

VEMA

Apparecchi per
Bar e Ristoranti
Bar and Restaurant
Machines



VEMA

Apparecchi per Bar
Bar Machines



Gruppi e Gruppetti / Standard & Compact
multi functional machines pag. 3

Tritaghiaccio / Ice crusher
Spezzaghiaccio / Ice breaker
Eis spaghetti / Spaghetti icer pag. 8

Ciocolatiere / Chocolate pots pag. 13

Centrifughe / Centrifugal juicers pag. 17

Spremiagrumi / Citrus fruit squeezer pag. 21

Frullatori / Blenders pag. 28

Frullini / Shakers pag. 36

Apparecchi di cottura /
Cooking machines pag. 42

Apparecchi per la ristorazione /
HO.RE.CA. machines pag. 59

25 anni dedicati
alla qualità

Se vuoi la QUALITÀ scegli VEMA
perché il nostro obiettivo è
costruire macchine di prima
categoria usando materiali e
componenti tecnologicamente
avanzati nel rispetto delle norme
di sicurezza.

25 years of
dedicated quality

If you want QUALITY choose
VEMA machines because VEMA
aims to manufacture first-class
appliances using the best
components and the latest
technology whilst respecting
safety standards.



Gruppi e Gruppetti compatti
che raggruppano diverse
funzioni per bar occupando
poco spazio.

Standard & Compact multi
functional machines perform
several bar functions without
taking up much space.



Gruppo multiplo GR 2014



■ Gruppo multifunzione a 4 servizi: tritagliaccio, spremiagrumi automatico, frullatore, frullino frappè utilizzando il bicchiere intercambiabile con cono in dotazione. Dotato di un motore centrale con sonda termica in comune per tritagliaccio e spremiagrumi e di un motore per frullatore. Microinterruttore su tritagliaccio e su frullatore. Compatto e ideale per realizzare contemporaneamente più lavorazioni in poco spazio.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Gruppo multiplo a 4 servizi con bicchiere intercambiabile per frappè in dotazione

corpo in alluminio verniciato

**230V ~ 50/60Hz
650W max**

motore frullatore a 2 velocità

pigna in acciaio inox unificata per limone-arancio-pompelmo

**dimensioni
cm. 25x53x54h**

peso kg. 19

■ Multi-functional machine with 4 functions: ice crusher, automatic citrus fruit squeezer, blender, shaker using the provided interchangeable jug with cone. Provided with one central motor with thermal probe in common for the ice-crusher and the citrus squeezer and one motor for blender. Provided with a micro switch on the ice crusher and another on the blender. Ideal to realize many functions at the same time without taking up much space.

TECHNICAL FEATURES:

4 functions standard machine provided with 1 interchangeable frappè jug

painted aluminium body

**230V ~ 50/60Hz
650W max**

2 speeds blender motor

lemon-orange-grape fruit combined s. steel cone

**overall size
cm. 25x53x54h**

weight kg. 19



Gruppo multiplo GR 2015



■ Gruppo multifunzione a 4 servizi: tritagliaccio, spremiagrumi automatico, frullatore, frullino frappè. Dotato di un motore centrale con sonda termica in comune per tritagliaccio e spremiagrumi, di un motore per frullatore e di un motore per frullino. Microinterruttore su tritagliaccio e su frullatore. Compatto e ideale per realizzare contemporaneamente più lavorazioni in poco spazio.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Gruppo multiplo a 4 servizi con frappè

corpo in alluminio verniciato

230V ~ 50/60Hz
800W max

motore frullatore a 2 velocità

pigna in acciaio inox unificata per limone-arancio-pompelmo

dimensioni cm. 35x53x54h

peso kg. 20

■ Multi-functional machine with 4 functions: ice crusher, automatic citrus fruit squeezer, blender, shaker. Provided with one central motor with thermal probe in common for the ice-crusher and the citrus squeezer, one motor for blender and one motor for shaker. Provided with a micro switch on the ice crusher and another on the blender. Ideal to realize many functions at the same time without taking up much space.

TECHNICAL FEATURES:

4 functions standard machine with frappè

painted aluminium body

230V ~ 50/60Hz
800W max

2 speeds blender motor

lemon-orange-grape fruit combined s. steel cone

overall size cm. 35x53x54h

weight kg. 20

GR 2037

Gruppo multiplo a 5 servizi 5 function standard machine





Gruppetto GR 2009

■ Gruppetto multifunzione a 2 o 3 servizi: spremiagrumi automatico, frullatore e frullino frappé acquistando separatamente il bicchiere con cono. Dotato di due motori e di microinterruttore su frullatore. Compatto multifunzione ideale per realizzare contemporaneamente più lavorazioni in poco spazio dove non c'è bisogno della funzione tritagliaccio.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Gruppetto a 2/3 servizi: spremiagrumi, frullatore, frappé acquistando il bicchiere con cono non in dotazione

corpo in alluminio verniciato

**230V ~ 50/60Hz
550W max**

motore frullatore a 2 velocità

pigna in acciaio inox unificata per limone-arancio-pompelmo

**dimensioni
cm. 20x40x54h**

peso kg. 14

■ Compact multi-functional machine with 2 or 3 functions: automatic citrus fruit squeezer, blender, shaker buying the interchangeable jug with cone not provided. Provided with two motors and with a micro switch on the blender. Ideal to realize many functions at the same time without taking up much space where the ice crusher function is not required.

TECHNICAL FEATURES:

2/3 functions compact machine (citrus squeezer, blender, shaker buying the not included frappé jug)

painted aluminium body

**230V ~ 50/60Hz
550W max**

2 speeds blender motor

lemon-orange-grape fruit combined s. steel cone

**overall size
cm. 20x40x54h**

weight kg. 14



*Optional bicchiere con cono per frappé
Optional frappé jug with cone*



Gruppetto GR 2021

■ Gruppetto multifunzione a 3 servizi: spremiagrumi automatico, frullatore e frullino frappè. Dotato di tre motori, uno per ogni funzione, e di microinterruttore su frullatore. Compatto multifunzione ideale per realizzare contemporaneamente più lavorazioni in poco spazio dove non c'è bisogno della funzione tritagliaccio.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Gruppetto con frappè a 3 servizi spremiagrumi, frullatore, frullino frappè

corpo in alluminio verniciato

**230V ~ 50/60Hz
700W max**

motore frullatore a 2 velocità

pigna in acciaio inox unificata per limone-arancio-pompelmo

**dimensioni
cm. 33x42x54h**

peso kg. 16

■ Compact multi-functional machine with 3 functions: automatic citrus fruit squeezer, blender, shaker. Provided with three motors and with a micro switch on the blender. Ideal to realize many functions at the same time without taking up much space where the ice crusher function is not required.

