Sistema di scarico - Drain system

Le nuove lavastoviglie GAM utilizzano due differenti sistemi di scarico dell'acqua:

A flusso guidato

Un circuito esclusivo e brevettato che permette di ottenere una efficienza di sostituzione dell'acqua di oltre l'80% rispetto al 65/70% dei tradizionali sistemi a troppopieno utilizzati dalla concorrenza.

The new GAM dishwashers use two different systems for draining the water:

Guided flow

An exclusive and patented circuit that allows a water replacement efficiency of over 80% compared with 65/70% of the traditional overflow systems used by our competitors.

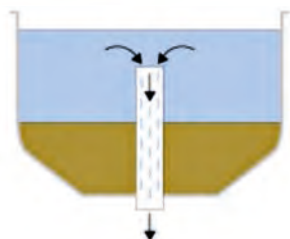


● Sporco Dirt ● Detersivo Detergent ● Tensioattivo Surfactant ● Acqua pulita Clean water

Composizione della LISCIVIA dopo 1 ora di FUNZIONAMENTO TRADIZIONALE
LYE composition after 1 hour STANDARD OPERATION



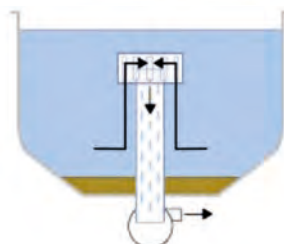
Funzionamento TRADIZIONALE
STANDARD operation



Composizione della LISCIVIA dopo 1 ora di FUNZIONAMENTO "DEEP DRAIN"
LYE composition after 1 hour "DEEP DRAIN" OPERATION



Funzionamento con DEEP DRAIN
DEEP DRAIN operation



A scarico parziale

L'acqua sporca viene scaricata prima del risciacquo attraverso una pompa che pesca dal fondo della vasca. In questo modo l'efficienza di risciacquo è pari al 100%. Si richiede obbligatoriamente la pompa di scarico installata di fabbrica.

Partial Drain

The dirty water is drained before rinsing using a pump that draws from the bottom of the tank. This way the efficiency of the rinse is 100%. The factory-installed drain pump is required as mandatory.

Tutte le macchine sono dotate di serie di filtri di superficie integrali per la vasca, realizzati in materiale composito elastico e virtualmente indistruttibile e indeformabile.

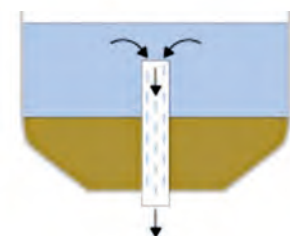
All the machines are equipped as standard with a series of integral surface filters for the tank made of elastic and virtually indestructible and non-deformable composite material.

● Sporco Dirt ● Detersivo Detergent ● Tensioattivo Surfactant ● Acqua pulita Clean water

Composizione della LISCIVIA dopo 1 ora di FUNZIONAMENTO TRADIZIONALE
LYE composition after 1 hour STANDARD OPERATION



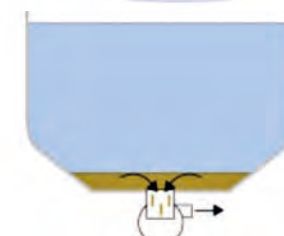
Funzionamento TRADIZIONALE
STANDARD operation



Composizione della LISCIVIA dopo 1 ora di FUNZIONAMENTO "DEEP DRAIN"
LYE composition after 1 hour "DEEP DRAIN" OPERATION



Funzionamento con DEEP DRAIN
DEEP DRAIN operation



Camera di lavaggio pulita - Clean construction

Tutti i prodotti GAM sono stati progettati con l'obiettivo di non creare punti di accumulo dello sporco; vasche, controporte e guide cesto sono completamente stampate e raggiate.

Eventuali residui di cibo di maggior dimensioni sono trattenuti dai filtri vasca integrali. Le sottobanco, le capot e le lavaoggetti più evolute sono dotate del ciclo di autopulizia.

La doppia parete permette inoltre di realizzare guide cesto completamente stampate, più robuste e facili da pulire (nonché molto più gradevoli esteticamente) rispetto a quelle riportate.

All GAM products have been designed with the aim of not creating dirt accumulation points; tanks, counter doors and rack guides are fully moulded and the corners are rounded.

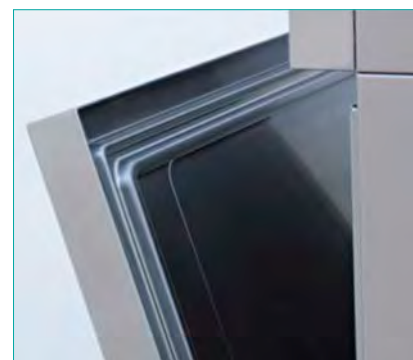
Any bigger bits of food debris are retained by the integral tank filters. The most advanced undercounter, hood type dishwashers and ware dishwashers are equipped with a self-cleaning cycle. The double skin also allows the rack guides to be completely moulded, making them more robust and easier to clean (as well as much more aesthetically pleasing) than those shown.



Sistema di apertura - Opening system

- La porta ha una chiusura servita da molle a smorzamento non lineare (eccetto il modello RGG35P)
- Sistema di sollevamento della capot di nuova concezione, riduce lo sforzo ed elimina inceppamenti anche se il maniglione viene afferrato lateralmente
- Le lavabicchieri e lavapiatti GAM, ad eccezione del modello RGG35P, sono dotate di un meccanismo per la servoassistenza meccanica della porta
- La luce utile delle lavapiatti è di 36 cm (bicchiere lavabile 32 cm)
- La luce utile delle lavabicchieri è di 32 cm (bicchiere lavabile 30 cm)
- Il sollevamento della capot è effettuato tramite un maniglione in tubo di acciaio facile da impugnare anche nelle installazioni ad angolo

- *Soft touch closing door with reduced opening force springs (with the exception of model RGG35P)*
- *The newly-designed smooth lift system reduces lifting force and prevents sticking if the handle is grasped to the side*
- *The new GAM glass washers and dish washers, with the exception of the RGG35P model, are equipped with a mechanism for mechanical door assistance*
- *The useable space of the dish washers is 36 cm (washable glass 32 cm)*
- *The useable space of the glass washers is 32 cm (washable glass 30 cm)*
- *The hood is raised by means of a steel tube handle that is easy to grip even in corner installations*



Interfaccia utente + Scheda elettronica User interface + Electronic control board

Le lavastoviglie GAM utilizzano una interfaccia utente con schermo LCD con tasti soft touch. I principali vantaggi di questa configurazione sono:

- **ELEVATA LEGGIBILITÀ** anche da lontano grazie ai caratteri di grandi dimensioni
– Testi multilingue
- **ELEVATO CONTRASTO** che permette una agevole visione anche in condizione di luce sfavorevoli
- **ICONE** di immediata comprensibilità per tutte le informazioni di servizio
- La scheda elettronica è unica per tutta la gamma, dalla piccola lavabicchieri con cesto da 35 x 35 cm alla più grande delle lava-pentole
- Per la connettività sono integrate sulla scheda una porta seriale ed una porta USB
- L'indicazione dello "stato" della macchina viene indicato dalla variazione della colorazione del tasto "start"

The GAM dishwashers use a user interface with an LCD screen with soft touch keys. The main advantages of this configuration are:

- **EASE OF READING** even from far away thanks to the large characters
– Multilingual texts
- **HIGH CONTRAST** which allows easy viewing even in unfavourable light conditions
- **ICONS** which can be immediately understood for all service information
- The electronic control panel is the same for the whole range, from the small glass-washer with 35 x 35 cm rack to the biggest model for washing pots and pans
- For connectivity, a serial port and a USB port are integrated on the board
- The "status" of the machine is indicated by the change in colour of the "start" button



Thermostop - Thermostop

Thermostop è una funzione che controlla la corretta temperatura di risciacquo nel boiler.

Se la temperatura nel boiler è inferiore a un certo limite, la lavastoviglie prolunga il tempo di lavaggio fino al raggiungimento della temperatura preimpostata, e solo dopo che è stata raggiunta la corretta temperatura inizierà la fase di risciacquo.

Thermostop is a function that controls the correct rinse temperature in the boiler. If the temperature in the boiler is below a certain limit, the dishwasher extends the washing time until the pre-set temperature is reached, and only after the correct temperature has been reached will the rinsing phase begin.

Energy saving - Energy saving

L'**Energy Saving** è una funzione che riduce la temperatura del boiler quando la lavastoviglie non sta lavando. Al termine del programma di lavaggio, il boiler non viene portato alla temperatura standard, normalmente 85°C, ma ad una temperatura inferiore (temperatura di stand-by). Quando viene avviato un nuovo ciclo, la macchina inizia il lavaggio e contemporaneamente inizia a riscaldare il boiler. L'**Energy Saving** riduce il consumo di energia e anche la formazione di calcare nel boiler.

Energy Saving is a function that reduces the boiler temperature when the dishwasher is not working. At the end of the wash program the boiler is not brought to the standard temperature, normally 85°C, but to a lower temperature (stand-by temperature). When a new cycle is started, the machine starts the wash and at the same time starts to heat the boiler.

Energy Saving reduces the energy consumption and also the formation of lime-scale in the boiler.

Isolamento termico - Thermal insulation

Tutta la nostra gamma adotta soluzioni costruttive grazie alle quali è possibile limitare le dispersioni termiche e ridurre la rumorosità.

L'intera gamma di lavastoviglie è infatti proposta prevalentemente in "doppia parete", con la sola eccezione della lavabicchieri RGG35P e della capot per i modelli a passaggio e della linea meccanica.

Lavabicchieri e lavapiatti sono realizzate in doppia parete integrale, questo permette di ridurre sia la dispersione termica che la rumorosità.

Our entire range adopts constructive solutions thanks to which it is possible to limit heat losses and reduce noise levels.

The entire range of dishwashers is in fact offered mainly as „double-skinned“, with the sole exception of the RGG35P glass washer and hood for the pass-through models and for the mechanical line.

Glass washers and dish washers are made as integral double skinned, this allows to reduce both heat dispersion and noise level

Sistema dosatori - Dosing system

Tutte le nostre macchine sono dotate di dosatori per brillantante e detergente di tipo peristaltico a regolazione elettronica.

All our machines are fitted with electronically controlled peristaltic-type rinse aid and detergent dispensers.

DOTAZIONI AGGIUNTIVE ADDITIONAL EQUIPMENT

Addolcitore - Water softener

La nostra gamma prevede due tipi di addolcitore incorporati nella struttura della macchina: l'addolcitore **CONTINUO** e l'addolcitore **AUTOMATICO**.

- L'addolcitore **CONTINUO** incorporato, se presente, effettua la rigenerazione durante ogni singolo ciclo di lavaggio in modo completamente automatico. Il dispositivo è controllato dalla scheda elettronica che segnala quando occorre il rabbocco del sale. Questo sistema è sempre installato in associazione con Break Tank.

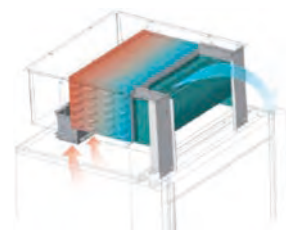
- L'addolcitore **AUTOMATICO** è idoneo a pressioni di esercizio della rete idrica e resistente fino a 6 bar. Questo tipo di addolcitore, può essere installato anche in assenza di Break Tank. Una spia avvisa dell'eventuale mancanza del sale.

Our range provides two types of softener incorporated in the machine structure: **CONTINUOUS** softener and **AUTOMATIC** softener.

- The built-in **CONTINUOUS** softener, if present, performs the regeneration during each wash cycle in a completely automatic way. The device is controlled by the electronic control panel and the user is informed when it is necessary to top up the salt. This system is always installed in association with Break Tanks.

- The **AUTOMATIC** softener is suitable for water network operating pressures and resistant up to 6 bar. This type of softener, can be installed even in the absence of a Break Tank. A warning light indicates when salt is low.





Recuperatore di calore - Heat recovery unit

Da abbinare alle lavapiatti a capot, lavaoggetti e traino nei soli modelli dotati di BREAK TANK.

Lo sviluppo del recuperatore di calore GAM parte con l'obiettivo di recuperare calore ed umidità sviluppate durante il ciclo di lavaggio, che andrebbero dispersi trasformandoli in energia. La temperatura dell'acqua in ingresso ha così un incremento di circa 25°C, l'ambiente di lavoro è più salutare e si ottiene un considerevole risparmio energetico. Con il suo utilizzo, inoltre, non è necessario installare una cappa aspirante esterna.

È un OPTIONAL che deve essere richiesto all'atto dell'ordine e non può essere applicato su una macchina ove non è stato previsto.

To be combined with hood dishwashers, ware washers and conveyor type dishwashers only in models equipped with BREAK TANK.

The development of the GAM heat recovery unit starts with the aim of recovering heat and humidity developed during the washing cycle, which would be dispersed, by transforming them into energy. The inlet water temperature thus has an increase of about 25°C, the work environment is healthier and considerable energy savings are achieved. Furthermore, with its use, it is not necessary to install an external extractor hood.

This is an OPTIONAL that must be requested when placing an order and cannot be applied to a machine that it has not been prepared for it.

- L'apparecchiatura viene installata in un contenitore posizionato sul cielo della camera di lavaggio
- Alla fine del ciclo di risciacquo un ventilatore provvede ad estrarre il vapore e a convogliarlo in uno scambiatore alluminio/rame dove, tramite un processo di condensa, trasferisce il proprio calore all'acqua in ingresso
- Il tempo di funzionamento (che si aggiunge al normale tempo di ciclo) varia da 30'' a 60'' a seconda delle dimensioni della camera
- Il recuperatore standard non è idoneo a lavorare con acqua osmotizzata con acqua a durezza prossima allo zero.
In questi casi si richiede una batteria speciale in acciaio inox



- The equipment is installed in a container positioned on the ceiling of the wash chamber
- At the end of the rinse cycle, a fan extracts the steam and conveys it to an aluminium/copper exchanger where, through a condensation process, it transfers its heat to the incoming water
- The operating time (which is added to the normal cycle time) varies from 30'' to 60'' depending on the size of the chamber
- The standard heat recovery unit is not suitable to work with water that has been osmotised with water with hardness of approximately zero.
In these cases, a special stainless steel battery is required



LAVASTOVIGLIE - DISHWASHERS



Pag. 122

LAVABICCHIERI
GLASSWASHERS



Pag. 130

LAVAPIATTI
DISHWASHERS



Pag. 138

LAVASTOVIGLIE
CAPOT
DISHWASHERS



Pag. 148

LAVAOGGETTI
WARE WASHERS



Pag. 154

LAVASTOVIGLIE A
TRAINO
CONVEYOR-TYPE
DISHWASHERS



LAVASTOVIGLIE

Le tecnologie e la qualità del Made in Italy per sistemi di lavaggio professionali progettati per ottenere **eccellenti risultati di pulizia, igiene e brillantezza, ma anche di risparmio energetico e minore consumo di acqua e detersivi**.

La nostra gamma di lavastoviglie comprende:

- Lavapiatti
- Lavabicchieri
- Lavastoviglie capot
- Lavaoggetti
- Lavastoviglie a traino

La linea lavaggio si suddivide in due categorie di lavastoviglie:

- **Monoparete**, con azionamento meccanico
- **Doppia parete**, con azionamento elettronico

Entrambe le tipologie includono il dispenser per il **detersivo** e per il **brillantante**.

Tutti i modelli utilizzano un **circuito di lavaggio innovativo**, in cui sono stati eliminati i punti di variazione del flusso idrico per aumentare le prestazioni e ridurre la rumorosità. Sono infatti caratterizzati da una speciale **pompa a doppia mandata** che permette di ottimizzare la distribuzione dell'acqua di lavaggio per una maggiore efficienza. I **bracci di lavaggio**, invece, sono stati accuratamente progettati per utilizzare in modo ottimale la potenza che la pompa trasferisce all'acqua.

La temperatura di **lavaggio** standard è di **60°C**, mentre la temperatura di **risciacquo** raggiunge gli **80°C**. Tutte le macchine sono dotate di serie di **filtri di superficie** per la vasca **integrali**, realizzati in materiale composito elastico ottimali per trattenere eventuali residui di cibo di maggiori dimensioni.

