



**SOLUZIONI PER PIZZERIA
E RISTORAZIONE**





 L'Azienda nasce nel 1985 a Treviso e da subito si specializza nella produzione di attrezzature professionali per pizzerie e ristoranti. L'immediato apprezzamento da parte della clientela e il rapido sviluppo nei mercati nazionale e soprattutto estero collocano in breve tempo GGF Srl tra i principali protagonisti del settore. Ad oggi l'Azienda opera in due stabilimenti, uno a Dosson di Casier (TV) ed uno a Thiene (VI), per un totale di 5000 mq di superficie, dove si realizzano le fasi di progettazione e produzione di tutti i semilavorati, e l'assemblaggio finale di tutte le attrezzature. Grazie a recenti investimenti interni, mirati ad un'ulteriore modernizzazione dei processi produttivi, GGF Srl dispone ora di una struttura per la lavorazione della lamiera in grado di fornire la massima flessibilità e una notevole rapidità nello sviluppo e creazione di nuovi modelli.

Tutta la gamma dei nostri prodotti, realizzati con estrema cura del dettaglio e dotati di componenti di alto livello, è distribuita con successo in tutto il mondo da un'efficace rete di rivenditori professionali, che da anni instaurano con GGF Srl un rapporto diretto e di fiducia: **FORNI ELETTRICI E A GAS** proposti in varie soluzioni, per pizze da 30 e 36 cm., con finiture in acciaio inox o rustico (eccetto linea gas); **STENDIPIZZA** da 30 e 40 cm, indispensabili per stendere la pasta con la velocità e l'abilità delle mani dei più esperti pizzaioli; **IMPASTATRICI** di due serie, a testa e vasca fissa, e a testa ribaltabile e vasca estraibile, grazie alle quali la pasta è sempre perfetta e pronta per la lievitazione; **AFFETTATRICI, TAGLIAMOZZARELLA, TAGLIAVERDURE** utili accessori per lavorare con professionalità e risparmio di tempo, a complemento della gamma pizzeria; **SFOGLIATRICI** per il settore panetteria loro per il settore panetteria e pasticceria, attrezzature professionali apprezzate dai nostri clienti per la loro robustezza, funzionalità e precisione di lavoro.

L'esperienza acquisita e la crescente diffusione a livello mondiale fanno di GGF Srl un partner di sicuro interesse per tutti gli operatori che vogliono mantenere nella pizza tutto il sapore, la tradizione e la qualità di una specialità Made in Italy.

 GGF was established in Treviso in 1985, a town 30Km north of Venice, where the company began to manufacture and sell professional catering equipment for both pizzeria's and restaurants. With encouraging feedback from customers and positive growth in both national and international markets, GGF soon becomes a market leader in its field. Today, GGF has two establishments, one in Dosson di Casier, Treviso, and the other in Thiene, Vicenza, totalling in excess of 5000sqm of space, enabling us to keep everything in house, from design, to engineering, to manufacture and finally the assembly of all our equipment. Due to considerable recent investment, we have been able to modernize our plant and speed up our manufacturing process, providing GGF with more flexibility and time to develop and create new exciting models. Everything within our products' range is manufactured with passion and meticulous attention to detail, using only high quality components. Our products are then sold worldwide through a network of professional Distributors and catering equipment professionals.

PIZZA OVENS - Electric or Gas - many models to suit all sizes of business and use, capable of baking Pizzas from Ø30cm (12") to Ø36cm (14"). Electric range finished in both stainless steel and rustic version, Gas range finished in stainless steel. **PIZZA ROLLERS** from 30 cm (12") to 40 cm (15"), essential tools for working pizza dough, enabling anyone to have both the speed and ability of the most experienced Pizzaiolo. **SPIRAL DOUGH MIXERS** of two versions with fixed head and bowl, and with retractable head and removable bowl - giving perfect dough every time, that is ready for the proving process; **SLICERS, MOZZARELLA AND VEGETABLE CUTTERS** - useful time-saving tools, which perfectly complement our range of professional pizza equipment; **DOUGHSHEETERS** for both bakeries and pastries professional machines very much appreciated by our customers for their durability, consistency, ease of use and working precision. With over 20 years of experience, growing year on year and expanding both our knowledge and expertise, GGF is true market leader and an essential partner to whomever has the passion for real Pizza and who wants to continue the tradition and the quality of a "Made in Italy" speciality.

 La Maison GGF est née en 1985 à Trévisé, et jusqu'au début se spécialise dans la fabrication d'équipement professionnel pour pizzeria et restaurants. La satisfaction immédiate des clients et le vite développement dans le marché italien et surtout international, ont rendus GGF capable de se positionner en temps que leader dans le secteur. Aujourd'hui la Société travaille dans deux établissements - l'un à Dosson di Casier (TV), l'autre à Thiene (VI) - pour un total de 5000 mt carrés de surface, où se réalisent la conception et la fabrication de tous les semi-finis, et l'assemblage final. Grâce à des investissements récents, visés à une majeure modernisation des procès de production, GGF dispose aujourd'hui d'une structure pour travailler la tôlerie en gré de fournir la plus grande flexibilité et une considérable vitesse dans le développement et création de nouveaux models.

Toute la gamme de nos produits - réalisée avec extrême soin du détail et douée de composants de haut niveau - est distribuée avec succès dans le monde entier par un réseau efficace de revendeurs, qui entretient avec GGF un rapport direct et de confiance: **FOURS ELECTRIQUES ET A GAZ** proposés en différents solutions, soit pour pizzas de 30 que de 36 cm, avec finissons inox ou rustiques cuivrées (exception faite pour la série Gaz); **FORMEUSES** à 30 et 40 cm, indispensable pour étaler la pâte avec la même vitesse et la même habileté qu'avec les mains du pizzaiolo le plus expérimenté. **PETRINS** de deux sorts - à tête et cuve fixe, et à tête relevable et cuve extractible - qui permettent d'obtenir une pâte toujours parfaite et prête à lever. **TRANCHEUSES, COUPE-MOZZARELLA, COUPE-LEGUMES** indispensables accessoires pour travailler professionnellement et épargner temps, à complément de notre gamme pizzeria; **LAMINOIRS** pour boulangerie et pâtisserie, machines professionnelles appréciées par nos clients pour leur robustesse, facilitée d'utilisation et grande précision de travail. Le savoir-faire de plus de vingt ans et le développement au niveau mondial font sans doute de GGF le partenaire idéal de ceux qui veulent offrir la meilleure qualité de la pizza traditionnelle 'Made in Italy'.

 Die Gesellschaft ist im Jahre 1985 in Treviso gegründet worden und hat sich sofort in die Produktion von professionellen Geräte für Pizzerien und Restaurants spezialisiert.

Der sofortige Aufbau eines zufriedenen Kundenstamms und die rasante Ausweitung auf die nationalen und vor allem ausländischen Märkte haben die GGF in kürzester Zeit zu den Hauptakteuren der Branche gemacht.

Zur Zeit teilt sich das Unternehmen in zwei Niederlassungen auf - die eine in Dosson di Casier (TV) und die ander ein Thiene (VI) - die sich auf einer Gesamtfläche von 5000 m² erstrecken und indem die Planung und die Produktion der Teilerzeugnisse und vor allem der Zusammenbau aller Fertigprodukte realisiert.

Dank der internen Investitionen, die den Produktionsprozess immer auf einem hohen modernen Niveau halten. Die GGF verfügt über einen Verarbeitungsprozess, indem das Blech die höchstmögliche Flexibilität erhält und über unheimlich gute

Entwicklungsmöglichkeiten verfügt. Die Vielfalt unserer Produkte, die mit besonderer Liebe zum Detail und mit hochwertigen Komponenten ausgestattet sind, werden mit großem Erfolg von professionellen Verkäufern auf der ganzen Welt vertrieben, die seit Jahren bei GGF etabliert haben und in einer direkten und vertrauensvollen Beziehung zu uns stehen.

Die erworbene Erfahrung und die immer größer werdende weltweiten Vertriebsnetze machen aus GGF einen Partner, der die Fachleute, die den Geschmack, die Tradition und die Qualität einer Pizza „Made in Italy“ erhalten möchten, begeistert.

 La empresa nace en 1985 en Treviso, rápido se especializa en la producción de Equipos profesionales para pizzería y restaurante. Una inmediata confianza por parte de los clientes y el rápido desarrollo en el mercado nacional y sobre todo en el mercado internacional, colocan en poco tiempo a la empresa GGF entre los principales líderes del sector. Hoy la empresa opera en dos establecimientos, uno en Dosson di Casier (TV) y otro en Thiene (VI) con un total de 5000 m2 de superficie donde se realizan las fases de proyecto, producción y ensamblaje final de todos los equipos. Gracias a recientes inversiones internas, apuntando a una modernización en los procesos de producción, GGF dispone ahora de una estructura en la elaboración de la lamina in grado de proveer la máxima flexibilidad y una notable rapidez en el desarrollo y creación de los nuevos modelos.

Toda la gama de nuestros productos, realizados con extremo cuidado en el detalle y dotados de componentes de alto nivel, es distribuida con éxito en todo el mundo por una eficaz red de distribuidores profesionales, que cada año establecen con la empresa GGF una relación directa y de confianza: **HORNOS ELECTRICOS Y A GAS** proponen varias soluciones, para pizzas de 30 y 36 cm, con terminación en acero inoxidable o rústico (excepto en la línea a gas). **FORMADORA** de bases de 30 a 40 cm indispensable para extender la masa con la velocidad y habilidad propias de la mano de un experto pizzero. **AMASADORAS** de dos series - cabezal y cuba fija y cabezal abatible con cuba extraíble gracias a estos modelos la masa esta siempre perfecta y lista para la fermentación; **CORTAFIAMBRES, PICADORES DE MOZZARELLA Y VERDURAS**, imprescindibles para trabajar con rapidez y profesionalidad, complementan la gama de maquinaria de pizzería.. **LAMINADORA** para el sector de panadería y pastelería, equipos profesionales apreciados por nuestros clientes por su robustez, funcionalidad y precisión en el trabajo. La experiencia adquirida y la creciente difusión a nivel mundial hacen de la empresa GGF un colaborador de seguro interés para todos los profesionales que quieran mantener en la pizza todo el sabor, la tradición y la calidad de una especialidad típica Italiana.

 История GGF Srl началась в 1985 году в Тревизо. С момента совего основания компания специализируется на производстве профессионального оборудования для пиццерий и ресторанов. Ее продукция была сразу оценена по достоинству, что стало залогом быстрого роста GGF Srl на внутреннем итальянском рынке, и что более важно - на зарубежных рынках, в результате чего в короткий срок компания заняла одну из лидирующих позиций. На сегодняшний день GGF Srl владеет двумя производствами общей площадью в 5000 кв.м., находящимися в Dosson di Casier (TV) и Thiene (VI), где происходит проектирование и производство компонентов, а также конечная сборка всего оборудования. Благодаря осуществленным инвестициям в модернизацию производственных процессов в настоящий момент GGF Srl имеет в своем распоряжении современную структуру по обработке листовой стали, позволяющую компании быть гибкой и в сжатые сроки осуществлять разработку и создание новых моделей. Вся гамма нашей продукции обеспечена всей необходимой компонентистикой высокого качества, а ее производство осуществляется при максимальном контроле за каждой деталью.

Успешное распространение продукции GGF Srl на международных рынках происходит благодаря профессиональной работе дистрибьюторов, с которыми за годы сотрудничества компания выстроила и выстраивает прямые и доверительные отношения. Мы предлагаем: различные модели **ГАЗОВЫХ И ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ПЕЧЕЙ** с отделкой из стали inox или в стиле «рустик» (кроме газовых печей) для изготовления пиццы диаметром от 30 до 36см.; **ТЕСТОРАСКАТОЧНЫЕ МАШИНЫ** диаметром от 30 до 40см, позволяющие умелым рукам поваров раскатывать тесто быстро и качественно; две серии **ТЕСТОМЕСИЛЬНЫХ АППАРАТОВ**: с фиксированными головкой и дежкой, а также со съемной дежкой и подъемной головкой. Данные аппараты позволяют получать тесто высокого качество; **СЛАЙСЕРЫ** (машины для нарезки гастрономических продуктов), **МАШИНА ДЛЯ НАРЕЗКИ МОЦАРЕЛЛЫ**, а также **ОВОЩЕРЕЗКИ**, которые дополняют гамму необходимых аппаратов в профессиональной работе пицерий и позволяя значительно сэкономить время; **МАШИНЫ ДЛЯ РАСКАТКИ ТЕСТА** хлебобулочных и кондитерских изделий. Надежность, точность и функциональность выпускаемой нами продукции высоко ценится нашими клиентами. Многолетний опыт и расширение деятельности GGF Srl на международных рынках позволяет компании заявить о себе как о надежном партнере, продукция которого позволит производителям пиццы сохранить традиции ее выпечки, а также ее особое качество и аромат.





Dalla materia prima al prodotto finito.
From raw material to finished product.
De la matière première au produit fini.
Vom ersten handgriff bis hin zum fertigen produkt
Desde la materia prima hasta el producto acabado.
ОТ СЫРЬЯ ДО КОНЕЧНОГО ПРОДУКТА



I nostri prodotti sono progettati e realizzati interamente all'interno dell'azienda.
Il nostro personale qualificato cura nei minimi dettagli ogni processo produttivo fino alla spedizione.



Our products are designed and entirely made within the company. Our qualified staff takes care of each productive process down to the last detail up to the shipping.

Nos produits sont entièrement élaborés et réalisés au cœur de l'entreprise. Notre personnel qualifié soigne dans les moindres détails chaque processus, de la production à l'expédition.

Unsere Produkte werden alle in unserer eigenen Firma geplant und produziert. Unser qualifiziertes Personal kümmert sich von der Planung über die einzelnen Produktionsschritte bis hin zur Spedition um jedes kleinste Detail.

Nuestros productos están enteramente diseñados y realizados al interior de nuestra empresa. Nuestro personal cualificado cuida hasta el mínimo detalle cada proceso productivo hasta el envío.