TECHNICAL FEATURES:

3 functions compact machine with shaker (citrus squeezer, blender, shaker)

painted aluminium body

**230V ~ 50/60Hz
700W max**

2 speeds blender motor

lemon-orange-grape fruit combined s. steel cone

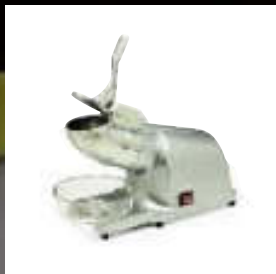
**overall size
cm. 33x42x54h**

weight kg. 16



Tritagliaccio per ottenere
ghiaccio fine come neve

Ice crusher to obtain ice
fine as snow



Spezzaghiaccio per ottenere
ghiaccio in scaglie

Ice breaker to obtain ice
flakes



Eis spaghetti per preparare
speciali coppe di gelato

Spaghetti icer to prepare
special ice cream sundaes



**Ghiaccio
tritato
come neve**
**Crushed
ice like
snow**

Tritaghiaccio TR 2011

■ Tritaghiaccio per la produzione di ghiaccio tritato fine come neve, ideale per preparare le classiche granite in quanto, con l'aggiunta di sciroppi o caffè, diventa cremoso. Il motore è dotato di sonda termica e un micro-interruttore blocca la rotazione alzando la leva. Disponibile anche il modello con frappè laterale.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

TR 2011:
Tritaghiaccio per tritare
ghiaccio a neve

corpo in alluminio
verniciato

230V ~ 50/60Hz 400W

dotato di sonda termica

dimensioni
cm. 50x20x45h max

peso kg. 10

TRFL 2012:
Tritaghiaccio con frappè
per tritare ghiaccio a
neve e preparare
frappè

corpo in alluminio
verniciato

230V ~ 50/60Hz
550W max

dotato di sonda termica

dimensioni
cm. 35x50x45h max

peso kg. 12

■ Ice crusher to obtain crushed ice fine as snow. Ideal to prepare slush puppies because the preparation become creamy adding syrups or coffee. The motor is provided with thermal probe and a micro switch blocks the rotation raising the lever. One model of Ice crusher with shaker is available too.

TECHNICAL FEATURES:

TR 2011:
For crushing ice in the
shape of "snow" form

painted aluminium body

230V ~ 50/60Hz 400W

motor with thermal
probe

overall size cm
20x50x45h max

weight kg. 10

TRFL 2012:
For crushing ice as "snow"
form and preparing
frappè

painted aluminium body

230V ~ 50/60Hz
550W max

motor with thermal
probe

overall size
cm. 35x50x45h max

weight kg. 12



TRFL 2012 con frullino frappé
with shaker



VEMA

Spezzaghiaccio SG 2081

■ Spezzaghiaccio con bicchiere in acciaio inox da 2 litri per produrre ghiaccio in scaglie di 4 dimensioni diverse grazie alla griglia di regolazione brevettata. La produzione oraria è di 120 litri. Il motore silenziosissimo è dotato di sonda termica e un micro-interruttore blocca la rotazione alzando il coperchio. Ideale per la preparazione di cocktails, pestati, long drinks e altre bevande di tendenza.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Spezzaghiaccio per spezzare il ghiaccio in pezzi irregolari di diverse dimensioni

corpo in alluminio lucido

230V ~ 50/60Hz 450W

bicchiere inox da 2 litri

produzione oraria 120 l.

dotato di sonda termica

**dimensioni
cm. 25x30x66h max**

peso kg. 10

■ Ice breaker with 2 litres stainless steel container to produce ice flakes in four different sizes thanks to a patented regulation system. 120 litres per hour output. The motor is very quiet and it is provided with thermal probe, a micro switch blocks the rotation raising the cover. Ideal to prepare cocktails and long drinks, essential for bar staff wanting to prepare drinks will please even the most discerning connoisseur.

TECHNICAL FEATURES:

Ice breaker for breaking ice into irregular pieces

shiny aluminium body

230V ~ 50/60Hz 450W

2 litres s. steel container

120 hourly output

motor with thermal probe

**overall size
cm. 25x30x66h max**

weight kg. 10



**Ghiaccio
spezzato
in scaglie**
**Ice cut
into flakes**

Spezzaghiaccio SG 2081/3

■ Spezzaghiaccio con bicchiere in acciaio inox da 3 litri per produrre ghiaccio in scaglie di 4 dimensioni diverse grazie alla griglia di regolazione brevettata. La produzione oraria è di 180 litri. Il motore silenziosissimo è dotato di sonda termica e un micro-interruttore blocca la rotazione alzando il coperchio. Ideale per la preparazione di cocktails, pestati, long drink e altre bevande di tendenza.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

**Spezzaghiaccio
SG 2081/3 per grosse
produzioni**

corpo in alluminio lucido

bicchiere da 3 litri

produzione oraria 180 l.

230V~50/60Hz 500W

motore con sonda termica

**dimensioni cm.
25x35x68h max**

peso kg. 10

■ Ice breaker with 3 litres stainless steel container to produce ice flakes in four different sizes thanks to a patented regulation system. 180 litres per hour output. The motor is very quiet and it is provided with thermal probe, a micro switch blocks the rotation raising the cover. Ideal to prepare cocktails and long drinks, essential for bar staff wanting to prepare drinks will please even the most discerning connoisseur.

TECHNICAL FEATURES:

**SG 2081/3 Ice-breaker
for big production**

shiny aluminium body

**3 litres stainless steel
container**

180 litre hourly output

230V~50/60Hz 500W

**motor with thermal
probe**

**overall size
cm.25x35x68h max**

weight kg. 10



Eis spaghetti ES 2017

■ Eis Spaghetti per preparare coppe di gelato a forma di spaghetti, tagliatelle, lasagna utilizzando vari bicchieri con fondo forato di forma diversa. Dotato di uno speciale pistone aderente, leva a corsa ridotta e base con incavo per l'ottimale realizzazione. I bicchieri sono in materiale speciale termo raffreddante.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Macchina per realizzare coppe di gelato con forme speciali

corpo in alluminio

bicchieri con fori per spaghetti, tagliatelle o lasagne a scelta

dimensioni cm. 17x20x57h max

peso kg. 5

■ Spaghetti Icer to prepare special ice cream sundaes with the form of "spaghetti" "tagliatelle" "lasagna" using three different moulds with specific holes. It is equipped with an adherent ice press plug, a short lever and a particular designed base to facilitate and optimize the preparation. The moulds are made in special thermo cooling material.

TECHNICAL FEATURES:

Appliance for preparing special forms of ice-cream sundaes

Special alloy of aluminium body

"spaghetti" "tagliatelle" "lasagna" moulds at choice

overall size cm. 17x20x57h max

weight kg. 5

un solo bicchiere in dotazione

provided with only one mould



Ciocolatiere per la preparazione di cioccolata calda o qualsiasi altra bevanda.

Chocolate pots to prepare hot chocolate or other hot drinks.