DISHWASHERS

*Our washing systems are designed to achieve **excellent cleaning, hygiene and shine results, at the same time prioritizing energy savings as well as lower water and detergent consumption.***

Our dishwasher range includes:

- Glasswashers
- Dishwashers
- Capot dishwashers
- Ware washers
- Conveyor type dishwashers

The washing line is divided into two types of dishwashers:

- **Single wall dishwashers**, mechanically driven
- **Double wall dishwashers**, electronically driven

Both categories include a detergent and rinse aid dispenser.

*Our machines use an **innovative washing circuit** whereby all points of variation of the water flow have been eliminated, so as to increase performance and reduce noise levels. They feature a special **double delivery pump** that allows a better distribution of the washing water and greater efficiency. The accurately designed **wash arms** aim to make optimum use of the power that the pump transfers to the water.*

*The standard washing temperature is **60°C**, whilst the standard rinse temperature is set to **80°C**. As a standard, all the machines are equipped with a series of **integral surface filters** for the tank made of elastic composite material, so as to retain any bigger bits of food debris.*

LAVABICCHIERI GLASSWASHERS

Linea digitale Digital line

Digitale
Digital

Dosatori
Detergenti/
Brillantanti

Dispenser
Detergent/
Rinse aid

3
Programmi
Programs

Linea meccanica Mechanical line

Meccanica
Mechanical

Dosatori
Detergenti/
Brillantanti

Dispenser
Detergent/
Rinse aid

2
Programmi
Programs

Le nostre lavabicchieri si suddividono in due linee: **una digitale e una meccanica.**

Presentano una struttura in acciaio inox a doppia parete integrale, che riduce la rumorosità e la dispersione termica. Le guide cesto sono stampate, quindi più robuste e facili da pulire. Il fondo è inclinato verso lo scarico, con resistenza in superlega Incoloy ad alta resistenza alla corrosione, vincolata in più punti al fondo stesso. Le porte sono ad apertura e chiusura servoassistita.

Le lavabicchieri vengono fornite con dotazione di cesti quadrati, ma è possibile configurarle su richiesta per il lavaggio con cesti rotondi mediante l'utilizzo di un apposito adattatore.

Our glasswashers are divided into two lines: **digital line and mechanical line.**

They feature a full double-walled stainless-steel structure, which reduces noise and heat loss. The basket guides are moulded, making them more robust and easier to clean. The bottom is sloped towards the drain, with Incoloy super-alloy heating elements, highly resistant to corrosion, bonded at several points to the bottom itself. The doors feature power-assisted opening and closing.

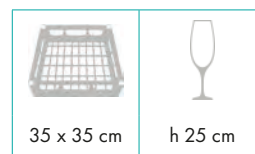
The dishwashers are supplied with square baskets, but can be also configured for washing with round baskets on request by using a special adapter.



RGG35

Cesto - Rack 35 x 35 cm

CARATTERISTICHE GENERALI - GENERAL FEATURES	
Dimensioni (L x P x A) - Dimensions (W x D x H)	Cesto rettangolare /Rectangular rack
Dimensioni cesto - Rack size	40 x 52 x 61 cm
Potenza elettrica - Electric power	35 x 35 cm
Collegamento elettrico - Electric connection	2.750 W
Apertura porta/cappa - Door/hood opening	V 230/1N/50 Hz
Luce utile - Useable space	26 cm
Cesti per piatti - Plates racks (16)	32 cm
Cesti piani - Flat racks	0
Supporto per piatti piccoli - Support for small plates	2
Portaposate - Cutlery container	1
Bicchieri lavabile - Washable glass	1
	h 25 cm
VASCA - TANK	
Volume vasca (- Completamente stampata) - Tank volume (- Completely pressed)	7 L
Filtri di superficie della vasca - Tank surface strainers	Composito - Composite
BOILER - BOILER	
Tipo di boiler - Boiler type	Pressurizzato - Pressurized
CARATTERISTICHE SCARICO - DRAINING FEATURES	
Pompa di scarico - Drain pump	no-no
ALTRE CARATTERISTICHE - OTHER FEATURES	
Dosatore brillantante - Rinse aid dispenser	sì-yes
Dosatore detergente - Detergent dispenser	sì-yes
Ciclo di lavaggio 1 - Wash cycle 1	90 sec
Ciclo di lavaggio 2 - Wash cycle 2	120 sec
Ciclo di lavaggio 3 - Wash cycle 3	150 sec
IMBALLAGGIO - PACKING DETAILS	



RGG35P

Cesto - Rack 35 x 35 cm

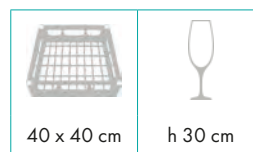
CARATTERISTICHE GENERALI - GENERAL FEATURES	
Dimensioni (L x P x A) - Dimensions (W x D x H)	Cesto rettangolare /Rectangular rack
Dimensioni cesto - Rack size	40 x 52 x 61 cm
Potenza elettrica - Electric power	35 x 35 cm
Collegamento elettrico - Electric connection	2.750 W
Apertura porta/cappa - Door/hood opening	V 230/1N/50 Hz
Luce utile - Useable space	26 cm
Cesti per piatti - Plates racks (16)	32 cm
Cesti piani - Flat racks	0
Supporto per piatti piccoli - Support for small plates	2
Portaposate - Cutlery container	1
Bicchieri lavabile - Washable glass	1
	h 25 cm
VASCA - TANK	
Volume vasca (- Completamente stampata) - Tank volume (- Completely pressed)	7 L
Filtri di superficie della vasca - Tank surface strainers	Composito - Composite
BOILER - BOILER	
Tipo di boiler - Boiler type	Pressurizzato - Pressurized
CARATTERISTICHE SCARICO - DRAINING FEATURES	
Pompa di scarico - Drain pump	sì-yes
ALTRE CARATTERISTICHE - OTHER FEATURES	
Dosatore brillantante - Rinse aid dispenser	sì-yes
Dosatore detergente - Detergent dispenser	sì-yes
Ciclo di lavaggio 1 - Wash cycle 1	90 sec
Ciclo di lavaggio 2 - Wash cycle 2	120 sec
Ciclo di lavaggio 3 - Wash cycle 3	150 sec
IMBALLAGGIO - PACKING DETAILS	
Peso lordo - Gross weight	30 Kg



RGG40

Cesto - Rack 40 x 40 cm

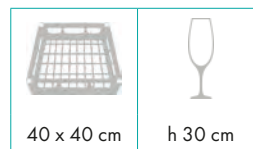
CARATTERISTICHE GENERALI - GENERAL FEATURES	
Dimensioni (L x P x A) - Dimensions (W x D x H)	48 x 55 x 68 cm
Dimensioni cesto - Rack size	40 x 40 cm
Potenza elettrica - Electric power	2.800 W
Collegamento elettrico - Electric connection	V 230/1N/50 Hz
Apertura porta/cappa - Door/hood opening	32 cm
Luce utile - Useable space	32 cm
Cesti per piatti - Plates racks (16)	1
Cesti piani - Flat racks	1
Supporto per piatti piccoli - Support for small plates	1
Portaposate - Cutlery container	1
Bicchieri lavabile - Washable glass	h 30 cm
VASCA - TANK	
Volume vasca (- Completamente stampata) - Tank volume (- Completely pressed)	9 L
Filtri di superficie della vasca - Tank surface strainers	Composito - Composit
BOILER - BOILER	
Tipo di boiler - Boiler type	Pressurizzato - Pressurized
CARATTERISTICHE SCARICO - DRAINING FEATURES	
Pompa di scarico - Drain pump	no-no
ALTRE CARATTERISTICHE - OTHER FEATURES	
Dosatore brillantante - Rinse aid dispenser	sì-yes
Dosatore detergente - Detergent dispenser	sì-yes
Ciclo di lavaggio 1 - Wash cycle 1	90 sec
Ciclo di lavaggio 2 - Wash cycle 2	120 sec
Ciclo di lavaggio 3 - Wash cycle 3	150 sec
IMBALLAGGIO - PACKING DETAILS	
Peso lordo - Gross weight	45 Kg



RGG40P

Cesto - Rack 40 x 40 cm

CARATTERISTICHE GENERALI - GENERAL FEATURES	
Dimensioni (L x P x A) - Dimensions (W x D x H)	48 x 55 x 68 cm
Dimensioni cesto - Rack size	40 x 40 cm
Potenza elettrica - Electric power	2.800 W
Collegamento elettrico - Electric connection	V 230/1N/50 Hz
Apertura porta/cappa - Door/hood opening	32 cm
Luce utile - Useable space	32 cm
Cesti per piatti - Plates racks (16)	1
Cesti piani - Flat racks	1
Supporto per piatti piccoli - Support for small plates	1
Portaposate - Cutlery container	1
Bicchieri lavabile - Washable glass	h 30 cm
VASCA - TANK	
Volume vasca (- Completamente stampata) - Tank volume (- Completely pressed)	9 L
Filtri di superficie della vasca - Tank surface strainers	Composito - Composit
BOILER - BOILER	
Tipo di boiler - Boiler type	Pressurizzato - Pressurized
CARATTERISTICHE SCARICO - DRAINING FEATURES	
Pompa di scarico - Drain pump	sì-yes
ALTRE CARATTERISTICHE - OTHER FEATURES	
Dosatore brillantante - Rinse aid dispenser	sì-yes
Dosatore detergente - Detergent dispenser	sì-yes
Ciclo di lavaggio 1 - Wash cycle 1	90 sec
Ciclo di lavaggio 2 - Wash cycle 2	120 sec
Ciclo di lavaggio 3 - Wash cycle 3	150 sec
IMBALLAGGIO - PACKING DETAILS	
Peso lordo - Gross weight	45 Kg



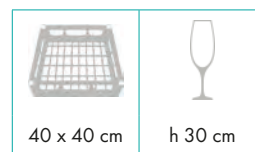
Le lavabicchieri GAM utilizzano un cestello in plastica con piano di appoggio bicchieri di 40 x 40 cm e distanza fra le guide di 38,5 cm. In questo modo è possibile ottimizzare lo sfruttamento del volume interno, ottenendo macchine più compatte ma con maggiori capacità di carico.

GAM International's glasswashers use a plastic basket with a 40 x 40 cm glass support surface and a distance between the guides of 38.5 cm. This way it is possible to optimize the exploitation of the internal volume, obtaining more compact machines but with greater load capacities.

RGG40BTP

Cesto - Rack 40 x 40 cm

CARATTERISTICHE GENERALI - GENERAL FEATURES	
Dimensioni (L x P x A) - Dimensions (W x D x H)	Cesto rettangolare / Rectangular rack
Dimensioni cesto - Rack size	48 x 55 x 68 cm
Potenza elettrica - Electric power	40 x 40 cm
Collegamento elettrico - Electric connection	2.800 W
Apertura porta/cappa - Door/hood opening	V 230/1N/50 Hz
Luce utile - Useable space	32 cm
Cesti per piatti - Plates racks (16)	32 cm
Cesti piani - Flat racks	1
Supporto per piatti piccoli - Support for small plates	1
Portaposate - Cutlery container	1
Bicchieri lavabile - Washable glass	h 30 cm
VASCA - TANK	
Volume vasca (- Completamente stampata) - Tank volume (- Completely pressed)	9 L
Filtri di superficie della vasca - Tank surface strainers	Composito - Composit
BOILER - BOILER	
Tipo di boiler - Boiler type	Pressurizzato - Pressurized
CARATTERISTICHE SCARICO - DRAINING FEATURES	
Pompa di scarico - Drain pump	sì - yes
ALTRE CARATTERISTICHE - OTHER FEATURES	
Dosatore brillantante - Rinse aid dispenser	sì - yes
Dosatore detergente - Detergent dispenser	sì - yes
Ciclo di lavaggio 1 - Wash cycle 1	90 sec
Ciclo di lavaggio 2 - Wash cycle 2	120 sec
Ciclo di lavaggio 3 - Wash cycle 3	150 sec
IMBALLAGGIO - PACKING DETAILS	
Peso lordo - Gross weight	45 Kg



Le lavabicchieri GAM utilizzano un cestello in plastica con piano di appoggio bicchieri di 40 x 40 cm e distanza fra le guide di 38,5 cm. In questo modo è possibile ottimizzare lo sfruttamento del volume interno, ottenendo macchine più compatte ma con maggiori capacità di carico.
 GAM International's glasswashers use a plastic basket with a 40 x 40 cm glass support surface and a distance between the guides of 38.5 cm. This way it is possible to optimize the exploitation of the internal volume, obtaining more compact machines but with greater load capacities.

Lavabicchieri - Glasswashers

LINEA MECCANICA / MECHANICAL LINE

MG35

Cesto - Rack 35 x 35 cm

CARATTERISTICHE GENERALI - GENERAL FEATURES

Dimensioni (L x P x A) - Dimensions (W x D x H)	Cesto rettangolare / Rectangular rack
Dimensioni cesto - Rack size	41 x 49 x 60 cm
Potenza elettrica - Electric power	35 x 35 cm
Collegamento elettrico - Electric connection	2.750 W
Apertura porta/cappa - Door/hood opening	V 230/1N/50 Hz
Luce utile - Useable space	26 cm
Cesti per piatti - Plates racks (16)	32 cm
Cesti piani - Flat racks	0
Supporto per piatti piccoli - Support for small plates	2
Portaposate - Cutlery container	1
Bicchieri lavabile - Washable glass	h 25 cm

VASCA - TANK

Volume vasca (- Completamente stampata) - Tank volume (- Completely pressed)	7 L
Filtri di superficie della vasca - Tank surface strainers	Composito - Composit

BOILER - BOILER

Tipo di boiler - Boiler type	Pressurizzato - Pressurized
------------------------------	-----------------------------

CARATTERISTICHE SCARICO - DRAINING FEATURES

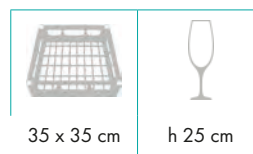
Pompa di scarico - Drain pump	no-no
-------------------------------	-------

ALTRE CARATTERISTICHE - OTHER FEATURES

Dosatore brillantante - Rinse aid dispenser	sì-yes
Dosatore detergente - Detergent dispenser	sì-yes
Ciclo di lavaggio 1 - Wash cycle 1	90 sec
Ciclo di lavaggio 2 - Wash cycle 2	120 sec

IMBALLAGGIO - PACKING DETAILS

Peso lordo - Gross weight	30 Kg
---------------------------	-------



MG35P

Cesto - Rack 35 x 35 cm

CARATTERISTICHE GENERALI - GENERAL FEATURES

Dimensioni (L x P x A) - Dimensions (W x D x H)	Cesto rettangolare / Rectangular rack
Dimensioni cesto - Rack size	41 x 49 x 60 cm
Potenza elettrica - Electric power	35 x 35 cm
Collegamento elettrico - Electric connection	2.750 W
Apertura porta/cappa - Door/hood opening	V 230/1N/50 Hz
Luce utile - Useable space	26 cm
Cesti per piatti - Plates racks (16)	32 cm
Cesti piani - Flat racks	0
Supporto per piatti piccoli - Support for small plates	2
Portaposate - Cutlery container	1
Bicchieri lavabile - Washable glass	h 25 cm

VASCA - TANK

Volume vasca (- Completamente stampata) - Tank volume (- Completely pressed)	7 L
Filtri di superficie della vasca - Tank surface strainers	Composito - Composit

BOILER - BOILER

Tipo di boiler - Boiler type	Pressurizzato - Pressurized
------------------------------	-----------------------------

CARATTERISTICHE SCARICO - DRAINING FEATURES

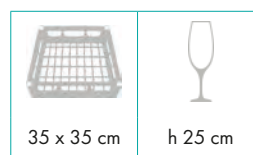
Pompa di scarico - Drain pump	sì-yes
-------------------------------	--------

ALTRE CARATTERISTICHE - OTHER FEATURES

Dosatore brillantante - Rinse aid dispenser	sì-yes
Dosatore detergente - Detergent dispenser	sì-yes
Ciclo di lavaggio 1 - Wash cycle 1	90 sec
Ciclo di lavaggio 2 - Wash cycle 2	120 sec