Наши продукты запроектированы и реализованы самой фирмой. Наш высококвалифицированный персонал заботится о каждой детали продуктивного процесса, с момента оформления заказа вплоть до доставки товара.





Forni Elettrici Electric ovens Fours électriques Elektrobacköfen Hornos electricos ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ	
LINEA MICRO	p. 08
LINEA E	p. 14
LINEA F	p. 20
LINEA FR	p. 26
LINEA DE LUXE	p. 32
LINEA X	p. 34
LINEA T	p. 40
Forni a Gas Gas Pizza ovens Fours a Gaz Gasbacköfen Hornos a gas ГАЗОВЫЕ ПЕЧИ	p. 44
Accessori Forni Ovens accessories Accessoires de fours Pizzaöfenzubehör Hornos accesorios духовок Аксессуары	p. 50
Girarrosto a Gas Gas chicken rotisserie Rôtissoire à gaz Gas Bratspieß Asador de pollos ГАЗОВЫЕ ВЕРТЕЛИ	p. 54
Sfogliatrici Dough sheeters Laminoirs Blätterteig Maschinen Laminadoras ТЕСТОРАСКАТОЧНЫЕ МАШИНЫ ДЛЯ СЛОЕНОГО ТЕСТА	p. 60
Stendipizza Pizza Dough Rollers Formeuses / Teigausrollmaschinen Laminadoras por pizza МАШИНА ДЛЯ РАСКАТЫВАНИЯ И ВЫТЯГИВАНИЯ ПИЦЦЫ	p. 68
Impastatrici Spiral machines Petrins Teigknetmaschinen Amasadoras ТЕСТОМЕСИЛЬНЫЕ МАШИНЫ	
LINEA K	p. 74
LINEA KTE	p. 76
LINEA SP	p. 78
LINEA PLAM	p. 80
Complementi Cucina Kitchen equipment Complements cuisine Küchengegenstände Complementos cocina КУХОННЫЕ АКСЕССУАРЫ	p. 84

LEGEND

- **Numero di pizze contenute** | Number of pizzas contained
Nombre de pizzas contenues | Anzahl der Pizzen
Número de pizzas contenidas | КОЛИЧЕСТВО ПИЦЦЫ
- **Diametro pizza** | Pizza diameter
Diametre pizza | Durchmesser der Pizzas
Pizza diámetro | Диаметр ПИЦЦА
- **Teglia** | Baking tray
Plaque | Backform
Bandeja | ПРОТИВЕНЬ
- **Assorbimento** | Absorption
Absorption | Leistung
Absorción | МОЩНОСТЬ
- **Voltaggio** | Voltage
Voltage | Spannung
Voltaje | ВОЛЬТАЖ

- **Temperatura di lavoro** | Working temperature
Température de travail | Arbeitstemperatur
Temperatura de trabajo | РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА
- **Peso** | Weight
Poids | Gewicht
Peso | ВЕС
- **Gas Metano** | Natural Gas
Gas Naturel | Erdgas
Gas Natural | ГАЗ МЕТАН
- **GPL** | LPG
GPL | GPL
GPL | GPL
- **Capacità polli** | Chickens capacity
Capacité poulets | Hähnchen-kapazität
Capacidad pollos | ВМЕСТИМОСТЬ КУРИЦЫ

- **Spessore pasta** | Dough thickness
Épaisseur du paton | Teig Dicke
Pasta espesor | ТОЛЩИНА ТЕСТА
- **Impasto per ciclo** | Dough per batch
Pâte par cycle | Teig je zyklus
Amasado para cada ciclo | ТЕСТО / ЦИКЛ
- **Potenza motore vasca** | Bowl motor power
Puissance moteur cuve | Leistung Beckenmotor
Potencia motor tina | МОЩНОСТЬ КОНТЕЙНЕРНОГО ДВИГАТЕЛЯ
- **Capacità vasca** | Bowl capacity
Capacité cuve | Beckenskapazität
Capacidad tina | ЕМКОСТЬ КОНТЕЙНЕРА
- **Potenza motore spirale** | Spiral motor power
Puissance moteur spirale | Leistung Knetspirale Motor
Potencia motor espiral | МОЩНОСТЬ СПИРАЛЬНОГО ДВИГАТЕЛЯ

- **Velocità** | Speed
Vitesse | Geschwindigkeit
Velocidad | СКОРОСТЬ
- **Velocità RPM** | RPM speed
Vitesse RPM | RPM geschwindigkeit
Velocidad RPM | СКОРОСТЬ RPM
- **Diametro lama** | Blade diameter
Diametre lame | Durchmesser des Messers
Diametro hoja | ДИАМЕТР ЛЕЗВИЯ

STRUCTURE

**A** **Inox**

**R** **Rustico** | Rustical
Rustique | Rustikal
Rústico | под деревенский стиль

**A+** **Inox verniciato bianco** | WHITE PAINTED
PEINT EN BLANC | WEIß LACKIERT
PINTADO BLANCO | окрашенная в белый цвет

FORNI ELETTRICI | LINEA MICRO



 Forni elettrici professionali con misure e ingombri ridotti, progettati per soddisfare ristoratori e famiglie. Ideali per la cottura di pizza e focacce sia direttamente sul piano refrattario che in teglia. Tutti i forni di questa serie mantengono gli standard qualitativi dei modelli più grandi: controllo con termostati meccanici indipendenti per cielo e platea, isolamento con lana di roccia evaporata ad alta densità, piano di cottura in pietra refrattaria.

 Fours électriques professionnels de taille compacte, élaborés pour satisfaire aussi bien les restaurateurs que les particuliers. Idéals pour la cuisson des pizzas et des fougasses, soit directement sur le plan réfractaire, ou bien également dans un plat. Tous les fours de cette série maintiennent les standards qualitatifs des modèles plus grands: contrôle avec thermostats mécaniques indépendants pour le ciel et le plateau, isolation en laine de roche évaporée à haute densité, plan de cuisson en pierre réfractaire.

 Hornos eléctricos profesionales de medidas y estorbo reducidos, diseñados para satisfacer restauradores y familias. Ideales para la cocción de pizza y bollos directamente sobre el quemador refractario así como en el molde. Todos los hornos de esta serie m enen las normas cualitativas de los modelos más grandes: control con termostatos mecánicos autónomos para cielo y platea, aislamiento con lana de roca evaporada de alta densidad, quemador en piedra refractaria.

 Professional electric ovens with reduced sizes and encumbrance, projected to satisfy restaurateurs and families. Ideal for cooking pizza and buns, both directly on the refractory floor or baking trays. All types of ovens of this series maintain the quality standard of the bigger models: control throughout independent mechanical thermostats for both oven top and bedplate, high-density evaporated dried mineral wool insulation, cooking surface in refractory stone.

 Professionelle Elektrobacköfen, entwickelt mit reduzierten Maßen und Platzbedarf um den Ansprüchen von Gastronomie und Familien zu entsprechen. Ideal zum Backen von Pizza und Focacce sowohl direkt am feuerfesten Boden als auch in der Pfanne. Alle Öfen dieser Serie halten die Qualitätsstandards der größeren Modelle: Regulierung mit mechanischen Thermostaten getrennt für Ober-und Unterhitze. Isolierung mit in hoher Dichte verdunstender Steinwolle, Kochfläche aus feuerfestem Stein.

 Профессиональные электрические печи небольшого размера, предназначены для владельцев ресторанов, а также для семейного использования. Идеальны для выпечки пиццы и лепешек на огнеупорной плите и на противне. Все печи данной серии (подобно другим большим моделям) придерживаются высочайших стандартов качества. Печи снабжены: механическими термостатами для регулировки температуры свода и пода, теплоизоляционным слоем минеральной ваты высокой плотности, плитой из огнеупорного камня.

mod. MICRO-MICRO V	p. 10
mod. MICRO h.18	p. 10
mod. MICRO h.22	p. 11
mod. MICRO 2-MICRO 2V	p. 11
mod. MICRO 500	p. 12
mod. MICRO 2 500	p. 12
mod. MINI 3T	p. 13



LINEA MICRO | FORNI ELETTRICI

Electric Pizza Ovens | Fours électriques | Elektrobacköfen
Hornos electricos | ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ



MICRO
MICRO V



MICRO
h. 18

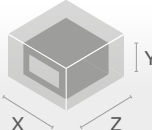
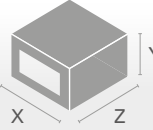


MICRO
h. 22



MICRO 2
MICRO 2 V



MOD.													
		N.	cm	X	Z	Y	X	Z	Y	V / Hz	KW	°C	ca. KG.
MICRO MICRO V	A	1 	40	405	405	110	555	460	290	230 / 1 / 50	2,2	50-500	26
MICRO h. 18	A	1 	40	405	405	180	555	460	360	230 / 1 / 50	2,2	50-500	29
MICRO h. 22	A	1 	40	405	405	220	600	560	400	230 / 1 / 50	2,2	50-400	33
MICRO 2 MICRO 2 V	A	2 	40	405	405	110	555	460	535	230 - 400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	4,4	50-500	46

LINEA MICRO | FORNI ELETTRICI

Electric Pizza Ovens | Fours électriques | Elektrobacköfen
Hornos electricos | ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ



MICRO 500



OPTIONAL



MICRO 2 500

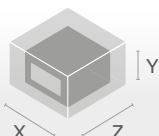
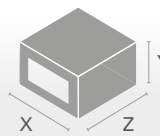


OPTIONAL



MINI 3T
A/R



MOD.													
		N.	cm	X	Z	Y	X	Z	Y	V / Hz	KW	°C	ca. KG.
MICRO 500	A	1 	50	500	510	110	715	570	310	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	4	50-500	45
MICRO 2 500	A	2 	50	500	510	110	715	570	550	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	8	50-500	79
MINI 3T	A 	R 2 	50	500	510	110	780	600	530	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	6	50-500	73

FORNI ELETTRICI | LINEA E



 Forni elettrici professionali con camere di cottura progettate e ottimizzate per pizze con dimensioni di 30cm di diametro. Frontali disponibili in acciaio inox o effetto rustico. Controllo con termostati meccanici indipendenti per cielo e platea, isolamento con lana di roccia evaporata ad alta densità, piano di cottura in pietra refrattaria, pirometro e illuminazione interna con lampada alogena. La semplicità di utilizzo e la robustezza del prodotto sono le principali caratteristiche di questa serie di forni.

 Fours électriques professionnels, avec chambres de cuisson élaborées et optimisées pour des pizzas de 30 cm de diamètre. Façade du four disponible en acier inoxydable ou laquée effet rustique. Contrôle avec thermostats mécaniques indépendants pour le ciel et le plateau, isolation en laine de roche évaporée à haute densité, plan de cuisson en pierre réfractaire, pyromètre et éclairage interne à lampe halogène. La simplicité d'utilisation et la robustesse du produit sont les principales caractéristiques de cette série de fours.

 Hornos eléctricos profesionales con cámaras de cocción diseñadas y optimizadas para pizzas de 30 cm de diámetro. Cargas frontales disponibles en acero inoxidable o rústico. Control con termostatos mecánicos autónomos para cielo y platea, aislamiento con lana de roca evaporada de alta densidad, quemador en piedra refractaria, pirómetro e iluminación interior con lámpara halógena. La sencillez de utilizo y la robustez del producto son las principales características de esta serie de hornos.

 Professional electric ovens provided with cooking chamber projected and optimized for pizzas with a diameter of 30 cm. Fronts available in stainless steel or rustic version. Control throughout independent mechanical thermostats for both oven top and bedplate, high-density evaporated dried mineral wool insulation, cooking surface in refractory stone, pyrometer and internal halogen illumination. The ease of use and the toughness of the product are the principal characteristics of this ovens series.

 Professionelle Elektrobacköfen mit Backkammern die speziell für Pizzen mit einem Durchmesser von 30 cm entwickelt und optimiert wurden. Vorderseiten verfügbar in Edelstahl oder mit rustikalem Effekt. Regulierung mit getrennten, mechanischen Thermostaten für Ober- und Unterhitze. Isolierung mit on hoher Dichte verdunstender Steinwolle, Kochfläche aus feuerfestem Stein. Pyrometer und Innenbeleuchtung durch Halogenlampe. Die einfache Handhabung und die Robustheit des Produkts sind die Hauptmerkmale der Backöfen dieser Serie.

 Профессиональные электрические печи разработаны для выпечки пиццы диаметром 30 см. Передняя часть электропечей производится в двух вариантах: стальные (inox) или "деревенские". Печи снабжены: механическими термостатами для регулировки температуры свода и пода, теплоизоляционным слоем минеральной ваты высокой плотности, плитой из огнеупорного камня, пирометром и галогеновыми лампами для внутреннего освещения. Простота употребления и прочность продукта – вот основные плюсы данной серии.

mod. E4	p. 16
mod. E44	p. 16
mod. E6	p. 17
mod. E66	p. 17
mod. E6/60	p. 18
mod. E66/60	p. 18
mod. E9	p. 19
mod. E99	p. 19
mod. E12	p. 19
mod. E12+12	p. 19



LINEA E | FORNI ELETTRICI

Electric Pizza Ovens | Fours électriques | Elektrobacköfen
Hornos electricos | ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ



E4
A/R



E44
A/R



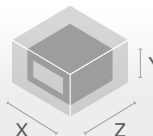
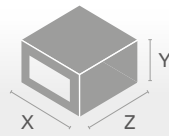
E6
A/R



E66
A/R



Variante struttura rustica (R) | Rustical structure variation (R)
Variante Structure Rustique (R) | Variante mit rustikaler Struktur (R)
Variante Estructura Rústica (R) | ВАРИАНТ СТИЛЬ "ДЕРЕВЕНСКИЙ"

MOD.														
			N.	cm	X	Z	Y	X	Z	Y	V / Hz	KW	°C	ca. KG.
£4	A	R	4 	30	610	610	140	900	735	420	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	4,200	50-500	78
£44	A	R	4+4 	30	610	610	140	900	735	750	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	8,400	50-500	135
£6	A	R	6 	30	610	915	140	900	1020	420	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	7,200	50-500	106
£66	A	R	6+6 	30	610	915	140	900	1020	750	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	14,400	50-500	178

LINEA E

Forni Elettrici

Electric Pizza Ovens | Fours électriques | Elektrobacköfen
Hornos electricos | ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ



E12
A/R

E12+12
A/R



E6/60
A/R



E66/60
A/R



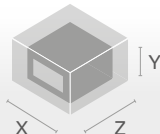
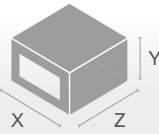
E9
A/R



E99
A/R



Variante struttura rustica (R) | Rustical structure variation (R)
Variante Structure Rustique (R) | Variante mit rustikaler Struktur (R)
Variante Estructura Rústica (R) | ВАРИАНТ СТИЛЬ "ДЕРЕВЕНСКИЙ"

MOD.														
			N.	cm	X	Z	Y	X	Z	Y	V / Hz	KW	°C	ca. KG.
E6/60	A	R	6 	30	915	610	140	1150	735	420	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	6,4	50-500	112
E66/60	A	R	6+6 	30	915	610	140	1150	735	750	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	12,8	50-500	187
E9	A	R	9 	30	915	915	140	1150	1020	420	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	9,6	50-500	145
E99	A	R	9+9 	30	915	915	140	1150	1020	750	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	19,2	50-500	252
E12	A	R	12 		915	1220	140	1150	1320	420	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	12,8	50-500	180
E12+12	A	R	12+12 		915	1220	140	1150	1320	750	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	25,6	50-500	317

FORNI ELETTRICI | LINEA F



 Forni elettrici professionali con camere di cottura progettate e ottimizzate per pizze con dimensioni di 36cm di diametro. Frontali disponibili in acciaio inox o effetto rustico. Controllo con termostati meccanici indipendenti per cielo e platea, isolamento con lana di roccia evaporata ad alta densità, piano di cottura in pietra refrattaria, pirometro e illuminazione interna con lampada alogena. Serie di tre resistenze sia per cielo che per platea, alimentate da teleruttori. Disponibili anche con termoregolatore elettronico con display digitale.