Frullacioc per preparare cioccolata calda istantanea, frappé o acqua calda per il tè

Frullacioc to prepare single doses of hot chocolate, milk shakes or hot water for tea



VEMA

Ciocolatiera CI 2080/5/TR

■ Ciocolatiera a cottura con contenitore trasparente da 5 litri adatta per la preparazione di cioccolato, latte, caffè, tè, tisane, vin brulé, bombardino, Vov e qualsiasi altra corroborante bevanda. Dotata di piastra radiante, grande spatola di miscelazione, termostato 0-90° e doppio interruttore separato per resistenza e motore. La vasca in polycarbonato, ma disponibile anche in acciaio inox (*) è completamente estraibile per ottimizzare la pulizia.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

CI 2080/5/TR e CI 2080/5: Ciocolatiere da 5 litri con vasche estraibili trasparenti o in acciaio inox

corpo in polycarbonato marrone o grigio metallizzato a scelta

vasca estraibile da 5 litri in polycarbonato o in acciaio inox

resistenza 1000W

motore ventilato 230V ~ 50/60Hz 60W

dimensioni cm. 26 x 32 x 50h

peso kg. 9

■ Chocolate pot with 5 litres transparent container to cook and then keep hot chocolate, milk, coffee, tea, herbal tea, vin brulé, Vov liqueur and all other tonic hot drinks. It is equipped with hot plate, large mixing spatula, 0-90° thermostat, double separated switches for motor and heating element. The polycarbonate container, available in stainless steel also (*), is entirely removable for easy cleaning.

TECHNICAL FEATURES:

CI 2080/5/TR and CI 2080/5: Chocolate pots with 5 litres removable container for preparing hot chocolate and other hot drinks

polycarbonate brown or grey metallized body as you want

5 litres transparent or s. steel removable container

1000W heating element

motor with fan 230V ~ 50/60Hz 60W

overall size cm. 26 x 32 x 50h

weight kg. 9



Ciocolatiera CI 2080/8

■ Ciocolatiera a cottura con contenitore in acciaio inox da 8 litri adatta per la preparazione di cioccolata, latte, caffè, tè, tisane, vin brulé, bombardino, Vov e qualsiasi altra corroborante bevanda. Dotata di piastra radiante, grande spatola di miscelazione, termostato 0-90° e doppio interruttore separato per resistenza e motore. La vasca è completamente estraibile per ottimizzare la pulizia.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Ciocolatiera da 8 litri con vasca estraibile in acciaio inox

corpo in policarbonato marrone o grigio metallizzato a scelta

vasca estraibile da 8 litri in acciaio inox

resistenza 1000W

motore ventilato 230V ~ 50/60Hz 60W

dimensioni cm. 26 x 32 x 50h

peso kg. 10

■ Chocolate pot with 8 litres stainless steel container to cook and then keep hot chocolate, milk, coffee, tea, herbal tea, vin brulé, Vov liqueur and all other tonic hot drinks. It is equipped with hot plate, large mixing spatula, 0-90° thermostat, double separated switches for motor and heating element. The container is entirely removable for easy cleaning.

TECHNICAL FEATURES:

Chocolate pot with 8 litres removable container for preparing hot chocolate and other hot drinks

polycarbonate brown or grey metallized body at choice

8 litres removable stainless steel container

1000W heating element

motor with fan 230V ~ 50/60Hz 60W

overall size cm. 26 x 32 x 50h

weight kg. 10



*CI 2080/5 con contenitore inox da 5 litri
with 5 litres s. steel container



Frullacioc FI 2088

■ Frullacioc è un combinato ideale per: preparare dosi singole di cioccolata mettendo l'erogatore di vapore vicino all'asta del frullino, preparare solo frappè con il frullino, erogare acqua calda con la lancia vapore. Tre servizi utilizzabili insieme o separatamente, in tutte le stagioni, dotato di caldaia istantanea, pressione 5,5 bar, doppi termostati e pressostati di sicurezza. Ideale per chi utilizza preparati pronti in bustine di vari gusti.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Apparecchio multi funzione a 3 servizi:

- Cioccolatiera,
- Frullino frappè,
- Vaporizzatore

230 V ~ 50/60 Hz
2500 W max

carrozzeria in acciaio inox

Vasca contenente 3 litri con indicatore esterno del livello d'acqua

Dimensioni
cm.25x32x53h

peso lordo kg. 13

■ Frullacioc combining three functions: to prepare single doses of hot chocolate using the shaker and the steam generator all together, to make milk shakes using the only shaker, to make hot water using the steam generator. Equipped with immediate boiler, 5,5 bar pressure, two safety thermostats and two manostats. Ideal machine if you use chocolate powder packets in several tastes.

TECHNICAL FEATURES:

3 service multi-functions machine:

- chocolate pot,
- milk shaker,
- high-pressure steam generator

230 V ~ 50/60 Hz
2500 W max

stainless steel body

3 litres tank with external water level indicator

Dimensions
cm.25x32x53h

weight kg. 13



Centrifughe per l'estrazione di succo da frutta e verdura non altrimenti spremibili.

Centrifugal juicers to extract juice from unsqueezable fruits and vegetables.



**CLICK!
CLACK!**



IMPORTANTE NOVITÀ:

CE 2083 CON CESTELLO IMMEDIATAMENTE ESTRAIBILE PER UNA PIÙ FACILE E VELOCE PULIZIA (non servono strumenti)

IMPORTANT LATEST:

CE 2083 WITH IMMEDIATELY REMOVABLE BASKET FOR A MORE QUICK AND EASY CLEANING (no special tool required)



LA NUOVA DIMENSIONE DELLA BOCCA DI CARICO PERMETTE L'INSERIMENTO DI MELE CON DIMENSIONI MAGGIORI DI 80MM. SEMPLICEMENTE TAGLIANDOLE A METÀ.

NEW DIMENSION OF THE COVER HOLE TO SQUEEZE APPLES MORE THAN 80MM. LARGE.



VEMA

Centrifuga CE 2047/ALL

■ Centrifuga autopulente con corpo in alluminio. Dotata di motore frenato con sonda termica. La grande bocca di carico permette di lavorare frutti larghi oltre 80 mm. Il motore con sonda termica ha una bassa velocità, idonea a preservare le vitamine del succo come negli spremifrutta, senza ridurne la produzione. Ideale per il bar attento alla salute e al benessere.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Centrifuga autopulente tipo lusso

corpo in alluminio lucido

parte spremente in acciaio inox/nylon

motore frenato con sonda termica

nuovo vaso portascorie

230V ~ 50/60Hz 400W

dimensioni cm. 27x45x55h

peso kg. 14

■ Self-cleaning Centrifugal Juicer with aluminium body. Equipped with brake system in the motor. The big hole in the cover allows to squeeze more large than 80 mm. fruits. The motor with thermal probe has a right speed to preserve the vitamins of the juice without penalize the production that is high and fast. This Juicer is ideal for all health fanatic people.

