

2020



CATALOGO
TRADE MACHINERY
TRADE MACHINERY CATALOGUE

famaindustrie.com





CATALOGO TRADE MACHINERY TRADE MACHINERY CATALOGUE

INDICE INDEX

- | | |
|--|--|
| <p>04 TAGLIAVERDURE
<i>VEGETABLE CUTTER</i></p> <p>05 PLANETARIE KITCHENAID
<i>KITCHENAID PLANETARIES</i></p> <p>08 PLANETARIE BAKER SERIE PM, PK
<i>PLANETARY MIXERS BAKER PM, PK SERIES</i></p> <p>09 PLANETARIE SERIE BAKER PA
<i>PLANETARY MIXERS BAKER PA SERIES</i></p> <p>10 PLANETARIE SERIE BAKERLINE
<i>PLANETARY MIXERS BAKERLINE SERIES</i></p> <p>11 PLANETARIE SERIE BAKER PGN
<i>PLANETARY MIXERS BAKER PGN SERIES</i></p> <p>12 PLANETARIE NUOVE BAKER PBN
<i>PLANETARY MIXERS BAKER PBN SERIES</i></p> <p>13 IMPASTATRICI A SPIRALE TESTA FISSA
<i>SPIRAL DOUGH MIXER KNEADER</i></p> <p>14 IMPASTATRICI A SPIRALE TESTA SOLLEVABILE
<i>LIFTABLE HEAD DOUGH MIXERS</i></p> <p>15 FRULLINI
<i>DRINK MIXER</i></p> <p>16 SPREMIAGRUMI
<i>CITRUS JUICER</i></p> <p>17 CENTRIFUGA FCF100
<i>FCF100 CENTRIFUGAL JUICER</i></p> <p>18 CENTRIFUGA FCF101
<i>FCF101 CENTRIFUGAL JUICER</i></p> <p>19 ESTRATTORI DI SUCCO
<i>JUICE EXTRACTORS</i></p> <p>20 PIASTRE GHISA GRILL ECO
<i>ECO CAST IRON GRILLS</i></p> | <p>21 PIASTRE INDUZIONE
<i>INDUCTION GRILLS</i></p> <p>22 TOSTAPANE
<i>TOASTER</i></p> <p>23 ROLLER TOAST
<i>ROLLER TOASTER</i></p> <p>24 CREPIERA ELETTRICA
<i>CREPE MAKER</i></p> <p>25 PIASTRA WAFFLE
<i>WAFFLE MAKER</i></p> <p>26 ARMADI REFRIGERATI VENTILATI GN 2/1
<i>GN 2/1 VENTILATED REFRIGERATED CABINETS</i></p> <p>27 BANCHI REFRIGERATI VENTILATI
<i>VENTILATED REFRIGERATED COUNTERS</i></p> <p>28 BANCHI PIZZA REFRIGERATI VENTILATI
<i>VENTILATED REFRIGERATED COUNTERS PIZZA</i></p> <p>29 VETRINETTE REFRIGERATE PER PIZZERIA
<i>REFRIGERATED PIZZA DISPLAY</i></p> <p>30 BANCHI DA LAVORO
<i>WORK TABLES</i></p> <p>32 BANCHI ARMADIATI
<i>WORK CABINETS</i></p> <p>34 PENSILI CON ANTE SCORREVOLI
<i>WALL CABINETS WITH SLIDING DOORS</i></p> <p>35 CARRELLI DI SERVIZIO
<i>SERVICE TROLLEY</i></p> <p>36 LAVAMANI
<i>HAND WASHERS</i></p> <p>37 CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA
<i>TERMS AND CONDITIONS</i></p> |
|--|--|

Fama Industrie

è un'azienda a conduzione familiare da 65 anni, sempre aperta all'innovazione e alle esigenze del mercato, fattori che l'hanno portata a diventare un'Azienda leader nel settore della fabbricazione di attrezzature per la ristorazione.

Fama Industrie

a family run business open to innovation and market requirements. In its 65 years history of expertise, knowledge and skill, FAMA has built up a strong reputation as one of the top manufacturers of food preparation equipment.





La linea economica
che abbina prezzo,
sicurezza e funzionalità

*Quality and reliability
at an affordable price*

Il nuovo marchio Fama Trade Machinery

È da tempo che Fama Industrie affianca alla sua produzione "Made in Italy" una gamma di articoli "Imported" per chi desidera avere un prodotto più economico ma allo stesso tempo performante. Per andare incontro a queste esigenze è stata creata una vera e propria linea di macchinari: Fama Trade Machinery offre una gamma vastissima di prodotti diversificati nelle dimensioni e nelle capacità. Ogni articolo importato viene selezionato e testato al fine di garantire qualità e affidabilità.

Introducing the new Fama Trade Machinery

Alongside its existing and trusted "Made in Italy" range, Fama delivered to professional caterers imported accessibly priced equipment. This is why we're delighted to launch the new "Trade Machinery" line: a solution with fit-for-purpose equipment to allow operators with big ideas – but smaller budgets – to have affordable access to the core equipment that any kitchen needs.



TAGLIAVERDURE

VEGETABLE CUTTER

• Macchinario per uso professionale • Struttura in fusione di alluminio e lega di magnesio • Coperchio in alluminio smontabile per pulizia • Motore ventilato • Trasmissione a cinghia • Comandi start/stop con scheda elettronica in bassa tensione • Microinterruttore di protezione su coperchio e leva pressamerce • Inclusi 5 dischi per taglio (due dischi per affettare da 2 e 4 mm di spessore e tre dischi per sfilacciare, da 3, 4 e 7 mm di spessore) • Pestello in ABS • Norme CE

• Professional equipment • Structure in cast aluminium and magnesium alloy • Completely removable aluminium cover for easy cleaning • Ventilated motor • Belt transmission • Start/stop switches with low voltage electronic board • Safety switches on both cover and lever • 5 cutting discs included (two for slicing, 2 and 4mm thickness; three for grating/julienne: 3, 4 and 7mm thickness) • ABS pestle • CE approved



TAGLIAVERDURE TV25K



DIMENSIONE PRODOTTO
B. 230 mm
D. 570 mm
H. 510 mm

DISCHI OPZIONALI
AVAILABLE PLATES

	Alimentazione Power supply (volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt)	Giri al minuto Disc RPM (rpm)	Produzione oraria Production per hour (kg/h)	Peso netto Net weight (kg)	Peso lordo Gross weight (kg)	Dimensione imballo Packing dimensions (mm)
TV25K	230/50	0,55	270	200	22,5	25,5	B. 300 D. 570 H. 580

TV25K 0,55 Kw
codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED		SENZA NORME CE / NON CE APPROVED	
Trifase / Three phase V. 230/400	Monofase / Single phase V. 230	Trifase / Three phase V. 230/400	Monofase / Single phase V. 230
	FTV500		FTV500E

PLANETARIE KITCHENAID

KitchenAid®

KITCHENAID PLANETARIES

• Macchinario per uso professionale • Struttura in metallo pressofuso • Movimento planetario originale (lo sbattitore ruota in una direzione mentre mescola e gira nell'altra, in modo che gli ingredienti vengono costantemente portati verso il centro della ciotola) • Motore a spazzole • Trasmissione a ingranaggi • 10 velocità disponibili • Frusta in acciaio inox, uncino e spatola in alluminio smaltato (PK 4,5 - PK 5) • Frusta, uncino e spatola in acciaio inox (PK 7) • Vasca in acciaio inox smontabile • Ampia gamma di accessori • Facilmente lavabili • In dotazione: vasca, uncino, spatola e frusta • Norme CE

• Professional equipment • Painted metal structure • Original planetary motion • Motor with brush • Gears transmission • 10 speeds • Whisk AISI 304 stainless steel, Hook and beater glazed aluminium (PK 4,5 - PK 5) • Whisk, hook and beater AISI 304 stainless steel (PK 7) • Stainless steel removable bowl • Wide range of accessories • Easy to clean up • Standard equipment: bowl, hook, beater and whisk • CE approved

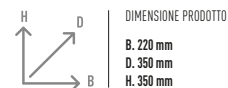
PK 7



PK 5



PK 4.5



	Alimentazione Power supply (Vol/hz)	Potenza Motor power (Kwat)	Velocità Speed (rpm)	Dimensione ciotola Bowl dimensions (mm)	Capacità Capacity (lt)	Pasta frolla Pastry (kg)	Pan di spagna Sponge cake	Albumi d'uova Egg whites	Peso netto Net weight (kg)	Peso lordo Gross weight (kg)	Dimensione imballo Packing dimensions (mm)
PK 4,5	230/50-60	0,275	58/220	ø210x150	4,5	0,7	5 uova / egg	7 uova / egg	10,5	11,5	B. 280 D. 410 H. 410
PK 5	230/50-60	0,325	58/220	ø210x170	5,2	0,8	6 uova / egg	8 uova / egg	12,0	13,5	B. 320 D. 400 H. 500
PK 7	230/50-60	0,50	40/200	ø240x180	6,9	1,0	8 uova / egg	10 uova / egg	13,0	17,0	B. 340 D. 440 H. 500

NORME CE / CE APPROVED

SENZA NORME CE / NON CE APPROVED

Trifase / Three phase V. 230/400

Monofase / Single phase V. 230

Trifase / Three phase V. 230/400

Monofase / Single phase V. 230

PK 4.5

codice prodotto product code

PK 5

codice prodotto product code

PK 7

codice prodotto product code

PK45

PK50

PK70

ACCESSORI KITCHENAID

KitchenAid®

KITCHENAID ACCESSORIES



IKFGA

Tritacarne
Grinder

IKMVSA

Grattugia a cilindro
Dotata di tre cilindri per: affettare (verdure),
taglio medio (julienne grattugiare pane), taglio
grosso (mozzarella, grattugiare parmigiano)
*Slicer with three cylinders: slice (vegetables),
medium cut (julienne grate bread), coarse cut
(mozzarella, grated parmesan)*



IKSSA

Insaccatrice
Sausage stuffer

IKEMVSC

Set 3 cilindri per grattugia
sminuzzare finemente, purè, bastoncini julienne
*3 cylinders set for grater
Finely chop, mashed potatoes, julienne sticks*