 Fours électriques professionnels, avec chambres de cuisson élaborées et optimisées pour des pizzas de 36 cm de diamètre. Façade du four disponible en acier inoxydable ou laquée effet rustique. Contrôle avec thermostats mécaniques indépendants pour le ciel et le plateau, isolation en laine de roche évaporée à haute densité, plan de cuisson en pierre réfractaire, pyromètre et éclairage interne à lampe halogène. Série de trois résistances, aussi bien pour le ciel que pour le plateau, alimentées par des contacteurs. Egalement disponibles avec thermorégulateur électronique et affichage digital.

 Hornos eléctricos profesionales con cámaras de cocción diseñadas y optimizadas para pizzas de 36 cm de diametro. Cargas frontales disponibles en acero inoxidable o rústico. Control con termostatos mecánicos autónomos para cielo y platea, aislamiento con lana de roca evaporada de alta densidad, quemador en piedra refractaria, pirómetro e iluminación interior con lámpara halógena. Serie de tres resistencias y para cielo y para platea, alimentadas por telerruptores. Disponibles también con termoregulador electrónico con display digital.

 Professional electric ovens provided with cooking chamber projected and optimized for pizzas with a diameter of 36 cm. Fronts available in stainless steel or rustic version. Control throughout independent mechanical thermostats for ceiling and floor, high-density evaporated dried mineral wool insulation, cooking surface in refractory stone, pyrometer and internal halogen illumination. Series of three heating elements for both oven top and bedplate powered by contactors. Also available with electronic thermoregulator with digital display.

 Professionelle Elektrobacköfen mit Backkammern die speziell für Pizzen mit einem Durchmesser von 36 cm entwickelt und optimiert wurden. Vorderseiten in Edelstahl oder mit rustikalem Effekt verfügbar. Kontrolle mit getrennten, mechanischen Thermostaten für Ober- und Unterhitze. Isolierung mit in hoher Dichte verdunstender Steinwolle, Kochfläche aus feuerfestem Stein. Pyrometer und Innenbeleuchtung durch Halogenlampe. Serie von drei Widerständen für Ober- und Unterhitze, versorgt durch einen Fernschalter. Auch mit elektronischem Temperaturregler mit digitalem Anzeiger verfügbar.

 Профессиональные электрические печи разработаны для выпечки пиццы диаметром 36 см. Передняя часть электропечей производится в двух вариантах: стальные (inox) или "деревенские". Печи снабжены: механическими термостатами для регулировки температуры свода и пода, теплоизоляционным слоем минеральной ваты высокой плотности, плитой из огнеупорного камня, пирометром и галогеновыми лампами для внутреннего освещения. 3 блоки резисторов и контакторов (для свода и пода). В наличии имеются также модели оснащены электронным терморегулятором с цифровым дисплеем.

OPTIONAL



Termostato digitale | Digital thermostat
Thermostat digital | Digitale Steuerung
Termostato digital | ЦИФРОВОЙ ТЕРМОСТАТ

LINEA F72

mod. F72-4 p. 22
mod. F72-44 p. 22
mod. F72-6 p. 23
mod. F72-66 p. 23

LINEA F108

mod. F108-6 p. 24
mod. F108-66 p. 24
mod. F108-9 p. 25
mod. F108-99 p. 25

LINEA F | FORNI ELETTRICI

Electric Pizza Ovens | Fours électriques | Elektrobacköfen
Hornos electricos | ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ



F72-4
A/R

F72-44
A/R



F72-6
A/R

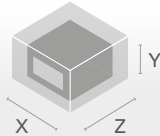
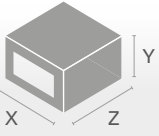
F72-66
A/R



Termostato digitale
Digital thermostat
Thermostat digital
Digitale Steuerung
Termostato digital
ЦИФРОВОЙ ТЕРМОСТАТ



Variante struttura rustica (R) | Rustical structure variation (R)
Variante Structure Rustique (R) | Variante mit rustikaler Struktur (R)
Variante Estructura Rústica (R) | ВАРИАНТ СТИЛЬ "ДЕРЕВЕНСКИЙ"

MOD.														
			N.	cm	X	Z	Y	X	Z	Y	V / Hz	KW	°C	ca. KG.
F72-4	A	R	4 	36	720	720	140	1010	850	420	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	6	50-500	103
F72-44	A	R	4+4 	36	720	720	140	1010	850	750	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	12	50-500	174
F72-6	A	R	6 	36	720	1080	140	1010	1210	420	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	9	50-500	139
F72-66	A	R	6+6 	36	720	1080	140	1010	1210	750	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	18	50-500	232

LINEA F

FORNI ELETTRICI

Electric Pizza Ovens | Fours électriques | Elektrobacköfen
Hornos electricos | ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ



F108-6
A/R



F108-66
A/R



F108-9
A/R



F108-99
A/R



Termostato digitale
Digital thermostat
Thermostat digital
Digitale Steuerung
Termostato digital
ЦИФРОВОЙ ТЕРМОСТАТ



Variante struttura rustica (R) | Rustical structure variation (R)
Variante Structure Rustique (R) | Variante mit rustikaler Struktur (R)
Variante Estructura Rústica (R) | ВАРИАНТ СТИЛЬ "ДЕРЕВЕНСКИЙ"

MOD.														
			N.	cm	X	Z	Y	X	Z	Y	V / Hz	KW	°C	ca. KG.
F108-6	A	R	6	36	1080	720	140	1370	850	420	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	9	50-500	145
F108-66	A	R	6+6	36	1080	720	140	1370	850	750	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	18	50-500	240
F108-9	A	R	9	36	1080	1080	140	1370	1210	420	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	13,2	50-500	189
F108-99	A	R	9+9	36	1080	1080	140	1370	1210	750	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	26,4	50-500	346

FORNI ELETTRICI | LINEA FR



 Forni elettrici professionali con **camera di cottura interamente in pietra refrattaria**. Questa serie garantisce un ulteriore isolamento e mantenimento della temperatura anche dopo una lunga serie di infornate consecutive. Frontali disponibili in acciaio inox o effetto rustico. Controllo con termostati meccanici indipendenti per cielo e platea, isolamento con lana di roccia evaporata ad alta densità, piano di cottura in pietra refrattaria, pirometro e illuminazione interna con lampada alogena. Serie di tre resistenze sia per cielo che per platea, alimentate da teleruttori. Disponibili anche con termoregolatore elettronico con display digitale.

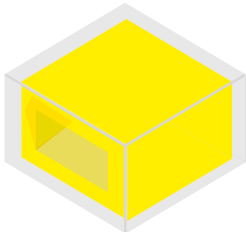
 Fours électriques professionnels, avec **chambre de cuisson entièrement en pierre réfractaire**. Cette série garantit de meilleurs isolation et maintien de la température, même après une longue série de fournées. Façade du four disponible en acier inoxydable ou laquée effet rustique. Contrôle avec thermostats mécaniques indépendants pour le ciel et le plateau, isolation en laine de roche évaporée à haute densité, plan de cuisson en pierre réfractaire, pyromètre et éclairage interne à lampe halogène. Série de trois résistances, aussi bien pour le ciel que pour le plateau, alimentées par des contacteurs. Egalement disponibles avec thermorégulateur électronique et affichage digital.

 Hornos eléctricos profesionales con **cámara de cocción enteramente de piedra refractaria**. Esta serie garantiza un aislamiento adicional y un mantenimiento de la temperatura también después de una larga serie de pizzas horneadas consecutivamente. Cargas frontales disponibles en acero inoxidable o rústico. Control con termostatos mecánicos autónomos para cielo y platea, aislamiento con lana de roca evaporada de alta densidad, quemador en piedra refractaria, pirómetro e iluminación interior con lámpara halógena. Serie de tres resistencias y para cielo y para platea, alimentadas por telerruptores. Disponibles también con termoregulador electrónico con display digital.

 Professional electric ovens provided with **cooking chamber completely in refractory stone**. For this series of ovens, a further isolation and maintaining of the temperature are guaranteed also after a long series of consecutive batches. Fronts available in stainless steel or rustic version. Control throughout independent mechanical thermostats for ceiling and floor, high-density evaporated dried mineral wool insulation, cooking surface in refractory stone, pyrometer and internal halogen illumination. Series of three heating elements for both oven top and bedplate powered by contactors. Also available with electronic thermoregulator with digital display.

 Professionelle Elektrobacköfen **mit vollständig aus feuerfestem Stein ausgestatteten Kochkammern**. Diese Serie garantiert zusätzliche Isolierung und Temperaturerhaltung auch nach einer langen Folge von Backvorgängen. Vorderseiten in Edelstahl oder mit rustikalem Effekt verfügbar. Kontrolle mit getrennten, mechanischen Thermostaten für Ober- und Unterhitze. Isolierung mit in hoher Dichte verdunstender Steinwolle, Kochfläche aus feuerfestem Stein, Pyrometer und Innenbeleuchtung durch Halogenlampe. Serie von drei Widerständen für Ober- und Unterhitze, versorgt durch einen Fernschalter. Auch mit elektronischem Temperaturregler mit digitalem Anzeiger verfügbar.

 В профессиональных электрических печах серии FR плита **полностью выполнена из огнеупорного камня**. Данная серия обеспечивает максимальную изоляцию и стабильность температуры и при долгом запекании. Передняя часть электропечей производится в двух вариантах: стальные (inox) или "деревенские". Печи снабжены: механическими термостатами для регулировки температуры свода и пода, теплоизоляционным слоем минеральной ваты высокой плотности, плитой из огнеупорного камня, пиометром и галогеновыми лампами для внутреннего освещения. 3 блоки резисторов и контакторов (для свода и пода). В наличии имеются также модели оснащены электронным терморегулятором с цифровым дисплеем.



Camera interamente in pietra refrattaria
Chamber entirely made up of refractory stones
Chambre complètement en pierre réfractaire
Ganze Kammer aus Vollschatmottesteinen
Camera enteramente en piedra refractaria
КАМЕРА ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ ИЗ ОГНЕУПОРНОГО КАМНЯ



OPTIONAL



Termostato digitale | Digital thermostat
Thermostat digital | Digitale Steuerung
Termostato digital | ЦИФРОВОЙ ТЕРМОСТАТ

LINEA FR72

mod. FR72-4 p. 28
mod. FR72-44 p. 28
mod. FR72-6 p. 29
mod. FR72-66 p. 29

LINEA FR108

mod. FR108-6 p. 30
mod. FR108-66 p. 30
mod. FR108-9 p. 31
mod. FR108-99 p. 31

LINEA FR | FORNI ELETTRICI

Electric Pizza Ovens | Fours électriques | Elektrobacköfen
Hornos electricos | ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ



Camera interamente in pietra refrattaria
Chamber entirely made up of refractory stones
Chambre complètement en pierre refractaire
Ganze kammer aus Vollschatottesteinen
Camera enteramente en piedra refractaria
КАМЕРА ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ ИЗ ОГНЕУПОРНОГО КАМНЯ



FR72-4
A/R



FR72-44
A/R



FR72-6
A/R



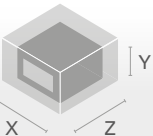
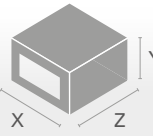
FR72-66
A/R



Termostato digitale
Digital thermostat
Thermostat digital
Digitale Steuerung
Termostato digital
ЦИФРОВОЙ ТЕРМОСТАТ



Variante struttura rustica (R) | Rustical structure variation (R)
Variante Structure Rustique (R) | Variante mit rustikaler Struktur (R)
Variante Estructura Rústica (R) | ВАРИАНТ СТИЛЬ "ДЕРЕВЕНСКИЙ"

MOD.														
			N.	cm	X	Z	Y	X	Z	Y	V / Hz	KW	°C	ca. KG.
FR72-4	A	R	4 	36	720	720	140	1010	850	420	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	6	50-500	127
FR72-44	A	R	4+4 	36	720	720	140	1010	850	750	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	12	50-500	226
FR72-6	A	R	6 	36	720	1080	140	1010	1210	420	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	9	50-500	173
FR72-66	A	R	6+6 	36	720	1080	140	1010	1210	750	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	18	50-500	316

LINEA FR | FORNI ELETTRICI

Electric Pizza Ovens | Fours électriques | Elektrobacköfen
Hornos electricos | ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ



Camera interamente in pietra refrattaria
Chamber entirely made up of refractory stones
Chambre complètement en pierre refractaire
Ganze kammer aus Vollschatottesteinen
Camera enteramente en piedra refractaria
КАМЕРА ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ ИЗ ОГНЕУПОРНОГО КАМНЯ



FR108-6
A/R



FR108-66
A/R



FR108-9
A/R



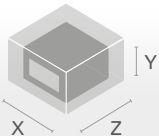
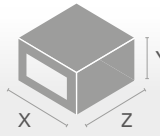
FR108-99
A/R



Termostato digitale
Digital thermostat
Thermostat digital
Digitale Steuerung
Termostato digital
ЦИФРОВОЙ ТЕРМОСТАТ



Variante struttura rustica (R) | Rustical structure variation (R)
Variante Structure Rustique (R) | Variante mit rustikaler Struktur (R)
Variante Estructura Rústica (R) | ВАРИАНТ СТИЛЬ "ДЕРЕВЕНСКИЙ"

MOD.														
			N.	cm	X	Z	Y	X	Z	Y	V / Hz	KW	°C	ca. KG.
FR108-6	A	R	6 	36	1080	720	140	1370	850	420	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	9	50-500	174
FR108-66	A	R	6+6 	36	1080	720	140	1370	850	750	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	18	50-500	309
FR108-9	A	R	9 	36	1080	1080	140	1370	1210	420	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	13,2	50-500	237
FR108-99	A	R	9+9 	36	1080	1080	140	1370	1210	750	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	26,4	50-500	437

FORNI ELETTRICI | LINEA DE LUXE

 Forni elettrici professionali creati con una particolare camera di cottura con struttura ad angolo ampia e versatile, adatta per pizze e focacce di varie dimensioni. Facciata e camera interna in acciaio inox, controllo con termoregolatori digitali indipendenti per cielo e platea, isolamento con lana di roccia evaporata ad alta densità, piano di cottura in pietra refrattaria, pirometro e illuminazione interna con lampada alogena. Serie di tre resistenze sia per cielo che per platea, alimentate da teleruttori.