TECHNICAL FEATURES:

Self-cleaning luxury Juicer

shiny aluminium body

stainless steel/nylon squeezing part

motor with thermal probe and braked system

new peel container

230V ~ 50/60Hz 400W

overall size cm. 27x45x55h

weight kg. 14





Centrifuga CE 2083

■ Centrifuga autopulente con leva a doppio scatto dotata di cestello immediatamente estraibile, senza bisogno di utensili, con sistema clic clac. La grande bocca di carico permette di lavorare frutti larghi oltre 80 mm. Il motore con sonda termica ha una bassa velocità, idonea a preservare le vitamine del succo come negli spremifrutta, senza ridurne la produzione. Ideale per il bar attento alla salute e al benessere.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Centrifuga autopulente con leva a doppio scatto

corpo in alluminio lucido

parte spremente in acciaio inox/nylon

cestello immediatamente estraibile

motore con sonda termica

nuovo vaso portascorie
230V ~ 50/60Hz 400W

dimensioni
cm. 27x45x55h

peso kg. 14

■ Self-cleaning Centrifugal Juicer equipped with double click lever and immediate removable basket. The big hole in the cover allows to squeeze more large than 80 mm. fruits. The motor with thermal probe has a right speed to preserve the vitamins of the juice without penalize the production that is high and fast. This Juicer is ideal for all health fanatic people.

TECHNICAL FEATURES:

Self-cleaning juicer with double click lever

shiny aluminium body

stainless steel/nylon squeezing part

immediate removable basket

motor with thermal probe

new peel container

230V ~ 50/60Hz 400W

overall size
cm. 27x45x55h

weight kg. 14



Centrifuga CE 2047/ABS

■ Centrifuga autopulente con corpo in abs cromato. Dotata di motore frenato con sonda termica. La grande bocca di carico permette di lavorare frutti larghi oltre 80 mm. Il motore con sonda termica ha una bassa velocità, idonea a preservare le vitamine del succo come negli spremifrutta, senza ridurne la produzione. Ideale per il bar attento alla salute e al benessere.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Centrifuga autopulente ABS

corpo in ABS cromato

parte spremente in acciaio inox/nylon

motore frenato con sonda termica

nuovo vaso portascorie

230V ~ 50/60Hz 400W

dimensioni cm. 27x45x55h

peso kg. 14

■ Self-cleaning Centrifugal Juicer with abs chrome body. Equipped with brake system in the motor. The big hole in the cover allows to squeeze more large than 80 mm. fruits. The motor with thermal probe has a right speed to preserve the vitamins of the juice without penalize the production that is high and fast. This Juicer is ideal for all health fanatic people.

TECHNICAL FEATURES:

Self-cleaning ABS Juicer chrome abs body

stainless steel/nylon squeezing part

motor with thermal probe and braked system

new peel container

230V ~ 50/60Hz 400W

overall size cm. 27x45x55h

weight kg. 14



Spremiagrumi per l'estrazione
di succo d'agrumi mediante
pressione meccanica o manuale.

Citrus fruit squeezer to extract
juice from all the citrus fruits by
mechanical or manual pressure.



VEMA

Spremiagrumi SP 2016 a mano

■ Spremiagrumi a mano con pigna unificata per limone, arancio, pompelmo. Ideale anche per spremere melograna.
La spremitura con la sola pressione permette di ottenere un succo particolarmente limpido. Parte spremente in acciaio inox e base profonda più stabile.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Spremiagrumi a mano

parte spremente in
acciaio inox

carrozzeria in alluminio
lucido

dim. cm. 22x22x49h

peso kg. 4

■ Manual citrus fruit squeezer with combined come for lemon, orange, grape fruit. Ideal also to squeeze pomegranate. The juice comes perfectly limpid thanks to the squeezing only by pressure. The removable squeezing part is in stainless steel, the base is more large to have a best stability.

TECHNICAL FEATURES:

Manual citrus fruit
squeezer

stainless steel
squeezing part

shiny aluminium body

overall size
cm.22x22x49h

weight kg. 4



**MELAGRANA
POMEGRANATE**

Spremiagrumi SP 2067/L con motoriduttore



SP 2061 con motoriduttore e corpo in alluminio
with aluminium body

■ Spremiagrumi con motoriduttore adatti a piccole produzioni anche per uso casalingo ma ugualmente professionale. Dotati di pigna unificata per limone, arancio, pompelmo. Vaschetta in acciaio inox estraibile e possibilità di richiedere anche la pigna in questo materiale.

pigna in acciaio inox
con supplemento

CARATTERISTICHE TECNICHE:

SP 2061 e SP 2067:
Spremiagrumi elettrici
con motoriduttore

corpo in alluminio
lucido su SP 2061

corpo in ABS metalliz-
zato o cromato a scelta
su SP 2067

motoriduttore
230V ~ 50/60Hz 70W

pigna con setaccio inte-
grato in policarbonato

dimensioni
cm. 21x24x30h

peso kg. 4

■ Citrus fruit squeezers with motorized gearbox intended for special production, not speed but always professional, ideal also for home using. Equipped with combined cone for lemon, orange and grape fruit. The removable thank is in stainless steel and you can ask for the stainless steel cone too paying a surcharge.

surcharge for stainless
steel cone

TECHNICAL FEATURES:

SP 2061 and SP 2067:
Citrus fruit squeezers
with motorized gearbox

shiny aluminium body
on SP 2061 model

ABS metallized or chrome
body on SP 2067 model

230V ~ 60/60Hz 70W
motorized gearbox

polycarbonate
squeezing cone with
integrated sieve

overall size
cm. 21x24x30h

weight kg. 4



VEMA

Spremiagrumi SP 2078/L automatico

■ Spremiagrumi automatico manuale con pigna unificata per limone, arancio, pompelmo. La rotazione viene attivata dalla pressione manuale dell'agrume sulla pigna. Molto pratico e veloce nell'uso sfrutta anche la forza centrifuga del setaccio per ottimizzare la produzione. Vaschetta estraibile in acciaio inox.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Spremiagrumi automatico manuale

corpo in ABS metallizzato o cromato a scelta

pigna/setaccio in unico pezzo in polycarbonato

230V ~ 50/60Hz
4,5Nm 400 giri/min.

dimensioni
cm. 20x31x34h

peso kg. 7

■ Automatic citrus fruit squeezers using manual pressure, equipped with combined cone for lemon, orange, grapefruit. The rotation of the cone is activate by manual pressure on the half citrus fruit. The use is very handy and fast because the production is due to the centrifugal force of the sieve too. Removable stainless steel tank for easy cleaning.

TECHNICAL FEATURES:

Automatic manual citrus fruit squeezer

ABS chrome or metallized body at choice

polycarbonate squeezing cone with integrated sieve

230V ~ 50/60Hz
4,5Nm 400rpm

overall size
cm. 20x31x52h max
weight kg. 7



pigna in
acciaio inox



pigna in
policarbonato

Spremiagrumi SP 2072/LL automatico

■ Spremiagrumi automatico con pigna unificata per limone, arancio, pompelmo. La speciale forma della pigna è studiata per sfruttare solo la polpa senza intaccare la buccia. La rotazione viene attivata dalla pressione della leva sulla pigna. Tutta la parte spremente è estraibile per la pulizia. Questo Spremiagrumi è il top di gamma ed è il complemento ideale per ogni bar.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Spremiagrumi automatico con leva

corpo in ABS metallizzato o cromato a scelta

pigna spremente con setaccio integrato (in polycarbonato o in acciaio inox a scelta)

230V ~ 50/60Hz 450W

dimensioni
cm. 20x31x52h max

peso kg. 8

■ Automatic citrus fruit squeezer with combined cone for lemon, orange and grape fruit. The oranges are perfectly squeezed and the juice is sweet thanks to the special design of the cone. The motor is activated by pressing the lever on the cone. Squeezing with the lever is 100% hygienic. The squeezing part is removable for easy cleaning. This model is the top of the range and it is indispensable for any bar.