IKPRA

Set pasta sfogliatrice + 2 tagli
(tagliatelle - tagliolini)
*Pasta set sheeter + 2 cuts
(tagliatelle - tagliolini)*



IKPEXTA

Pasta corta 6 trafile + accessori
(non disponibile per 6,9 Lt. CE)
*6 pasta extruders + accessories
(Not available on 6,9 Lt. CE)*



IKPSA

Rullo sfoglia singolo
Roll pastry single

IKRAV

Set ravioli



IKFVSP

Passaverdure
Vegetable strainer

IKJE

Spremiagrumi
(non disponibile per PK70)
*Juicer
(Not available on PK70)*



IKSM1JA

Estrattore lento
(non disponibile per PK70)
*Juicer and sauce attachment
(Not available on PK70)*



IKA5WJ

Vasca termica - (solo per mod. PK50)
Thermal bowl - (only for mod. PK50)



IKICAOWH

Gelateria
Ice cream bowl

IKGMA

Macina cereali
Grain mill

PK45SBWH

Ciotola senza manico - 4,28 Lt. per PK45
Bowl with handle - 4,28 Lt. for PK45



IK5ASB

Ciotola con manico - 4,83 Lt. per PK50
Bowl with handle - 4,83 Lt. for PK50

ACCESSORI KITCHENAID

KitchenAid®

KITCHENAID ACCESSORIES



IKB3SS

Ciotola senza manico 3 Lt. - per PK45
Bowl with handle 3 Lt. - for PK45



IKC7SB

Ciotola con manico 6,9 Lt. - per PK70
Bowl with handle 6,9 Lt. - for PK70



IK45SBWH

Ciotola con manico 4,28 Lt. - per PK45
Bowl with handle 4,28 Lt. - for PK45

ACCESSORI PK45
ACCESSORIES PK45

IK45WW

Frusta
Whip



IK45B

Spatola
Spatula



IK45DH

Uncino
Hook



IKN1PS

Coperchio versatore
Pourer cover

ACCESSORI PK50
ACCESSORIES PK50

IK5AWW

Frusta
Whip



IK5AB

Spatola
Spatula



IK5ADH

Uncino
Hook



IK5APSC

Coperchio versatore
Pourer cover



IK5BC5N

Coperchio ciotola
Bowl cover

ACCESSORI PK70
ACCESSORIES PK70

IKFE7T

Spatola con bordo flessibile
Flexible edge spatula



IK7EW

Frusta ellittica inox
S. steel elliptical whip



IK7SFB

Spatola inox
S. steel spatula



IK7FB

Spatola smaltata
Enamelled spatula



IK7SDH

Gancio inox
S. steel Hook



IK7DH

Gancio smaltato
Enamelled Hook



IK7PS

Coperchio versatore
Pourer cover

PLANETARIE BAKER SERIE PM, PK

PLANETARY MIXERS BAKER PM, PK SERIES

PM5 PM7 • Macchinario per uso professionale • Struttura verniciata antigraffio • Vasca, uncino, spatola e frusta in acciaio inox AISI 304 • Coperchio vasca grigliato inox • Motore asincrono • Utensili e vasca a sgancio rapido • Variatore elettronico di velocità con trasmissione a cinghia ed ingranaggi • Testa sollevabile • Movimento planetario in grado di coprire tutto il volume della ciotola • Facilmente lavabili • In dotazione: vasca, uncino, spatola e frusta • Norme CE • **PK8** • Macchinario per uso professionale • Realizzate in metallo verniciato in smalto cotto inalterabile nel tempo • Motore asincrono ventilato • Termica di protezione • Trasmissione a ingranaggi • Micro alla protezione della vasca di lavorazione • Cambio a 3 velocità • Comandi frontali con pulsante di arresto • Vasca e frusta in acciaio inox AISI 304 • Uncino e spatola in alluminio • Utensili e vasca a sgancio rapido • Movimento planetario in grado di coprire tutto il volume della ciotola • Facilmente lavabili • In dotazione: vasca, uncino, spatola e frusta • Norme CE

PM5 PM7 • Professional equipment • Scratch resistant painted body • Bowl, hook, beater and whisk in AISI 304 stainless steel • AISI 304 bowl protection grid • Asynchronous motor • Tools and bowl with quick unlock mechanism • Electronic speed regulator, transmission with gears and belt • Lifiable head • Easy to clean up • Standard equipment: bowl, hook, beater and whisk • CE approved • **PK8** • Professional equipment • Durable enameled bodywork • Asynchronous ventilated motor • Thermal overload protection included • Gears transmission • Fully CE approved with an electrically interlocked • Three speeds • Frontal controls with emergency stop button • Bowl and whisk in AISI 304 stainless steel • Hook and beater in aluminium • Tools and bowl with quick unlock mechanism • Easy to clean up • Standard equipment: bowl, hook, beater and whisk • CE approved



PM 5



DIMENSIONE PRODOTTO

B. 230 mm
D. 350 mm
H. 400 mm



PM 7



DIMENSIONE PRODOTTO

B. 250 mm
D. 420 mm
H. 420 mm



PK 8



DIMENSIONE PRODOTTO

B. 280 mm
D. 470 mm
H. 580 mm



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt)	Velocità Speed (rpm)	Dimensione ciotola Bowl dimensions (mm)	Capacità Capacity (lit)	Pasta frolla Pastry (kg)	Pan di spagna Sponge cake	Albumi d'uovo Egg whites	Peso netto Net weight (kg)	Peso lordo Gross weight (kg)	Dimensione imballo Packing dimensions (mm)
PM 5	230/50	0,30	40/250	ø205X170	5	0,8	5 uova/egg	7 uova/egg	13,0	15,0	B. 300 D. 480 H. 500
PM 7	230/50	0,325	40/250	ø235X205	7	1,0	8 uova/egg	10 uova/egg	15,0	17,0	B. 300 D. 480 H. 500
PK 8	230/50	0,18	132/234/421	ø240x220	8	1,2	10 uova/egg	12 uova/egg	27,0	30,0	B. 350 D. 500 H. 640

NORME CE / CE APPROVED

Trifase / Three phase V. 230/400

Monofase / Single phase V. 230

PM 5 0,3 Kw

codice prodotto product code

PGM5

PM 7 0,325 Kw

codice prodotto product code

PGM7

PK 8 0,18 Kw

codice prodotto product code

PM8

PLANETARIE SERIE BAKER PA

PLANETARY MIXERS BAKER PA SERIES

• Macchinario per uso professionale • Struttura in ghisa verniciata • Vasca, protezione grigliata della vasca, uncino, spatola e frusta in acciaio • Motore prestante • Cambio meccanico a 3 velocità • Trasmissione a cinghia • Micro di sicurezza su vasca e protezione grigliata • Comandi con pulsante di arresto a fungo frontali • Movimento planetario in grado di coprire tutto il volume della ciotola • Facilmente lavabili • In dotazione: Vasca, uncino, spatola e frusta • Norme CE

• Professional equipment • Painted cast iron structure • Bowl, whisk, beater, hook and bowl protection grid made of stainless steel • Powerful motor • Three speeds • Belt transmission • Fully CE approved with an electrically interlocked • Controls with emergency stop button • Easy to clean up • Standard equipment: bowl, hook, beater and whisk • CE approved



PA 10



DIMENSIONE PRODOTTO

B. 490 mm
D. 400 mm
H. 780 mm



PA 20



DIMENSIONE PRODOTTO

B. 590 mm
D. 480 mm
H. 930 mm



PA 30



DIMENSIONE PRODOTTO

B. 680 mm
D. 590 mm
H. 1100 mm



PA 40



DIMENSIONE PRODOTTO

B. 700 mm
D. 610 mm
H. 1130 mm

	Alimentazione Power supply (Vol/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt)	3 Velocità 3 Speed	Dimensione ciotola (mm) Bowl dimensions	Capacità (lt) Capacity	Pasta frolla Pastry (kg)	Pan di spagna Sponge cake	Albumi d'uovo Egg whites	Peso netto Net weight (kg)	Peso lordo Gross weight (kg)	Dimensione imballo Packing dimensions (mm)
PA 10	230/50 - 230-400/50	0,60	118/234/460	ø240x240	10	1,5	10 uova/egg	14 uova/egg	64,0	74,0	B. 600 D. 670 H. 900
PA 20	230/50 - 230-400/50	0,90	140/276/540	ø310x280	20	3,0	30 uova/egg	32 uova/egg	84,0	108,0	B. 600 D. 670 H. 1050
PA 30	230-400/50	1,30	134/234/460	ø360x320	30	5,0	45 uova/egg	48 uova/egg	160,0	188,0	B. 800 D. 670 H. 1400
PA 40	230-400/50	1,30	134/234/460	ø400x370	40	8,0	60 uova/egg	64 uova/egg	165,0	195,0	B. 800 D. 700 H. 1400

NORME CE / CE APPROVED

Trifase / Three phase V. 230/400

Monofase / Single phase V. 230

PA 10 0,6 Kw

codice prodotto product code

PAT10

PAM10

PA 20 0,9 Kw

codice prodotto product code

PAT20

PAM20

PA 30 1,3 Kw

codice prodotto product code

PAT30

PA 40 1,3 Kw

codice prodotto product code

PAT40

PLANETARIE SERIE BAKERLINE

PLANETARY MIXERS BAKERLINE SERIES

• Macchinario per uso professionale • Struttura in ghisa ed alluminio • Vasca, protezione grigliata della vasca e frusta in acciaio AISI 304 • Spatola e uncino in alluminio A356 • Motore asincrono ventilato adatto ad un lavoro pesante e continuativo • Cambio a 3 velocità • Trasmissione a ingranaggi • Micro di sicurezza su vasca e protezione grigliata • Comandi frontali con pulsante di arresto a fungo • Timer 0-15 minuti con posizione per funzionamento manuale su tutti i modelli • Movimento planetario in grado di coprire tutto il volume della ciotola • Facilmente lavabili • In dotazione: vasca, uncino, spatola e frusta • Norme CE