IMBALLAGGIO - PACKING DETAILS

Peso lordo - Gross weight	30 Kg
---------------------------	-------



MGT35

Cesto - Rack Ø 35 cm

CARATTERISTICHE GENERALI - GENERAL FEATURES	
Dimensioni (L x P x A) - Dimensions (W x D x H)	Cesto tondo / Round rack 41 x 49 x 60 cm
Dimensioni cesto - Rack size	Ø 35 cm
Potenza elettrica - Electric power	2.750 W
Collegamento elettrico - Electric connection	V 230/1N/50 Hz
Apertura porta/cappa - Door/hood opening	26 cm
Luce utile - Useable space	32 cm
Cesti per piatti - Plates racks (16)	0
Cesti piani - Flat racks	2
Supporto per piatti piccoli - Support for small plates	1
Portaposate - Cutlery container	1
Bicchieri lavabile - Washable glass	h 30 cm
VASCA - TANK	
Volume vasca (- Completamente stampata) - Tank volume (- Completely pressed)	7 L
Filtri di superficie della vasca - Tank surface strainers	Composito - Composit
BOILER - BOILER	
Tipo di boiler - Boiler type	Pressurizzato - Pressurized
CARATTERISTICHE SCARICO - DRAINING FEATURES	
Pompa di scarico - Drain pump	no-no
ALTRE CARATTERISTICHE - OTHER FEATURES	
Dosatore brillantante - Rinse aid dispenser	sì-yes
Dosatore detergente - Detergent dispenser	sì-yes
Ciclo di lavaggio 1 - Wash cycle 1	90 sec
Ciclo di lavaggio 2 - Wash cycle 2	120 sec
IMBALLAGGIO - PACKING DETAILS	
Peso lordo - Gross weight	30 Kg



MGT35P

Cesto - Rack Ø 35 cm

CARATTERISTICHE GENERALI - GENERAL FEATURES	
Dimensioni (L x P x A) - Dimensions (W x D x H)	41 x 49 x 60 cm
Dimensioni cesto - Rack size	Ø 35 cm
Potenza elettrica - Electric power	2.750 W
Collegamento elettrico - Electric connection	V 230/1N/50 Hz
Apertura porta/cappa - Door/hood opening	26 cm
Luce utile - Useable space	32 cm
Cesti per piatti - Plates racks (16)	0
Cesti piani - Flat racks	2
Supporto per piatti piccoli - Support for small plates	1
Portaposate - Cutlery container	1
Bicchieri lavabile - Washable glass	h 30 cm
VASCA - TANK	
Volume vasca (- Completamente stampata) - Tank volume (- Completely pressed)	7 L
Filtri di superficie della vasca - Tank surface strainers	Composito - Composit
BOILER - BOILER	
Tipo di boiler - Boiler type	Pressurizzato - Pressurized
CARATTERISTICHE SCARICO - DRAINING FEATURES	
Pompa di scarico - Drain pump	sì-yes
ALTRE CARATTERISTICHE - OTHER FEATURES	
Dosatore brillantante - Rinse aid dispenser	sì-yes
Dosatore detergente - Detergent dispenser	sì-yes
Ciclo di lavaggio 1 - Wash cycle 1	90 sec
Ciclo di lavaggio 2 - Wash cycle 2	120 sec
IMBALLAGGIO - PACKING DETAILS	
Peso lordo - Gross weight	30 Kg



MG40

Cesto - Rack 40 x 40 cm

CARATTERISTICHE GENERALI - GENERAL FEATURES

Dimensioni (L x P x A) - Dimensions (W x D x H)	44 x 54 x 67 cm
Dimensioni cesto - Rack size	40 x 40 cm
Potenza elettrica - Electric power	2.800 W
Collegamento elettrico - Electric connection	V 230/1N/50 Hz
Apertura porta/cappa - Door/hood opening	32 cm
Luce utile - Useable space	32 cm
Cesti per piatti - Plates racks (16)	0
Cesti piani - Flat racks	2
Supporto per piatti piccoli - Support for small plates	1
Portaposate - Cutlery container	1
Bicchieri lavabile - Washable glass	h 30 cm

VASCA - TANK

Volume vasca (- Completamente stampata) - Tank volume (- Completely pressed)	9 L
Filtri di superficie della vasca - Tank surface strainers	Composito - Composit

BOILER - BOILER

Tipo di boiler - Boiler type	Pressurizzato - Pressurized
------------------------------	-----------------------------

CARATTERISTICHE SCARICO - DRAINING FEATURES

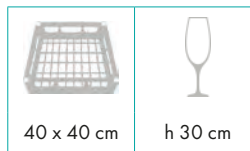
Pompa di scarico - Drain pump	no-no
-------------------------------	-------

ALTRE CARATTERISTICHE - OTHER FEATURES

Dosatore brillantante - Rinse aid dispenser	sì-yes
Dosatore detergente - Detergent dispenser	sì-yes
Ciclo di lavaggio 1 - Wash cycle 1	90 sec
Ciclo di lavaggio 2 - Wash cycle 2	120 sec

IMBALLAGGIO - PACKING DETAILS

Peso lordo - Gross weight	45 Kg
---------------------------	-------



MGT40

Cesto - Rack Ø 40 cm

CARATTERISTICHE GENERALI - GENERAL FEATURES

Dimensioni (L x P x A) - Dimensions (W x D x H)	44 x 54 x 67 cm
Dimensioni cesto - Rack size	Ø 40 cm
Potenza elettrica - Electric power	2.800 W
Collegamento elettrico - Electric connection	V 230/1N/50 Hz
Apertura porta/cappa - Door/hood opening	32 cm
Luce utile - Useable space	32 cm
Cesti per piatti - Plates racks (16)	0
Cesti piani - Flat racks	2
Supporto per piatti piccoli - Support for small plates	1
Portaposate - Cutlery container	1
Bicchieri lavabile - Washable glass	h 30 cm

VASCA - TANK

Volume vasca (- Completamente stampata) - Tank volume (- Completely pressed)	9 L
Filtri di superficie della vasca - Tank surface strainers	Composito - Composit

BOILER - BOILER

Tipo di boiler - Boiler type	Pressurizzato - Pressurized
------------------------------	-----------------------------

CARATTERISTICHE SCARICO - DRAINING FEATURES

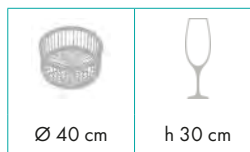
Pompa di scarico - Drain pump	no-no
-------------------------------	-------

ALTRE CARATTERISTICHE - OTHER FEATURES

Dosatore brillantante - Rinse aid dispenser	sì-yes
Dosatore detergente - Detergent dispenser	sì-yes
Ciclo di lavaggio 1 - Wash cycle 1	90 sec
Ciclo di lavaggio 2 - Wash cycle 2	120 sec

IMBALLAGGIO - PACKING DETAILS

Peso lordo - Gross weight	45 Kg
---------------------------	-------



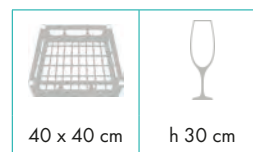
Le lavabicchieri GAM utilizzano un cestello in plastica con piano di appoggio bicchieri di 40 x 40 cm e distanza fra le guide di 38,5 cm. In questo modo è possibile ottimizzare lo sfruttamento del volume interno, ottenendo macchine più compatte ma con maggiori capacità di carico.

GAM International's glass washers use a plastic basket with a 40 x 40 cm glass support surface and a distance between the guides of 38.5 cm. This way it is possible to optimize the exploitation of the internal volume, obtaining more compact machines but with greater load capacities.

MG40P

Cesto - Rack 40 x 40 cm

CARATTERISTICHE GENERALI - GENERAL FEATURES	Cesto tondo /Round rack
Dimensioni (L x P x A) - Dimensions (W x D x H)	44 x 54 x 67 cm
Dimensioni cesto - Rack size	40 x 40 cm
Potenza elettrica - Electric power	2.800 W
Collegamento elettrico - Electric connection	V 230/1N/50 Hz
Apertura porta/cappa - Door/hood opening	32 cm
Luce utile - Useable space	32 cm
Cesti per piatti - Plates racks (16)	0
Cesti piani - Flat racks	2
Supporto per piatti piccoli - Support for small plates	1
Portaposate - Cutlery container	1
Bicchieri lavabile - Washable glass	h 30 cm
VASCA - TANK	
Volume vasca (- Completamente stampata) - Tank volume (- Completely pressed)	9 L
Filtri di superficie della vasca - Tank surface strainers	Composito - Composit
BOILER - BOILER	
Tipo di boiler - Boiler type	Pressurizzato -Pressurized
CARATTERISTICHE SCARICO - DRAINING FEATURES	
Pompa di scarico - Drain pump	sì-yes
ALTRE CARATTERISTICHE - OTHER FEATURES	
Dosatore brillantante - Rinse aid dispenser	sì-yes
Dosatore detergente - Detergent dispenser	sì-yes
Ciclo di lavaggio 1 - Wash cycle 1	90 sec
Ciclo di lavaggio 2 - Wash cycle 2	120 sec
IMBALLAGGIO - PACKING DETAILS	
Peso lordo - Gross weight	45 Kg



MGT40P

Cesto - Rack Ø 40 cm

CARATTERISTICHE GENERALI - GENERAL FEATURES	Cesto tondo /Round rack
Dimensioni (L x P x A) - Dimensions (W x D x H)	44 x 54 x 67 cm
Dimensioni cesto - Rack size	Ø 40 cm
Potenza elettrica - Electric power	2.800 W
Collegamento elettrico - Electric connection	V 230/1N/50 Hz
Apertura porta/cappa - Door/hood opening	32 cm
Luce utile - Useable space	32 cm
Cesti per piatti - Plates racks (16)	0
Cesti piani - Flat racks	2
Supporto per piatti piccoli - Support for small plates	1
Portaposate - Cutlery container	1
Bicchieri lavabile - Washable glass	h 30 cm
VASCA - TANK	
Volume vasca (- Completamente stampata) - Tank volume (- Completely pressed)	9 L
Filtri di superficie della vasca - Tank surface strainers	Composito - Composit
BOILER - BOILER	
Tipo di boiler - Boiler type	Pressurizzato -Pressurized
CARATTERISTICHE SCARICO - DRAINING FEATURES	
Pompa di scarico - Drain pump	sì-yes
ALTRE CARATTERISTICHE - OTHER FEATURES	
Dosatore brillantante - Rinse aid dispenser	sì-yes
Dosatore detergente - Detergent dispenser	sì-yes
Ciclo di lavaggio 1 - Wash cycle 1	90 sec
Ciclo di lavaggio 2 - Wash cycle 2	120 sec
IMBALLAGGIO - PACKING DETAILS	
Peso lordo - Gross weight	45 Kg



Le lavabicchieri GAM utilizzano un cestello in plastica con piano di appoggio bicchieri di 40 x 40 cm e distanza fra le guide di 38,5 cm. In questo modo è possibile ottimizzare lo sfruttamento del volume interno, ottenendo macchine più compatte ma con maggiori capacità di carico.

GAM International's glass washers use a plastic basket with a 40 x 40 cm glass support surface and a distance between the guides of 38.5 cm. This way it is possible to optimize the exploitation of the internal volume, obtaining more compact machines but with greater load capacities.

LAVAPIATTI DISHWASHERS

Linea digitale *Digital line*

Digitale
Digital

Dosatori
Detergenti/
Brillantanti

Dispenser
Detergent/
Rinse aid

3
Programmi
Programs

Linea meccanica *Mechanical line*

Meccanica
Mechanical

Dosatori
Detergenti/
Brillantanti

Dispenser
Detergent/
Rinse aid

2
Programmi
Programs

Le nostre lavapiatti si suddividono in due linee: **una digitale e una meccanica.**

Presentano una struttura in acciaio inox a doppia parete integrale, che riduce la rumorosità e la dispersione termica. Le guide cesto sono stampate, quindi più robuste e facili da pulire. Il fondo è inclinato verso lo scarico, con resistenza in superlega Incoloy ad alta resistenza alla corrosione, vincolata in più punti al fondo stesso. Le porte sono ad apertura e chiusura servoassistita.

Our dishwashers are divided into two lines: **digital line and mechanical line.**

They feature a full double-walled stainless-steel structure, which reduces noise and heat loss. The basket guides are moulded, making them more robust and easier to clean. The bottom is sloped towards the drain, with Incoloy super-alloy heating elements, highly resistant to corrosion, bonded at several points to the bottom itself. The doors feature power-assisted opening and closing.



Lavapiatti - Dishwashers

LINEA DIGITALE / DIGITAL LINE

RGD50

Cesto - Rack 50 x 50 cm

CARATTERISTICHE GENERALI - GENERAL FEATURES	Cesto rettangolare / Rectangular rack
Dimensioni (L x P x A) - Dimensions (W x D x H)	59,5x 60 x 81,5 cm
Dimensioni cesto - Rack size	50 x 50 cm
Potenza elettrica - Electric power	3.500 W
Collegamento elettrico - Electric connection	V 230/1N/50 Hz
Apertura porta/cappa - Door/hood opening	36 cm
Luce utile - Useable space	36 cm
Cesti per piatti - Plates racks (16)	1
Cesti piani - Flat racks	1
Portaposate - Cutlery container	1
Bicchieri lavabile - Washable glass	h 32.5 cm
VASCA - TANK	
Volume vasca (- Completamente stampata) - Tank volume (- Completely pressed)	18 L
Filtri di superficie della vasca - Tank surface strainers	Composito - Composit
BOILER - BOILER	
Tipo di boiler - Boiler type	Pressurizzato -Pressurized
CARATTERISTICHE SCARICO - DRAINING FEATURES	
Pompa di scarico - Drain pump	no-no
ALTRE CARATTERISTICHE - OTHER FEATURES	
Dosatore brillantante - Rinse aid dispenser	si-yes
Dosatore detergente - Detergent dispenser	si-yes
Ciclo di lavaggio 1 - Wash cycle 1	90 sec
Ciclo di lavaggio 2 - Wash cycle 2	120 sec
Ciclo di lavaggio 3 - Wash cycle 3	150 sec
IMBALLAGGIO - PACKING DETAILS	
Peso lordo - Gross weight	62 Kg



RGD50P

Cesto - Rack 50 x 50 cm

CARATTERISTICHE GENERALI - GENERAL FEATURES	Cesto rettangolare / Rectangular rack
Dimensioni (L x P x A) - Dimensions (W x D x H)	59,5x 60 x 81,5 cm
Dimensioni cesto - Rack size	50 x 50 cm
Potenza elettrica - Electric power	3.500 W
Collegamento elettrico - Electric connection	V 230/1N/50 Hz
Apertura porta/cappa - Door/hood opening	36 cm
Luce utile - Useable space	36 cm
Cesti per piatti - Plates racks (16)	1
Cesti piani - Flat racks	1
Portaposate - Cutlery container	1
Bicchieri lavabile - Washable glass	h 32.5 cm
VASCA - TANK	
Volume vasca (- Completamente stampata) - Tank volume (- Completely pressed)	18 L
Filtri di superficie della vasca - Tank surface strainers	Composito - Composit
BOILER - BOILER	
Tipo di boiler - Boiler type	Pressurizzato -Pressurized
CARATTERISTICHE SCARICO - DRAINING FEATURES	
Pompa di scarico - Drain pump	si-yes
ALTRE CARATTERISTICHE - OTHER FEATURES	
Dosatore brillantante - Rinse aid dispenser	si-yes
Dosatore detergente - Detergent dispenser	si-yes
Ciclo di lavaggio 1 - Wash cycle 1	90 sec
Ciclo di lavaggio 2 - Wash cycle 2	120 sec
Ciclo di lavaggio 3 - Wash cycle 3	150 sec
IMBALLAGGIO - PACKING DETAILS	
Peso lordo - Gross weight	62 Kg



Lavapiatti - Dishwashers

LINEA DIGITALE / DIGITAL LINE

RGD50AAP

Cesto - Rack 50 x 50 cm

CARATTERISTICHE GENERALI - GENERAL FEATURES	Cesto rettangolare /Rectangular rack
Dimensioni (L x P x A) - Dimensions (W x D x H)	59,5x 60 x 81,5 cm
Dimensioni cesto - Rack size	50 x 50 cm
Potenza elettrica - Electric power	2.800 W
Collegamento elettrico - Electric connection	V 230/1N/50 Hz
Apertura porta/cappa - Door/hood opening	36 cm
Luce utile - Useable space	36 cm
Cesti per piatti - Plates racks (16)	1
Cesti piani - Flat racks	1
Portaposate - Cutlery container	1
Bicchieri lavabile - Washable glass	h 32.5 cm
VASCA - TANK	
Volume vasca (- Completamente stampata) - Tank volume (- Completely pressed)	18 L
Filtri di superficie della vasca - Tank surface strainers	Composito - Composit
BOILER - BOILER	
Tipo di boiler - Boiler type	Pressurizzato - Pressurized
CARATTERISTICHE SCARICO - DRAINING FEATURES	
Pompa di scarico - Drain pump	sì-yes
ALTRE CARATTERISTICHE - OTHER FEATURES	
Dosatore brillantante - Rinse aid dispenser	sì-yes
Dosatore detergente - Detergent dispenser	sì-yes
Ciclo di lavaggio 1 - Wash cycle 1	90 sec
Ciclo di lavaggio 2 - Wash cycle 2	120 sec
Ciclo di lavaggio 3 - Wash cycle 3	150 sec
IMBALLAGGIO - PACKING DETAILS	
Peso lordo - Gross weight	62 Kg