 Professional electric ovens created with a particular cooking chamber with a wide and multiple corner structure, suitable for pizzas and buns of various dimensions. Stainless steel front and chamber, control throughout independent digital thermostats for oven top and bedplate, high-density evaporated dried mineral wool insulation, cooking surface in refractory stone, pyrometer and internal halogen illumination. Series of three heating elements for both oven top and bedplate powered by contactors.

 Fours électriques professionnels à angle, créés avec une vaste chambre de cuisson particulière, ample et polyvalente. Adaptée pour des pizzas et des fougasses de différentes dimensions. Façade et chambre interne en acier inoxydable, contrôle avec des thermostats digitaux indépendants pour le ciel et pour le plateau, isolation en laine de roche évaporée à haute densité, plan de cuisson en pierre réfractaire, pyromètre et éclairage interne à lampe halogène. Série de trois résistances, aussi bien pour le ciel que pour le plateau, alimentées par des contacteurs.

 Professionelle Elektrobacköfen Serie DELUXE, entwickelt mit einer speziellen Backkammer in Eckstruktur, breit und vielseitig verwendbar, geeignet für Pizzen und Focacce in diversen Größen. Vorderseite und Innenraum aus Edelstahl, Kontrolle mit Digital-Wärmeregler getrennt für Ober- und Unterhitze. Isolierung mit in hoher Dichte verdunstender Steinwolle, Kochfläche aus feuerfestem Stein, Pyrometer und Innenbeleuchtung durch Halogenlampe. Serie von drei Widerständen für Ober-und Unterhitze, versorgt durch einen Fernschalter.

 Hornos eléctricos profesionales creados con una particular cámara de cocción con estructura angular amplia y versátil, apta para pizzas y bollos de distintas dimensiones. Carga frontal y cámara interior en acero inoxidable, control con termoreguladores digitales autónomos para cielo y platea, aislamiento con lana de roca evaporada de alta densidad, quemador en piedra refractaria, pirómetro e iluminación interior con lámpara halógena. Serie de tres resistencias y para cielo y para platea, alimentadas por telerruptores.

 Профессиональные электрические печи со специальной угловой, просторной плитой, идеальны для пиццы и лепешек разных размеров. Внешняя структура печей и внутренняя камера выполнены из нержавеющей стали. Печи снабжены: механическими термостатами для регулировки температуры свода и пода, теплоизоляционным слоем минеральной ваты высокой плотности, плитой из огнеупорного камня, пиометром и галогеновыми лампами для внутреннего освещения. 3 блоки резисторов и контакторов (для свода и пода).

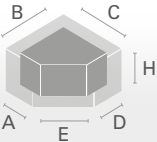
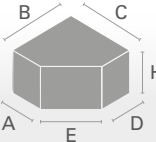


DE LUXE 1



DE LUXE 2



MOD.																			
		N.	cm	A	B	C	D	E	H	A	B	C	D	E	H	V / Hz	KW	°C	ca. KG.
DE LUXE 1	A	7	36	600	1080	1080	600	700	160	680	1360	1430	740	890	450	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	11,8	50-500	205
DE LUXE 2	A	7+7	36	600	1080	1080	600	700	160	680	1360	1430	740	890	800	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	23,6	50-500	375

FORNI ELETTRICI | LINEA X



 Serie di forni elettrici professionali che si colloca nel segmento 'entry-level' della nostra produzione, composta da quattro modelli per pizze da 30cm e quattro modelli per pizze da 36cm di diametro. Grazie ad una rinnovata progettazione e a nuovi sistemi di assemblaggio, i suoi costi sono ridotti, pur mantenendo un'ottima solidità e qualità costruttiva. Frontali disponibili in acciaio inox. Controllo con termostati meccanici indipendenti per cielo e platea, isolamento con lana di roccia evaporata ad alta densità, piano di cottura in pietra refrattaria, pirometro e illuminazione interna.

 Série de fours électriques professionnels qui se place dans le segment "entrée de gamme" de notre production, composée de quatre modèles pour des pizzas de 30cm de diamètre, et de quatre autres modèles pour des pizzas de 36 cm de diamètre. Grâce à une production revisitée et grâce aux nouveaux systèmes d'assemblage, les coûts de ces fours ont été réduits, tout en conservant une excellente solidité mais aussi une qualité constructive. Façade du four disponible en acier inoxydable, contrôle avec thermostats mécaniques indépendants pour le ciel et pour le plateau, isolation en laine de roche évaporée à haute densité, plan de cuisson en pierre réfractaire, pyromètre et éclairage interne.

 Serie de hornos eléctricos profesionales que se coloca en el segmento 'entry-level' de nuestra producción, compuesta por cuatro modelos para pizzas de 30 cm y cuatro modelos para pizzas de 36 cm de diametro. Gracias a un diseño renovado y a nuevos sistemas de ensamblaje, sus costos son reducidos, manteniendo sin embargo una excelente solidez y calidad de construcción. Cargas frontales disponibles en acero inoxidable. Control con termostatos mecánicos autónomos para cielo y platea, aislamiento con lana de roca evaporada de alta densidad, quemador en piedra refractaria, pirómetro e iluminación interior.

 A series of professional electric ovens belonging to the 'entry-level' of our production, composed by four models for pizzas with a diameter of 30 cm and four models for pizzas with a diameter of 36 cm. Thanks to a renewed design and new assembling systems, its costs are reduced, even maintaining an excellent solidity and executive quality. Fronts available in stainless steel. Control throughout independent mechanical thermostats for both oven top and bedplate, high-density evaporated dried mineral wool insulation, cooking surface in refractory stone, pyrometer and internal illumination.

 Serie professioneller Elektrobacköfen die in unserer Produktion im Bereich 'entry-level' platziert sind. Vier Modelle für Pizzen mit 30cm Durchmesser, vier Modelle für Pizzen mit 36cm Durchmesser. Dank eines erneuerten Projekts und einem neuen System der Zusammenfassung, sind die Kosten verringert, trotz Erhaltung einer optimalen Solidität und Qualität. Vorderseiten in Edelstahl verfügbar. Kontrolle mit getrennten, mechanischen Thermostaten für Ober- und Unterhitze, Isolierung mit in hoher Dichte verdunstender Steinwolle, Kochfläche aus feuerfestem Stein, Pyrometer und Innenbeleuchtung.

 Данная серия профессиональных электрических печей входит в состав отрасли 'entry-level' нашей продукции, включающей 4 модели для пizzy 30 см. и 4 модели для пizzy 36 см. Обновленное пространство проектирования и новые системы сборки позволяют существенно снизить стоимости без утраты прочности и качества конечного продукта. Передняя часть выполнена из нержавеющей стали. Печи снабжены: механическими термостатами для регулировки температуры свода и пода, теплоизоляционным слоем минеральной ваты высокой плотности, плитой из огнеупорного камня, пирометром и галогеновыми лампами для внутреннего освещения.

LINEA X30

- mod. X 4/30 p. 36
- mod. X 44/30 p. 36
- mod. X 6/30 p. 37
- mod. X 66/30 p. 37

LINEA X36

- mod. X 4/36 p. 38
- mod. X 44/36 p. 38
- mod. X 6/36 p. 39
- mod. X 66/36 p. 39



LINEA X30 | FORNI ELETTRICI

Electric Pizza Ovens | Fours électriques | Elektrobacköfen
Hornos electricos | ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ



X 4/30



X 44/30

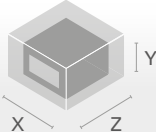
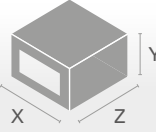


X 6/30



X 66/30



MOD.													
		N.	cm	X	Z	Y	X	Z	Y	V / Hz	KW	°C	ca. KG.
X 4/30	A	4 	30	610	610	140	900	735	420	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	4,200	50-500	76
X 44/30	A	4+4 	30	610	610	140	900	735	750	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	8,400	50-500	132
X 6/30	A	6 	30	610	915	140	900	1020	420	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	7,200	50-500	104
X 66/30	A	6+6 	30	610	915	140	900	1020	750	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	14,400	50-500	176

LINEA X36 | FORNI ELETTRICI

Electric Pizza Ovens | Fours électriques | Elektrobacköfen
Hornos electricos | ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ



X 4/36



X 44/36

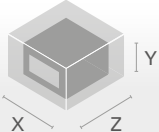
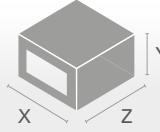


X 6/36



X 66/36



MOD.													
		N.	cm	X	Z	Y	X	Z	Y	V / Hz	KW	°C	ca. KG.
X 4/36	A	4 	36	720	720	140	1010	850	420	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	6	50-500	95
X 44/36	A	4+4 	36	720	720	140	1010	850	750	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	12	50-500	165
X 6/36	A	6 	36	720	1080	140	1010	1210	420	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	9	50-500	137
X 66/36	A	6+6 	36	720	1080	140	1010	1210	750	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	18	50-500	232

FORNI ELETTRICI | LINEA T



 I forni elettrici della linea T si differenziano per la loro versatilità, adatti sia alla cottura della pizza che del pane, grazie all'altezza interna di 18cm. Le dimensioni della camera di cottura sono ottimizzate per l'utilizzo di teglie da 40x60cm. Frontale in acciaio inox, controllo con termostati meccanici indipendenti per cielo e platea. Isolamento con lana di roccia evaporata ad alta densità, piano di cottura in pietra refrattaria, pirometro e illuminazione interna.

 Les fours électriques de la ligne T se différencient par leur versatilité, et sont aussi bien adaptés à la cuisson de la pizza qu'à celle du pain, grâce à une hauteur interne de 18 cm. Les dimensions de la chambre de cuisson sont optimisées pour pouvoir utiliser des plaques de cuisson 40x60cm. Façade en acier inoxydable, contrôle avec thermostats mécaniques indépendants, avec voûte et plateau. Isolation en laine de roche évaporée à haute densité, plan de cuisson en pierre réfractaire, pyromètre et illumination interne.

 Los hornos eléctricos de la línea T difieren por su versatilidad, aptos y para la cocción de pizza y de pan, gracias a su altura interior de 18 cm. Las dimensiones de la cámara de cocción están optimizadas por el uso de bandejas desde 40x60cm. Carga frontal en acero inoxidable, control con termostatos mecánicos autónomos para cielo y platea. Aislamiento con lana de roca evaporada de alta densidad, quemador en piedra refractaria, pirómetro e iluminación interior.

 The T line electronic ovens stand out for their versatility; they are suitable for baking pizza as well as bread, thanks to their internal height of 18 cm. Cooking chamber's sizes are optimised for using baking trays from 40x60 cm. Front in stainless steel, control throughout independent mechanical thermostats with oven top and bedplate. High-density evaporated dried mineral wool insulation, cooking surface in refractory stone, pyrometer and internal illumination.

 Die Elektro-Öfen der Linie T unterscheiden sich durch ihre Vielseitigkeit, geeignet sowohl zum Pizza- als auch zum Brotbacken dank der Innenhöhe von 18 cm. Die Maße des Backinnenraums sind für den Gebrauch der Backformen von 40 x60 cm optimiert. Die Frontseite ist aus Edelstahl, Temperaturkontrolle durch unabhängige, mechanische Thermostate mit Luftraum und Grundplatte. Die Isolierung ist mit eingedämpfter Gesteinswolle hoher Dichte, die Kochfläche aus feuerbeständigem Stein, Pyrometer und Innenbeleuchtung.

 Благодаря их внутренней высоте (18 см), гибкие электрические печи серии Т специально разработаны для выпечки пиццы и хлеба. Камеры запекания предназначены для использования противней размером 40х60 см. Передняя часть выполнена из нержавеющей стали. Печи снабжены: механическими термостатами для регулировки температуры свода и пода, теплоизоляционным слоем минеральной ваты высокой плотности, плитой из огнеупорного камня, пирометром и галогеновыми лампами для внутреннего освещения.