TECHNICAL FEATURES:

Automatic citrus fruit squeezer with lever press

ABS chrome or metallized body at choice

squeezing cone with integrated sieve (in polycarbonate or in stainless steel at choice)

230V ~ 50/60Hz 450W

overall size
cm. 20x31x52h max

weight kg. 8



Spremiagrumi Eco SP2076/L

■ Spremiagrumi elettrici professionali dotati di pigna unificata per limone, arancio, pompelmo. Ottimi per qualsiasi uso, silenziosi ed efficienti. La vaschetta è in acciaio inox e la pigna può essere richiesta in acciaio inox pagando un supplemento. Tutta la parte spremente è estraibile per la pulizia.

pigna in acciaio inox
con supplemento

CARATTERISTICHE TECNICHE:

SP 2076 e SP 2024:
**Spremiagrumi elettrici
per uso normale**

corpo in ABS metalliz-
zato o cromato a scelta
su SP 2076

corpo in alluminio
lucido su SP 2024
(dettaglio)

parte spremente in
polycarbonato o acciaio
inox

230V ~ 50/60Hz 300W

dimensioni
cm. 20x31x34h

peso kg. 7

■ Electric citrus fruit
squeezer with combined
cone for lemon, orange,
grape fruit. They are
professional, ideal for every
use, equipped with powerful
and quiet motor to give an
efficient production.
The stainless steel tank is
removable for easy
cleaning, the cone can be
in stainless steel also,
paying a surcharge.

surcharge for stainless
steel cone

TECHNICAL FEATURES:

SP 2076 e SP 2024:
**Normal counter use
citrus fruit squeezers**

ABS metallized or
chrome body at choice
(on SP 2076)

shiny aluminium body
(on SP 2024)

polycarbonate
squeezing part or in
stainless steel

230V ~ 50/60Hz 300W

overall size
cm. 20x31x34h

weight kg. 7



SP 2024

con corpo in alluminio
with aluminium body





Spremiagrumi SP2062 industriale

■ Spremiagrumi industriale con pigna inox unificata per limone, arancio, pompelmo. Il motore è potente, raffreddato e dotato di sonda termica per permettere un uso prolungato. La vaschetta in acciaio inox è estraibile per la pulizia. Particolarmente adatto a laboratorio e alle gelaterie che preparano molto succo.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Spremiagrumi industriale per uso laboratorio

corpo in alluminio lucido

motore ventilato con sonda termica

pigna in acciaio inox

setaccio in policarbonato

230V ~ 50/60Hz 450W

**dimensioni
cm. 25x25x35h**

peso kg. 10

■ Industrial citrus fruit squeezer with stainless steel combined cone for lemon, orange and grape fruit. The motor with thermal probe is cooled down by a fan to allow a prolonged operation. The stainless steel tank is removable for easy cleaning. Ideal machine for all laboratories and ice cream shops which prepare a lot of juice in advance.

TECHNICAL FEATURES:

Industrial citrus fruit squeezer

shiny aluminium body

motor with ventilation system and thermal probe

stainless steel cone

polycarbonate strainer

230V ~ 50/60Hz 450W

**overall size
cm. 25x25x35h**

weight kg. 10



Frullatori per frullare e miscelare qualsiasi cibo con componente liquido.

Blenders to mix and blend all kind of food with liquid base.



Frullatore FR 2068/M o L

■ Frullatori economici con bicchiere trasparente da 1,2 litri (con lame o con cono). Dotati di micro interruttore azionabile posizionando correttamente il coperchio e di motore a 2 velocità: 12.500/16.700 giri al minuto, variatore di velocità con supplemento. Corpi in ABS metallizzato o cromato. Un tappo estraibile sul coperchio permette di aggiungere ingredienti senza fermare la lavorazione.

**variatore di velocità
con supplemento**

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Frullatore "Baby" a 1 bicchiere

**corpo in ABS metallizzato
o cromato a scelta**

**bicchiere in policarbo-
nato da 1,2 litri con
lame (possibilità di
avere la funzione
frappè con bicchiere
intercambiabile con
cono - vedi particolare)**

**coperchio con tappo
dosatore**

230V ~ 50/60Hz 200W

**dimensioni
cm. Ø20x45h**

peso kg. 4

■ Economic blenders with 1,2 litres transparent jug (with knives or with cone). A micro switch starts the motor when the cover is correctly placed. Two speeds motor: 12.500/16.700 rpm, speed variator paying a surcharge. ABS metallized or chrome body are available. It is possible to add food without stop the motor thanks to the removable plug in the cover.

**surcharge for speed
variator**

TECHNICAL FEATURES:

Baby blender with 1 jug

**ABS metallized or
chrome body as you
want**

**polycarbonate 1.2 litres
jug with blades (frappe
function with the jug
with cone not included
- see detail)**

**cover with measuring
plug**

230V ~ 50/60Hz 200W

**overall size
cm. Ø20x45h**

weight kg. 4





Frullatore FR 2002

■ Frullatore con bicchiere trasparente da 1,2 litri (con lame o con cono) Dotato di micro interruttore azionabile posizionando correttamente il coperchio e di motore a 2 velocità: 12.500/16.700 giri al minuto, variatore di velocità con supplemento. Corpo in alluminio, coperchio con tappo estraibile per aggiungere ingredienti senza fermare la lavorazione.

**variatore di velocità
con supplemento**

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Frullatore a 1 bicchiere, corpo in alluminio lucido

bicchiere in policarbo-
nato da 1,2 litri con
lame (possibilità di
avere la funzione
frappé con bicchiere
intercambiabile con
cono - vedi particolare)

coperchio con tappo
dosatore

230V - 50/60Hz 200W

dimensioni
cm. 15x15x47h

peso kg. 5

■ Bender with 1,2 litres transparent jug (with knives or with cone).

A micro switch starts the motor when the cover is correctly placed.

Two speeds motor: 12.500/16.700 rpm, speed variator paying a surcharge. Aluminium body, cover with removable plug to add food without stop the motor.

**surcharge for speed
variator**

TECHNICAL FEATURES:

Blender with 1 jug shiny aluminium body

polycarbonate 1.2 litres
jug with knives (frappe
function with the jug
with cone not included
- in the particular)

cover with measuring
plug

230V 50/60Hz 200W

overall size
cm. 15x15x47h

weight kg. 5



**Disponibile con variatore di
velocità**
Speed variator available



Optional bicchiere con cono
per frappé
Optional frappé jug with
cone



Frullatori FR 2003

■ Frullatore con 2 bicchieri trasparenti da 1,2 litri (uno con lame e uno con cono) Dotato di micro interruttori azionabili posizionando correttamente il coperchio e di due motori a 2 velocità: 12.500/16.700 giri al minuto, variatore di velocità con supplemento. Corpo in alluminio, coperchi con tappo estraibile per aggiungere ingredienti senza fermare la lavorazione. Modello FR 2003/L con 2 bicchieri in acciaio inox.