50 x 50 cm	Ø 36.5 cm	h 32.5 cm

RGD50SBTP

Cesto - Rack 50 x 50 cm

CARATTERISTICHE GENERALI - GENERAL FEATURES	Cesto rettangolare /Rectangular rack
Dimensioni (L x P x A) - Dimensions (W x D x H)	59,5x 60 x 81,5 cm
Dimensioni cesto - Rack size	50 x 50 cm
Potenza elettrica - Electric power	3.500 W
Collegamento elettrico - Electric connection	V 230/1N/50 Hz
Apertura porta/cappa - Door/hood opening	36 cm
Luce utile - Useable space	36 cm
Cesti per piatti - Plates racks (16)	1
Cesti piani - Flat racks	1
Portaposate - Cutlery container	1
Bicchieri lavabile - Washable glass	h 32.5 cm
VASCA - TANK	
Volume vasca (- Completamente stampata) - Tank volume (- Completely pressed)	9 L
Filtri di superficie della vasca - Tank surface strainers	Composito - Composit
BOILER - BOILER	
Tipo di boiler - Boiler type	Non pressurizzato - Not pressurized
CARATTERISTICHE SCARICO - DRAINING FEATURES	
Pompa di scarico - Drain pump	sì-yes
ALTRE CARATTERISTICHE - OTHER FEATURES	
Dosatore brillantante - Rinse aid dispenser	sì-yes
Dosatore detergente - Detergent dispenser	sì-yes
Ciclo di lavaggio 1 - Wash cycle 1	90 sec
Ciclo di lavaggio 2 - Wash cycle 2	120 sec
Ciclo di lavaggio 3 - Wash cycle 3	150 sec
IMBALLAGGIO - PACKING DETAILS	
Peso lordo - Gross weight	62 Kg



50 x 50 cm	Ø 36.5 cm	h 32.5 cm

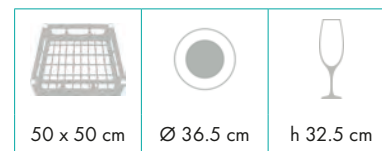
Lavapiatti - Dishwashers

LINEA DIGITALE / DIGITAL LINE

RGD50T

Cesto - Rack 50 x 50 cm

CARATTERISTICHE GENERALI - GENERAL FEATURES	Cesto rettangolare / Rectangular rack
Dimensioni (L x P x A) - Dimensions (W x D x H)	59,5x 60 x 81,5 cm
Dimensioni cesto - Rack size	50 x 50 cm
Potenza elettrica - Electric power	5.400 W
Collegamento elettrico - Electric connection	V 400/3N/50 Hz
Apertura porta/cappa - Door/hood opening	36 cm
Luce utile - Useable space	36 cm
Cesti per piatti - Plates racks (16)	1
Cesti piani - Flat racks	1
Portaposate - Cutlery container	1
Bicchieri lavabile - Washable glass	h 32.5 cm
VASCA - TANK	
Volume vasca (- Completamente stampata) - Tank volume (- Completely pressed)	18 L
Filtri di superficie della vasca - Tank surface strainers	Composito - Composit
BOILER - BOILER	
Tipo di boiler - Boiler type	Pressurizzato -Pressurized
CARATTERISTICHE SCARICO - DRAINING FEATURES	
Pompa di scarico - Drain pump	no-no
ALTRE CARATTERISTICHE - OTHER FEATURES	
Dosatore brillantante - Rinse aid dispenser	si-yes
Dosatore detergente - Detergent dispenser	si-yes
Ciclo di lavaggio 1 - Wash cycle 1	90 sec
Ciclo di lavaggio 2 - Wash cycle 2	120 sec
Ciclo di lavaggio 3 - Wash cycle 3	150 sec
IMBALLAGGIO - PACKING DETAILS	
Peso lordo - Gross weight	62 Kg



RGD50TP

Cesto - Rack 50 x 50 cm

CARATTERISTICHE GENERALI - GENERAL FEATURES	Cesto rettangolare / Rectangular rack
Dimensioni (L x P x A) - Dimensions (W x D x H)	59,5x 60 x 81,5 cm
Dimensioni cesto - Rack size	50 x 50 cm
Potenza elettrica - Electric power	5.400 W
Collegamento elettrico - Electric connection	V 400/3N/50 Hz
Apertura porta/cappa - Door/hood opening	36 cm
Luce utile - Useable space	36 cm
Cesti per piatti - Plates racks (16)	1
Cesti piani - Flat racks	1
Portaposate - Cutlery container	1
Bicchieri lavabile - Washable glass	h 32.5 cm
VASCA - TANK	
Volume vasca (- Completamente stampata) - Tank volume (- Completely pressed)	18 L
Filtri di superficie della vasca - Tank surface strainers	Composito - Composit
BOILER - BOILER	
Tipo di boiler - Boiler type	Pressurizzato -Pressurized
CARATTERISTICHE SCARICO - DRAINING FEATURES	
Pompa di scarico - Drain pump	si-yes
ALTRE CARATTERISTICHE - OTHER FEATURES	
Dosatore brillantante - Rinse aid dispenser	si-yes
Dosatore detergente - Detergent dispenser	si-yes
Ciclo di lavaggio 1 - Wash cycle 1	90 sec
Ciclo di lavaggio 2 - Wash cycle 2	120 sec
Ciclo di lavaggio 3 - Wash cycle 3	150 sec
IMBALLAGGIO - PACKING DETAILS	
Peso lordo - Gross weight	62 Kg



Lavapiatti - Dishwashers

LINEA DIGITALE / DIGITAL LINE

RGD50AATP

Cesto - Rack 50 x 50 cm



CARATTERISTICHE GENERALI - GENERAL FEATURES	Cesto rettangolare / Rectangular rack
Dimensioni (L x P x A) - Dimensions (W x D x H)	59,5x 60 x 81,5 cm
Dimensioni cesto - Rack size	50 x 50 cm
Potenza elettrica - Electric power	5.400 W
Collegamento elettrico - Electric connection	V 400/3N/50 Hz
Apertura porta/cappa - Door/hood opening	36 cm
Luce utile - Useable space	36 cm
Cesti per piatti - Plates racks (16)	1
Cesti piani - Flat racks	1
Portaposate - Cutlery container	1
Bicchieri lavabile - Washable glass	h 32.5 cm
VASCA - TANK	
Volume vasca (- Completamente stampata) - Tank volume (- Completely pressed)	18 L
Filtri di superficie della vasca - Tank surface strainers	Composito - Composite
BOILER - BOILER	
Tipo di boiler - Boiler type	Pressurizzato - Pressurized
CARATTERISTICHE SCARICO - DRAINING FEATURES	
Pompa di scarico - Drain pump	sì-yes
ALTRE CARATTERISTICHE - OTHER FEATURES	
Dosatore brillantante - Rinse aid dispenser	sì-yes
Dosatore detergente - Detergent dispenser	sì-yes
Ciclo di lavaggio 1 - Wash cycle 1	90 sec
Ciclo di lavaggio 2 - Wash cycle 2	120 sec
Ciclo di lavaggio 3 - Wash cycle 3	150 sec
IMBALLAGGIO - PACKING DETAILS	
Peso lordo - Gross weight	62 Kg

50 x 50 cm	Ø 36.5 cm	h 32.5 cm

RGD50TBTP

Cesto - Rack 50 x 50 cm



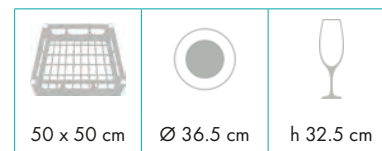
CARATTERISTICHE GENERALI - GENERAL FEATURES	Cesto rettangolare / Rectangular rack
Dimensioni (L x P x A) - Dimensions (W x D x H)	59,5x 60 x 81,5 cm
Dimensioni cesto - Rack size	50 x 50 cm
Potenza elettrica - Electric power	3.500 W
Collegamento elettrico - Electric connection	V 230/1N/50 Hz
Apertura porta/cappa - Door/hood opening	36 cm
Luce utile - Useable space	36 cm
Cesti per piatti - Plates racks (16)	1
Cesti piani - Flat racks	1
Portaposate - Cutlery container	1
Bicchieri lavabile - Washable glass	h 32.5 cm
VASCA - TANK	
Volume vasca (- Completamente stampata) - Tank volume (- Completely pressed)	18 L
Filtri di superficie della vasca - Tank surface strainers	Composito - Composite
BOILER - BOILER	
Tipo di boiler - Boiler type	Non pressurizzato - Not pressurized
CARATTERISTICHE SCARICO - DRAINING FEATURES	
Pompa di scarico - Drain pump	sì-yes
ALTRE CARATTERISTICHE - OTHER FEATURES	
Dosatore brillantante - Rinse aid dispenser	sì-yes
Dosatore detergente - Detergent dispenser	sì-yes
Ciclo di lavaggio 1 - Wash cycle 1	90 sec
Ciclo di lavaggio 2 - Wash cycle 2	120 sec
Ciclo di lavaggio 3 - Wash cycle 3	150 sec
IMBALLAGGIO - PACKING DETAILS	
Peso lordo - Gross weight	62 Kg

50 x 50 cm	Ø 36.5 cm	h 32.5 cm

RGD50TSBTP

Cesto - Rack 50 x 50 cm

CARATTERISTICHE GENERALI - GENERAL FEATURES	Cesto rettangolare /Rectangular rack
Dimensioni (L x P x A) - Dimensions (W x D x H)	59,5x 60 x 81,5 cm
Dimensioni cesto - Rack size	50 x 50 cm
Potenza elettrica - Electric power	5.400 W
Collegamento elettrico - Electric connection	V 400/3N/50 Hz
Apertura porta/cappa - Door/hood opening	36 cm
Luce utile - Useable space	36 cm
Cesti per piatti - Plates racks (16)	1
Cesti piani - Flat racks	1
Portaposate - Cutlery container	1
Bicchieri lavabile - Washable glass	h 32.5 cm
VASCA - TANK	
Volume vasca (- Completamente stampata) - Tank volume (- Completely pressed)	18 L
Filtri di superficie della vasca - Tank surface strainers	Composito - Composit
BOILER - BOILER	
Tipo di boiler - Boiler type	Non pressurizzato -Not pressurized
CARATTERISTICHE SCARICO - DRAINING FEATURES	
Pompa di scarico - Drain pump	sì-yes
ALTRE CARATTERISTICHE - OTHER FEATURES	
Dosatore brillantante - Rinse aid dispenser	sì-yes
Dosatore detergente - Detergent dispenser	sì-yes
Ciclo di lavaggio 1 - Wash cycle 1	90 sec
Ciclo di lavaggio 2 - Wash cycle 2	120 sec
Ciclo di lavaggio 3 - Wash cycle 3	150 sec
IMBALLAGGIO - PACKING DETAILS	
Peso lordo - Gross weight	62 Kg



RGD60TP

Cesto - Rack 50 x 60 cm

CARATTERISTICHE GENERALI - GENERAL FEATURES	Cesto rettangolare /Rectangular rack
Dimensioni (L x P x A) - Dimensions (W x D x H)	59,5 x 70 x 85 cm
Dimensioni cesto - Rack size	50 x 60 cm
Potenza elettrica - Electric power	6.700 W
Collegamento elettrico - Electric connection	V 400/3N/50 Hz
Apertura porta/cappa - Door/hood opening	36 cm
Luce utile - Useable space	36 cm
Cesti per piatti - Plates racks (16 x Ø38 cm, 6 x Ø41 cm)	1
Cesti piani - Flat racks	1
Portaposate - Cutlery container	1
Bicchieri lavabile - Washable glass	h 37.5 cm
VASCA - TANK	
Volume vasca (- Completamente stampata) - Tank volume (- Completely pressed)	23 L
Filtri di superficie della vasca - Tank surface strainers	Acciaio inox - Stainless steel
BOILER - BOILER	
Tipo di boiler - Boiler type	Pressurizzato -Pressurized
CARATTERISTICHE SCARICO - DRAINING FEATURES	
Pompa di scarico - Drain pump	sì-yes
ALTRE CARATTERISTICHE - OTHER FEATURES	
Dosatore brillantante - Rinse aid dispenser	sì-yes
Dosatore detergente - Detergent dispenser	sì-yes
Ciclo di lavaggio 1 - Wash cycle 1	90 sec
Ciclo di lavaggio 2 - Wash cycle 2	120 sec
Ciclo di lavaggio 3 - Wash cycle 3	150 sec
IMBALLAGGIO - PACKING DETAILS	
Peso lordo - Gross weight	



Lavapiatti - Dishwashers

LINEA MECCANICA / MECHANICAL LINE

MD50

Cesto - Rack 50 x 50 cm

CARATTERISTICHE GENERALI - GENERAL FEATURES	Cesto rettangolare / Rectangular rack
Dimensioni (L x P x A) - Dimensions (W x D x H)	58 x 61 x 82 cm
Dimensioni cesto - Rack size	50 x 50 cm
Potenza elettrica - Electric power	3.500 W
Collegamento elettrico - Electric connection	V 230/1N/50 Hz
Apertura porta/cappa - Door/hood opening	36 cm
Luce utile - Useable space	36 cm
Cesti per piatti - Plates racks (16)	1
Cesti piani - Flat racks	1
Portaposate - Cutlery container	1
Bicchieri lavabile - Washable glass	h 32.5 cm
VASCA - TANK	
Volume vasca (- Completamente stampata) - Tank volume (- Completely pressed)	18 L
Filtri di superficie della vasca - Tank surface strainers	Composito - Composit
BOILER - BOILER	
Tipo di boiler - Boiler type	Pressurizzato - Pressurized
CARATTERISTICHE SCARICO - DRAINING FEATURES	
Pompa di scarico - Drain pump	no-no
ALTRE CARATTERISTICHE - OTHER FEATURES	
Dosatore brillantante - Rinse aid dispenser	sì-yes
Dosatore detergente - Detergent dispenser	sì-yes
Ciclo di lavaggio 1 - Wash cycle 1	90 sec
Ciclo di lavaggio 2 - Wash cycle 2	120 sec
IMBALLAGGIO - PACKING DETAILS	
Peso lordo - Gross weight	62 Kg



50 x 50 cm	Ø 36.5 cm	h 32.5 cm

MD50P

Cesto - Rack 50 x 50 cm

CARATTERISTICHE GENERALI - GENERAL FEATURES	Cesto rettangolare / Rectangular rack
Dimensioni (L x P x A) - Dimensions (W x D x H)	58 x 61 x 82 cm
Dimensioni cesto - Rack size	50 x 50 cm
Potenza elettrica - Electric power	3.500 W
Collegamento elettrico - Electric connection	V 230/1N/50 Hz
Apertura porta/cappa - Door/hood opening	36 cm
Luce utile - Useable space	36 cm
Cesti per piatti - Plates racks (16)	1
Cesti piani - Flat racks	1
Portaposate - Cutlery container	1
Bicchieri lavabile - Washable glass	h 32.5 cm
VASCA - TANK	
Volume vasca (- Completamente stampata) - Tank volume (- Completely pressed)	18 L
Filtri di superficie della vasca - Tank surface strainers	Composito - Composit
BOILER - BOILER	
Tipo di boiler - Boiler type	Pressurizzato - Pressurized
CARATTERISTICHE SCARICO - DRAINING FEATURES	
Pompa di scarico - Drain pump	sì-yes
ALTRE CARATTERISTICHE - OTHER FEATURES	
Dosatore brillantante - Rinse aid dispenser	sì-yes
Dosatore detergente - Detergent dispenser	sì-yes
Ciclo di lavaggio 1 - Wash cycle 1	90 sec
Ciclo di lavaggio 2 - Wash cycle 2	120 sec
IMBALLAGGIO - PACKING DETAILS	
Peso lordo - Gross weight	62 Kg