LINEA T

mod. T2
mod. T22
mod. T3
mod. T33

p. 42
p. 42
p. 43
p. 43

LINEA T

FORNI ELETTRICI

Electric Pizza Ovens | Fours électriques | Elektrobacköfen
Hornos electricos | ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ



43



T2



T22

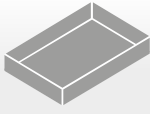
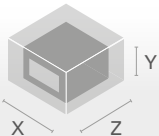
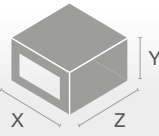


T3



T33



MOD.												
		N.	X	Z	Y	X	Z	Y	V / Hz	KW	°C	ca. KG.
T2	A	2 	840	700	180	1125	830	465	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	6,4	50-450	106
T22	A	2+2 	840	700	180	1125	830	835	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	12,8	50-450	179
T3	A	3 	1260	700	180	1545	830	465	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	10	50-450	147
T33	A	3+3 	1260	700	180	1545	830	835	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	20	50-450	261



 I nostri forni a gas permettono una cottura eccellente, paragonabile al forno a legna. La gamma comprende sette modelli, tre progettati per pizze da 30cm e quattro per pizze da 36cm di diametro. La particolare forma dei deflettori laterali all'interno della camera di cottura - realizzata interamente in acciaio inox - permette di convogliare il calore verso la parte alta della camera per poi rifletterlo sull'area di cottura. Regolazione indipendente dell'intensità della fiamma di "cielo camera" e piano refrattario, regolazione della temperatura con termoregolatore digitale. Tutti i nostri forni sono certificati annualmente e superano severi test di controllo.

 Nos fours à gaz permettent une excellente cuisson, comparable à celle des fours à bois. La gamme comprend sept modèles, trois conçus pour des pizzas de 30cm de diamètre et quatre autres pour des pizzas de 36 cm de diamètre. La forme particulière des déflecteurs latéraux à l'intérieur de la chambre de cuisson – réalisée entièrement en acier inoxydable – permet de diriger la chaleur vers la partie haute de la chambre de cuisson, pour ensuite la renvoyer sur l'aire de cuisson. Régulation indépendante de l'intensité de la flamme du ciel et du plan réfractaire, régulation de la température avec thermorégulateur digital. Tous nos fours sont certifiés annuellement et subissent de rigoureux tests de contrôle.

 Nuestro hornos a gas permiten una excelente cocción, comparable con la del horno a leña. La serie incluye siete modelos, tres diseñados para pizzas de 30 cm y cuatro para pizzas de 36 cm de diámetro. La particular forma de los deflectores laterales al interior de la cámara de cocción – hecha enteramente en acero inoxidable – permite dirigir el calor hacia la parte alta de la cámara para luego reflejarlo sobre el área de cocción. Regulación autónoma de la intensidad de llama de "cielo cámara" y quemador refractario, regulación de la temperatura con termoregulador digital. Todos nuestros hornos están certificados anualmente y superan rígidos test de control.

 Our gas ovens allow an excellent cooking, comparable to the wood-burning oven. The range includes seven models, three designed for pizzas with a diameter of 30 cm and four for pizzas with a diameter of 36 cm. The particular form of the side deflectors inside the cooking chamber – entirely made of stainless steel – allows to carry the heat towards the top part of the ceiling and refractory surface flame to reflect it on the cooking area. Independent regulation of the intensity of the 'bedplate chamber' flame and refractory surface and regulation of the temperature with digital thermostat. All our ovens are yearly certified and pass strict control tests.

 Unsere Gasbacköfen erlauben eine exzellente Backleistung die mit der eines Holzofens vergleichbar ist. Das Sortiment umfasst sieben Modelle. Drei für Pizzen mit 30cm Durchmesser sowie vier für Pizzen mit 36cm Durchmesser. Die besondere Form der seitlichen Deflektoren, im Inneren der Backkammern, realisiert komplett aus Edelstahl, ermöglicht die Verteilung der Wärme in die oberen Bereiche der Backkammer um sie von dort auf den Backbereich zu reflektieren. Unabhängige Regulierung des Hitzegrades der Flamme im oberen und unteren Bereich der Backkammer. Digitale Temperaturregelung. Alle unsere Öfen werden jährlich zertifiziert und müssen strengen Kontrollen standhalten.

 Наши газовые печи гарантируют оптимальную выпечку, точно такую же, как в дровяных печах. Имеются в наличии 7 моделей, 3 рассчитаны на пиццу 30 см., и 4 на пиццу 36 см. диаметром. Камера запекания полностью выполнена из нержавеющей стали. Размещенные в ней боковые дефлекторы направляют тепло к верхней части камеры запекания, и затем на продукты. Самостоятельная регуляция силы огня, огнеупорная плита, цифровой термостат для регулировки температуры. Ежегодно все наши печи подвергаются жестким проверкам и тестам, по результатам которых выдается сертификат качества.

mod. G4	p. 42
mod. G6	p. 42
mod. G9	p. 43
mod. G4/72	p. 44
mod. G6/72	p. 44
mod. G6/108	p. 45
mod. G9/108	p. 45



LINEA GAS

FORNI A GAS

Gas Pizza ovens | Fours à Gaz | Gasbacköfen | Hornos a gas | ГАЗОВЫЕ ПЕЧИ



G4



G6



G9



MOD.															
		N.	cm	X	Z	Y	X	Z	Y	kCal/h	m³ / h	Kg / h	V / Hz	°C	ca. KG.
G4	A	4	30	620	620	155	1000	840	470	11.954	1,470	1,087	230 / 1 / 50	50-500	115
G6	A	6	30	620	920	155	1000	1140	470	15.480	1,904	1,408	230 / 1 / 50	50-500	146
G9	A	9	30	920	920	155	1300	1140	470	21.070	2,592	1,917	230 / 1 / 50	50-500	181

LINEA GAS | FORNI A GAS

Gas Pizza ovens | Fours à Gaz | Gasbacköfen | Hornos a gas | ГАЗОВЫЕ ПЕЧИ



G4/72



G6/72

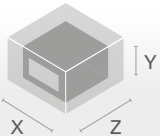
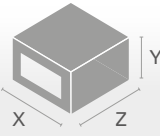


G9/108



G6/108



MOD.															
		N.	cm	X	Z	Y	X	Z	Y	kCal/h	m³ / h	Kg / h	V / Hz	°C	ca. KG.
G4/72	A	4 	36	720	720	155	1095	940	470	14.617	1,799	1,321	230 / 1 / 50	50-500	132
G6/72	A	6 	36	720	1080	155	1095	1300	470	19.346	2,381	1,748	230 / 1 / 50	50-500	161
G6/108	A	6 	36	1080	720	155	1455	940	470	19.346	2,381	1,748	230 / 1 / 50	50-500	166
G9/108	A	9 	36	1080	1080	155	1455	1300	470	25.795	3,175	2,331	230 / 1 / 50	50-500	230

ACCESSORI FORNI | CAPPE ASPIRANTI

Cooker hoods | Hottes aspirantes | Dunstabzugshauben
Campanas aspiradoras | Вытяжные колпаки



 Le cappe aspiranti sono disponibili per tutti i modelli di forni elettrici (tranne serie MICRO e MINI). Di facile installazione, prevedono una motorizzazione con tre velocità di aspirazione. Grazie all'accessorio filtro con carbone attivo è possibile utilizzarla anche senza collegarla alla canna fumaria.

 Les hottes aspirantes sont disponibles pour tous les modèles de fours électriques (à l'exception des séries MICRO et MINI). Faciles à installer, elles sont dotées d'une motorisation à trois vitesses d'aspiration. Grâce au filtre accessoire à charbon actif, il est possible de l'utiliser sans la raccorder au conduit de la cheminée.

 Las campanas aspiradoras son disponibles para todos los modelos de hornos eléctricos (excepto serie MICRO y MINI). De fácil instalación, tienen una motorización de tres velocidades de aspiración. Gracias al complemento filtro con carbón activo es posible utilizarlas también sin conectarlas al tubo de la chimenea.

 Oven cooker hoods are available for all models of electric ovens (except for the series MICRO and MINI). Easy to install, they are provided with a three-speed suction motor. Thanks to the active carbon filter, it is possible to use them without being connected to the chimney flue.

 Die Dunstabzugshauben sind für alle Elektrobacköfen (ausgenommen Serie MICRO und MINI) verfügbar. Sie sind einfach zu installieren und bieten einen Motor mit drei Absaugstärken. Dank des eingebauten Aktivkohle-Filters können sie auch ohne Anschluss an den Kamin verwendet werden.

 Вытяжные колпаки имеются в наличии для всех моделей электрических печей (кроме серий MICRO и MINI). Легко устанавливаются, возможны 3 скорости всасывания. Благодаря дополнительному фильтру из активированного угля, наши вытяжные колпаки не нуждаются в соединении с дымоходом.

OPTIONAL



Filtro a carboni attivi
Active carbon filter
Filtre a charbons actifs
Aktivkohle filter
Filtro de carbones activos
ФИЛЬТР ИЗ АКТИВИРОВАННОГО УГЛЯ



ACCESSORI FORNI

Ovens accessories | Accessoires de fours | Pizzaöfenzubehör
Hornos accesorios | духовок Аксессуары

Celle per forni elettrici e a gas. Le celle e i sostegni seguono le misure del forno col codice corrispondente, per larghezza e profondità. L'altezza invece e' di cm.98 per i forni monocamera e cm.85 per camera doppia.

Cupboards for electric and gas ovens. Width and depth of cupboards and stands follow the same dimensions of the corresponding oven's code. The height is of 98cm for single-deck ovens and 85cm for double-deck ovens.

Armoires pour fours électriques et à gaz. Les armoires et supports suivent les mesures des fours avec les codes correspondants, pour largeur et profondeur. L'hauteur par contre est de 98cm pour four mono chambre et 85cm pour double chambre.

Unterschränke für Gas- und Elektro- Pizza Öfen. Die Unterschränke und Untergerüste folgen die Masse des Ofens mit gleicher Benennung. Die höhe ist von 98cm für einzelkammer u. 85Cm fuer doppel kammer Öfen.

Camaras de fermentacion por hornos. Las celdas y los soportes siguen la medida del horno con las medidas Correspondientes: Ancho por profundidad sin embargo la altura es de 98cm (camara individual) Y de 85 cm (camaras dobles).

ячейки для заквашивания для духовок электрических и газовых. Габариты (ширина, глубина) камер и опор совпадают с габаритами печей соответствующего кода. Высота печей с одной камерой - 98 см. , с двумя камерами - 85 см.

Sostegni

Stands
Supports
Untergestelle
Soportes
ОПОРЫ



Ruote

Castors
Roulettes
Räder
Ruedas
КОЛЕСА



Guida portateglie-riscaldatore 0-90°C

Stainless steel pans' guide-0-90°C heater
Guide porte-plaques-0-90°C chauffage
Backformblechträger-0-90°C Unterschrankheizung
Guia para cazuelas-calentador 0-90°C
противень-сетка и нагреватель 0-90 C°



Camino antivento
Wind-stopper flue
Cheminé contre-vent
Abgaskamin
Chimeneas antiviento
ВЕТРОНЕПРОНИЦАЕМЫЙ КАМИН



MOD.					
		mm	X	Y	ca. KG.
MOD. 1	A	150	310	500	3
MOD. 2	A	200	400	640	4
MOD. 3	A	250	460	710	5,5

G4	G4 + G4
G6	G6 + G6
G9	G9 + G9
G4/72	G4/72 + G4/72
G6/72	G6/72 + G6/72
G6/108	G6/108 + G6/108
G9/108	G9/108 + G9/108

Raccordo per forni a gas da sovrapporre

Connection flue for stackable gas ovens
Raccord pour fours à gas superposer
Verbindung für Gas Pizza Öfen Überlagerung
Enlace para hornos sobreponibles
НАКЛАДЫВАЕМОЕ СОЕДИНЕНИЕ ГАЗОВЫХ ПЕЧЕЙ



MOD.						
		mm	X	Z	Y	ca. KG.
MOD. 1	A	150	310	200	690	6
MOD. 2	A	200	310	200	690	6
MOD. 3	A	250	420	255	755	7

Cappe per forni elettrici solo per Linea E, F, FR, X - Senza Motore

Hoods for E, F, FR, X Series - Without Motor
Hottes pour Série E, F, FR, X - Sans Moteur
Hauben Für E, F, FR, X Linie - Ohne Motor
Campanas por modelos E, F, FR, X - Sin Motor
вытяжной колпак для электрической духовки (без мотора, только для линии 'E', 'F', 'FR', 'X')



GIRARROSTO A GAS



 I nostri girarrosti verticali a gas permettono la cottura di varie tipologie di alimenti. Tutte le parti a contatto con il cibo sono in acciaio inox. Sono disponibili modelli di varie dimensioni: da 2, 3, 4, 6 e 8 assi. I bruciatori a gas di ottima fattura combinati ad una robusta trasmissione meccanica rendono questo prodotto tra i più affidabili sul mercato. Tutti i nostri girarrosti sono certificati annualmente e superano severi test di controllo.

 Nos rôtissoires verticales à gaz permettent la cuisson de différents types d'aliments. Toutes les parties se trouvant au contact de la nourriture sont en acier inoxydable. Des modèles de différentes tailles sont disponibles: de 2, 3, 4, 6 et 8 broches. Les brûleurs à gaz d'excellente fabrication, combinés à une solide transmission mécanique, font de ce produit l'un des plus fiables sur le marché. Toutes nos rôtissoires sont certifiées annuellement et subissent de rigoureux tests de contrôle.

 Nuestros asadores verticales permiten cocinar varios tipos de alimentos. Todas las partes a contacto con la comida son en acero inoxidable. Están disponibles modelos de varios tamaños: de 2, 3, 4, 6 y 8 ejes. Los quemadores a gas de excelente hechura combinados con una transmisión mecánica robusta hacen de este producto uno de los más confiables en el mercado. Todos nuestros asadores están certificados anualmente y superan rígidos test de control.

 Our vertical gas chicken rotisseries allow to cook various types of food. All the parts in contact with food are made of stainless steel. Different sizes models are available: from 2,3,4,6 and 8 axles. Finely finished gas burners and a tough mechanical transmission make this product one of the most reliable on the market. All our rotisseries are yearly certified and pass strict control tests.