• Professional equipment • Cast iron and aluminium body • Bowl, bowl's protection grid and whisk in AISI 304 stainless steel • Beater and hook in A356 aluminium • Ventilated motor for a hard and continuous work • Three speeds • Gears transmission • Security switches on bowl and protection grid • Frontal controls with emergency stop button • 0-15 minutes timer on all models with manual functioning position • Easy to clean up • Standard equipment: bowl, hook, beater and whisk • CE approved



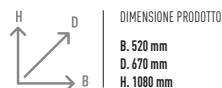
BAKERLINE 10



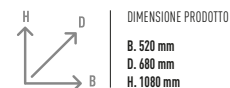
BAKERLINE 20



BAKERLINE 30



BAKERLINE 40



	Alimentazione Power supply (volt/hz)	Potenza Motor power (Kwatt)	3 Velocità 3 Speed	Dimensione ciotola (mm) Bowl dimensions	Capacità (lt) Capacity	Pasta frolla Pastry (kg)	Pan di spagna Sponge cake	Albumi d'uovo Egg whites	Peso netto Net weight (kg)	Peso lordo Gross weight (kg)	Dimensione imballo Packing dimensions (mm)
BAKERLINE 10	230/50 - 230-400/50	0,37	95/175/320	ø245x240	10	1,5	10 uova/egg	14 uova/egg	65,0	85,0	B. 530 D. 450 H. 860
BAKERLINE 20	230/50 - 230-400/50	0,55	95/175/320	ø320x300	20	4,0	30 uova/egg	32 uova/egg	97,0	115,0	B. 630 D. 570 H. 1010
BAKERLINE 30	230/50 - 230-400/50	0,75	95/175/320	ø370x350	30	6,0	45 uova/egg	48 uova/egg	198,0	223,0	B. 730 D. 650 H. 1220
BAKERLINE 40	230-400 / 50	1,10	95/175/320	ø390x370	40	8,0	60 uova/egg	64 uova/egg	200,0	225,0	B. 730 D. 650 H. 1220

NORME CE / CE APPROVED

PB 10 0,37 Kw

codice prodotto product code

PB 20 0,55 Kw

codice prodotto product code

PB 30 0,75 Kw

codice prodotto product code

PB 40 1,10 Kw

codice prodotto product code

Trifase / Three phase V. 230/400	Monofase / Single phase V. 230
PBT10	PBM10
PBT20	PBM20
PBT30	PBM30
PBT40	

PLANETARIE SERIE BAKER PGN

PLANETARY MIXERS BAKER PGN SERIES

• Macchinario per uso professionale • Struttura in ghisa ed acciaio verniciata • Motore prestante • Trasmissione ad ingranaggi (modello 10-20-30 lt) • Trasmissione a cinghia (modello 40-50-60 lt) • Vasca, protezione grigliata della vasca, uncino, spatola e frusta in acciaio inossidabile • 3 velocità • Comandi con pulsante di arresto a fungo a lato • Movimento planetario in grado di coprire tutto il volume della ciotola • Facilmente lavabili • In dotazione: Vasca, uncino, spatola e frusta • Norme CE

• Professional equipment • Painted cast iron and steel structure • Powerful motor • Gear transmission (model 10-20-30 lt) • Belt transmission (model 40-50-60 lt) • Bowl, whisk, beater, hook and bowl protection grid made of stainless steel • 3 speed • Controls with emergency stop button • Easy to clean up • Standard equipment: bowl, hook, beater and whisk • CE approved

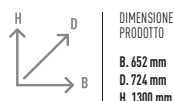


TRASMISSIONE A CINGHIA
BELT TRANSMISSION

TRASMISSIONE AD INGRANAGGI
GEAR TRANSMISSION



PGN 60



PGN 50



PGN 40



PGN 30



PGN 20



PGN 10



	Alimentazione Power supply (Volts/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt)	3 Velocità 3 Speed	Dimensione ciotola (mm) Bowl dimensions	Capacità (lt) Capacity	Pasta frolla Pastry (kg)	Pan di spagna Sponge cake	Albumi d'uovo Egg whites	Peso netto Net weight (kg)	Peso lordo Gross weight (kg)	Dimensione imballo Packing dimensions (mm)
PGN 10	230/50	0,45	110/178/390	ø240x260	10	1,5	10 uova/egg	14 uova/egg	56,0	75,0	B. 545 D. 490 H. 720
PGN 20	230/50 - 230-400/50	0,75	105/180/408	ø310x290	20	3,0	30 uova/egg	32 uova/egg	73,0	95,0	B. 630 D. 565 H. 875
PGN 30	230/50 - 230-400/50	1,10	105/180/408	ø330x330	30	4,5	45 uova/egg	48 uova/egg	90,0	110,0	B. 630 D. 560 H. 960
PGN 40	230/50 - 230-400/50	1,50	80/160/288	ø370x360	40	7,0	60 uova/egg	64 uova/egg	150,0	170,0	B. 720 D. 655 H. 1140
PGN 50	230-400 / 50	1,80	74/150/288	ø400x410	50	9,0	75 uova/egg	80 uova/egg	195,0	220,0	B. 850 D. 720 H. 1395
PGN 60	230-400 / 50	2,0	74/150/288	ø455x420	60	11,0	90 uova/egg	95 uova/egg	230,0	260,0	B. 850 D. 720 H. 1395

NORME CE / CE APPROVED

Trifase / Three phase V. 230/400 Monofase / Single phase V. 230

PGN 10 0,45 Kw

codice prodotto product code

PGNM10

PGN 20 0,75 Kw

codice prodotto product code

PGNT20

PGNM20

PGN 30 1,10 Kw

codice prodotto product code

PGNT30

PGNM30

PGN 40 1,50 Kw

codice prodotto product code

PGNT30

PGNM40

PGN 50 1,80 Kw

codice prodotto product code

PGNT50

PGN 60 2,0 Kw

codice prodotto product code

PGNT60

PLANETARIE SERIE BAKER PBN

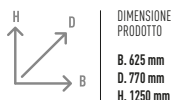
PLANETARY MIXERS BAKER PBN SERIES

• Macchinario per uso professionale • Struttura in ghisa ed acciaio verniciata • Motore prestante e ad alta efficienza • Tutti i modelli hanno la trasmissione a cinghia • Vasca, protezione grigliata della vasca e frusta in acciaio inossidabile • Spatola e uncino in alluminio • 3 velocità • Comandi con pulsante di arresto a fungo a lato • Movimento planetario in grado di coprire tutto il volume della ciotola • Facilmente lavabili • In dotazione: Vasca, uncino, spatola e frusta • Norme CE

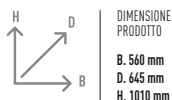
• Professional equipment • Painted cast iron and steel structure • Powerful motor and high efficiency • Belt transmission • Bowl, bowl's protection grid and whisk in stainless steel • Beater and hook in aluminium • 3 speed • Controls with emergency stop button • Easy to clean up • Standard equipment: bowl, hook, beater and whisk • CE approved


 TRASMISSIONE A CINGHIA
 BELT TRANSMISSION

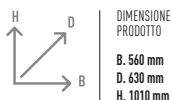

PBN 60



PBN 40



PBN 30



PBN 20



PBN 10



	Alimentazione Power supply (Volts/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt)	3 Velocità 3 Speed	Dimensione ciotola (mm) Bowl dimensions	Capacità (lt) Capacity	Pasta frolla Pastry (kg)	Pan di spagna Sponge cake	Albumi d'uovo Egg whites	Peso netto Net weight (kg)	Peso lordo Gross weight (kg)	Dimensione imballo Packing dimensions (mm)
PBN 10	230/50	0,55	110/178/355	ø245x250	10	1,5	10 uova/egg	14 uova/egg	58,0	75,0	B. 550 D. 495 H. 845
PBN 20	230/50 - 230-400/50	0,735	110/200/420	ø340x300	20	4,0	30 uova/egg	32 uova/egg	82,0	105,0	B. 640 D. 570 H. 1025
PBN 30	230/50 - 230-400/50	1,10	80/160/388	ø370x360	30	6,0	45 uova/egg	48 uova/egg	148,0	170,0	B. 720 D. 650 H. 1150
PBN 40	230/50 - 230-400/50	1,28	80/160/388	ø390x370	40	8,0	60 uova/egg	64 uova/egg	153,0	175,0	B. 720 D. 650 H. 1150
PBN 60	230-400 / 50	2,20	74/155/388	ø450x430	60	11,0	90 uova/egg	95 uova/egg	230,0	260,0	B. 1250 D. 800 H. 1800

NORME CE / CE APPROVED

PBN 10 0,55 Kw
codice prodotto product code

PBN 20 0,735 Kw
codice prodotto product code

PBN 30 1,10 Kw
codice prodotto product code

PBN 40 1,28 Kw
codice prodotto product code

PBN 60 2,20 Kw
codice prodotto product code

Trifase / Three phase V. 230/400	Monofase / Single phase V. 230
	PBNM10
PBNT20	PBNM20
PBNT30	PBNM30
PBNT40	PBNM40
PBNT60	

IMPASTATRICI A SPIRALE TESTA FISSA

SPIRAL DOUGH MIXER KNEADER

• Macchinario per uso professionale • Testa fissa • Base solida, stabile e resistente • Trasmissione a catena • Robusto gancio per impastare in acciaio inossidabile • Vasca e asta in acciaio inossidabile • Pulsante di arresto di sicurezza • Velocità singola o doppia a scelta • Timer • Facile da pulire • Norme CE

• Professional equipment • With fixed head • Solid, stable and resistant base • Heavy duty durable chain transmission dough kneader • Strong stainless steel dough hook • Stainless steel bowl and shaft • Safety stop button • Single or double speed of your choice • Timer • Easy to clean • CE approved



18 KG



DIMENSIONE PRODOTTO

B. 427 mm
D. 675 mm
H. 853 mm



25 KG



DIMENSIONE PRODOTTO

B. 432 mm
D. 725 mm
H. 886 mm

	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt)	Volume vasca Tank diameter (lit.)	Capacità d'impasto Dough output (kg)	Capacità farina Flour capacity (kg)	Peso netto Net weight (kg)	Peso lordo Gross weight (kg)	Dimensione imballo Packing dimensions (mm)
18 KG	230/50 - 230-400/50	1,10	20	18,0	9,0	85,0 / 137,0	95,0 / 150,0	B. 445 D. 830 H. 825
25 KG	230/50 - 230-400/50	1,50	30	25,0	12,5	97,0 / 152,0	105,0 / 160,0	B. 550 D. 870 H. 945