50 x 50 cm	Ø 36.5 cm	h 32.5 cm

Lavapiatti - Dishwashers

LINEA MECCANICA / MECHANICAL LINE

MD50T

Cesto - Rack 50 x 50 cm

CARATTERISTICHE GENERALI - GENERAL FEATURES	Cesto rettangolare / Rectangular rack
Dimensioni (L x P x A) - Dimensions (W x D x H)	58 x 61 x 82 cm
Dimensioni cesto - Rack size	50 x 50 cm
Potenza elettrica - Electric power	5.400 W
Collegamento elettrico - Electric connection	V 400/3N/50 Hz
Apertura porta/cappa - Door/hood opening	36 cm
Luce utile - Useable space	36 cm
Cesti per piatti - Plates racks (16)	1
Cesti piani - Flat racks	1
Portaposate - Cutlery container	1
Bicchieri lavabile - Washable glass	h 32.5 cm
VASCA - TANK	
Volume vasca (- Completamente stampata) - Tank volume (- Completely pressed)	18 L
Filtri di superficie della vasca - Tank surface strainers	Composito - Composit
BOILER - BOILER	
Tipo di boiler - Boiler type	Pressurizzato -Pressurized
CARATTERISTICHE SCARICO - DRAINING FEATURES	
Pompa di scarico - Drain pump	no-no
ALTRE CARATTERISTICHE - OTHER FEATURES	
Dosatore brillantante - Rinse aid dispenser	si-yes
Dosatore detergente - Detergent dispenser	si-yes
Ciclo di lavaggio 1 - Wash cycle 1	90 sec
Ciclo di lavaggio 2 - Wash cycle 2	120 sec
IMBALLAGGIO - PACKING DETAILS	
Peso lordo - Gross weight	62 Kg



50 x 50 cm



Ø 36.5 cm



h 32.5 cm

MD50TP

Cesto - Rack 50 x 50 cm

CARATTERISTICHE GENERALI - GENERAL FEATURES	Cesto rettangolare / Rectangular rack
Dimensioni (L x P x A) - Dimensions (W x D x H)	58 x 61 x 82 cm
Dimensioni cesto - Rack size	50 x 50 cm
Potenza elettrica - Electric power	5.400 W
Collegamento elettrico - Electric connection	V 400/3N/50 Hz
Apertura porta/cappa - Door/hood opening	36 cm
Luce utile - Useable space	36 cm
Cesti per piatti - Plates racks (16)	1
Cesti piani - Flat racks	1
Portaposate - Cutlery container	1
Bicchieri lavabile - Washable glass	h 32.5 cm
VASCA - TANK	
Volume vasca (- Completamente stampata) - Tank volume (- Completely pressed)	18 L
Filtri di superficie della vasca - Tank surface strainers	Composito - Composit
BOILER - BOILER	
Tipo di boiler - Boiler type	Pressurizzato -Pressurized
CARATTERISTICHE SCARICO - DRAINING FEATURES	
Pompa di scarico - Drain pump	si-yes
ALTRE CARATTERISTICHE - OTHER FEATURES	
Dosatore brillantante - Rinse aid dispenser	si-yes
Dosatore detergente - Detergent dispenser	si-yes
Ciclo di lavaggio 1 - Wash cycle 1	90 sec
Ciclo di lavaggio 2 - Wash cycle 2	120 sec
IMBALLAGGIO - PACKING DETAILS	
Peso lordo - Gross weight	62 Kg



50 x 50 cm



Ø 36.5 cm



h 32.5 cm

LAVASTOVIGLIE CAPOT CAPOT DISHWASHERS

Linea digitale Digital line

Digitale
Digital

Dosatori
Detergenti/
Brillantanti

Dispenser
Detergent/
Rinse aid

3
Programmi
Programs

Linea meccanica Mechanical line

Meccanica
Mechanical

Dosatori
Detergenti/
Brillantanti

Dispenser
Detergent/
Rinse aid

2
Programmi
Programs

Le nostre lavastoviglie capot si suddividono in due linee: **una digitale e una meccanica.**

Uniscono ergonomia, grande capacità e produttività, pulizia facilitata. La vasca è priva di saldature e spigoli vivi ed è dotata di un filtro integrale facilmente asportabile e pulibile, per trattenere i residui solidi. La camera di lavaggio è priva di tubazioni interne per la massima igiene.

Il sollevamento della cappa, aperta posteriormente per evitare di investire con il vapore l'operatore, avviene mediante maniglione controbilanciato da elementi elastici. L'avvio del ciclo automatico avviene alla chiusura della capot. L'interfaccia utente è con display LCD multicolor e tasti ipersensibili. Particolarmente interessante il sistema di convogliamento dell'acqua residua verso la parete di fondo per evitare lo sgocciolamento sui piatti puliti. Per alcuni modelli è possibile installare come optional un condensatore vapori/recuperatore di calore che ha lo scopo di convogliare il vapore umido e cederlo all'acqua in ingresso. È prevista la possibilità di installazione in linea o ad angolo senza necessità di kit di adattamento; è altresì possibile accedere a tutti i componenti interni senza dover allontanare la macchina dalla parete.

*Our capot dishwashers are divided into two lines: **one digital and one mechanical.***

They combine ergonomics, high capacity and productivity, and easy cleaning. The tank is free of welds and sharp edges and has an integral filter that can be easily removed and cleaned to retain solid residues. The wash chamber is free of internal piping for maximum hygiene.

Lifting of the hood, which is open at the rear to avoid running over the operator with steam, is done by means of a handle counterbalanced by spring elements. Automatic cycle startup occurs when the capot is closed. The user interface is with multicolor LCD display and hypersensitive buttons. Particularly interesting is the system of conveying residual water to the back wall to prevent dripping onto clean dishes. For some models, it is possible to optionally install a steam condenser/heat recovery unit that is intended to convey the wet steam and transfer it to the incoming water. In-line or corner installation is provided without the need for an adapter kit; it is also possible to access all internal components without having to move the machine away from the wall.



LINEA DIGITALE / DIGITAL LINE

RGH50

Cesto - Rack 50 x 50 cm

CARATTERISTICHE GENERALI - GENERAL FEATURES	Cesto rettangolare /Rectangular rack
Dimensioni (L x P x A) - Dimensions (W x D x H)	72,5 x 82 x 208 cm
Dimensioni cesto - Rack size	50 x 50 cm
Potenza elettrica - Electric power	8.700 W
Collegamento elettrico - Electric connection	V 400/3N/50 Hz
Apertura porta/cappa - Door/hood opening	44 cm
Luce utile - Useable space	44 cm
Cesti per piatti - Plates racks (16)	1
Cesti piani - Flat racks	1
Portaposate - Cutlery container	1
Bicchieri lavabile - Washable glass	h 42.5 cm
BOILER - BOILER	
Tipo di boiler - Boiler type	Pressurizzato -Pressurized
CARATTERISTICHE SCARICO - DRAINING FEATURES	
Pompa di scarico - Drain pump	no-no
ALTRE CARATTERISTICHE - OTHER FEATURES	
Dosatore brillantante - Rinse aid dispenser	sì-yes
Dosatore detergente - Detergent dispenser	sì-yes
Ciclo di lavaggio 1 - Wash cycle 1	60 sec
Ciclo di lavaggio 2 - Wash cycle 2	90 sec
Ciclo di lavaggio 3 - Wash cycle 3	180 sec
IMBALLAGGIO - PACKING DETAILS	
Peso lordo - Gross weight	124 Kg

OPTIONAL

RG70810 Kit pompa di scarico per retrofit / Drain pump retrofit kit



50 x 50 cm	Ø 44 cm	h 42.5 cm	GN 1/1 (53x32 cm)

RGH50P

Cesto - Rack 50 x 50 cm

CARATTERISTICHE GENERALI - GENERAL FEATURES	Cesto rettangolare /Rectangular rack
Dimensioni (L x P x A) - Dimensions (W x D x H)	72,5 x 82 x 208 cm
Dimensioni cesto - Rack size	50 x 50 cm
Potenza elettrica - Electric power	8.700 W
Collegamento elettrico - Electric connection	V 400/3N/50 Hz
Apertura porta/cappa - Door/hood opening	44 cm
Luce utile - Useable space	44 cm
Cesti per piatti - Plates racks (16)	1
Cesti piani - Flat racks	1
Portaposate - Cutlery container	1
Bicchieri lavabile - Washable glass	h 42.5 cm
VASCA - TANK	
Volume vasca (- Completamente stampata) - Tank volume (- Completely pressed)	19 L
Filtri di superficie della vasca - Tank surface strainers	Composito - Composit
BOILER - BOILER	
Tipo di boiler - Boiler type	Pressurizzato -Pressurized
CARATTERISTICHE SCARICO - DRAINING FEATURES	
Pompa di scarico - Drain pump	sì-yes
ALTRE CARATTERISTICHE - OTHER FEATURES	
Dosatore brillantante - Rinse aid dispenser	sì-yes
Dosatore detergente - Detergent dispenser	sì-yes
Ciclo di lavaggio 1 - Wash cycle 1	60 sec
Ciclo di lavaggio 2 - Wash cycle 2	90 sec
Ciclo di lavaggio 3 - Wash cycle 3	180 sec
IMBALLAGGIO - PACKING DETAILS	
Peso lordo - Gross weight	124 Kg



50 x 50 cm	Ø 44 cm	h 42.5 cm	GN 1/1 (53x32 cm)

Lavastoviglie Capot - Capot Dishwashers

LINEA DIGITALE / DIGITAL LINE

RGH50BTP

Cesto - Rack 50 x 50 cm

CARATTERISTICHE GENERALI - GENERAL FEATURES	Cesto rettangolare /Rectangular rack
Dimensioni (L x P x A) - Dimensions (W x D x H)	72,5 x 82 x 208 cm
Dimensioni cesto - Rack size	50 x 50 cm
Potenza elettrica - Electric power	8.700 W
Collegamento elettrico - Electric connection	V 400/3N/50 Hz
Apertura porta/cappa - Door/hood opening	44 cm
Luce utile - Useable space	44 cm
Cesti per piatti - Plates racks (16)	1
Cesti piani - Flat racks	1
Portaposate - Cutlery container	1
Bicchieri lavabile - Washable glass	h 42.5 cm
VASCA - TANK	
Volume vasca (- Completamente stampata) - Tank volume (- Completely pressed)	19 L
Filtri di superficie della vasca - Tank surface strainers	Composito - Composit
BOILER - BOILER	
Tipo di boiler - Boiler type	Non pressurizzato - Not pressurized
CARATTERISTICHE SCARICO - DRAINING FEATURES	
Pompa di scarico - Drain pump	sì-yes
ALTRE CARATTERISTICHE - OTHER FEATURES	
Dosatore brillantante - Rinse aid dispenser	sì-yes
Dosatore detergente - Detergent dispenser	sì-yes
Ciclo di lavaggio 1 - Wash cycle 1	60 sec
Ciclo di lavaggio 2 - Wash cycle 2	90 sec
Ciclo di lavaggio 3 - Wash cycle 3	180 sec
IMBALLAGGIO - PACKING DETAILS	
Peso lordo - Gross weight	124 Kg



50 x 50 cm	Ø 44 cm	h 42.5 cm	GN 1/1 (53x32 cm)

RGH50SBTP

Cesto - Rack 50 x 50 cm

CARATTERISTICHE GENERALI - GENERAL FEATURES	Cesto rettangolare /Rectangular rack
Dimensioni (L x P x A) - Dimensions (W x D x H)	72,5 x 82 x 208 cm
Dimensioni cesto - Rack size	50 x 50 cm
Potenza elettrica - Electric power	8.700 W
Collegamento elettrico - Electric connection	V 400/3N/50 Hz
Apertura porta/cappa - Door/hood opening	44 cm
Luce utile - Useable space	44 cm
Cesti per piatti - Plates racks (16)	1
Cesti piani - Flat racks	1
Portaposate - Cutlery container	1
Bicchieri lavabile - Washable glass	h 42.5 cm
VASCA - TANK	
Volume vasca (- Completamente stampata) - Tank volume (- Completely pressed)	19 L
Filtri di superficie della vasca - Tank surface strainers	Composito - Composit
BOILER - BOILER	
Tipo di boiler - Boiler type	Non pressurizzato - Not pressurized
CARATTERISTICHE SCARICO - DRAINING FEATURES	
Pompa di scarico - Drain pump	sì-yes
ALTRE CARATTERISTICHE - OTHER FEATURES	
Dosatore brillantante - Rinse aid dispenser	sì-yes
Dosatore detergente - Detergent dispenser	sì-yes
Ciclo di lavaggio 1 - Wash cycle 1	60 sec
Ciclo di lavaggio 2 - Wash cycle 2	90 sec
Ciclo di lavaggio 3 - Wash cycle 3	180 sec
IMBALLAGGIO - PACKING DETAILS	
Peso lordo - Gross weight	124 Kg



50 x 50 cm	Ø 44 cm	h 42.5 cm	GN 1/1 (53x32 cm)

RGH50BTPHR

Cesto - Rack 50 x 50 cm

CARATTERISTICHE GENERALI - GENERAL FEATURES	Cesto rettangolare /Rectangular rack
Dimensioni (L x P x A) - Dimensions (W x D x H)	72,5 x 82 x 225 cm
Dimensioni cesto - Rack size	50 x 50 cm
Potenza elettrica - Electric power	8.700 W
Collegamento elettrico - Electric connection	V 400/3N/50 Hz
Apertura porta/cappa - Door/hood opening	44 cm
Luce utile - Useable space	44 cm
Cesti per piatti - Plates racks (16)	1
Cesti piani - Flat racks	1
Portaposate - Cutlery container	1
Bicchieri lavabile - Washable glass	h 42.5 cm
VASCA - TANK	
Volume vasca (- Completamente stampata) - Tank volume (- Completely pressed)	19 L
Filtri di superficie della vasca - Tank surface strainers	Composito - Composit
BOILER - BOILER	
Tipo di boiler - Boiler type	Non pressurizzato -Not pressurized
CARATTERISTICHE SCARICO - DRAINING FEATURES	
Pompa di scarico - Drain pump	sì-yes
ALTRE CARATTERISTICHE - OTHER FEATURES	
Dosatore brillantante - Rinse aid dispenser	sì-yes
Dosatore detergente - Detergent dispenser	sì-yes
Ciclo di lavaggio 1 - Wash cycle 1	60 sec
Ciclo di lavaggio 2 - Wash cycle 2	90 sec
Ciclo di lavaggio 3 - Wash cycle 3	180 sec
IMBALLAGGIO - PACKING DETAILS	
Peso lordo - Gross weight	124 Kg



50 x 50 cm	Ø 44 cm	h 42.5 cm	GN 1/1 (53x32 cm)

Il modello RGH50BTPHR è equipaggiato con recuperatore di calore.
RGH50BTPHR model is equipped with heat recovery.