**variatore di velocità
con supplemento**

CARATTERISTICHE TECNICHE:

FR 2003 e FR 2003/L: Frullatori a 2 bicchieri

corpo in alluminio lucido

FR 2003 = 2 bicchieri trasparenti da 1,2 l. (1 con lame e 1 con cono)

FR 2003/L = 2 bicchieri inox da 2 l. (1 con lame e 1 con cono)

coperchi con tappo dosatore

230V ~ 50/60Hz
400W max

dimensioni
cm. 14x30x46h

peso kg. 8

■ Bender with two transparent 1,2 litres jugs (one with knives and one with cone) A microswitch starts the motor when the cover is correctly placed. Two speeds motor: 12.500/16.700 rpm, speed variator paying a surcharge. Aluminium body, cover with removable plug to add food without stop the motor. FR 2003/L model with two stainless steel jugs.

TECHNICAL FEATURES:

FR 2003 and FR 2003/L: Blenders with 2 jugs

shiny aluminium body

FR 2003 = 2 transparent 1.2 litres jugs (1 with blades and 1 with cone)

FR 2003/L = 2 stainless steel 2 litres jugs (1 with blades and 1 with cone)

covers with measuring plug

230V ~ 50/60Hz
400W max

overall size
cm. 14x30x46h

weight kg. 8

FR 2003/L con bicchieri inox
with s. steel jugs



Frullatori Frozen FR 2055



■ Frullatore con bicchiere trasparente da 1,2 litri o con bicchiere in acciaio inox da 2 litri. Dotato di micro interruttore azionabile posizionando correttamente il coperchio e di motore da 500W a 2 velocità: 12.500/16.700 giri al minuto, variatore di velocità con supplemento. Corpo in alluminio, coperchio con tappo estraibile per aggiungere ingredienti senza fermare la lavorazione.

**variatore di velocità
con supplemento**

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Frullatori Frozen:
FR 2055 INOX con 1
bicchiere inox da 2 litri;
FR 2055 TRASP. con 1
bicchiere trasparente
da 1,2 litri

corpo in alluminio lucido

bicchieri inox da 2 litri o
trasparente da 1,2 litri

coperchio con tappo
dosatore

230V ~ 50/60Hz 500W

dimensioni
cm. Ø 22 x 48h

peso kg. 6

■ Bender with 1,2 litres transparent jug or with 2 litres stainless steel jug. A microswitch starts the motor when the cover is correctly placed. 500W two speeds motor: 12.500/16.700 rpm, speed variator paying a surcharge. Aluminium body, cover with removable plug to add food without stop the motor.

TECHNICAL FEATURES:

Blenders Frozen:
FR 2055 INOX with 1
stainless steel 2 liters
jug;
FR 2055 TRASP. with 1
transparent 1,2 liters jug

shiny aluminium body

stainless steel 2 liters jug
or transparent 1,2 liters
jug

cover with measuring
plug

230V ~ 50/60Hz 500W

overall size
cm. Ø 22 x 48h

weight kg. 6



FR 2055 TRASP



Uso frozen con
cubetti di ghiaccio
vuoti

Empty ice cubes
for frozen using

FROZEN

American Blender FR 2093

■ Frullatore di tipo Americano con bicchiere in acciaio inox da 3,5 litri. Dotato di motore potente da 800W e 22.000 giri al minuto; lame lunghe e variatore di velocità. Una pratica maniglia chiude il coperchio e attiva un microinterruttore di funzionamento. Nuova asta di contrasto per una perfetta micronizzazione. Ideale per preparare smoothies.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

American Blender con bicchiere in acciaio inox da 3,5 litri

corpo in ABS metallizzato o cromato

variante di velocità

coperchio con tappo dosatore

230V~50/60Hz 800W

22.000 giri max

dimensioni cm. Ø27x54h

peso kg. 6

■ American blender with 3,5 stainless steel jug. Equipped with a powerful 800W - 22.000 rpm motor, long knives and speed variator. A head locking lever activates a starting micro switch. A new contrast bar allows a perfect micro result of the product. Ideal for preparing smoothies.

TECHNICAL FEATURES:

American Blender with l. 3,5 stainless steel jug

ABS chrome or metallized body

speed variator

cover with measuring plug

230V~50/60Hz 800W

22.000 rpm max

overall size Ø27x54h

weight kg. 6



SMOOTHIES

Frullatore FR 2010

■ Frullatore gelateria con bicchiere in acciaio inox da 5 litri. Dotato di motore potente, lame lunghe e interruttore a due velocità. Una pratica maniglia chiude il coperchio e attiva un microinterruttore di funzionamento. Nuova asta di contrasto per una perfetta micronizzazione. Ideale per preparare la base per una vaschetta di gelato. Il modello "turbo" ha il motore da 800W - 22.000 giri e variatore di velocità.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Frullatore gigante con 1 bicchierone in acciaio inox da 5 litri

corpo ABS metallizzato o cromato

coperchio con tappo dosatore

230V ~ 50/60Hz 500W

dimensioni cm. Ø 27 x 59h

peso kg. 8

■ Big blender with 5 litres stainless steel jug. Equipped with a powerful motor, long knives and a two speeds switch. A head locking lever activates a starting micro switch. A new contrast bar allows a perfect micro result of the product. Ideal to prepare the base of one ice cream tank. The "turbo" model has a 800W 22.000 rpm motor and speed variator.

TECHNICAL FEATURES:

Big blender with 5 litres stainless steel jug

ABS metallized or chrome body

cover with measuring plug

230V ~ 50/60Hz 500W

overall size cm. Ø 27 x 59h

weight kg. 8

variatore di velocità con supplemento

surcharge for speed variator



Altri modelli Other different models

MODELLO TIMER

possibile applicazione di pulsante a tempo
timer switch on request

MODELLO TURBO

motore 800watt
22.000 giri
variante di velocità
turbo model 800W
22.000 RPM
speed variator



Frullatore combinato FRFL 2013



■ Apparecchio composto da Frullatore e Frullino Frappé uniti dalla stessa base per ottimizzare lo spazio. Ogni funzione viene svolta in perfetta autonomia e le caratteristiche tecniche sono quelle delle macchine separate.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Frullatore e frullino frappé

corpo in alluminio lucido

bicchiere frullatore trasparente da 1,2 litri con lame

bicchiere frullino trasparente da 0,800

coperchio con tappo dosatore

230V ~ 50/60Hz
350W max

dimensioni cm.
30x16x50h

peso kg. 8

■ Machine combining the Blender with the Shaker functions. The single machines are joined together to optimize the space, the technical features are the same of the separated machines.

TECHNICAL FEATURES:

Blender and milk shaker

shiny aluminium body

1.2 litres transparent polycarbonate blender jug

0.800 litres transparent polycarbonate frappé jug

blender cover with measuring plug

230V ~ 50/60Hz
350W max

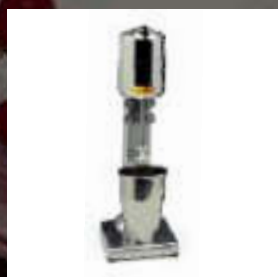
overall size cm.
30x16x50h

weight kg. 8



Frullini frappé per preparare frappé, caffè shakerato e montare alimenti quali panna, maionese e salse.