NORME CE / CE APPROVED

18 KG 1,10 Kw - 20 litri - 20 liters

codice prodotto product code

FIA20TDV doppia velocità - double speed

codice prodotto product code

25 KG 1,50 Kw - 30 litri - 30 liters

codice prodotto product code

FIA30TDV doppia velocità - double speed

codice prodotto product code

Trifase / Three phase V. 230/400	Monofase / Single phase V. 230
F120T	F120M
F120TDV	
F130T	F130M
F130TDV	

IMPASTATRICI A SPIRALE TESTA SOLLEVABILE

LIFTABLE HEAD DOUGH MIXERS

• Macchinario per uso professionale • Testa sollevabile • Base solida, stabile e resistente • Trasmissione a catena • Robusto gancio per impastare in acciaio inossidabile • Vasca e asta in acciaio inossidabile • Pulsante di arresto di sicurezza • Velocità singola o doppia a scelta • Timer • Facile da pulire • Norme CE

• Professional equipment • With manual liftable head • Solid, stable and resistant base • Heavy duty durable chain transmission dough kneader • Strong stainless steel dough hook • Stainless steel bowl and shaft • Safety stop button • Single or double speed of your choice • Timer • Easy to clean • CE approved



18 KG



DIMENSIONE PRODOTTO

B. 427 mm
D. 675 mm
H. 853 mm

25 KG



DIMENSIONE PRODOTTO

B. 432 mm
D. 725 mm
H. 886 mm

	Alimentazione Power supply (Vol/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt)	Volume vasca Tank diameter (lt.)	Capacità d'impasto Dough output (kg)	Capacità farina Flour capacity (kg)	Peso netto Net weight (kg)	Peso lordo Gross weight (kg)	Dimensione imballo Packing dimensions (mm)
18 KG	230/50 - 230-400/50	1,10	20	18,0	9,0	85,0 / 137,0	95,0 / 150,0	B. 445 D. 830 H. 825
25 KG	230/50 - 230-400/50	1,50	30	25,0	12,5	97,0 / 152,0	105,0 / 160,0	B. 550 D. 870 H. 945

NORME CE / CE APPROVED

Trifase / Three phase V. 230/400

Monofase / Single phase V. 230

18 KG 1,10 Kw - 20 litri - 20 liters

codice prodotto product code

FIA20TDV doppia velocità - double speed

codice prodotto product code

25 KG 1,50 Kw - 30 litri - 30 liters

codice prodotto product code

FIA30TDV doppia velocità - double speed

codice prodotto product code

Trifase / Three phase V. 230/400	Monofase / Single phase V. 230
FIA20T	FIA20M
FIA20TDV	
FIA30T	FIA30M
FIA30TDV	

FRULLINI

DRINK MIXER

- Macchinario per uso professionale • Motore industriale ad alta potenza • Interruttore ON / OFF facilmente azionabile • Lame resistenti di alta qualità • Tazza in acciaio inossidabile • Due velocità • Norme CE
- Professional equipment • High power industrial motor • Easily operated ON/OFF switch • High quality durable blades • Stainless steel blend cup • Two speed • CE approved



FF 4



DIMENSIONE PRODOTTO

B. 200 mm
D. 232 mm
H. 497 mm



FF 4D



DIMENSIONE PRODOTTO

B. 332 mm
D. 187 mm
H. 483 mm



	Alimentazione Power supply (Volts/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt)	Velocità Speed (rpm)	Capacità Capacity (lt)	Peso netto Net weight (kg)	Peso lordo Gross weight (kg)	Dimensione imballo Packing dimensions (mm)
FF 4	230/50	0,40	10000/15000	0,9	3,6	4,5	B. 255 D. 295 H. 530
FF 4D	230/50	0,40 x 2	10000/15000	0,9 x 2	7,9	9,0	B. 395 D. 240 H. 530

NORME CE / CE APPROVED

Trifase / Three phase V. 230/400

Monofase / Single phase V. 230

FF4

codice prodotto product code

FF4

FF4D

codice prodotto product code

FF4D

SPREMIAGRUMI

CITRUS JUICER

• Macchinario per uso professionale • Corpo in alluminio verniciato • Basamento con sottobicchiere salvagoccia • Norme CE

• Professional equipment • Body in painted aluminum • Drip-saving saucer base • CE approved



FSCE



DIMENSIONE PRODOTTO

B. 218 mm
D. 308 mm
H. 354 mm



FSCI



DIMENSIONE PRODOTTO

B. 240 mm
D. 340 mm
H. 420 mm



FSL



DIMENSIONE PRODOTTO

B. 202 mm
D. 335 mm
H. 475 mm



FSLI



DIMENSIONE PRODOTTO

B. 200 mm
D. 280 mm
H. 470 mm

	Alimentazione Power supply (Volts/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt)	Velocità Speed (rpm)	Peso netto Net weight (kg)	Peso lordo Gross weight (kg)	Dimensione imballo Packing dimensions (mm)
FSCE	230/50	0,18	1800	5,0	5,5	B. 245 D. 348 H. 395
FSCI	230/50	0,18	1800	5,5	6,5	B. 252 D. 360 H. 455
FSL	230/50	0,24	1800	10,0	11,0	B. 240 D. 380 H. 510
FSLI	230/50	0,24	1800	9,0	9,5	B. 280 D. 360 H. 475

NORME CE / CE APPROVED

Trifase / Three phase V. 230/400

Monofase / Single phase V. 230

FSCE

codice prodotto product code

FSCE

FSCI

codice prodotto product code

FSCI

FSL

codice prodotto product code

FSL

FSLI

codice prodotto product code

FSLI

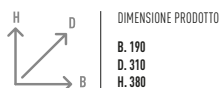
CENTRIFUGA FCF100

FCF100 CENTRIFUGAL JUICER

• Macchinario per uso professionale • Il corpo in acciaio inossidabile AISI 304 previene l'ossidazione del succo • Motore universale con raffreddamento ad aria • Il motore funziona unicamente se il coperchio è chiuso ed i fermi di bloccaggio della maniglia di sicurezza sono agganciati • Il cestello del filtro di alta qualità, con 6 rinforzi laterali, è particolarmente resistente • L'ampio tubo di inserimento permette di introdurre frutti interi o pezzi di verdura • Posizionando l'interruttore sulla modalità "Turbo", tutti i residui di frutta e verdura presenti nel cestello del filtro vengono rimossi • Pestello in plastica • Contenitore in plastica • Semplice da assemblare • Facile da pulire • Norme CE

• Professional equipment • The AISI 304 stainless steel body stops the juices oxidising • The air-cooled multipurpose motor is long-lasting and has a capacity of up to 60 kg of carrots per hour • The motor will only operate if the lid is on and the safety lock is operated • The high-quality basket sieve with 6 reinforcing ridges is superbly hard-wearing • A large feeder chute, 7.5 cm in diameter to squeeze whole fruit or pieces of vegetable • By pressing the turbo switch, any pieces of fruit or vegetable left in the basket sieve are removed • Plastic pestle • Plastic container • Simple to assemble • Easy clean up • CE approved

FCF 100



	Alimentazione Power supply (Volts/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt)	Giri/m RPM	Capacità raccogli-pia Capacity (lt)	Larghezza tubo inserimento Feeder chute (cm)	Produzione oraria Production per hour (lt/h)	Peso netto Net weight (kg)	Peso lordo Gross weight (kg)	Dimensione imballo Packing dimensions (mm)
FCF 100	230 / 50-60	0,24	6300	3,25	7,5	60	4,2	6,0	B. 200 D. 340 H. 390

NORME CE / CE APPROVED

FCF100 centrifuga centrifugal juicer

codice prodotto product code

FCF100

CENTRIFUGA FCF 101

FCF 101 CENTRIFUGAL JUICER

- Macchinario per uso professionale • Cassa motore in acciaio inossidabile • Ciotola in acciaio inossidabile • Cestello spremiagrumi in acciaio inossidabile • Disco per grattugiare frutta e verdura in acciaio inossidabile
- Potente freno elettrico che arresta la macchina se si apre il braccio di sicurezza mentre lo spremiagrumi è in funzione • Norme CE

• Professional equipment • Motor housing stainless steel • Bowl stainless steel • Juicer basket stainless steel • Grating disc stainless steel • The juicer is equipped with a powerful electric brake which will shut the machine down in less than seconds if you open the safety arm while the juicer is running • CE approved



FCF 101



DIMENSIONE PRODOTTO

B. 253 mm

D. 473 mm

H. 522 mm

	Alimentazione Power supply (Volts/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt)	Giri/mn RPM	Capacità raccogli-polpa Capacity (lit)	Larghezza tubo inserimento Feeder chute (cm)	Produzione oraria Production per hour (L/h)	Peso netto monofase Net weight single phase (kg)	Peso lordo monofase Gross weight single phase (kg)	Dimensione imballo Packing dimensions (mm)
FCF 101	230/50	0,70	3600	6	9,0	120	13,3	15,0	B. 276 D. 490 H. 516

NORME CE / CE APPROVED

FCF101

codice prodotto product code

FCF101

ESTRATTORI DI SUCCO

JUICE EXTRACTORS

• Macchinario per uso professionale • Motore potente e stabile • Bassa rumorosità • Coclea e filtro in ULTEM/PEI • Brocca di spremitura e contenitore di raccolta in TRITIUM • Max 30 minuti di funzionamento continuo • Lenta velocità di lavoro, utile a mantenere tutta la genuinità della spremitura e lasciando inalterate le proprietà organolettiche della frutta • Spremitura a freddo per produrre succo contenente enzimi e nutrienti superiori • Auto espulsione della polpa in eccesso durante la spremitura • 2 filtri intercambiabili, succhi di frutta vellutati e senza polpa (filtro fori piccoli), succhi con maggiore polpa (filtro fori grossi) (FES 100A optional, FES 102 e FES 104 di serie) • Funzione Reverse per evitare intasamenti • Doppio indotto (solo FES104) • Facile da pulire • Norme CE