RGH60P

Cesto - Rack 60 x 50

CARATTERISTICHE GENERALI - GENERAL FEATURES	Cesto rettangolare /Rectangular rack
Dimensioni (L x P x A) - Dimensions (W x D x H)	79 x 84 x 210 cm
Dimensioni cesto - Rack size	60 x 50
Potenza elettrica - Electric power	9.500 W
Collegamento elettrico - Electric connection	V 400/3N/50 Hz
Apertura porta/cappa - Door/hood opening	46 cm
Luce utile - Useable space	46 cm
Cesti per piatti - Plates racks (16)	1
Cesti piani - Flat racks	1
Portaposate - Cutlery container	1
Bicchieri lavabile - Washable glass	h 45 cm
VASCA - TANK	
Volume vasca (- Completamente stampata) - Tank volume (- Completely pressed)	28 L
Filtri di superficie della vasca - Tank surface strainers	Composito - Composit
BOILER - BOILER	
Tipo di boiler - Boiler type	Pressurizzato -Pressurized
CARATTERISTICHE SCARICO - DRAINING FEATURES	
Pompa di scarico - Drain pump	sì-yes
ALTRE CARATTERISTICHE - OTHER FEATURES	
Dosatore brillantante - Rinse aid dispenser	sì-yes
Dosatore detergente - Detergent dispenser	sì-yes
Ciclo di lavaggio 1 - Wash cycle 1	60 sec
Ciclo di lavaggio 2 - Wash cycle 2	90 sec
Ciclo di lavaggio 3 - Wash cycle 3	180 sec
IMBALLAGGIO - PACKING DETAILS	
Peso lordo - Gross weight	136 Kg



60 x 50	Ø 45 cm	h 45 cm	GN 1/1 (60x40 cm)

RGH60BTP

Cesto - Rack 60 x 50

CARATTERISTICHE GENERALI - GENERAL FEATURES	Cesto rettangolare /Rectangular rack
Dimensioni (L x P x A) - Dimensions (W x D x H)	79 x 84 x 227 cm
Dimensioni cesto - Rack size	60 x 50
Potenza elettrica - Electric power	9.500 W
Collegamento elettrico - Electric connection	V 400/3N/50 Hz
Apertura porta/cappa - Door/hood opening	46 cm
Luce utile - Useable space	46 cm
Cesti per piatti - Plates racks (16)	1
Cesti piani - Flat racks	1
Portaposate - Cutlery container	1
Bicchieri lavabile - Washable glass	h 45 cm
VASCA - TANK	
Volume vasca (- Completamente stampata) - Tank volume (- Completely pressed)	28 L
Filtri di superficie della vasca - Tank surface strainers	Composito - Composit
BOILER - BOILER	
Tipo di boiler - Boiler type	Non pressurizzato - Not pressurized
CARATTERISTICHE SCARICO - DRAINING FEATURES	
Pompa di scarico - Drain pump	sì-yes
ALTRE CARATTERISTICHE - OTHER FEATURES	
Dosatore brillantante - Rinse aid dispenser	sì-yes
Dosatore detergente - Detergent dispenser	sì-yes
Ciclo di lavaggio 1 - Wash cycle 1	60 sec
Ciclo di lavaggio 2 - Wash cycle 2	90 sec
Ciclo di lavaggio 3 - Wash cycle 3	180 sec
IMBALLAGGIO - PACKING DETAILS	
Peso lordo - Gross weight	136 Kg



60 x 50	Ø 45 cm	h 45 cm	GN 1/1 (60x40 cm)

RGH60BTPHR

Cesto - Rack 60 x 50

CARATTERISTICHE GENERALI - GENERAL FEATURES	Cesto rettangolare /Rectangular rack
Dimensioni (L x P x A) - Dimensions (W x D x H)	79 x 84 x 227 cm
Dimensioni cesto - Rack size	60 x 50
Potenza elettrica - Electric power	9.500 W
Collegamento elettrico - Electric connection	V 400/3N/50 Hz
Apertura porta/cappa - Door/hood opening	46 cm
Luce utile - Useable space	46 cm
Cesti per piatti - Plates racks (16)	1
Cesti piani - Flat racks	1
Portaposate - Cutlery container	1
Bicchieri lavabile - Washable glass	h 45 cm
VASCA - TANK	
Volume vasca (- Completamente stampata) - Tank volume (- Completely pressed)	28 L
Filtri di superficie della vasca - Tank surface strainers	Composito - Composit
BOILER - BOILER	
Tipo di boiler - Boiler type	Non pressurizzato - Not pressurized
CARATTERISTICHE SCARICO - DRAINING FEATURES	
Pompa di scarico - Drain pump	sì-yes
ALTRE CARATTERISTICHE - OTHER FEATURES	
Dosatore brillantante - Rinse aid dispenser	sì-yes
Dosatore detergente - Detergent dispenser	sì-yes
Ciclo di lavaggio 1 - Wash cycle 1	60 sec
Ciclo di lavaggio 2 - Wash cycle 2	90 sec
Ciclo di lavaggio 3 - Wash cycle 3	180 sec
IMBALLAGGIO - PACKING DETAILS	
Peso lordo - Gross weight	136 Kg



60 x 50	Ø 45 cm	h 45 cm	GN 1/1 (60x40 cm)

Il modello RGH60BTPHR è equipaggiato con recuperatore di calore.
RGH60BTPHR model is equipped with heat recovery.

Lavastoviglie Capot - Capot Dishwashers

LINEA MECCANICA / MECHANICAL LINE

MH50T

Cesto - Rack 50 x 50 cm

CARATTERISTICHE GENERALI - GENERAL FEATURES	Cesto rettangolare /Rectangular rack
Dimensioni (L x P x A) - Dimensions (W x D x H)	71 x 80 x 192 cm
Dimensioni cesto - Rack size	50 x 50 cm
Potenza elettrica - Electric power	8.500 W
Collegamento elettrico - Electric connection	V 400/3N/50 Hz
Apertura porta/cappa - Door/hood opening	43 cm
Luce utile - Useable space	43 cm
Cesti per piatti - Plates racks (16)	1
Cesti piani - Flat racks	1
Portaposate - Cutlery container	1
Bicchieri lavabile - Washable glass	h 42.5 cm
VASCA - TANK	
Volume vasca (- Completamente stampata) - Tank volume (- Completely pressed)	15 L
Filtri di superficie della vasca - Tank surface strainers	Composito - Composit
BOILER - BOILER	
Tipo di boiler - Boiler type	Pressurizzato - Pressurized
CARATTERISTICHE SCARICO - DRAINING FEATURES	
Pompa di scarico - Drain pump	no-no
ALTRE CARATTERISTICHE - OTHER FEATURES	
Dosatore brillantante - Rinse aid dispenser	sì-yes
Dosatore detergente - Detergent dispenser	sì-yes
Ciclo di lavaggio 1 - Wash cycle 1	90 sec
Ciclo di lavaggio 2 - Wash cycle 2	120 sec
IMBALLAGGIO - PACKING DETAILS	
Peso lordo - Gross weight	124 Kg

OPTIONAL



50 x 50 cm	Ø 44 cm	h 42.5 cm	GN 1/1 (53x32 cm)

MH50TP

Cesto - Rack 50 x 50 cm

CARATTERISTICHE GENERALI - GENERAL FEATURES	Cesto rettangolare /Rectangular rack
Dimensioni (L x P x A) - Dimensions (W x D x H)	71 x 80 x 192 cm
Dimensioni cesto - Rack size	50 x 50 cm
Potenza elettrica - Electric power	8.500 W
Collegamento elettrico - Electric connection	V 400/3N/50 Hz
Apertura porta/cappa - Door/hood opening	43 cm
Luce utile - Useable space	43 cm
Cesti per piatti - Plates racks (16)	1
Cesti piani - Flat racks	1
Portaposate - Cutlery container	1
Bicchieri lavabile - Washable glass	h 42.5 cm
VASCA - TANK	
Volume vasca (- Completamente stampata) - Tank volume (- Completely pressed)	15 L
Filtri di superficie della vasca - Tank surface strainers	Composito - Composit
BOILER - BOILER	
Tipo di boiler - Boiler type	Pressurizzato - Pressurized
CARATTERISTICHE SCARICO - DRAINING FEATURES	
Pompa di scarico - Drain pump	sì-yes
ALTRE CARATTERISTICHE - OTHER FEATURES	
Dosatore brillantante - Rinse aid dispenser	sì-yes
Dosatore detergente - Detergent dispenser	sì-yes
Ciclo di lavaggio 1 - Wash cycle 1	90 sec
Ciclo di lavaggio 2 - Wash cycle 2	120 sec
IMBALLAGGIO - PACKING DETAILS	
Peso lordo - Gross weight	124 Kg



50 x 50 cm	Ø 44 cm	h 42.5 cm	GN 1/1 (53x32 cm)

	Codice Code	Descrizione Description	Dimensioni LxPxH cm Dimensions LxDxH cm
	8RGH0823	Piano laterale destro con alzatina <i>Right side-table with splashback</i>	70x71.5x85 cm
	8RGH0824	Piano laterale sinistro con alzatina <i>Left side-table with splashback</i>	70x71.5x85 cm
	8RGH0825	Piano laterale destro con alzatina <i>Right side-table with splashback</i>	120x71.5x85 cm
	8RGH0766	Piano laterale sinistro con alzatina <i>Left side-table with splashback</i>	120x71.5x85 cm
	8RGH0826	Piano laterale destro con alzatina e vasca <i>Right side-table with splashback and basin</i>	70x71.5x85 cm
	8RGH0827	Piano laterale sinistro con alzatina e vasca <i>Left side-table with splashback and basin</i>	70x71.5x85 cm
	8RGH0828	Piano laterale destro con alzatina e vasca <i>Right side-table with splashback and basin</i>	120x71.5x85 cm

ATTREZZATURE COMPLEMENTARI / ADDITIONAL EQUIPMENT



**Codice
Code**

8RGH0829

**Descrizione
Description**

Piano laterale sinistro con alzatina e vasca
Left side-table with splashback and basin

**Dimensioni LxPxH cm
Dimensions LxDxH cm**

120x71.5x85 cm



8RGH0830

Piano laterale destro con alzatina, vasca e
foro
*Right side-table with splashback, basin and
scupper*

120x71.5x85 cm



8RGH0831

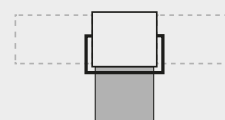
Piano laterale sinistro con alzatina, vasca e
foro
*Left side-table with splashback, basin and
scupper*

120x71.5x85 cm



8RGH0832

Tavolo frontale configurazione ad angolo Per
capot con cesto 60x50
*Frontal table corner configuration For hood-
type machines with 60x50 rack*

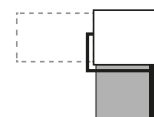


70x67,5x85 cm



8RGH0833

Tavolo frontale destro configurazione ad
angolo Per capot con cesto 60x50
*Frontal table right corner configuration For
hood-type machines with 60x50 rack*

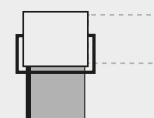


70x77x85 cm



8RGH0834

Tavolo frontale sinistro configurazione ad
angolo Per capot con cesto 60x50
*Frontal table left corner configuration For
hood-type machines with 60x50 rack*

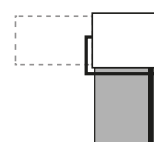


70x77x85 cm



8RGH0835

Tavolo frontale destro configurazione ad
angolo Per capot con cesto 60x50
*Frontal table right corner configuration For
hood-type machines with 60x50 rack*



120x77x85 cm



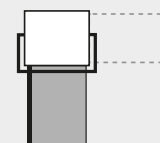
Codice
Code

8RGH0836

Descrizione
Description

Tavolo frontale sinistro configurazione ad angolo Per capot con cesto 60x50
Frontal table left corner configuration For hood-type machines with 60x50 rack

Dimensioni LxPxH cm
Dimensions LxDxH cm



120x77x85 cm



8RGH0837

Tavolo laterale destro configurazione in linea Per capot con cesto 60x50
Lateral table right line configuration For hood-type machines with 60x50 rack

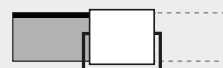


80x71.5x85 cm



8RGH0838

Tavolo laterale sinistro configurazione in linea Per capot con cesto 60x50
Lateral table left line configuration For hood-type machines with 60x50 rack



80x71.5x85 cm



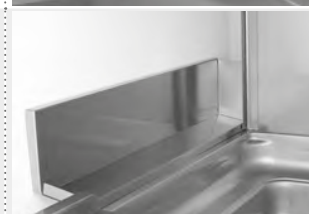
8RGH0839

Chiusura laterale per tavolo destro per configurazione ad angolo
Closing element lateral table right corner configuration



8RGH0840

Chiusura laterale per tavolo sinistro per configurazione ad angolo
Closing element lateral table left corner configuration



8RGH0841

Zoccolo inox chiuso
Closed inox plinth

59,8 x 56,6 x (min 40,3 - max 46,8)

ATTREZZATURE COMPLEMENTARI / ADDITIONAL EQUIPMENT

	Codice Code	Descrizione Description	Dimensioni LxPxA cm Dimensions LxDxH cm
	8RGH0842	Gruppo doccia Pre-wash shower	-
	8RGH0764	Pattumiera carrellata inox Caster mounted cylindrical garbage	Ø 40 - h 70 cm
	8RGH0843	Anello in gomma Rubber ring	-
	8RGH0760	Kit livellostato (1 pezzo) Electronic level sensor kit (1 piece)	-

LAVAGGETTI WARE WASHERS

Linea digitale Digital line

Digitale
Digital

Dosatori
Detergenti/
Brillantanti

Dispenser
Detergent/
Rinse aid

4
Programmi
Programs

Le nostre lavaoggetti sono unicamente **digitali**.

Per offrire sempre le prestazioni migliori tutti i modelli sono dotati di serie di scarico parziale con pompa di scarico incorporata e di bracci di lavaggio a 3 razze, realizzati – a seconda dei modelli – in materiale composito e risciacquo integrato o in acciaio inox con risciacquo separato.

Il circuito di lavaggio ad alta efficienza è privo di deviazioni del flusso fra la pompa e i bracci. Ad eccezione di alcuni modelli, tutte le macchine della gamma hanno il sistema di risciacquo a prestazioni costanti con break tank e pompa di risciacquo di serie. Escludendo i modelli con luce utile di 40 cm, le porte sono divise in due parti, una che si apre orizzontalmente e fa da piano di appoggio per il cesto ed una che si alza verticalmente. Le due porte sono interconnesse e vengono azionate contemporaneamente. La vasca è realizzata tramite profondo stampaggio senza spigoli vivi che possano trattenere lo sporco.

In dotazione con ogni macchina un robusto cesto in filo d'acciaio inox di grande spessore, dotato di pattini di scorrimento in materiale antifrizione.

*Our ware washers are solely **digital**.*

The high-efficiency washing circuit is free of flow deviations between the pump and the arms. With the exception of some models, all the machines in the range have a constant performance rinse system with break tank and rinse pump as standard.

Excluding the models with useable space of 40 cm, the doors are divided into two parts, one that opens horizontally and acts as a support surface for the rack and one that is lifted vertically. The two doors are interconnected and are activated at the same time. The tank is made by deep moulding without sharp edges that can retain dirt.

A sturdy rack made of very thick stainless-steel wire, equipped with runners in non-friction material, is supplied with each machine.



Lavaoggetti - Ware Washers

LINEA DIGITALE / DIGITAL LINE

RGWY60P

Cesto - Rack 50 x 60 cm

CARATTERISTICHE GENERALI - GENERAL FEATURES	
Dimensioni (L x P x A) - Dimensions (W x D x H)	60 x 70 x 130 cm
Dimensioni cesto - Rack size	50 x 60 cm
Potenza elettrica - Electric power	8.800 W
Collegamento elettrico - Electric connection	V 400/3N/50 Hz
Apertura porta/cappa - Door/hood opening	41 cm
Luce utile - Useable space	40 cm
VASCA - TANK	
Volume vasca (- Completamente stampata) - Tank volume (- Completely pressed)	23 L
Filtri di superficie della vasca - Tank surface strainers	Acciaio inox - Stainless steel
BOILER - BOILER	
Tipo di boiler - Boiler type	Pressurizzato - Pressurized
CARATTERISTICHE SCARICO - DRAINING FEATURES	
Pompa di scarico - Drain pump	sì - yes
ALTRE CARATTERISTICHE - OTHER FEATURES	
Dosatore brillantante - Rinse aid dispenser	sì - yes
Dosatore detergente - Detergent dispenser	sì - yes
Ciclo di lavaggio 1 - Wash cycle 1	120 sec
Ciclo di lavaggio 2 - Wash cycle 2	240 sec
Ciclo di lavaggio 3 - Wash cycle 3	360 sec
Ciclo di lavaggio 4 - Wash cycle 4	600 sec
IMBALLAGGIO - PACKING DETAILS	
Peso lordo - Gross weight	77 Kg



50 x 60 cm

RGWA60BTP

Cesto - Rack 50 x 60 cm

CARATTERISTICHE GENERALI - GENERAL FEATURES	
Dimensioni (L x P x A) - Dimensions (W x D x H)	60 x 70 x 130 cm
Dimensioni cesto - Rack size	50 x 60 cm
Potenza elettrica - Electric power	8.800 W
Collegamento elettrico - Electric connection	V 400/3N/50 Hz
Apertura porta/cappa - Door/hood opening	41 cm
Luce utile - Useable space	40 cm
VASCA - TANK	
Volume vasca (- Completamente stampata) - Tank volume (- Completely pressed)	23 L
Filtri di superficie della vasca - Tank surface strainers	Acciaio inox - Stainless steel
BOILER - BOILER	
Tipo di boiler - Boiler type	Non pressurizzato - Not pressurized
CARATTERISTICHE SCARICO - DRAINING FEATURES	
Pompa di scarico - Drain pump	sì - yes
ALTRE CARATTERISTICHE - OTHER FEATURES	
Dosatore brillantante - Rinse aid dispenser	sì - yes
Dosatore detergente - Detergent dispenser	sì - yes
Ciclo di lavaggio 1 - Wash cycle 1	120 sec
Ciclo di lavaggio 2 - Wash cycle 2	240 sec
Ciclo di lavaggio 3 - Wash cycle 3	360 sec
Ciclo di lavaggio 4 - Wash cycle 4	600 sec
IMBALLAGGIO - PACKING DETAILS	
Peso lordo - Gross weight	80 Kg