 Unsere gasbetriebenen Bratspieß Grills ermöglichen die Zubereitung unterschiedlichster Lebensmittel. Sämtliche Teile die in Kontakt mit Lebensmitteln kommen sind aus Edelstahl. Zur Verfügung stehen Modelle in unterschiedlichen Größen mit 2, 3, 4, 6 oder 8 Achsen. Die Gasbrenner in exzellenter Verarbeitung kombiniert mit einem robusten, mechanischen Getriebe machen dieses Produkt zu einem der zuverlässigsten auf dem Markt. Alle unsere Gas-Bratspieß werden jährlich zertifiziert und müssen strengen Kontrollen standhalten.

 На наших газовых вертикальных грилях с вертелом можно жарить разные виды блюд. Части, находящиеся в прямом контакте с пищей, изготовлены из нержавеющей стали. Имеются в наличии модели разных размеров: с 2, 3, 4, 6 и 8 осями вращения. Благодаря своим высококачественным газовым горелкам и солидной механической передачи, данный продукт является одним из самых надежных предложений на рынке. Ежегодно все наши грили с вертелом подвергаются жестким проверкам и тестам, по результатам которых выдается сертификат качества.

mod. G2S	p. 52
mod. G3S	p. 53
mod. G4S	p. 53
mod. G6S	p. 54
mod. G8S	p. 55



GIRARROSTO A GAS

Gas chicken rotisserie | Rôtissoire à gaz | Gas Bratspieß
Asador de pollos | ГАЗОВЫЕ ВЕРТЕЛИ



57



G2S



G3S

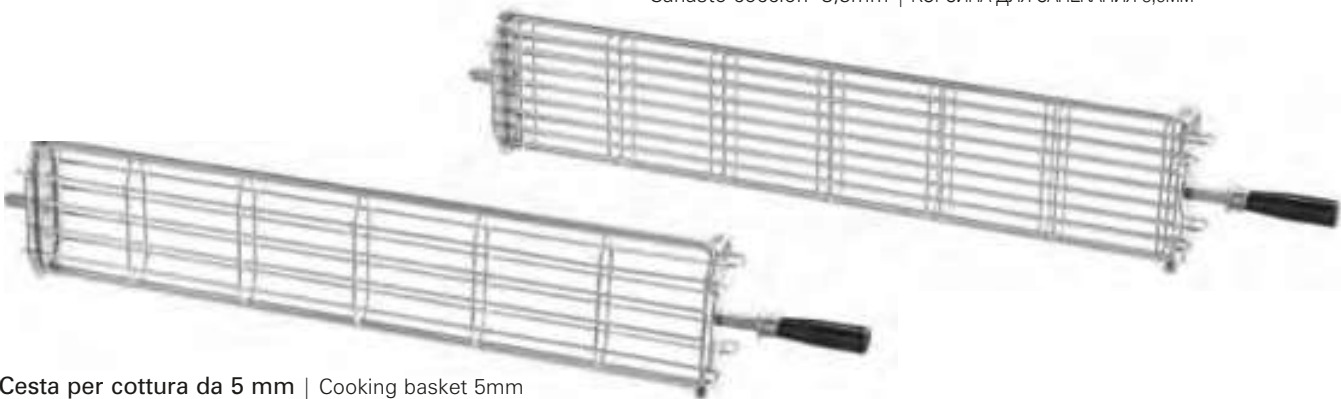


G4S



Accessorio supporto girarrosto
Roaster stand option
Support rotissoires
Zubehör: Untergestell des Bratspießes
Complemento soporte asador
АКСЕССУАР - ОПОРЫ ДЛЯ ВЕРТЕЛА

Cesta per cottura da 3,5 mm | Cooking basket 3,5mm
Panier cuisson 3,5mm | Grillkorb 3,5mm
Canasto cocción 3,5mm | КОРЗИНА ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ 3,5ММ



Cesta per cottura da 5 mm | Cooking basket 5mm
Panier cuisson 5mm | Grillkorb 5mm
Canasto cocción 5mm | КОРЗИНА ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ 5ММ

MOD.									
	X	Z	Y	N.	V / W	KW	kg/h	m³/h	ca. KG.
G2S	1100	480	750	8/10	230 / 170	12	0,94	1,24	71
G3S	1100	480	920	12/15	230 / 170	18	1,41	1,86	87
G4S	1100	480	1100 1750	16/20	230 / 170	24	1,88	2,48	102 112

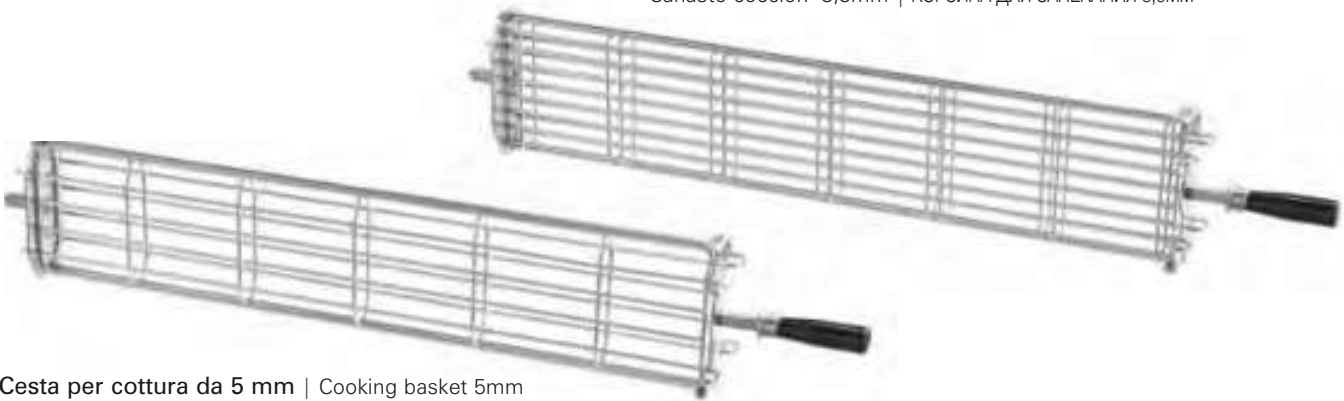
GIRARROSTO A GAS

Gas chicken rotisserie | Rôtissoire à gaz | Gas Bratspieß
Asador de pollos | ГАЗОВЫЕ ВЕРТЕЛИ



G6S

Cesta per cottura da 3,5 mm | Cooking basket 3,5mm
Panier cuisson 3,5mm | Grillkorb 3,5mm
Canasto cocción 3,5mm | КОРЗИНА ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ 3,5MM



Cesta per cottura da 5 mm | Cooking basket 5mm
Panier cuisson 5mm | Grillkorb 5mm
Canasto cocción 5mm | КОРЗИНА ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ 5MM



G8S

MOD.									
	X	Z	Y	N.	V / W	KW	kg/h	m³/h	ca. KG.
G6S	1100	480	1750	24/30	230 / 170	36	2,82	3,72	144
G8S	1100	480	1930	32/40	230 / 170	48	3,76	4,96	170



 Le macchine sono realizzate con moderni criteri di razionalità e funzionalità. Possono lavorare qualsiasi tipo di pasta, fino a spessori sottilissimi, grazie ai cilindri rettificati, alla trasmissione di elevata precisione e ai nastri trasportatori a velocità differenziata. Struttura in acciaio con vernice antigraffio, movimentazione su ruote e piani di lavoro sollevabili per minore ingombro a macchina spenta. Tra gli optional disponibili offriamo il pedale ed il sistema di taglio: quest'ultimo è standard per il croissant, mentre è da quotare per qualsiasi forma di taglio.

 Les machines sont fabriquées avec des principes de rationalité et de fonctionnalité modernes. Elles peuvent travailler tout type de pâte, même très faible épaisseur, grâce aux cylindres redressés, à la transmission de haute précision et aux bandes transporteuses à différentes vitesses. Structure en acier vernis blanc anti-rayures, déplacement sur roues et plans de travail soulevables pour un encombrement mineur quand la machine est éteinte. Parmi les options disponibles, nous vous proposons la pédale et le système de coupe: ce dernier est standard pour le croissant, mais doit être évalué pour toute autre forme de coupe.

 Las máquinas están realizadas con criterios modernos de racionalidad y funcionalidad. Pueden trabajar cualquier tipo de masa, con espesores desde 0,1 hasta 34mm, gracias a cilindros y sistema de transmisión a elevada robustez y precisión. Estructura en acero con barniz anti-rasguño blanca, movilización sobre ruedas y encimeras levantables para un menor estorbo cuando la máquina está apagada. Entre los complementos disponibles, ofrecemos el sistema de corte croissant.

 Machines are made following modern effectiveness and functionality criteria. They can work any type of dough, up to the thinnest thickness, thanks to rectified cylinders, the highly precise transmission and conveyor belts at differentiated speed. Steel structure with scratchproof white paint, wheel handling and liftable worktops for a minimal amount of space when the machine is switched off. The optional include the pedal, a standard croissant cutting system and a dimensioning cutting system for any other cutting shapes.

 Die Maschinen sind nach modernen Kriterien der Rationalität und Funktionalität entwickelt. Man kann mit ihnen jegliche Art von Teig mit einer Dicke von 0,1 bis 34 mm bearbeiten. Dank der Zylinder, der hochpräzisen Übertragung und der Transportbänder mit regulierbarer Geschwindigkeit. Stahlstruktur aus kratzfestem Lack, Bewegung auf Rädern und anhebbare Arbeitsflächen für geringere Sperrigkeit bei abgestellter, ausgeschalteter Maschine. Als Optional bieten wir das Pedal und das Schneidesystem: Letzteres ist Standard für Croissant, während es für jegliche Schnittart benutzt werden kann.

 Наши машины отвечают критериям рациональности и функциональности. Благодаря своим поправленным цилиндрам, точной передачи и ленточным конвейерам с дифференцированной скоростью, они способны обработать любой вид теста – от тонкого до крупного. Стальная структура из царапиноустойчивого лака, колеса и удобная система подъема рабочих столов при выключенной машине. Мы предлагаем следующие аксессуары: педаль и систему нарезки (стандартную для круассанов, а для других видов нарезки изготавливается на заказ).

mod. EASY 500 SM	p. 58
mod. TR 500 SM	p. 58
mod. EASY 400 M	p. 59
mod. EASY B	p. 60
mod. EASY	p. 61
mod. GP-BC	p. 62
mod. GP-B	p. 62
mod. GP	p. 63



SFOGLIATRICI

Dough sheeters | Laminoirs | Blätterteig maschinen
Laminadoras | ТЕСТОРАСКАТОЧНЫЕ МАШИНЫ ДЛЯ СЛОЕНОГО ТЕСТА



EASY 500 SM



Pedale opzionale | Optional pedal
Pedale optionnelle | Opzionaler Fußschalter
Pedal opcional | ПЕДАЛЬ (ПО ЖЕЛАНИЮ)

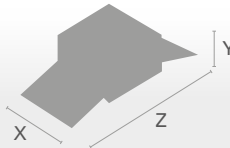
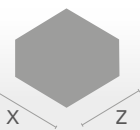


EASY 400 M



TR 500 SM

MOD.							
	X	Z	Y	X	Z	Y	KG.
TR 500 SM	1310	765	755	765	465	755	38

MOD.										
	X	Z	Y	X	Z	mm	Kg.	V / Hz	KW	ca. KG.
EASY 400 M	682	972	405	300	682	0,1:28	4	-	-	35
EASY 500 SM	827	972	477	300	827	0,1:28	4	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	0,37	70

SFOGLIATRICI

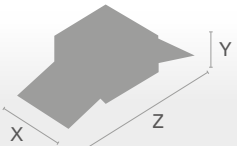
Dough sheeters | Laminoirs | Blätterteig maschinen
Laminadoras | ТЕСТОРАСКАТОЧНЫЕ МАШИНЫ ДЛЯ СЛОЕНОГО ТЕСТА



EASY B 500-800
EASY B 500-1000



EASY 500-800
EASY 500-1000
EASY 600-1000
EASY 600-1300
EASY 600-1500

MOD.									
	X	Z	Y	mm	Kg.	V / Hz	KW	V	ca. KG.
EASY B 500 - 800	980	1980	557	0,1:34	8	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	0,55 0,37 - 0,55	1 2	120
EASY B 500 - 1000	980	2380	557	0,1:34	8	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	0,55 0,37 - 0,55	1 2	130
EASY 500 - 800	890	1980	1265	0,1:34	8	230-400 / 3 / 50 230 / 1 PH*	0,75 0,6 - 1,1	1 2	150
EASY 500 - 1000	890	2380	1265	0,1:34	8	230-400 / 3 / 50 230 / 1 PH*	0,75 0,6 - 1,1	1 2	160
EASY 600 - 1000	1020	2380	1290	0,1:34	12	230-400 / 3 / 50 230 / 1 PH*	0,75 0,6 - 1,1	1 2	225
EASY 600 - 1300**	1020	3050	1290	0,1:34	12	230-400 / 3 / 50 230 / 1 PH*	0,75 0,6 - 1,1	1 2	240
EASY 600 - 1500**	1020	3380	1290	0,1:34	12	230-400 / 3 / 50 230 / 1 PH*	0,75 0,6 - 1,1	1 2	250

* Disponibile monofase solo con variatore a 4 velocità (0,75 kW) | Available with mono-phase speed variator (0,75 kw)
Disponible avec variateur de vitesse sur monophasé (0,75 kw) | Verfügbar einphasig oder mit variabler geschwindigkeit (0,75 kw)
Disponible con variador de velocidad en monofásico (0,75 kw) | ИМЕЕТСЯ В НАЛИЧИИ С ВАРИАТОРОМ СКОРОСТИ ДЛЯ ОДНОФАЗНОГО ДВИГАТЕЛЯ (0,75 kW)



TCE 600 ** Dispositivo taglio croissant
Croissant cutting device
Dispositif coupe croissant
Croissant-Schneider
Dispositivo corte croissant
УСТРОЙСТВО ДЛЯ НАРЕЗКИ КРУАССАНОВ