• Professional equipment • Powerful and stable motor • The motor is very quiet • ULTEM/PEI screw and strainer • Squeeze jug and collection container in TRITIUM • Max 30 min use • The slow juicer also perfectly separates the pulp from the juice, making a beautiful pulp free juice • Cold pressed, to produce a superior enzyme and nutrient content juice • Low speed • Auto pulp ejection for continuous automatic juicing • 2 interchangeable filters (coarse screen, fine screen) (optional for FES 100A, included in FES 102 and FES 104) • Built in reverse function eliminates clogging for continuous juicing • Double inlet (only FES104) • Easy clean up • CE approved

FES 100 A



DIMENSIONE PRODOTTO

B. 208 mm
D. 228 mm
H. 448 mm

FES 102 DOMESTICO



DIMENSIONE PRODOTTO

B. 140 mm
D. 210 mm
H. 440 mm

FES 104 PROFESSIONALE



DIMENSIONE PRODOTTO

B. 150 mm
D. 150 mm
H. 430 mm



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt)	Giri/m RPM	Utilizzo continuativo Use (min)	Peso netto Net weight (kg)	Peso lordo Gross weight (kg)	Dimensione imballo Packing dimensions (mm)
FES 100 A	230 / 50-60	0,24	50	15 (max 30)	6,5	8,0	B. 260 D. 430 H. 400
FES 102	230 / 50-60	0,15	65	15 (max 30)	6,8	8,0	B. 300 D. 300 H. 400
FES 104	230 / 50-60	0,16	45	15 (max 30)	5,2	8,0	B. 300 D. 300 H. 500

NORME CE / CE APPROVED

Trifase / Three phase V. 230/400

Monofase / Single phase V. 230

FES100 A Estrattore di succo / Juice extractor

codice prodotto product code

FES100A

FESF Coppia filtri - Kit Smoothie + Ice Cream

Juicer Filter (Pair) - Kit Smoothie + Ice Cream

codice prodotto product code

FESF

FES102 Estrattore di succo / Juice extractor

codice prodotto product code

FES102

FES104 Estrattore di succo / Juice extractor

codice prodotto product code

FES104

PIASTRE GHISA GRILL ECO

ECO CAST IRON GRILLS

• Macchinario per uso professionale • Struttura in acciaio inox • Piano di cottura in ghisa • Termostato di lavoro 0-300° • Spia di presenza rete e di riscaldamento piastra • Il piano superiore è sempre rigato, il piano inferiore può essere liscio o rigato • Norme CE

• Professional equipment • Structured in stainless steel • Cast iron cooking surface • Work thermostat 0-300° • Power light and cooking plate heating lamp • The upper plate is always grooved, the lower plate can be smooth or grooved • CE approved

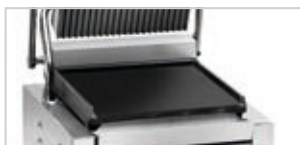
FPCG 25R



FPCG 35R



FPCG 50R



Disponibile anche con piastra inferiore liscia
Available in flat bottom grill version also



Disponibile anche con piastra inferiore liscia
Available in flat bottom grill version also



Disponibile anche con piastra inferiore liscia
Available in flat bottom grill version also

	Alimentazione Power supply (Volts/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt)	Piano utile inferiore Bottom plate dimensions (mm)	Temperatura max Temperature max (°C)	Peso netto Net weight (kg)	Peso lordo Gross weight (kg)	Dimensione imballo Packing dimensions (mm)
FPCG 25R	230/50	1,8	225x230	300	13,0	14,5	B. 460 D. 440 H. 270
FPCG 35R	230/50	2,2	340x230	300	19,0	20,5	B. 550 D. 450 H. 270
FPCG 50R	230/50	3,6	475x230	300	25,0	26,5	B. 690 D. 450 H. 270

NORME CE / CE APPROVED

Trifase / Three phase V. 230/400

Monofase / Single phase V. 230

FPCG 25R Piastra singola in Ghisa Eco / Eco cast iron single grill
codice prodotto product code

FPCG25R

FPCG 35R Piastra singola in Ghisa Eco / Eco cast iron single grill
codice prodotto product code

FPCG35R

FPCG 50R Piastra singola in Ghisa Eco / Eco cast iron single grill
codice prodotto product code

FPCG50R

PIASTRE INDUZIONE

INDUCTION GRILLS

• Macchinario per uso professionale • Struttura in acciaio inox • Timer con display a led (0-180 min) • Piano in vetro nero • Protezione elettronica per il surriscaldamento • Doppia ventola di raffreddamento • Facile da pulire • Norme CE

• Professional equipment • Stainless steel structure • Timer function 1-180 min • Black glass plate • Electronic protection for overheating • Double cooling fan • Easy to clean • CE approved • Proudly Made in Italy

PIND01 - PRESS TOUCH



PIND02 - TOUCH CONTROL



PIND03 - TOUCH CONTROL WOK



	Alimentazione Power supply (Volts/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt)	Piano utile inferiore Bottom plate dimensions (mm)	Temperatura max Temperature max (°C)	Peso netto Net weight (kg)	Peso lordo Gross weight (kg)	Dimensione imballo Packing dimensions (mm)
PIND 01	230/50-60	3,5	380x300	60-240	5,3	7,0	B. 500 D. 500 H. 270
PIND 02	230/50-60	3,5	380x330	60-240	5,2	7,0	B. 400 D. 400 H. 270
PIND 03	230/50-60	3,5	420x380	60-240	5,85	8,0	B. 500 D. 500 H. 270

NORME CE / CE APPROVED

PIND01 Piano ad Induzione Press Touch
Induction Cooker Press Touch

codice prodotto product code

PIND02 Piano ad Induzione Touch Control
Induction Cooker Touch Control

codice prodotto product code

PIND03 Piano ad Induzione Wok Touch Control
Wok Induction Cooker Touch Control

codice prodotto product code

Trifase / Three phase V. 230/400

Monofase / Single phase V. 230

PIND01

PIND02

PIND03

TOSTAPANE

TOASTER

• Macchinari per uso professionale • Corpo in acciaio inossidabile • Spia di alimentazione • Manopola tempo • Sollevatore pane • Norme CE

• Professional equipment • Stainless steel material body • The power indicating light • The time dial • The bread lifter • CE approved



FTPI 4



DIMENSIONE PRODOTTO

B. 290 mm
D. 260 mm
H. 220 mm



FTPI 6



DIMENSIONE PRODOTTO

B. 420 mm
D. 260 mm
H. 220 mm

	Alimentazione Power supply (Volts/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt)	N. fette pane N. slices of bread	Peso netto Net weight (kg)	Peso lordo Gross weight (kg)	Dimensione imballo Packing dimensions (mm)
FTPI 4	230/50	1,8	4	4,0	5,0	B. 330 D. 290 H. 250
FTPI 6	230/50	2,5	6	7,0	8,0	B. 460 D. 290 H. 250

NORME CE / CE APPROVED

Trifase / Three phase V. 230/400

Monofase / Single phase V. 230

FTPI4

codice prodotto product code

FTPI4

FTPI6

codice prodotto product code

FTPI6

ROLLER TOAST

ROLLER TOASTER

• Macchinario per uso professionale • Corpo in acciaio inossidabile • Spia di alimentazione • Regolatore di temperatura • Norme CE

• Professional equipment • Stainless steel material body • The power indicating light • Temperature controller • CE approved



FRT 150



DIMENSIONE PRODOTTO
B. 288 mm
D. 418 mm
H. 387 mm

FRT 300



DIMENSIONE PRODOTTO
B. 368 mm
D. 418 mm
H. 387 mm

FRT 450



DIMENSIONE PRODOTTO
B. 468 mm
D. 418 mm
H. 387 mm



	Alimentazione Power supply (Volts/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt)	Produzione oraria Production per hour	Uscita fette Bread slices chute	Peso netto Net weight (kg)	Peso lordo Gross weight (kg)	Dimensione imballo Packing dimensions (mm)
FRT 150	230/50	1,5	150/180	Anteriore Front chute	12,5	15,0	B. 340 D. 480 H. 400
FRT 300	230/50	2,45	300/350	Anteriore Front chute	15,0	17,5	B. 420 D. 500 H. 400
FRT 450	230/50	2,6	450/500	Anteriore Front chute	19,0	21,0	B. 570 D. 500 H. 460

NORME CE / CE APPROVED

Trifase / Three phase V. 230/400

Monofase / Single phase V. 230

FRT150

codice prodotto product code

FRT150

FRT300

codice prodotto product code

FRT300

FRT450

codice prodotto product code

FRT450

CREPIERA ELETTRICA

CREPE MAKER

• Macchinario per uso professionale • Corpo in acciaio inossidabile • Spia di alimentazione • Regolatore di temperatura • Norme CE

• Professional equipment • Stainless steel material body • The power indicating light • Temperature controller • CE approved



FCES



DIMENSIONE PRODOTTO

B. 450 mm
D. 490 mm
H. 185 mm



FCED



DIMENSIONE PRODOTTO

B. 890 mm
D. 490 mm
H. 185 mm

	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt)	Diametro Diameter (mm)	Temperatura max Temperature max (°C)	Peso netto Net weight (kg)	Peso lordo Gross weight (kg)	Dimensione imballo Packing dimensions (mm)
FCES	230/50	3,0	ø400	50-300	13,0	15,5	B. 555 D. 505 H. 215
FCED	230/50	3,0 x 2	ø400 x 2	50-300	25,0	27,0	B. 955 D. 560 H. 215

NORME CE / CE APPROVED

Trifase / Three phase V. 230/400

Monofase / Single phase V. 230

FCES

codice prodotto product code

FCED

codice prodotto product code

FCES

FCED

PIASTRA WAFFLE

WAFFLE MAKER

• Macchinario per uso professionale • Corpo in acciaio inossidabile • Superficie riscaldante in ghisa • Regolatore di temperatura • Manopola tempo • Norme CE

• Professional equipment • Stainless steel material body • Cast iron heating surface • Temperature controller • The time dial • CE approved