50 x 60 cm

RGW63BTP
Cesto - Rack 56 x 63 cm

CARATTERISTICHE GENERALI - GENERAL FEATURES	
Dimensioni (L x P x A) - Dimensions (W x D x H)	72 x 78 x 200 cm
Dimensioni cesto - Rack size	56 x 63 cm
Potenza elettrica - Electric power	10.500 W
Collegamento elettrico - Electric connection	V 400/3N/50 Hz
Apertura porta/cappa - Door/hood opening	65 cm
Luce utile - Useable space	40 cm
VASCA - TANK	
Volume vasca (- Completamente stampata) - Tank volume (- Completely pressed)	37 L
Filtri di superficie della vasca - Tank surface strainers	Acciaio inox - Stainless steel
BOILER - BOILER	
Tipo di boiler - Boiler type	Non pressurizzato - Not pressurized
CARATTERISTICHE SCARICO - DRAINING FEATURES	
Pompa di scarico - Drain pump	sì - yes
ALTRE CARATTERISTICHE - OTHER FEATURES	
Dosatore brillantante - Rinse aid dispenser	sì - yes
Dosatore detergente - Detergent dispenser	sì - yes
Ciclo di lavaggio 1 - Wash cycle 1	120 sec
Ciclo di lavaggio 2 - Wash cycle 2	240 sec
Ciclo di lavaggio 3 - Wash cycle 3	360 sec
Ciclo di lavaggio 4 - Wash cycle 4	600 sec
IMBALLAGGIO - PACKING DETAILS	
Peso lordo - Gross weight	157 Kg



56 x 63 cm

RGWY63P
Cesto - Rack 56 x 63 cm

CARATTERISTICHE GENERALI - GENERAL FEATURES	
Dimensioni (L x P x A) - Dimensions (W x D x H)	72 x 78 x 200 cm
Dimensioni cesto - Rack size	56 x 63 cm
Potenza elettrica - Electric power	10.500 W
Collegamento elettrico - Electric connection	V 400/3N/50 Hz
Apertura porta/cappa - Door/hood opening	65 cm
Luce utile - Useable space	40 cm
VASCA - TANK	
Volume vasca (- Completamente stampata) - Tank volume (- Completely pressed)	37 L
Filtri di superficie della vasca - Tank surface strainers	Acciaio inox - Stainless steel
BOILER - BOILER	
Tipo di boiler - Boiler type	Pressurizzato - Pressurized
CARATTERISTICHE SCARICO - DRAINING FEATURES	
Pompa di scarico - Drain pump	sì - yes
ALTRE CARATTERISTICHE - OTHER FEATURES	
Dosatore brillantante - Rinse aid dispenser	sì - yes
Dosatore detergente - Detergent dispenser	sì - yes
Ciclo di lavaggio 1 - Wash cycle 1	120 sec
Ciclo di lavaggio 2 - Wash cycle 2	240 sec
Ciclo di lavaggio 3 - Wash cycle 3	360 sec
Ciclo di lavaggio 4 - Wash cycle 4	600 sec
IMBALLAGGIO - PACKING DETAILS	
Peso lordo - Gross weight	157 Kg



56 x 63 cm

RGWYA63P

Cesto - Rack 56 x 63 cm

CARATTERISTICHE GENERALI - GENERAL FEATURES	
Dimensioni (L x P x A) - Dimensions (W x D x H)	72 x 78 x 222 cm
Dimensioni cesto - Rack size	56 x 63 cm
Potenza elettrica - Electric power	10.500 W
Collegamento elettrico - Electric connection	V 400/3N/50 Hz
Apertura porta/cappa - Door/hood opening	65 cm
Luce utile - Useable space	40 cm
VASCA - TANK	
Volume vasca (- Completamente stampata) - Tank volume (- Completely pressed)	37 L
Filtri di superficie della vasca - Tank surface strainers	Acciaio inox - Stainless steel
BOILER - BOILER	
Tipo di boiler - Boiler type	Pressurizzato - Pressurized
CARATTERISTICHE SCARICO - DRAINING FEATURES	
Pompa di scarico - Drain pump	sì - yes
ALTRE CARATTERISTICHE - OTHER FEATURES	
Dosatore brillantante - Rinse aid dispenser	sì - yes
Dosatore detergente - Detergent dispenser	sì - yes
Ciclo di lavaggio 1 - Wash cycle 1	120 sec
Ciclo di lavaggio 2 - Wash cycle 2	240 sec
Ciclo di lavaggio 3 - Wash cycle 3	360 sec
Ciclo di lavaggio 4 - Wash cycle 4	600 sec
IMBALLAGGIO - PACKING DETAILS	
Peso lordo - Gross weight	183 Kg



RGWA63BTP

Cesto - Rack 56 x 63 cm

CARATTERISTICHE GENERALI - GENERAL FEATURES	
Dimensioni (L x P x A) - Dimensions (W x D x H)	72 x 78 x 222 cm
Dimensioni cesto - Rack size	56 x 63 cm
Potenza elettrica - Electric power	10.500 W
Collegamento elettrico - Electric connection	V 400/3N/50 Hz
Apertura porta/cappa - Door/hood opening	85 cm
Luce utile - Useable space	40 cm
VASCA - TANK	
Volume vasca (- Completamente stampata) - Tank volume (- Completely pressed)	37 L
Filtri di superficie della vasca - Tank surface strainers	Acciaio inox - Stainless steel
BOILER - BOILER	
Tipo di boiler - Boiler type	Non pressurizzato - Not pressurized
CARATTERISTICHE SCARICO - DRAINING FEATURES	
Pompa di scarico - Drain pump	sì - yes
ALTRE CARATTERISTICHE - OTHER FEATURES	
Dosatore brillantante - Rinse aid dispenser	sì - yes
Dosatore detergente - Detergent dispenser	sì - yes
Ciclo di lavaggio 1 - Wash cycle 1	120 sec
Ciclo di lavaggio 2 - Wash cycle 2	240 sec
Ciclo di lavaggio 3 - Wash cycle 3	360 sec
Ciclo di lavaggio 4 - Wash cycle 4	600 sec
IMBALLAGGIO - PACKING DETAILS	
Peso lordo - Gross weight	157 Kg



RGW70BTP

Cesto - Rack 70 x 70 cm

CARATTERISTICHE GENERALI - GENERAL FEATURES	Cesto rettangolare /Rectangular rack
Dimensioni (L x P x A) - Dimensions (W x D x H)	85 x 85 x 225 cm
Dimensioni cesto - Rack size	70 x 70 cm
Potenza elettrica - Electric power	18.700 W
Collegamento elettrico - Electric connection	V 400/3N/50 Hz
Apertura porta/cappa - Door/hood opening	85 cm
Luce utile - Useable space	40 cm
VASCA - TANK	
Volume vasca (- Completamente stampata) - Tank volume (- Completely pressed)	68 L
Filtri di superficie della vasca - Tank surface strainers	Acciaio inox - Stainless steel
BOILER - BOILER	
Tipo di boiler - Boiler type	Non pressurizzato -Not pressurized
CARATTERISTICHE SCARICO - DRAINING FEATURES	
Pompa di scarico - Drain pump	sì-yes
ALTRE CARATTERISTICHE - OTHER FEATURES	
Dosatore brillantante - Rinse aid dispenser	sì-yes
Dosatore detergente - Detergent dispenser	sì-yes
Ciclo di lavaggio 1 - Wash cycle 1	120 sec
Ciclo di lavaggio 2 - Wash cycle 2	240 sec
Ciclo di lavaggio 3 - Wash cycle 3	360 sec
Ciclo di lavaggio 4 - Wash cycle 4	600 sec
IMBALLAGGIO - PACKING DETAILS	
Peso lordo - Gross weight	191 Kg



70 x 70 cm

RGW131BTP

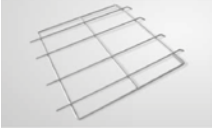
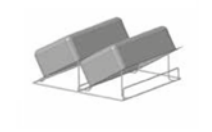
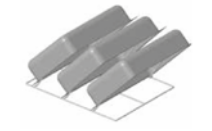
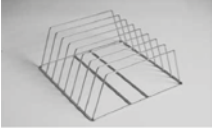
Cesto - Rack 131 x 70 cm

CARATTERISTICHE GENERALI - GENERAL FEATURES	Cesto rettangolare /Rectangular rack
Dimensioni (L x P x A) - Dimensions (W x D x H)	147 x 85 x 228 cm
Dimensioni cesto - Rack size	131 x 70 cm
Potenza elettrica - Electric power	15.900 W
Collegamento elettrico - Electric connection	V 400/3N/50 Hz
Apertura porta/cappa - Door/hood opening	85 cm
Luce utile - Useable space	40 cm
VASCA - TANK	
Volume vasca (- Completamente stampata) - Tank volume (- Completely pressed)	131 L
Filtri di superficie della vasca - Tank surface strainers	Acciaio inox - Stainless steel
BOILER - BOILER	
Tipo di boiler - Boiler type	Non pressurizzato -Not pressurized
CARATTERISTICHE SCARICO - DRAINING FEATURES	
Pompa di scarico - Drain pump	sì-yes
ALTRE CARATTERISTICHE - OTHER FEATURES	
Dosatore brillantante - Rinse aid dispenser	sì-yes
Dosatore detergente - Detergent dispenser	sì-yes
Ciclo di lavaggio 1 - Wash cycle 1	120 sec
Ciclo di lavaggio 2 - Wash cycle 2	240 sec
Ciclo di lavaggio 3 - Wash cycle 3	360 sec
Ciclo di lavaggio 4 - Wash cycle 4	600 sec
IMBALLAGGIO - PACKING DETAILS	
Peso lordo - Gross weight	317 Kg



131 x 70 cm

ATTREZZATURE COMPLEMENTARI / ADDITIONAL EQUIPMENT

	Codice Code	Descrizione <i>Description</i>	Dimensioni LxPxH cm <i>Dimensions LxDxH cm</i>
	8RGH0292	Cesto inox <i>Inox rack</i>	131x70 cm
	8RGH0904		50x60 cm
	8RGH0411		56x63 cm
	8RGH0388		70x70 cm
	8RGH0844	Griglia porta ceste <i>Grid for boxes</i>	50x60 cm
	8RGH0845	Inserito inox per gastronorm GN1/1 <i>Inox insert for gastronorm</i>	53x32x10-15-20 cm
	8RGH0846		53x32x10 cm
	8RGH0847	Telaio inox per 8 teglie profondità max 4 cm <i>Inox inserto for 8 trays max 4 cm deep tray</i>	50x50 cm
	8RGH0848	Inserito inox per 5 teglie profondità max 6.5 cm <i>Inox inserto for 5 trays max 6.5 cm deep tray</i>	50x50 cm
	8RGH0849	Inserito inox per imbuto e sac à poche <i>Inox insert for funnel and sac à poche</i>	Ø 17 cm
	8RGH0850	Contenitore inox per posate e utensili <i>Inox insert for cutlery and utensils</i>	15x15 cm

LAVASTOVIGLIE A TRAINO CONVEYOR-TYPE DISHWASHERS

Linea digitale
Digital line

Digitale
Digital

Doppia
parete
Double
wall

Soft
Touch

4
Programmi
Programs

Le nostre lavastoviglie a traino sono unicamente **digitali**.

Queste macchine automatizzate sono dotate di economizzatore di risciacquo e possono prevedere tunnel di asciugatura e recuperatore di calore.

Il sistema di lavaggio è caratterizzato da getti concentrati ed economizzatore di risciacquo, per un'efficace rimozione meccanica dello sporco.

Tutti i modelli permettono una totale accessibilità alla camera di lavaggio per un monitoraggio in tempo reale delle performance di lavaggio e per una pulizia e manutenzione facilitate.

Our conveyor-type dishwashers are **digital**.

These types of dishwashers are also equipped with a rinse dispenser and can be fitted with a drying tunnel and heat recovery.

The washing system features concentrated jets as well as a rinse economizer, for an effective mechanical removal of dirt.

All models allow full access to the wash chamber for real-time monitoring of washing performance and for easy cleaning and maintenance.

RG101

Cesto - Rack 50 x 50 cm

CARATTERISTICHE GENERALI - GENERAL FEATURES	
Dimensioni (L x P x A) - Dimensions (W x D x H)	1150 x 770 x 1615 mm
Dimensioni cesto - Rack size	50 x 50 cm
Collegamento elettrico - Electric connection	V 400/3N/50 Hz
Produzione alla velocità 1 - Production at speed 1 (cesti - racks/h)	120
Produzione alla velocità 2 - Production at speed 2 (cesti - racks/h)	60
Porte - Doors	Doppia parete controbilanciata / Double-wall counterbalanced
Apertura porta/cappa - Door/hood opening	45 cm
Luce utile - Useable space	45 cm
BOILER - BOILER	
Tipo di boiler - Boiler type	Pressurizzato - Pressurized
CARATTERISTICHE SCARICO - DRAINING FEATURES	
Pompa di scarico - Drain pump	no-no
ALTRE CARATTERISTICHE - OTHER FEATURES	
Dosatore brillantante - Rinse aid dispenser	no-no
Dosatore detergente - Detergent dispenser	no-no
Reversibile sul posto (tempo stimato 2 ore) - Reversible on site (estimated required time 2 hrs)	Si - Yes
IMBALLAGGIO - PACKING DETAILS	
Peso lordo - Gross weight	200 Kg



50 x 50 cm

RG111G

Cesto - Rack 50 x 50 cm

CARATTERISTICHE GENERALI - GENERAL FEATURES	
Dimensioni (L x P x A) - Dimensions (W x D x H)	Cesto rettangolare / Rectangular rack (330 + 1150) x 770 x 1615 mm
Dimensioni cesto - Rack size	50 x 50 cm
Collegamento elettrico - Electric connection	V 400/3N/50 Hz
Produzione alla velocità 1 - Production at speed 1 (cesti - racks/h)	160
Produzione alla velocità 2 - Production at speed 2 (cesti - racks/h)	120
Produzione alla velocità 3 - Production at speed 3 (cesti - racks/h)	80
Produzione alla velocità 4 - Production at speed 4 (cesti - racks/h)	60
Porte - Doors	Doppia parete controbilanciata / Double-wall counterbalanced
Apertura porta/cappa - Door/hood opening	45 cm
Luce utile - Useable space	45 cm
BOILER - BOILER	
Tipo di boiler - Boiler type	Pressurizzato dalla pompa / Pressurized by the pump
CARATTERISTICHE SCARICO - DRAINING FEATURES	
Pompa di scarico - Drain pump	no-no
ALTRE CARATTERISTICHE - OTHER FEATURES	
Dosatore brillantante - Rinse aid dispenser	no-no
Dosatore detergente - Detergent dispenser	no-no
Reversibile sul posto (tempo stimato 2 ore) - Reversible on site (estimated required time 2 hrs)	No - No
IMBALLAGGIO - PACKING DETAILS	
Peso lordo - Gross weight	259 Kg



50 x 50 cm

RG112G

Cesto - Rack 50 x 50 cm

CARATTERISTICHE GENERALI - GENERAL FEATURES	
Dimensioni (L x P x A) - Dimensions (W x D x H)	Cesto rettangolare / Rectangular rack (330 + 829 + 1139) x 770 x 1615 mm
Dimensioni cesto - Rack size	50 x 50 cm
Collegamento elettrico - Electric connection	V 400/3N/50 Hz
Produzione alla velocità 1 - Production at speed 1 (cesti - racks/h)	270
Produzione alla velocità 2 - Production at speed 2 (cesti - racks/h)	200
Produzione alla velocità 3 - Production at speed 3 (cesti - racks/h)	135
Produzione alla velocità 4 - Production at speed 4 (cesti - racks/h)	110
Porte - Doors	Doppia parete controbilanciata / Double-wall counterbalanced
Apertura porta/cappa - Door/hood opening	45 cm
Luce utile - Useable space	45 cm
BOILER - BOILER	
Tipo di boiler - Boiler type	Pressurizzato dalla pompa / Pressurized by the pump
CARATTERISTICHE SCARICO - DRAINING FEATURES	
Pompa di scarico - Drain pump	no-no
ALTRE CARATTERISTICHE - OTHER FEATURES	
Dosatore brillantante - Rinse aid dispenser	no-no
Dosatore detergente - Detergent dispenser	no-no
Reversibile sul posto (tempo stimato 2 ore) - Reversible on site (estimated required time 2 hrs)	No - No
IMBALLAGGIO - PACKING DETAILS	
Peso lordo - Gross weight	387 Kg