Shakers to prepare milk shakes, shaken coffee, whipped cream, mayonnaise and sauces.



Macchine per Barman per preparare cocktails e long drinks.

Barmen Machines to prepare cocktails or long drinks.



Frullini FL 2008/2022/E



■ Frullini frappe a muro con 1 o 2 tazze. Le tazze da 800 ml. possono essere in policarbonato (mod. E) o in acciaio inox (mod. L). Dotati di interruttore generale e di micro-interruttore di partenza. Il motore con albero integrato e le farfalle miscelatrici di forme diverse li rendono Ideali per preparare cremosi frappè e caffè shakerato oppure montare panna, maionese e salse.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

FL 2008 e FL 2022:
Frullini frappè da muro a 1 o 2 tazze

tazze trasparenti in policarbonato (E) o in acciaio inox (L) da 0,800 l. a scelta

farfalle in materiale sintetico o in acciaio inox a scelta

230V ~ 50/60Hz 150W
18.000 giri

dimensioni
cm. 20x20x30h (FL 2008)
cm. 30x20x40h (FL 2022)

peso kg. 3-5

■ Shakers to attach on the wall with one or two transparent (E model) or stainless steel (L model) beakers. Equipped with general switch and operative micro switch, integrated motor axle and special design mixed disks. Ideal to prepare milk shakes and shaken coffee or to whip mayonnaise and sauces.

TECHNICAL FEATURES:

FL 2008 and FL 2022:
Milk shakers wall mounted with 1 or 2 beakers

0.800 l. transparent beakers (E model) or stainless steel beakers (L model) at choice

synthetic or stainless steel mixing disks as you want

230V ~ 50/60Hz 150W
18.000 rpm

overall size
cm. 20x20x30h (FL 2008)
cm. 30x20x40h (FL 2022)

weight kg. 3-5



Frullino FL 2005/E e L

■ Frullino frappe da banco a 1 tazza trasparente (mod. E) o in acciaio inox (mod. L). Dotati di interruttore generale e di microinterruttore di partenza. Il motore con albero integrato e le farfalle miscelatrici di forme diverse lo rendono ideale per preparare cremosi frappè e caffè shakerato oppure montare panna, maionese e salse.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Frullino frappè da banco a 1 tazza

tazza trasparente in policarbonato (E) o in acciaio inox (L) da 0,800 l. a scelta

farfalla in materiale sintetico o in acciaio inox a scelta

230V ~ 50/60Hz 150W
18.000 giri

dimensioni
cm. 18x21x52h

peso kg. 3

■ Shaker to put on the counter with one transparent (E model) or stainless steel (L model) beaker. Equipped with general switch and operative micro switch, integrated motor axle and special design mixed disks. Ideal to prepare milk shakes and shaken coffee or to whip mayonnaise and sauces.

TECHNICAL FEATURES:

Milk shakers with 1 beaker for counter use

0.800 l. transparent beaker (E model) or stainless steel beaker (L model) at choice

synthetic or stainless steel mixing disks as you want

50/60Hz 150W
18.000 rpm

overall size
cm. 18x21x52h

weight kg. 3



Farfalle sintetiche
Synthetic mixers





Frullino FL 2006

■ Frullino frappe da banco a 2 tazze trasparenti (mod. E) o in acciaio inox (mod. L). Dotati di interruttore generale e di microinterruttore di partenza. Il motore con albero integrato e le farfalle miscelatrici di forme diverse lo rendono Ideale per preparare cremosi frappè e caffè shakerato oppure montare panna, maionese e salse.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Frullino frappè da banco a 2 tazze

tazze trasparenti in policarbonato (E) o in acciaio inox (L) da 0,800 l. a scelta

farfalle in materiale sintetico o in acciaio inox a scelta

230V ~ 50/60Hz
300W max
18.000 giri

dimensioni
cm. 28x19x52h

peso kg. 5

■ Shaker to put on the counter with two transparent (E model) or stainless steel (L model) beakers. Equipped with general switch and operative micro switch, integrated motor axle and special design mixed disks. Ideal to prepare milk shakes and shaken coffee or to whip mayonnaise and sauces.

TECHNICAL FEATURES:

Milk shakers with 2 beakers for counter use

0.800 l. transparent beaker (E model) or stainless steel beaker (L model) at choice

synthetic or stainless steel mixing disks at choice

230V ~ 50/60Hz
300W max
18.000 rpm

overall size
cm. 28x19x52h

weight kg. 5

DI SERIE
FL 2006/E
con bicchieri trasparenti
FL 2006/L
con bicchieri in acciaio inox

MASS-PRODUCED
FL 2006/E
with transparent beakers
FL 2006/L
with s. steel beakers



Frullino FL 2027

■ Frullino frappe da banco a 3 tazze trasparenti (mod. E) o in acciaio inox (mod. L). Dotati di interruttore generale e di microinterruttore di partenza. Il motore con albero integrato e le farfalle miscelatrici di forme diverse lo rendono ideale per preparare cremosi frappè e caffè shakerato oppure montare panna, maionese e salse.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Frullino frappè da banco a 3 tazze

tazze trasparenti in policarbonato (E) o in acciaio inox (L) da 0,800 l. a scelta

farfalle in materiale sintetico o in acciaio inox a scelta

230V ~ 50/60Hz
450W max
18.000 giri

dimensioni
cm. 39x19x52h

peso kg. 8

■ Shaker to put on the counter with three transparent (E model) or stainless steel (L model) beakers. Equipped with general switch and operative micro switch, integrated motor axle and special design mixed disks. Ideal to prepare milk shakes and shaken coffee or to whip mayonnaise and sauces.

TECHNICAL FEATURES:

Milk shakers with 3 beakers for counter use

0.800 l. transparent beakers (E model) or stainless steel beakers (L model) at choice

synthetic or stainless steel mixing disks at choice

230V ~ 50/60Hz
450W max
18.000 rpm

overall size
cm. 39x19x52h

weight kg. 8



Farfalle in acciaio inox
Stainless steel mixers



DI SERIE
FL 2027/E
con bicchieri trasparenti
FL 2027/L
con bicchieri in acciaio inox

MASS-PRODUCED
FL 2027/E
with transparent beakers
FL 2027/L
with s. steel beakers





Frozen FZ 2075 Mixage MI 2032

■ Frullino Frozen con farfalla in acciaio inox ondulata e motore a 2 velocità adatto a miscelare cocktails con frutta, ghiaccio vuoto e liquore. Il risultato sarà un drink con i componenti spezzettati ma non omogenei.

Il Mixage invece ha una paletta adatta a miscelare liquori e sciroppi come fosse uno shaker.