FPWO



DIMENSIONE PRODOTTO

B. 260 mm
D. 460 mm
H. 270/590 mm



FPW



DIMENSIONE PRODOTTO

B. 300 mm
D. 390 mm
H. 270/540 mm



	Alimentazione Power supply (Volts/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt)	Temperatura max Temperature max (°C)	Peso netto Net weight (kg)	Peso lordo Gross weight (kg)	Dimensione imballo Packing dimensions (mm)
FPWO	230/50	1,0	50-300	6,0	6,5	B. 320 D. 450 H. 300
FPW	230/50	1,5	50-300	10,0	11,5	B. 320 D. 450 H. 300

NORME CE / CE APPROVED

Trifase / Three phase V. 230/400

Monofase / Single phase V. 230

FPWO

codice prodotto product code

FPWO

FPW

codice prodotto product code

FPW

ARMADI REFRIGERATI VENTILATI GN 2/1

GN 2/1 VENTILATED REFRIGERATED CABINETS

• Macchinario per uso professionale • Struttura interna ed esterna realizzata interamente in acciaio inox • Pannelli esterni di fondo e posteriore in acciaio inox • Piedini in acciaio inox regolabili • Refrigerazione ventilata con evaporatore ad alette trattato anticorrosione • Termostato digitale per il controllo della temperatura e dello sbrinamento • Resistenza elettrica inserita nella cornice della porta per l'eliminazione della condensa • Evaporazione automatica dell'acqua di condensa • Porta con impugnature ergonomiche e guarnizione magnetica facilmente estraibile • Porta reversibile • Spessore isolamento 60mm • Cella con angoli arrotondati per facilitarne la pulizia • Gruppo incorporato • Dotazione standard 3 griglie GN 2/1 - 3 coppie guida (650TNA - 650BTA) • Dotazione standard 6 griglie GN 2/1, 6 coppie guida (1410TNA - 1410BTA) • Norme CE

• Professional equipment • Internal and external structure entirely made of stainless steel • External bottom and back panels in galvanized steel • Adjustable stainless steel feet • Ventilated refrigeration with anticorrosion treated evaporator • Digital thermostat for temperature control and for defrosting • Electrical heating element around door frame to eliminate condensation • Automatic condensation evaporation • Doors with ergonomic handles and easily removable magnetic gasket • Reversible door • 60 mm insulation thickness • Internal rounded edges for easy cleaning • Incorporated refrigeration unit • Inclusive of 6 pcs GN 2/1 shelf and guide (1410TNA - 1410BTA) - Inclusive of 3 pcs GN 2/1 shelf and guide (650TNA - 650BTA) • CE approved



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt)	Temperatura Temperature (°C)	Tipo refrigerante Refrigerant	Temperatura/Umidità Temperature/Humidity (°C/RH)	Dimensioni interne Internal dimensions (mm)	Capacità Capacity (lt)	Peso netto Net weight (kg)	Peso lordo Gross weight (kg)	Dimensione imballo Packing dimensions (mm)
FFR650TNA	230/50	0,3	-2 +8	R134a	+43 / 60	624x700 h.1400	650	134,0	143,0	B. 770 D. 860 H. 2070
FFR650BTA	230/50	0,7	-18 -22	R404a	+43 / 60	624x700 h.1400	650	138,0	147,0	B. 770 D. 860 H. 2070
FFR1410TNA	230/50	0,65	-2 +8	R134a	+43 / 60	1360x700 h.1400	1333	198,0	213,0	B. 1510 D. 860 H. 2070
FFR1410BTA	230/50	0,95	-18 -22	R404a	+43 / 60	1360x700 h.1400	1333	208,0	226,0	B. 1510 D. 860 H. 2070

NORME CE / CE APPROVED

Trifase / Three phase V. 230/400 | Monofase / Single phase V. 230

FFR650TNA 0,3 Kw

codice prodotto product code

FFR650TNA**FFR650BTA 0,7 Kw**

codice prodotto product code

FFR650BTA**FFR1410TNA 0,65 Kw**

codice prodotto product code

FFR1410TNA**FFR1410BTA 0,65 Kw**

codice prodotto product code

FFR1410BTA

BANCHI REFRIGERATI VENTILATI

VENTILATED REFRIGERATED COUNTERS

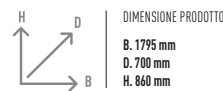
• Macchinario per uso professionale • Struttura interna ed esterna realizzata interamente in acciaio inox • Pannello posteriore in acciaio inox • Refrigerazione ventilata con evaporatore ad alette trattato anticorrosione • Termostato digitale per il controllo della temperatura e dello sbrinamento • Ricircolo aria fredda • Gruppo incorporato • Resistenza elettrica inserita nella cornice della porta per l'eliminazione della condensa • Evaporazione automatica dell'acqua di condensa • Spessore isolamento 60mm • Guarnizione magnetica facilmente estraibile • Interno con angoli arrotondati per facilitare la pulizia • Chiusura pannello frontale con chiave • Piedini in acciaio inox regolabili • Dotazione standard 1 griglia GN 1/1, 1 coppia di guida (per porta) • Norme CE

• Professional equipment • Internal and external structure entirely made of stainless steel • Back panel in stainless steel • Ventilated refrigeration with anticorrosion treated evaporator • Digital thermostat for temperature control and defrosting • Cold air recirculation • Incorporated refrigeration unit • Electrical heating element around door frame to eliminate condensation • Automatic condensation evaporation • 60mm insulation thickness • Easily removable magnetic gasket • Internal rounded edges for easy cleaning • Front panel with keylock • Adjustable stainless steel feet • Inclusive of 1 pcs GN 1/1 shelf and guide (for door) • CE approved

FBR2100TN



FBR3100TN



	Alimentazione Power supply (Vol/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt)	Temperatura Temperature (°C)	Tipo refrigerante Refrigerant	Temperatura/Umidità Temperature/humidity (°C/HR)	Dimensioni interne Internal dimensions (mm)	Capacità Capacity (lt)	Peso netto monofase Net weight single phase (kg)	Peso lordo monofase Gross weight single phase (kg)	Dimensione imballo Packing dimensions (mm)
FBR2100TN	230/50	0,3	-2 +8	R134a	+43 / 60	902x530 h.589	282	98,0	113,0	B. 1390 D. 730 H. 910
FBR3100TN	230/50	0,3	-2 +8	R134a	+43 / 60	1337x530 h.589	417	134,0	152,0	B. 1830 D. 730 H. 910

NORME CE / CE APPROVED

Trifase / Three phase V. 230/400 Monofase / Single phase V. 230

FBR2100TN 0,3 Kw (0,4 Hp)

codice prodotto product code

FBR2100TN

FBR3100TN 0,3 Kw (0,4 Hp)

codice prodotto product code

FBR3100TN

BANCHI PIZZA REFRIGERATI VENTILATI

VENTILATED REFRIGERATED COUNTERS PIZZA

• Macchinario per uso professionale • Struttura interna ed esterna realizzata interamente in acciaio inox • Top in granito • Refrigerazione ventilata con evaporatore ad alette trattato anticorrosione • Ricircolo aria fredda • Gruppo incorporato estraibile • Termostato digitale per il controllo della temperatura e dello sbrinamento • Resistenza elettrica inserita nella cornice della porta per l'eliminazione della condensa • Evaporazione automatica dell'acqua di condensa • Spessore isolamento 60mm • Guarnizione magnetica facilmente estraibile • Interno con angoli arrotondati per facilitare la pulizia • Chiusura pannello frontale con chiave • Piedini in acciaio inox regolabili • Pannello posteriore in acciaio inox • Dotazione standard 1 griglia 600x400 mm, 1 coppia di guida (per porta) • Norme CE

• Professional equipment • Internal and external structure entirely made of stainless steel • Granite worktop • Ventilated refrigeration with anticorrosion treated evaporator • Cold air recirculation • Incorporated refrigeration unit • Digital thermostat for temperature control and defrosting • Electrical heating element around door frame to eliminate condensation • Automatic condensation evaporation • 60mm insulation thickness • Easily removable magnetic gasket • Internal rounded edges for easy cleaning • Front panel with keylock • Adjustable stainless steel feet • Back panel in stainless steel • Inclusive of 1 pcs 600x400 shelf and guide (for door) • CE approved



FV15033



DIMENSIONE FV15033
B. 1500 mm
D. 335 mm
H. 435 mm

FBR2600TN



DIMENSIONE FBR2600TN
B. 1510 mm
D. 800 mm
H. 1000 mm



FV20033



DIMENSIONE FV20033
B. 2000 mm
D. 335 mm
H. 435 mm

FBR2610TN



DIMENSIONE FBR2610TN
B. 2025 mm
D. 800 mm
H. 1000 mm



FV20033



DIMENSIONE FV20033
B. 2000 mm
D. 335 mm
H. 435 mm

FBR3600TN



DIMENSIONE FBR3600TN
B. 2025 mm
D. 800 mm
H. 1000 mm

	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt)	Temperatura Temperature (°C)	Tipo refrigerante Refrigerant	Temperatura/Umidità Temperature/Humidity (°C/Hr)	Dimensioni interne Internal dimensions (mm)	Capacità Capacity (lt)	Peso netto monofase Net weight single phase (kg)	Peso lordo monofase Gross weight single phase (kg)	Dimensione imballo Packing dimensions (mm)
FBR2600TN	230/50	0,3	-2 +8	R134a	+43 / 60	1052x630 h.589	390	260,0	293,0	B. 1540 D. 830 H. 1020
FV15033	230/50	0,15	-2 +8	R134a	+33 / 60	-	-	58,0	63,0	B. 1570 D. 380 H. 410
FBR2610TN	230/50	0,3	-2 +8	R134a	+43 / 60	1052x630 h.589	390	312,0	354,0	B. 2060 D. 830 H. 1020
FV20033	230/50	0,15	-2 +8	R134a	+33 / 60	-	-	70,0	75,0	B. 2070 D. 380 H. 410
FBR3600TN	230/50	0,35	-2 +8	R134a	+43 / 60	1562x630 h.589	580	312,0	354,0	B. 2060 D. 830 H. 1020
FV20033	230/50	0,15	+2 +8	R134a	+33 / 60	-	-	70,0	75,0	B. 2070 D. 380 H. 410