Pedale opzionale | Optional pedal
Pedale optionnelle | Opzionaler Fußschalter
Pedal opcional | ПЕДАЛЬ (ПО ЖЕЛАНИЮ)

SFOGLIATRICI

Dough sheeters | Laminoirs | Blätterteig maschinen
Laminadoras | ТЕСТОРАСКАТОЧНЫЕ МАШИНЫ ДЛЯ СЛОЕНОГО ТЕСТА



GP-BC 500-800
GP-BC 500-1000
GP-BC 600-1000
GP-BC 600-1200



GPB 500-800
GPB 500-1000
GPB 600-1000
GPB 600-1200



GP 500-800
GP 500-1000
GP 600-1000
GP 600-1200



Pedale opzionale | Optional pedal
Pedale optionnelle | Opzionaler Fußschalter
Pedal opcional | ПЕДАЛЬ (ПО ЖЕЛАНИЮ)

MOD.									
	X	Z	Y	mm	Kg.	V / Hz	KW	V	ca. KG.
GP-BC 500-800	880	2050	460	0,1:34	8	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	0,37	1	105
GP-BC 500-1000	880	2450	460	0,1:34	8	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	0,37	1	115
GP-BC 600-1000	980	2450	460	0,1:34	10	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	0,37	1	130
GP-BC 600-1200	980	2850	460	0,1:34	10	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	0,37	1	140
GPB 500-800	955	2050	555	0,1:34	8	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	0,55 0,37-0,55	1 2	120
GPB 500-1000	955	2450	555	0,1:34	8	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	0,55 0,37-0,55	1 2	130
GPB 600-1000	1055	2450	555	0,1:34	10	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	0,55 0,37-0,55	1 2	135
GPB 600-1200	1055	2850	555	0,1:34	10	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	0,55 0,37-0,55	1 2	145
GP 500-800	955	2050	1280	0,1:34	8	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	0,55 0,37-0,55	1 2	138
GP 500-1000	955	2450	1280	0,1:34	8	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	0,55 0,37-0,55	1 2	143
GP 600-1000	1055	2450	1280	0,1:34	10	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	0,55 0,37-0,55	1 2	170
GP 600-1200	1055	2850	1280	0,1:34	10	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	0,55 0,37-0,55	1 2	175

STENDIPIZZA



 Le stendipizza sono state progettate per stendere la pasta con un notevole risparmio di tempo e senza bisogno di personale specializzato. Tutti i componenti a contatto con la pasta sono in materiale certificato per alimenti. Disponibili con coppia di rulli inclinati o paralleli e doppia regolazione di spessore. Standard di sicurezza elevati grazie al microinterruttore sullo sportello di inserimento.

 Les façonneuses ont été élaborées pour étaler la pâte avec un gain de temps important et sans avoir recours à du personnel spécialisé. Tous nos composants se trouvant au contact de la pâte sont en matériel certifiés pour les aliments. Les façonneuses sont disponibles avec une paire de rouleaux inclinés ou parallèles, et il est possible de choisir entre un double réglage de l'épaisseur de la pâte. Standards de sécurité élevés grâce au micro-interrupteur situé sur la porte d'insertion.

 Las formadoras laminadoras han sido diseñadas para estirar la masa con un ahorro notable en tiempo y sin necesidad de personal especializado. Todos los componentes a contacto con la masa están hechos con material certificado para alimentos. Disponibles con pareja de rodillos inclinados o paralelos y doble regulación del espesor. Estándares elevados de seguridad gracias al microinterruptor en la puerta de inserción.

 Pizza dough shapers have been designed to roll the dough saving time and without needing specialized staff. All the components in contact with the dough are made of certified material for food. Available with a pair of tilted or parallel rollers and thickness double regulation. High security standards thanks to the micro switch in the door entry.

 Die Pizza Ausrollmaschinen wurden entwickelt um den Teig in kürzerer Zeit und ohne Erfordernis von Fachpersonal auszurollen. Alle Maschinenteile die mit dem Teig in Berührung kommen sind aus Materialien die für Lebensmittel zertifiziert sind. Verfügbar sind Paare mit geneigten Rollen oder parallelen Rollen und doppelter Regulierung der Dicke. Hoher Sicherheits-Standard dank dem Mikroschalter auf der Einfüll-Verschließung.

 Машины для раскатывания и вытягивания пиццы позволяют и неквалифицированному персоналу быстро раскатывать тесто без потери времени. Части, находящиеся в прямом контакте с пищей, изготовлены из безопасных и сертифицированных материалов. Наши машины оборудованы 2 наклонными или параллельными катками, и двойной регулицией толщины. Высокие стандарты безопасности, благодаря предохранительному микровыключателю.

mod. S30/A p. 66
mod. S40/A p. 66
mod. S40/TA p. 67



STENDIPIZZA

Pizza Dough Rollers | Formeuses | Teigausrollmaschinen
Laminadoras por pizza | МАШИНА ДЛЯ РАСКАТЫВАНИЯ И ВЫТЯГИВАНИЯ ПИЦЦЫ



S30/A

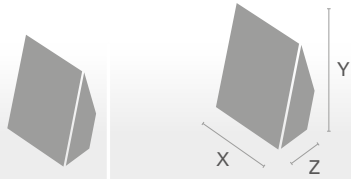


S40/A



S40/TA



MOD.		X	Z	Y					
		X	Z	Y	V / Hz	KW	GR.	cm	ca. KG.
S30/A	A	490	510	640	230 / 1 / 50	0,37	80:210	14 / 30	36
S40/A	A	590	510	760	230 / 1 / 50	0,37	210:700	26 / 40	44
S40/TA	A	590	510	700	230 / 1 / 50	0,37	210:700	26 / 40	45

IMPASTATRICI | LINEA K-KTE



 Le impastatrici a spirale della serie K e KTE sono adatte per realizzare principalmente impasti teneri. La struttura della macchina è verniciata mentre vasca, spirale e perno spacca-pasta sono interamente realizzati in acciaio inox. La serie KTE permette il sollevamento della testa e la rimozione della vasca. Sono previsti come accessori il kit ruote, il coperchio grigliato in acciaio inox e il timer analogico. Le nostre impastatrici rispettano le più severe norme sulla sicurezza.

 Les pétrisseuses à spirales de la série K et KTE sont adaptées pour réaliser principalement des pâtes molles. La structure de la machine est vernie, tandis que la cuve, les spirales et le pivot « détacheur de pâte » sont entièrement réalisés en acier inoxydable. La série KTE permet le soulèvement de la tête et l'enlèvement de la cuve. Le kit des roues, la grille de protection en acier inoxydable et le minuteur analogique font partie des accessoires disponibles. Nos pétrisseuses respectent les normes de sécurité les plus rigoureuses.

 Las amasadoras de espiral de la serie K e KTE son aptas principalmente para hacer masas blandas. La estructura de la máquina está barnizada mientras que la tina, la espiral y el perno para partir la masa están enteramente realizados en acero inoxidable. La serie KTE permite levantar la cabeza y quitar la tina. Los accesorios previstos son el kit ruedas, la tapa rejilla en acero inoxidable y el temporizador analógico. Nuestras amasadoras respetan las más rígidas normas de seguridad.

 The spiral kneaders belonging to the series K or KTE are mainly suitable to make soft doughs. The body of the machine is painted, while the bowl, the spiral and the dough hook are entirely made of stainless steel. The KTE series allows the raising of the head and the removal of the bowl. Among the accessories a wheels kit, the stainless steel grid lid and the analog timer are included. Our kneaders comply with the strictest safety standards.

 Die Teigknetmaschinen der Serien K und KTE sind vorwiegend zur Herstellung von weichen Teigen bestimmt. Die Maschinenstruktur ist lackiert während der Teigbehälter, die Spiralen und der Teigteilungsstab komplett aus Edelstahl sind. Die Serie KTE ermöglicht das Anheben des Kopfes und das Entfernen des Teigbehälters. Als Zubehör sind der Räder-Set, der Abdeckrost in Edelstahl und der analoge Timer vorgesehen. Unsere Teigmaschinen entsprechen den höchsten Sicherheitsstandards.

 Спиральные тестомесильные машины серий К и КТЕ предназначены для изготовления мягкого теста. Внешняя структура – лакированная, а контейнер, спираль и штырь-сепаратор полностью выполнены из нержавеющей стали. Серия КТЕ позволяет поднимать головку машины и убрать контейнер. В наличии имеются следующие аксессуары: комплект колес, сетчатая крышка из нержавеющей стали и аналогический таймер. Наши тестомесильные машины соблюдают самые строгие нормы безопасности.

LINEA K	
mod. K10	p. 70
mod. K20	p. 70
mod. K30	p. 71
mod. K40	p. 71

LINEA KTE	
mod. KTE20	p. 72
mod. KTE30	p. 73
mod. KTE40	p. 73

LINEA K

IMPASTATRICI

Spiral machines | Petrins | Teigknetmaschinen
Amasadoras | ТЕСТОМЕСИЛЬНЫЕ МАШИНЫ



K10



K20



K30



K40



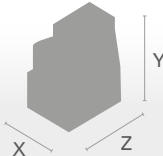
ACCESSORIES



Coperchio grigliato | Stainless steel grid lid
Grille protection | Edelstahl Schutzgitter
Тапа rejilla | СЕТЧАТАЯ КРЫШКА



Ruote | Castors
Roulettes | Räder
Ruedas | КОЛЕСА

MOD.									
		X	Z	Y	V / Hz	Hp / KW	Kg	Lt.	ca. KG.
K10	A+	350	650	600	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	1,0 / 0,75	12	16	56
K20	A+	390	670	600	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	0,7 / 0,55	18	22	57
K30	A+	430	730	690	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	1,0 / 0,75	25	32	69
K40	A+	480	800	710	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	2 / 1,5	38	42	102

LINEA KTE | IMPASTATRICI

Spiral machines | Petrins | Teigknetmaschinen
Amasadoras | ТЕСТОМЕСИЛЬНЫЕ МАШИНЫ



KTE20



KTE30



KTE40

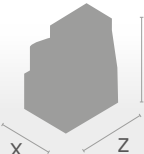
ACCESSORIES



Coperchio grigliato | Stainless steel grid lid
Grille protection | Edelstahl Schutzgitter
Tapa rejilla | СЕТЧАТАЯ КРЫШКА



Ruote | Castors
Roulettes | Räder
Ruedas | КОЛЕСА

MOD.									
		X	Z	Y	V / Hz	Hp / KW	Kg	Lt.	ca. KG.
KTE20	A+	390	670	620	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	1 / 0,75	18	22	65
KTE30	A+	430	730	710	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	1,5 / 1,1	25	32	103
KTE40	A+	480	800	730	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	2 / 1,5	38	42	118

IMPASTATRICI | LINEA SP

Le impastatrici a spirale della serie SP sono adatte alla produzione di impasti medio-grandi. Questa serie di impastatrici velocizza il tempo d'impasto rispetto alle macchine tradizionali. Meccanicamente robuste e affidabili, dispongono di motori a due velocità indipendenti per vasca e spirale. Possibilità di programmare - grazie ai temporizzatori - il cambio di velocità in modo automatico. Per facilitare il distacco della pasta dalla spirale è possibile far girare la vasca in senso opposto a quello di lavoro. Le nostre impastatrici rispettano le più severe norme sulla sicurezza.

Spiral kneaders series SP are suitable for the production of medium-large doughs. This series of spiral kneaders speeds up the kneading time compared to the traditional machines. Mechanically tough and trustable, they are provided with two independent speed engines for the bowl and the spiral. Possibility of automatically programming the speed change - thanks to the timers. In order to simplify the dough removal from the spiral it is possible to turn the bowl in the opposite direction of the working. Our kneaders comply with the strictest safety standards.

Les pétrisseuses à spirales de la série SP sont adaptées pour produire des mélanges de taille moyenne à grande. Cette série de pétrisseuses accélère le temps de mélange par rapport aux machines traditionnelles. Robustes et fiables mécaniquement, elles disposent de moteurs indépendants à deux vitesses, par cuve et par spirale. Possibilité de programmer - grâce aux minuteurs - le changement de vitesse en mode automatique. Pour faciliter le détachement de la pâte de la spirale, il est possible de faire tourner la cuve en sens opposé à celui du travail. Nos pétrisseuses respectent les normes de sécurité les plus sévères.

Die Spiralknetmaschinen der Serie SP sind zur Produktion mittel-große Teige geeignet. Diese Serie beschleunigt die Herstellung der Teige im Gegensatz zu herkömmlichen Knetmaschinen. Mechanisch robust und zuverlässig, verfügen über Motoren mit zwei unabhängigen Geschwindigkeiten für Teigschüssel und Spirale. Dank der Timers ist die Möglichkeit zur Programmierung der automatischen Anpassung der Geschwindigkeit gegeben. Um das Ablösen des Teiges von der Spirale zu erleichtern ist es möglich die Teigschüssel in die entgegengesetzte Richtung zu drehen. Unsere Teigmaschinen entsprechen den höchsten Sicherheitsstandards.

Las amasadoras de espiral de la serie SP son aptas para la producción de masas medio-grandes. Esta serie de amasadoras acelera el tiempo de amasado con respecto a las máquinas tradicionales. Mecánicamente firmes y confiables, disponen de motores de dos velocidades autónomas por tina y espiral. Posibilidad de programar - gracias a los temporizadores - el cambio de velocidad de manera automática. Para facilitar el despegamiento de la masa de la espiral es posible que la tina gire en sentido opuesto a él de trabajo. Nuestras amasadoras respetan las más rígidas normas de seguridad.

Спиральные тестомесильные машины серии SP предназначены для изготовления теста средне-большого размера. Данная серия тестомесильных машин ускоряет рабочий процесс по сравнению с традиционными машинами. Прочные и надежные, с двухскоростными двигателями для контейнера и спирали. Автоматическое изменение скорости смешивания. Чтобы снять тесто от спирали можно крутить контейнер в обратном направлении. Наши тестомесильные машины соблюдают самые строгие нормы безопасности.