50 x 50 cm

ATTREZZATURE COMPLEMENTARI / ADDITIONAL EQUIPMENT

Codice Code	Descrizione Description	Dimensioni LxPxH cm Dimensions LxDxH cm
----------------	----------------------------	--



8RGH0851

Piano entrata/uscita con micro fine corsa

Entry or exit table with limit switch

70x70x85 cm

8RGH0852

110x70x85 cm



8RGH0853

Piano uscita con zona asciugatura con micro fine corsa

Exit table with drying module and limit switch

70x70x85 cm

8RGH0854

110x70x85 cm



8RGH0855

Piano laterale meccanizzato macchina uscita DX
Mechanized rack for right exit machine

60x65x85 cm

8RGH0856

Piano laterale meccanizzato macchina uscita SX
Mechanized rack for left exit machine

60x65x85 cm



8RGH0857

120x70x85 cm

8RGH0858

Piano di cernita con vasca e alzatina per macchina uscita DX

Sorting table with sink and splashguard for right machine

150x70x85 cm

8RGH0859

180x70x85 cm



8RGH0860

120x70x85 cm

8RGH0861

Piano di cernita con vasca e alzatina per macchina uscita SX

Sorting table with sink and splashguard for left machine

150x70x85 cm

8RGH0862

180x70x85 cm



8RGH0863

Tavolo di collegamento

Link table

100x60 cm

8RGH0864

130x60 cm

ATTREZZATURE COMPLEMENTARI / ADDITIONAL EQUIPMENT

Codice Code	Descrizione Description	Dimensioni LxPxH cm Dimensions LxDxH cm
----------------	----------------------------	--

8RGH0865	Piano di cernita con vasca, sbarazzo e alzatina per macchina uscita DX <i>Sorting table with basin, de-bar and riser for DX exit machine</i>	120x70x85 cm
-----------------	---	--------------



8RGH0866	Piano di cernita con vasca, sbarazzo e alzatina per macchina uscita DX <i>Sorting table with sink, dump hole and splashguard for right exit machine</i>	150x70x85 cm
-----------------	--	--------------

8RGH0867		180x70x85 cm
-----------------	--	--------------

8RGH0868	Piano di cernita con vasca, sbarazzo e alzatina per macchina uscita SX <i>Sorting table with basin, de-bar and riser for left exit machine</i>	120x70x85 cm
-----------------	---	--------------



8RGH0869	Piano di cernita con vasca, sbarazzo e alzatina per macchina uscita SX <i>Sorting table with sink, dump hole and splashguard for left exit machine</i>	150x70x85 cm
-----------------	---	--------------

8RGH0870		180x70x85 cm
-----------------	--	--------------

8RGH0871		110 (114,5)x63x87.5 cm
-----------------	--	------------------------

8RGH0767		160 (164,5) x63x87.5 cm
-----------------	--	-------------------------



	Rulliera rettilinea con vasca, gambe e fine corsa <i>Straight roller unit with basin and legs with limit switch</i>	
--	--	--

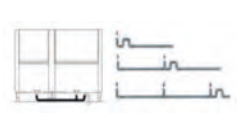
8RGH0872		210 (214,5) x63x87.5 cm
-----------------	--	-------------------------

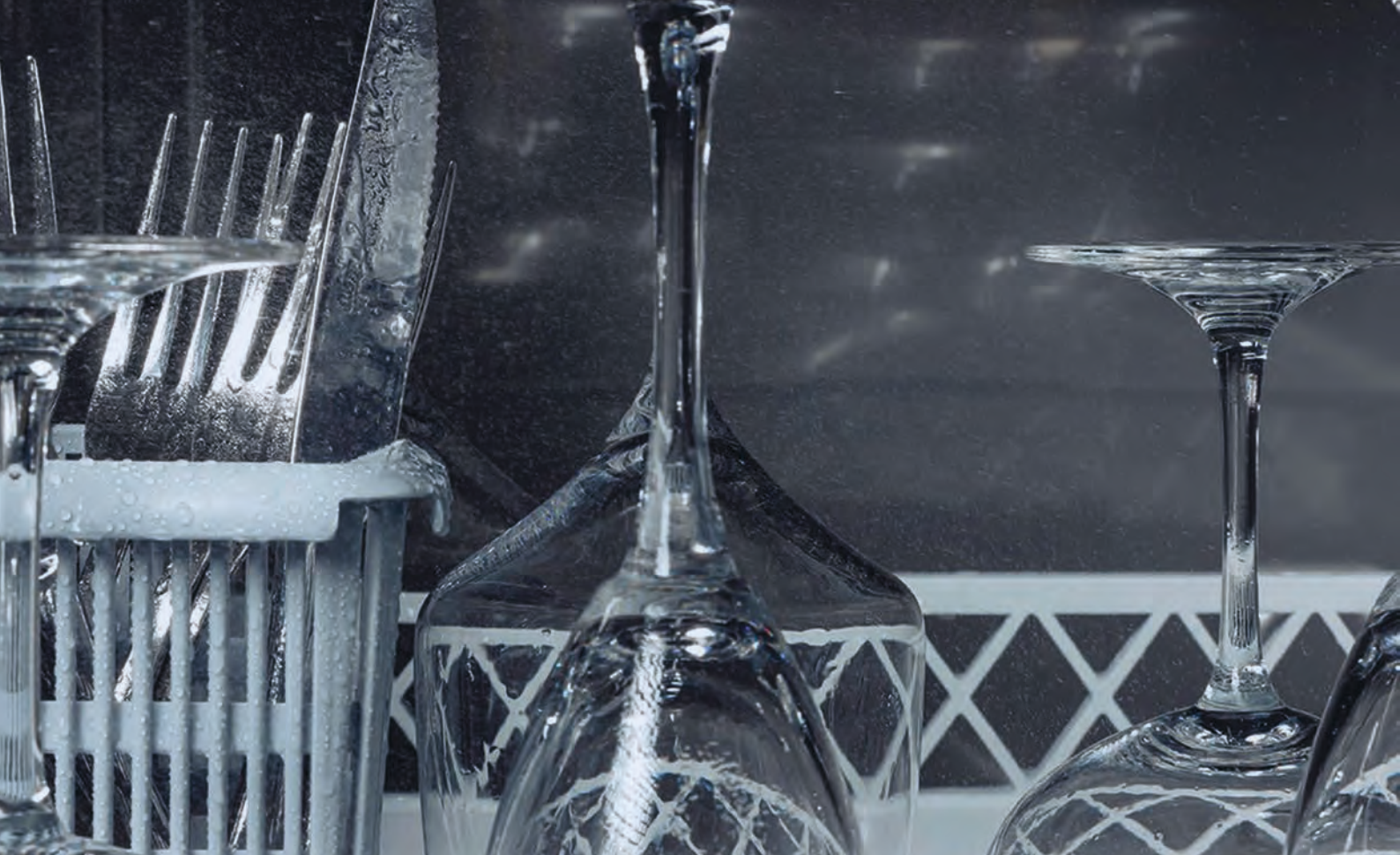
8RGH0873		260 (264,5) x63x87.5 cm
-----------------	--	-------------------------

ATTREZZATURE COMPLEMENTARI / ADDITIONAL EQUIPMENT

	Codice Code	Descrizione Description	Dimensioni LxPxH cm Dimensions LxDxH cm
	8RGH0874	Curva a rulli a 90° con vasca e gambe 90° roller curve with basin and legs	110x110x87.5 cm
	8RGH0875	Prelavaggio ad angolo Corner pre-washing	82x99x156.5 cm
	8RGH0876	Zona asciugatura elettrica Line drying zone 1400 m3/h - 6.0 + 0.55 kW	60x77x177.5 cm
	8RGTB000	Zona asciugatura ad angolo Corner drying zone 1400 m3/h - 6.0 + 0.55 kW	82x87.9x177.5 cm
	8RGTR000	Recuperatore calore Heat recovery 700 m3/h - 0.2 kW	Ø 25 - h 21 cm
	8RGH0877	Dosatore detersivo e brillantante istallato Rinse aid and detergent dispenser	-
	8RGH0760	Kit livellostato (1 pezzo) Electronic level sensor kit (1 piece)	-
	8RGTX000	Interruttore di emergenza Emergency switch	-
	8RGTW000	Alimentazione ad acqua fredda Powered booster	-
	8RGTN000	Manometro riduttore di pressione per RGT 10 Pressure reducer manometer for RGT 101	-

ATTREZZATURE COMPLEMENTARI / ADDITIONAL EQUIPMENT

	Codice Code	Descrizione Description	Dimensioni LxPxA cm Dimensions LxDxH cm
	8RGTD01	Selezionatore a bordo macchina <i>On-board disconnecting switch</i>	-
	8RGD5861	Kit micro fine corsa <i>Micro limit switch kit</i>	-
	8RGTKS11 (cod. 11)	Kit scarico <i>Drain kit</i>	-
	8RGTKS12 (cod. 12)		-



ACCESSORI - ACCESSORIES



Pag. 162

**CESTELLI
LAVASTOVIGLIE**
*DISHWASHER
BASKETS*



Pag. 166

DETERGENTI
*DETERGENTS AND
RINSE-AID PRODUCTS*

ACCESSORI

La nostra linea di lavastoviglie professionali è accompagnata da un'ampia gamma di accessori, utili a perfezionare i diversi sistemi di lavaggio e a semplificare le quotidiane operazioni di pulizia e igiene, nell'ottica di soddisfare qualsiasi esigenza di lavoro.

ACCESSORIES

Our professional washing line comes with an extensive line of useful accessories, in order to improve the different washing systems as well as to simplify daily cleaning and meet any working need.



CESTELLI LAVASTOVIGLIE / DISHWASHER BASKETS

CESTELLI LAVASTOVIGLIE - DISHWASHER BASKETS

LAVAGGIO STOVIGLIE - DISHWASHING



**Codice
Code**

**Descrizione
Description**

**Dimensioni LxPxH cm
Dimensions LxDxH cm**

**Caratteristiche
stoviglie (cm)
Washed objects'
characteristics (cm)**

8RGH0878

35x35x15cm

-

8RGH0879

Cesto bicchieri quadrato
fondo piano
*Square flat bottom rack for
glasses*

40x40x15cm

-

8RGH0880

50x50x15cm

-



8RGH0756

Cesto bicchieri rotondo
Round rack

*35-h16.5cm

-

8RGH0757

*38.5-h16.5cm

-



8RGH0881

Cesto bicchieri quadrato 3
file fondo inclinato
Square sloping rack 3 rows

40x40x17cm

Ø 11 cm



8RGH0882

Cesto bicchieri quadrato 4
file fondo inclinato
Square sloping rack 4 rows

50x50x17cm

Ø 11 cm

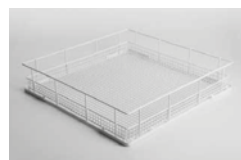


8RGH0883

Cesto piatti pizza e vassoi
*Rack for pizza plates and
trays*

50x50cm

n.18 - Ø 24 cm,
n.8 - Ø 33 cm, n.8
Ø - 48x37 cm

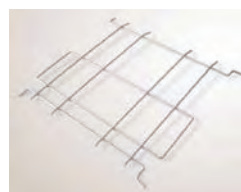


8RGH0884

Cesto posate quadrato
Square cutlery rack

50x50cm

-



8RGH0758

Griglia per cesto rotondo
8RGH0756
*Grid for round basket
8RGH0756*

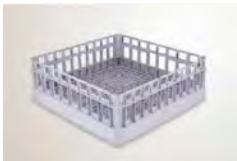
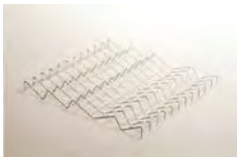
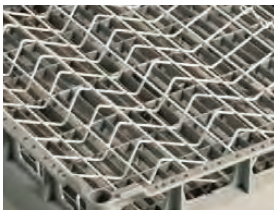
-

8RGH0759

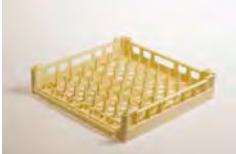
Griglia per cesto rotondo
8RGH0757
*Grid for round basket
8RGH0757*

-

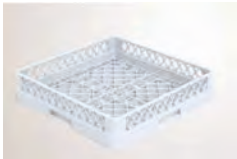
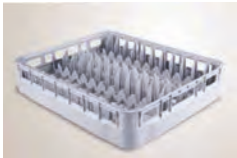
CESTELLI LAVASTOVIGLIE / DISHWASHER BASKETS

	Codice Code	Descrizione Description	Dimensioni LxPxH cm Dimensions LxDxH cm	Caratteristiche stoviglie (cm) Washed objects' characteristics (cm)
	8RGH0885	Cesto bicchieri fondo piano <i>Glass rack close mesh</i>	35x35x12cm	-
	8RGH0886		39x39x15cm	-
	8RGH0887	Inserto inclinato piatti per cesto 780134 <i>Plates insert for rack 780134</i>		-
	8RGH0888	Cesto universale maglia larga <i>Flat rack (glass rack) wide mesh</i>	50x50cm	-
	8RGH0889	Inserto inclinato bicchieri per cesto 780135 <i>Sloping glass insert for rack 780135</i>		-
	8RGH0890	Inserto piattini (nr. 13) - 30.5x9x7.5 cm <i>Insert for saucers (nr. 13) - 30.5x9x7.5 cm</i>		-
	8RGH0891	Inserto inclinatore tazze per cesto 780135 <i>Sloping cup insert for rack 780135</i>		-

CESTELLI LAVASTOVIGLIE / DISHWASHER BASKETS

	Codice Code	Descrizione Description	Dimensioni LxPxH cm Dimensions LxDxH cm	Caratteristiche stoviglie (cm) Washed objects' characteristics (cm)
	8RGH0892	Cesto piatti Dish rack	50x50cm	n.18 - Ø 24 cm
	8RGH0893	Cesti piatti pizza Rack for pizza plates	50x50cm	n.9 - Ø 38 cm
	8RGH0894	Cesto vassoi Tray rack	50x50cm	n.8 - 53x37 cm
	8RGH0895		50x50cm	n.4 - 53x37 cm
	8RGH0896	Cesto posate Flat rack close mesh	50x50cm	-
	8RGH0897	Cesto piatti Dish rack	50x50cm	n.15 - Ø 28 cm
	8RGH0898	Cestello porta posate (in dotazione) Cutlery insert (included)	11.5x11x14cm	-
	8RGH0765	Inserto posate a 4 divisioni 4 division cutlery insert	21.7x21.7x13.4cm	-

CESTELLI LAVASTOVIGLIE / DISHWASHER BASKETS

	Codice Code	Descrizione Description	Dimensioni LxPxH cm Dimensions LxDxH cm	Caratteristiche stoviglie (cm) Washed objects' characteristics (cm)
	8RGH0899	Cesto piatti (in dotazione) <i>Dish rack (included)</i>	50x50cm	-
	8RGH0900	Cesto bicchieri (in dotazione) <i>Glass rack (included)</i>	50x50cm	-
	8RGH0901	Cesto piatti <i>Dish rack</i>	50x50cm	n.22 - Ø 31 cm
	8RGH0902	Cesto bicchieri <i>Glass rack</i>	50x50cm	-
	8RGH0903	Cesto vassoi <i>Tray rack</i>	50x50cm	n.10 - 53x37 cm

Codice
Code

Descrizione
Description



8RGH0762

Detersivo liquido per acque dure (scatola da 4 taniche - taniche da 6 Kg)
Liquid detergent for hard water (box of 4 cans - 6 kg cans)



8RGH0763

Brillantante liquido per acque dure (scatola da 4 taniche - taniche da 5 Kg)
Liquid detergent for hard water (5 Kg can - box of 4 cans)



G.A.M srl di Colleoni Michela & C.
Via Ignazio Silone 61-Urgnano(BG)
info@gam-bg.com



www.gam-bg.com

Le specifiche e altre caratteristiche sono soggette a modifiche senza preavviso; le immagini devono essere considerate a titolo indicativo e possono assumere una configurazione/dimensione di una macchina simile.

Specifications and other features are subject to change without notice; the pictures must be considered as indicative and they can take a configuration/dimension from a similar machine.