NORME CE / CE APPROVED

FBR2600TN 0,3 Kw

codice prodotto product code

FV15033 0,15 Kw

codice prodotto product code

FBR2610TN 0,3 Kw

codice prodotto product code

FV20033 0,15 Kw

codice prodotto product code

FBR3600TN 0,35 Kw

codice prodotto product code

FV20033 0,13 Kw

codice prodotto product code

Trifase / Three phase V. 230/400

Monofase / Single phase V. 230

	FBR2600TN
	FV15033
	FBR2610TN
	FV20033
	FBR3600TN
	FV20033

VETRINETTE REFRIGERATE PER PIZZERIA

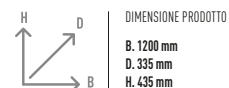
REFRIGERATED PIZZA DISPLAY

• Macchinario per uso professionale • Struttura interna ed esterna realizzata interamente in acciaio inox • Refrigerazione statica • Gruppo incorporato • Termostato digitale per il controllo della temperatura • Spessore isolamento 40mm • Vetri di protezione inclusi • Idonee a contenere bacinelle gastronomiche inox o in policarbonato con profondità massima di 150mm (bacinelle e coperchi esclusi) FV12033 5 x GN1/4 / FV15033 7 x GN1/4 / FV18033 9 x GN1/4 / FV20033 10 x GN1/4 • Norme CE

• Professional equipment • Internal and external structure entirely made of stainless steel • Static refrigeration • Built-in refrigeration unit • Digital temperature control thermostat • Insulation thickness 40mm • Protection glass included • Suited for Gastronorm stainless steel or polycarbonate pans with a max depth of 150mm (pans and covers not included) FV12033 5 x GN1/4 / FV15033 7 x GN1/4 / FV18033 9 x GN1/4 / FV20033 10 x GN1/4 • CE approved



FV12033



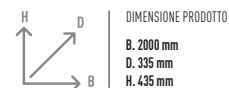
FV15033



FV18033



FV20033



	Alimentazione Power supply (Volts/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt)	Temperatura Temperature (°C)	Tipo refrigerante Refrigerant	Temperatura/Umidità Temperature/humidity (°C/H%)	Peso netto Net weight (kg)	Peso lordo Gross weight (kg)	Dimensione imballo Packing dimensions (mm)
FV12033	230/50	0,15	+2 +8	R134a	+33 / 60	50,0	55,0	B. 1270 D. 380 H. 410
FV15033	230/50	0,15	+2 +8	R134a	+33 / 60	58,0	63,0	B. 1570 D. 380 H. 410
FV18033	230/50	0,15	+2 +8	R134a	+33 / 60	65,0	70,0	B. 1870 D. 380 H. 410
FV20033	230/50	0,15	+2 +8	R134a	+33 / 60	70,0	75,0	B. 2070 D. 380 H. 410

NORME CE / CE APPROVED

FV12033 0,15 Kw
codice prodotto product code

FV15033 0,15 Kw
codice prodotto product code

FV18033 0,15 Kw
codice prodotto product code

FV20033 0,15 Kw
codice prodotto product code

Trifase / Three phase V. 230/400	Monofase / Single phase V. 230
	FV12033
	FV15033
	FV18033
	FV20033

BANCHI DA LAVORO

WORK TABLES

• Attrezzatura per uso professionale • Corpo in acciaio inossidabile • Top in inox AISI 304 • Piedini regolabili • Ripiano inferiore incluso • Norme CE

• Professional equipment • Stainless steel material body • Top in inox AISI 304 • Adjustable feet • Lower shelf included • CE approved



FBL 107



DIMENSIONE PRODOTTO
B. 1000 mm
D. 700 mm
H. 850 mm

FBL 127



DIMENSIONE PRODOTTO
B. 1200 mm
D. 700 mm
H. 850 mm

FBL 147



DIMENSIONE PRODOTTO
B. 1400 mm
D. 700 mm
H. 850 mm

FBL 157



DIMENSIONE PRODOTTO
B. 1500 mm
D. 700 mm
H. 850 mm

FBL 167



DIMENSIONE PRODOTTO
B. 1600 mm
D. 700 mm
H. 850 mm

FBL 187



DIMENSIONE PRODOTTO
B. 1800 mm
D. 700 mm
H. 850 mm

FBL 207



DIMENSIONE PRODOTTO
B. 2000 mm
D. 700 mm
H. 850 mm

	Peso netto Net weight (kg)	Peso lordo Gross weight (kg)	Dimensione imballo Packing dimensions (mm)
FBL 107	24,0	26,0	B. 1060 D. 760 H. 180
FBL 127	29,0	32,0	B. 1260 D. 760 H. 180
FBL 147	33,0	35,0	B. 1460 D. 760 H. 180
FBL 157	34,0	37,0	B. 1560 D. 760 H. 180
FBL 167	36,0	38,0	B. 1660 D. 760 H. 180
FBL 187	38,0	42,0	B. 1860 D. 760 H. 180
FBL 207	42,0	47,0	B. 2060 D. 760 H. 180

FBL107

codice prodotto product code

FBL127

codice prodotto product code

FBL147

codice prodotto product code

FBL157

codice prodotto product code

FBL167

codice prodotto product code

FBL187

codice prodotto product code

FBL207

codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED

FBL107

FBL127

FBL147

FBL157

FBL167

FBL187

FBL207

BANCHI DA LAVORO CON ALZATINA

WORK TABLES WITH RAISED BACK

• Attrezzatura per uso professionale • Corpo in acciaio inossidabile • Top in inox AISI 304 • Piedini regolabili • Ripiano inferiore incluso • Norme CE

• Professional equipment • Stainless steel material body • Top in inox AISI 304 • Adjustable feet • Lower shelf included • CE approved



FBL 107A



FBL 127A



FBL 147A



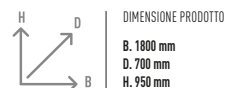
FBL 157A



FBL 167A



FBL 187A



FBL 207A



	Peso netto Net weight (kg)	Peso lordo Gross weight (kg)	Dimensione imballo Packing dimensions (mm)
FBL 107A	27,0	29,0	B. 1060 D. 760 H. 260
FBL 127A	30,0	33,0	B. 1260 D. 760 H. 260
FBL 147A	35,0	38,0	B. 1460 D. 760 H. 260
FBL 157A	36,0	39,0	B. 1560 D. 760 H. 260
FBL 167A	38,0	42,0	B. 1660 D. 760 H. 260
FBL 187A	40,0	45,0	B. 1860 D. 760 H. 260
FBL 207A	45,0	50,0	B. 2060 D. 760 H. 260

FBL107A

codice prodotto product code

FBL127A

codice prodotto product code

FBL147A

codice prodotto product code

FBL157A

codice prodotto product code

FBL167A

codice prodotto product code

FBL187A

codice prodotto product code

FBL207A

codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED

FBL107A

FBL127A

FBL147A

FBL157A

FBL167A

FBL187A

FBL207A

BANCHI ARMADIATI

WORK CABINETS

- Attrezzatura per uso professionale • Corpo in acciaio inossidabile • Top in inox AISI 304 • Porte scorrevoli • Piedini regolabili • Norme CE
- Professional equipment • Stainless steel material body • Top in inox AISI 304 • Adjustable feet • Sliding doors • CE approved



FBA 107



DIMENSIONE PRODOTTO
B. 1000 mm
D. 700 mm
H. 850 mm

FBA 127



DIMENSIONE PRODOTTO
B. 1200 mm
D. 700 mm
H. 850 mm

FBA 147



DIMENSIONE PRODOTTO
B. 1400 mm
D. 700 mm
H. 850 mm

FBA 157



DIMENSIONE PRODOTTO
B. 1500 mm
D. 700 mm
H. 850 mm

FBA 167



DIMENSIONE PRODOTTO
B. 1600 mm
D. 700 mm
H. 850 mm

FBA 187



DIMENSIONE PRODOTTO
B. 1800 mm
D. 700 mm
H. 850 mm

FBA 207



DIMENSIONE PRODOTTO
B. 2000 mm
D. 700 mm
H. 850 mm

	Peso netto Net weight (kg)	Peso lordo Gross weight (kg)	Dimensione imballo Packing dimensions (mm)
FBA 107	50,0	63,0	B. 1020 D. 720 H. 840
FBA 127	59,0	74,0	B. 1220 D. 720 H. 840
FBA 147	66,0	83,0	B. 1420 D. 720 H. 840
FBA 157	70,0	88,0	B. 1520 D. 720 H. 840
FBA 167	75,0	93,0	B. 1620 D. 720 H. 840
FBA 187	82,0	101,0	B. 1820 D. 720 H. 840
FBA 207	91,0	110,0	B. 2020 D. 720 H. 840

	NORME CE / CE APPROVED
FBA107 codice prodotto product code	FBA107
FBA127 codice prodotto product code	FBA127
FBA147 codice prodotto product code	FBA147
FBA157 codice prodotto product code	FBA157
FBA167 codice prodotto product code	FBA167
FBA187 codice prodotto product code	FBA187
FBA207 codice prodotto product code	FBA207

BANCHI ARMADIATI CON ALZATINA

WORK CABINETS WITH RAISED BACK

• Attrezzatura per uso professionale • Corpo in acciaio inossidabile • Top in inox AISI 304 • Porte scorrevoli • Piedini regolabili • Norme CE

• Professional equipment • Stainless steel material body • Top in inox AISI 304 • Adjustable feet • Sliding doors • CE approved