MOD.		X	Z	Y						
SP 60	A+	640	1140	1200	230-400 / 3 / 50	3 / 1,5	0,37	60	100	310
SP 80	A+	750	1170	1250	230-400 / 3 / 50	4 / 1	0,37	80	135	350
SP 100	A+	750	1220	1290	230-400 / 3 / 50	4,5 / 2,4	0,56	100	155	410
SP 130	A+	830	1300	1290	230-400 / 3 / 50	5,2 / 3	0,56	130	195	440

IMPASTATRICI | LINEA PLAM



 Le impastatrici planetarie della nostra serie PLAM sono molto affidabili e versatili. Permettono medie produzioni di vari tipi di impasti quali pane, biscotti, creme varie (impasti teneri in generale). La struttura è in ghisa e acciaio, mentre vasca, frusta, spatola e uncino sono in acciaio inox. Il motore è ventilato e il cambio a 3 velocità con trasmissione a cinghia e ingranaggi. In dotazione microinterruttori di sicurezza su vasca e protezione grigliata. Comandi frontali con pulsante di arresto a fungo, timer 0÷30 minuti. Le nostre impastatrici rispettano le più severe norme sulla sicurezza.

 Les mélangeurs planétaires de notre série PLAM sont très fiables et polyvalents. Ils permettent la production de divers types de pâte, comme celle du pain, de biscuits ou de différentes crèmes (pâtes molles en général). La structure est en fonte et en acier, tandis que la cuve, le fouet, la spatule et le crochet sont en acier inoxydable. Le moteur est ventilé et est doté de changement à trois vitesses avec transmission par courroie et engrenages. Commandes frontales avec bouton d'arrêt d'urgence, et minuteur de 0 à 30 minutes. Nos mélangeurs planétaires respectent les normes de sécurité les plus sévères.

 Las amasadoras planetarias de nuestra serie PLAM son muy confiables y versátiles. Permiten producciones medianas de varios tipos de masas como pan, galletas, cremas varias (masas blandas por lo general). La estructura está hecha en hierro fundido y acero, mientras que la tina, la batidora, la espátula y el gancho son en acero inoxidable. El motor es ventilado y el cambio de 3 velocidades con transmisión correa y engranajes. Equipadas con microinterruptores de seguridad sobre la tina y protección con rejilla. Mandos frontales con botón de paro tipo hongo, temporizador 0÷30 minutos. Nuestras amasadoras respetan las más rígidas normas de seguridad.

 Planetary kneaders belonging to our series PLAM are very trustable and versatile. They allow medium productions of different types of doughs, such as bread, biscuits, various creams (in general soft doughs). The structure is in cast iron and steel, while bowl, whisk, spatula and hook are made of stainless steel. Fan motor and three-speed gear with belt transmission and gear. Safety micro switches on the bowl and a grid protection are provided. Frontal controls with an emergency stop button, 0÷30 minutes timer. Our kneaders comply with the strictest safety standards.

 Die Knetmaschinen Planetarium aus unserer Serie PLAM sind sehr zuverlässig und vielseitig. Ermöglichen Produktionen verschiedener Teigarten, wie Brot, Keks, verschiedener Cremes - zum Großteil weicher Teig. Die Struktur ist aus Gusseisen und Stahl, während die Teigschüssel, Besen, Spachtel und Haken aus Edelstahl sind. Der Motor wird gekühlt, Antrieb von 3 Geschwindigkeiten mit Transmission auf Riemen und Getriebe. Ausgestattet mit Sicherheits-Mikroschalter für Schüssel und Protektion des Rostes. Frontale Bedienung mit pilzförmigem Druckknopf zur Ausschaltung, Timer 0÷30 Minuten. Unsere Knetmaschinen erfüllen die strengsten Regeln der Sicherheit.

 Планетарные тестомесильные машины серии PLAM очень гибкие и надежные. Позволяют создать средних объемов продукции хлеба, печенья, крема (мягкого теста). Внешняя структура выполнена из чугуна и стали, а контейнер, мутовка, шпатель и крюк – из нержавеющей стали. Вентилируемый двигатель, коробка 3 скорости с ременной и зубчатой передачей. Машины оборудованы микровыключателями безопасности и сетчатой защитой. Фронтальное управление кнопкой блокировки-грибом, таймер 0÷30 минут. Наши тестомесильные машины соблюдают самые строгие нормы безопасности.

mod. PLAM10	p. 78
mod. PLAM20	p. 78
mod. PLAM30	p. 79
mod. PLAM40	p. 79



LINEA PLAM

IMPASTATRICI

Spiral machines | Petrins | Teigknetmaschinen
Amasadoras | ТЕСТОМЕСИЛЬНЫЕ МАШИНЫ



PLAM 10



PLAM 20



PLAM 30



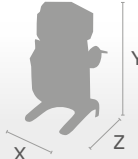
PLAM 40



ACCESSORI DI SERIE



Utensili e accessori di serie | Standard tools
Outils standard | Standard Werkzeuge
Utensilios basicos | СЕРИЙНЫЕ УСТРОЙСТВА И АКСЕССУАРЫ

MOD.									
		X	Z	Y	V / Hz	Hp / KW		Lt.	ca. KG.
PLAM 10	A+	420	480	720	230 / 1 / 50	0,5 / 0,37	1° = 95 2° = 175 3° = 320	10	65
PLAM 20	A+	560	570	980	230 / 1 / 50 400 / 3 / 50	0,75 / 0,55	1° = 95 2° = 175 3° = 320	20	97
PLAM 30	A+	585	660	1150	400 / 3 / 50	1 / 0,75	1° = 95 2° = 175 3° = 320	30	198
PLAM 40	A+	630	690	1150	400 / 3 / 50	1,5 / 1,1	1° = 95 2° = 175 3° = 320	40	200



Le affettatrici a volano sono costruite in alluminio verniciato e da parti in acciaio inox, disponibili in colore rosso (standard) o altre tinte RAL su richiesta. Macchina manuale con avanzamento automatico del carrello, regolazione del taglio di altissima precisione e sistema di protezione del filo lama. Disponibile anche con piedestallo, volano fiorato e decorazione color oro.

Affettatrici elettriche a gravità e verticali con struttura in fusione di alluminio anodizzato. Il carrello per alimenti è montato su cuscinetti a sfere che permettono uno scorrimento eccezionalmente morbido. Lama in acciaio inox temprato, pomello di regolazione con scala graduata, protezione lama rimovibile per permettere una facile pulizia. Sistema di protezione del filo lama. Risponde alle più severe norme sulla sicurezza.

Tagliaverdure professionale interamente costruito in acciaio inox, utile per ridurre notevolmente i tempi di preparazione dei prodotti. Grazie a un'ampia varietà di dischi si può affettare, sfilacciare, grattugiare e cubettare frutta e verdura di diverse dimensioni. L'inserimento degli alimenti è reso agevole grazie alla doppia bocca. Risponde alle più severe norme sulla sicurezza.

The volano slicers are made in painted steel with some parts in stainless steel, they are available in red colour (standard) or other RAL colours on request. Manual machine with automatic carriage advancement, high precision cut regulation and cutting edge protection system. They are also available with pedestal, flowered flywheel and a gold-coloured decoration.

Les trancheurs manuels à volants sont fabriqués en aluminium peint et en acier inoxydable, disponibles en rouge (standard) ou en d'autres couleurs RAL sur demande. Machine manuelle avec avancement automatique du chariot, régulation de la coupe de très haute précision, et système de protection de l'arrêt de la lame. Egalement disponible avec socle, volant à fleur et décoration or.

Die Aufschnittmaschinen sind angefertigt aus lackiertem Aluminium und Teilen in Edelstahl, erhältlich in Rot (Standard), auf Anfrage auch in anderen Farben. Manuelle Handhabung mit automatischer Vorwärtsbewegung des Schlittens, Regulierung der Schnittstärke mit höchster Präzision und Protektionssystem der Schneideränder. Erhältlich auch mit Sockel, Blume als Schwungrad und goldfarbiger Dekoration.

Los cortafiambres con volante están contruidos en aluminio barnizado y con partes en acero inoxidable, disponibles en color rojo (estándar) u otros colores RAL a pedido. Máquina manual con avance automático del carro, regulación de corte de altísima precisión y sistema de protección del filo de la hoja. Disponible también con pedestal, volante floreado y decoración color oro

Маховичные ломтерезки выполнены из лакированного алюминия и нержавеющей стали. Цвета: красный (стандартный), другие цвета RAL под заказ. Ручные машины с автоматическим движением тележки, регулятором толщины нарезки, защитной рамкой для лезвия. Имеются в наличии также модели с цоколем, маховиком-цветком и золотыми украшениями.

Gravity and vertical electric slicer with an anodized steel fusion structure. The carriage is mounted on ball bearings, which allows an exceptionally soft sliding. Tempered stainless steel cutting edge, regulation knob with graduated scale, removable cutting edge for an easy cleaning. Cutting edge protection system. It complies with the strictest safety standards.

Trancheurs électriques verticaux et à gravité, avec structure en fusion d'aluminium anodisé. Le chariot des aliments est monté sur un roulement à billes, ce qui permet un glissement exceptionnellement doux. Lame en acier inoxydable durci, bouton de réglage de la coupe gradué et protège-lame amovible pour un nettoyage facile. Système de protection de l'arrêt de la lame. Répond aux normes de sécurité les plus strictes.

Elektrische Aufschnittmaschine, senkrecht mit Struktur in annotierter Aluminium-Fusion. Ablageschlitten für Lebensmittel ist auf Kugellagern montiert, dies ermöglicht ein besonders sanftes Gleiten. Schneide in gehärtetem Edelstahl, Regulierungsknopf mit gradualer Stufung, Schneide-Protektion, entfernbar, zur sicheren Reinigung. Sicherheitssystem für Schneideränder. Entspricht den strengsten Regeln der Sicherheit.

Cortafiambres eléctricos a gravedad y verticales con estructura en fusión de aluminio anodizado. El carro para alimentos está montado sobre cojinetes con esferas que permiten un desplazamiento excepcionalmente suave. Hoja en acero inoxidable templado, perilla de regulación con escala graduada, protección hoja removible para permitir una limpieza más fácil. Sistema de protección del filo de la hoja. Responde a las más rígidas normas de seguridad.

Наши электрические гравитационные и вертикальные ломтерезки выполнены из анодированного алюминия. Тележка для подачи пищи установлена на шариковых подшипниках для обеспечения плавности хода. Лезвие – из нержавеющей закаленной стали, ручка регуляции с градуированной шкалой, легко очищаемая защитная рамка для лезвия. Все модели соблюдают самые строгие нормы безопасности

Professional vegetable cutter entirely made of stainless steel, useful to reduce considerably the preparation times of the products. Thanks to a wide variety of disks, it is possible to slice, ravel, grate and dice various sizes of fruit and vegetables. Two openings allow an easy introduction of the food. It complies with the strictest safety standards.

Coupe-légumes professionnel, entièrement en acier inoxydable, utile pour réduire considérablement le temps de préparation des produits. Grâce à une grande variété de disques de coupe, il est possible de trancher, d'effiler, de râper, et de couper en cube, fruits et légumes de différentes dimensions. L'insertion des aliments est facilitée grâce à la double embouchure. Répond aux normes de sécurité les plus strictes.

Professioneller Gemüeschneider, vollständig aus Edelstahl. Nützlich um die Vorbereitungszeit erheblich zu reduzieren. Mit einer Vielzahl von Schneideeinsätzen können Sie Obst und Gemüse in verschiedenen Größen schneiden, raspeln, reiben und würfeln. Das Einlegen der Lebensmittel wird dank der doppelten Öffnung erleichtert. Das Produkt erfüllt die strengsten Sicherheitsstandards.

Cortador de verdura profesional enteramente hecho en acero inoxidable, útil para reducir considerablemente los tiempos de preparación de los productos. Gracias a una amplia variedad de discos es posible cortar, deshilar, rallar y cortar en cubitos fruta y verdura de distintas dimensiones. Gracias a la doble boca, es más agil insertar los alimentos. Responde a las más rígidas normas de seguridad.

Машина для нарезки овощей полностью выполнена из нержавеющей закаленной стали. С ее помощью возможно существенно ускорить процесс приготовления многих блюд. Используя разные сменные насадки-диски, можно нарезать овощи и фрукты на кусочки различных форм и размеров, либо натереть. Имеется двойное отверстие для загрузки продукта. Машина соблюдает самые строгие нормы безопасности.



AFFETTATRICI A VOLANO

Volano slicer | Trancheur volano | Handradaufschnittmaschinen
Cortadora de volano | Маховичные ломтерезки



MOD.							
			mm	X	Z	Y	ca. KG.
300 VOLANO	Red	Black	300	600	720	740	43
350 VOLANO	Red	Black	350	710	870	800	91
370 VOLANO	Red	Black	370	710	870	390	91



AFFETTATRICI ELETTRICHE

Electric slicers | Trancheurs electriques | Aufschnittmaschinen
Amasadoras planeatorias | ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ЛОМТЕРЕЗКИ



FSG 220
FSG 250
FSG 275

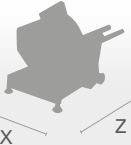


FSG 300



FSG 350



MOD.							
		mm	X	Z	Y	W	ca. KG.
FSG 220	A	220	405	580	340	185	14
FSG 250	A	250	425	620	370	220	17
FSG 275	A	275	440	620	390	220	18
FSG 300	A	300	485	650	440	230	20
FSG 350	A	350	585	890	480	370	36

MOD.							
		mm	X	Z	Y	W	ca. KG.
FSV 300V	A	300	520	610	515	260	28
FSV 330V	A	330	550	710	610	300	37
FSV 350V	A	350	650	820	640	300	45

TAGLIAVERDURE

Cutter GGF



DISCHI ACCESSORI

Accessory disks | Disques accessoires | Schneidescheiben Zubehör
Discos complementos | ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ДИСКИ



S



V



B



H



Z



D



E



							
	V / Hz	KW	V	X	Z	Y	ca. KG.
A	400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	0,37	310	280	630	550	22



**SOLUZIONI PER PIZZERIA
E RISTORAZIONE**

31030 Dosson di Casier (TV) Italy - Via delle Industrie, 90
T: +39 0422 634202 **F:** +39 0422 634205 **E:** info@ggf-srl.it
www.ggf-srl.it