FBA 107A



DIMENSIONE PRODOTTO
B. 1000 mm
D. 700 mm
H. 950 mm

FBA 127A



DIMENSIONE PRODOTTO
B. 1200 mm
D. 700 mm
H. 950 mm

FBA 147A



DIMENSIONE PRODOTTO
B. 1400 mm
D. 700 mm
H. 950 mm

FBA 157A



DIMENSIONE PRODOTTO
B. 1500 mm
D. 700 mm
H. 950 mm

FBA 167A



DIMENSIONE PRODOTTO
B. 1600 mm
D. 700 mm
H. 950 mm

FBA 187A



DIMENSIONE PRODOTTO
B. 1800 mm
D. 700 mm
H. 950 mm

FBA 207A



DIMENSIONE PRODOTTO
B. 2000 mm
D. 700 mm
H. 950 mm

	Peso netto Net weight (kg)	Peso lordo Gross weight (kg)	Dimensione imballo Packing dimensions (mm)
FBA 107A	52,0	64,0	B. 1020 D. 720 H. 940
FBA 127A	60,0	75,0	B. 1220 D. 720 H. 940
FBA 147A	69,0	84,0	B. 1420 D. 720 H. 940
FBA 157A	73,0	89,0	B. 1520 D. 720 H. 940
FBA 167A	78,0	95,0	B. 1620 D. 720 H. 940
FBA 187A	84,0	103,0	B. 1820 D. 720 H. 940
FBA 207A	93,0	113,0	B. 2020 D. 720 H. 940

FBA107A

codice prodotto product code

FBA127A

codice prodotto product code

FBA147A

codice prodotto product code

FBA157A

codice prodotto product code

FBA167A

codice prodotto product code

FBA187A

codice prodotto product code

FBA207A

codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED

FBA107A

FBA127A

FBA147A

FBA157A

FBA167A

FBA187A

FBA207A

PENSILI CON ANTE SCORREVOLI

WALL CABINETS WITH SLIDING DOORS

- Attrezzatura per uso professionale • Struttura in acciaio inossidabile • Ante scorrevoli • Ripiano intermedio e staffe di fissaggio a parete incluse • Norme CE
- Professional equipment • Stainless steel material body • Sliding doors • Middle shelf and mounting brackets included • CE approved



	Peso netto Net weight (kg)	Peso lordo Gross weight (kg)	Dimensione imballo Packing dimensions (L)
FPAS 60	20,0	25,0	B. 620 D. 420 H. 760
FPAS 80	23,0	29,0	B. 820 D. 420 H. 760
FPAS 100	27,0	27,0	B. 1220 D. 420 H. 760
FPAS 120	31,0	40,0	B. 1220 D. 420 H. 760
FPAS 140	34,0	45,0	B. 1420 D. 420 H. 760
FPAS 160	38,0	50,0	B. 1620 D. 420 H. 760
FPAS 180	42,0	54,0	B. 1820 D. 420 H. 760
FPAS 200	45,0	59,0	B. 2020 D. 420 H. 760

	NORME CE / CE APPROVED
FPAS60 codice prodotto product code	FPAS60
FPAS80 codice prodotto product code	FPAS80
FPAS100 codice prodotto product code	FPAS100
FPAS120 codice prodotto product code	FPAS120
FPAS140 codice prodotto product code	FPAS140
FPAS160 codice prodotto product code	FPAS160
FPAS180 codice prodotto product code	FPAS180
FPAS200 codice prodotto product code	FPAS200

FPAS 60



DIMENSIONE PRODOTTO

B. 600 mm
D. 400 mm
H. 650 mm

FPAS 80



DIMENSIONE PRODOTTO

B. 800 mm
D. 400 mm
H. 650 mm

FPAS 100



DIMENSIONE PRODOTTO

B. 1000 mm
D. 400 mm
H. 650 mm

FPAS 120



DIMENSIONE PRODOTTO

B. 1200 mm
D. 400 mm
H. 650 mm

FPAS 140



DIMENSIONE PRODOTTO

B. 1400 mm
D. 400 mm
H. 650 mm

FPAS 160



DIMENSIONE PRODOTTO

B. 1600 mm
D. 400 mm
H. 650 mm

FPAS 180



DIMENSIONE PRODOTTO

B. 1800 mm
D. 400 mm
H. 650 mm

FPAS 200



DIMENSIONE PRODOTTO

B. 2000 mm
D. 400 mm
H. 650 mm

CARRELLI DI SERVIZIO

SERVICE TROLLEY

• Attrezzatura per uso professionale • Corpo in acciaio inossidabile • Struttura in tubo stainato tondo ø 25mm • Piani stampati a forma di vassoio con bordi arrotondati, satinati, insonorizzati ed imbullonati al telaio • Paracolpi in gomma grigia • Ruote piroettanti ø 100 mm di cui 2 con freno • Portata complessiva 120 kg • Norme CE

• Professional equipment • Stainless steel material body • Structure in round tubular satin finished stainless steel of 25 mm diameter • Molded tray shaped shelves with rounded edges, satin finished stainless steel, soundproof and bolted to the tray's frame • Grey rubber bumpers • Swivelling 100 mm diameter castors, 2 of wich with brake • Total weight allowance: 120 kg • CE approved



FCRS 280



DIMENSIONE PRODOTTO

B. 885 mm
D. 590 mm
H. 935 mm

FCRS 380



DIMENSIONE PRODOTTO

B. 885 mm
D. 590 mm
H. 935 mm

FCRS 2100



DIMENSIONE PRODOTTO

B. 1085 mm
D. 590 mm
H. 935 mm

FCRS 3100



DIMENSIONE PRODOTTO

B. 1085 mm
D. 590 mm
H. 935 mm



	Peso netto Net weight (kg)	Peso lordo Gross weight (kg)	N. ripiani N. of shelves	Dimensioni ripiani Shelves dimensions (mm)	Dimensione imballo Packing dimensions (mm)
FCRS 280	10,0	12,3	2	800x500	B. 930 D. 540 H. 160
FCRS 2100	12,0	14,5	2	1000x500	B. 1130 D. 540 H. 160
FCRS 380	13,0	15,5	3	800x500	B. 930 D. 640 H. 210
FCRS 3100	16,0	17,7	3	1000x500	B. 1130 D. 640 H. 210

FCRS280

codice prodotto product code

FCRS2100

codice prodotto product code

FCRS380

codice prodotto product code

FCRS3100

codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED

FCRS280

FCRS2100

FCRS380

FCRS3100

LAVAMANI

HAND WASHERS

• Attrezzatura per uso professionale • Struttura in acciaio inossidabile AISI 304 • Rubinetti e scarichi inclusi • Norme CE

• Professional equipment • Stainless steel AISI 304 body • Tap and sink included • CE approved



FLM 40



DIMENSIONE PRODOTTO

B. 400 mm
D. 400 mm
H. 310 mm



Peso netto
Net weight (kg)

Peso lordo
Gross weight (kg)

Dimensione imballo
Packing dimensions (mm)

FLM 40

5,5

6,5

B. 440 D. 420 H. 320

NORME CE / CE APPROVED

FLM40

codice prodotto product code

FLM40

CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA

TERMS AND CONDITIONS

PER ORDINI INFERIORI A € 100,00 NETTI VIENE APPLICATO UN SUPPLEMENTO DI € 20,00 PER GESTIONE ORDINE

MS - SUPPLEMENTO PER MOTORI A VOLTAGGIO SPECIALE 5%

CONSEGNA

Spedizioni giornaliere

RESA MERCE

A mezzo corriere in porto franco con addebito in fattura.

Nel caso di materiale danneggiato, ritirarlo con riserva e inviarci immediatamente comunicazione scritta.

La merce in porto franco viaggia assicurata.

PAGAMENTO

Dilazioni di pagamento da definirsi.

Si richiede pagamento in contanti o in contrassegno:

- prime forniture;
- al superamento del fido concesso;
- per l'invio di ricambi;

PALLET

P1 € 10,00

P2 € 15,00

IMBALLO con Poliuretano Espanso

FC0 € 3,00

FC € 6,00

FC1 € 9,00

FC2 € 15,00

ASSISTENZA TECNICA

A carico del rivenditore per tutta la durata della garanzia.

GARANZIA

1 anno, escluse le parti elettriche.

La merce deve essere resa franco nostro stabilimento.

Tutti i prezzi si intendono IVA ESCLUSA. Il presente LISTINO annulla i precedenti.

Tutte le macchine sono costruite a norma del D.P.R. - 27 aprile n. 547, coperta da assicurazione (Responsabilità civile verso terzi).

Le caratteristiche tecniche ed estetiche possono variare a nostro giudizio, senza alcun preavviso.

È VIETATA la produzione e la pubblicazione di qualsiasi tipo e forma (internet, cartacea, supporti digitali, etc)

anche parziale di testi, prezzi, disegni e immagini, senza preventiva autorizzazione della direzione.

Ogni comportamento diverso da quanto sopra, sarà perseguibile penalmente.

FAMA INDUSTRIE si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti illustrati in questo listino in qualunque momento senza obbligo di preavviso.

ORDERS OF LESS THAN 100€ - 20€ ORDER HANDLING FEE IS CHARGED

WE APPLY 5% SURCHARGE FOR 60 HZ EQUIPMENT

DELIVERY

Daily shipping

RETURNS

All returns must be carriage free with invoice debit.

Damaged goods have to be collected with reservation, and a written notice has to be sent.

Carriage free are covered by insurance.

PAYMENT

Delay of payments to be agreed. Cash or Cash on delivery

payments are required for:

- first supplies;
- exceeding credit limits;
- spare parts dispatch;

PALLET

P1 € 10.00

P2 € 15.00

PACKAGING (with Expanded Polyurethane) Charges

FC0 € 3.00

FC € 6.00

FC1 € 9.00

FC2 € 15.00

TECHNICAL ASSISTANCE

Must be provided by the seller

GUARANTEE

The company provides 1 year guarantee, except on electric parts. Goods must be returned carriage free to our factory.

Prices quotes are exclusive of V.A.T. The current price list writes off the previous ones.

All machines are manufactured in line with the D.P.R. - Aprile 27 n. 547 standards, covered by insurance

(Civil responsibility towards third party). Some technical or aesthetic variations may occur without prior

notice. IT IS FORBIDDEN to publish or reproduce in any way (digital format or on the internet) even partially any texts,

drawings or images, without any prior authorization of the management.

Any behavior not in line with the above mentioned rule will be prosecuted.

FAMA INDUSTRIE reserves the right to modify the products displayed in this price list at any time without any notice obligations.



NOTE

NOTE

NOTE

NOTE





Fama Industrie srl
Via Altobelli, 39 - 47924 Rimini (RN)
Tel +39.0541.388222
Fax +39.0541.385662
fama@famaindustrie.com

www.famaindustrie.com