FZ 2075 CARATTERISTICHE TECNICHE:

**Frullino "frozen"
a 1 tazza**

**tazza e farfalla miscela-
trice in acciaio inox**

motore a 2 velocità

**230V ~ 50/60Hz 180W
20.000 giri**

**dimensioni
cm. 20x16x55h**

peso kg. 3

MI 2032 CARATTERISTICHE TECNICHE:

**Mixage MI 2032
a 1 tazza**

**motore lento
230V~50/60Hz 150W
16.000 giri**

**dimensioni cm.
20x16x55h**

peso kg. 3

■ Frozen shaker with undulated stainless steel mixer disk and two speeds motor; suitable to prepare cocktails with fruits, liqueurs and empty ice cubes to obtain drinks with broken but not homogeneous result.

Mixage is ideal to mix cocktails made with spirits and syrups in the same way as if you use the shaker.

FZ 2075 TECHNICAL FEATURES:

**"Frozen" shaker
blender with 1 beaker**

**stainless steel beaker
and mixing disk**

2 speed motor

**230V ~ 50/60Hz 180W
20.000 rpm**

**overall size
cm. 20x16x55h**

weight kg. 3

MI 2032 TECHNICAL FEATURES:

**MI 2032 Mixage with 1
beaker**

**slow speed motor
230V~50/60Hz 150W
16.000 rpm**

**overall size
cm. 20x16x55h**

weight kg. 3



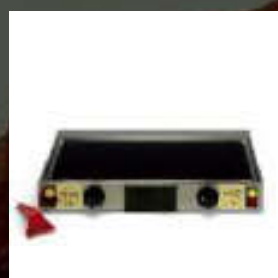
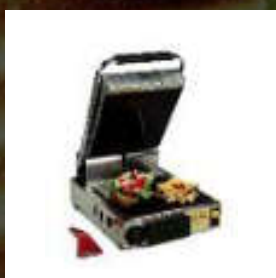
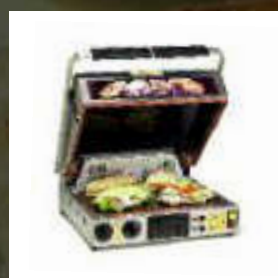
MI 2032



FZ 2075

Apparecchi di cottura per bar,
paninoteche, fast food, ristoranti, alberghi.

Cooking machines ideal for bars,
fast foods, restaurants, hotels.



Tostapane TP 2059 / TP 2060

■ Tostapane con 2 o 4 forni verticali indipendenti. Dotati di 2 o 4 pinze in acciaio inox di speciale design, 2 o 4 temporizzatori da 5' e 2 o 4 resistenze elettriche in materiale pregiato per l'omogenea diffusione del calore. Interamente costruiti in acciaio inox sono ideali per la cottura veloce e tradizionale di toast farciti.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

TP 2059: Tostapane in acciaio inox a 2 forni
TP 2060: Tostapane in acciaio inox a 4 forni

carrozzeria e pinze in acciaio inox

TP 2059 con 2 pinze
TP 2060 con 4 pinze

temporizzatori da 5 min.

TP 2059: 230V~50/60Hz
1100W max
TP 2060: 230V~50/60Hz
2200W max

dimensioni

TP 2059: cm. 20x31x29h
TP 2060: cm. 38x31x29h

TP 2059: peso kg. 6
TP 2060: peso kg. 12

■ Toasters with two or four vertical and independent ovens. Equipped with two or four special designed tongs, with two or four 5' timer and with two or four electric heating elements in valuable material to assure the best heat diffusion. Entirely made in stainless steel they are ideal to make a speed and traditional preparation of the sandwiches.

TECHNICAL FEATURES:

TP 2059: 2 ovens
stainless steel toaster
TP 2060: 4 ovens
stainless steel toaster

stainless steel body and tongs

TP 2059 with 2 tongs
TP 2060 with 4 tongs

5 min. timers

TP 2059: 230V~50/60Hz
1100W max
TP 2060: 230V~50/60Hz
2200W max

overall size

TP 2059: cm. 20x31x29h
TP 2060: weight kg. 12

TP 2059: weight kg. 6
TP 2060: weight kg. 12

**Tutto in
acciaio
inox**
**All made
in stainless
steel**



Tostafette TF 2096

■ Tostafette piccolo a nastro continuo, interamente costruito in acciaio inox, adatto alla tostatura di pane con produzione oraria di 500 fette. Dotato di resistenze in acciaio inox corazzato garantisce la cottura perfetta di entrambi i lati delle fette in solo 1 min. e 10 sec. È una macchina ideale per le sale colazione degli alberghi.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Tostafette piccolo

interamente in acciaio inox con vassoio estraibile

mantello esterno protetto da eccessivo riscaldamento

produttività oraria circa 500 fette

resistenze corazzate in acciaio inox

230V ~ 50/60Hz 840W

dimensioni cm. 30x55x38h

peso kg. 16

unico sistema di raffreddamento prolungato anche dopo lo spegnimento

■ Conveyor Toaster in small dimension, entirely made in stainless steel, suitable to toast 500 slices of bread per hour. The strong stainless steel heating elements assure perfect browned slices in only 1 minute and 10 seconds. This machine is ideal for the breakfast rooms of hotels.

TECHNICAL FEATURES:

Small Conveyor Toaster completely made in stainless steel

outside body protected from overheating

about 500 slices/hour output

stainless steel heating elements

230V ~ 50/60Hz 840W

overall size cm. 30x55x38h

weight kg. 16



Tostafette TF 2090



■ Tostafette grande a nastro continuo, interamente costruito in acciaio inox, adatto alla tostatura di pane con produzione oraria di 700 fette.

Dotato di variatore di velocità e resistenze in acciaio inox corazzato garantisce la cottura perfetta di entrambi i lati delle fette in solo 1 min. e 10 sec.

È una macchina ideale per le sale colazione degli alberghi.

unico sistema di raffreddamento prolungato anche dopo lo spegnimento

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Tostafette

Interamente in acciaio inox con scivolo e vassoio estraibili

regolazione velocità di cottura per adattarsi ai diversi formati delle fette

mantello esterno protetto da eccessivo riscaldamento

produttività max 700 fette/ora

minimo costo di esercizio

resistenze corazzate in acciaio inox

230V ~ 50/60Hz 1300W

dimensioni cm. 40 x 54 x 38 h.

peso kg. 25

■ Conveyor Toaster in big dimension, entirely made in stainless steel, suitable to toast 700 slices of bread per hour. Equipped with speed variator and strong stainless steel heating elements to assure a perfect browned slices in only 1 minute and 10 seconds.

This machine is ideal for the breakfast rooms of hotels.

exclusive cooling system working even after switch off

TECHNICAL FEATURES:

Conveyor toaster

completely made in stainless steel

Conveyor speed selector for different sizes of slices

outside body protected from overheating

700 slices/hour max output

minimum operating cost

stainless steel heating elements

230V~ 50/60Hz 1300W

overall size cm. 40 x 54 x 38 h.

weight kg. 25





■ Fornetto singolo a 3 pinze di ampie dimensioni costruito interamente in acciaio inox. Adatto alla cottura per irradiazione di alimenti posti dentro alle pinze o posati in orizzontale sulle griglie di cottura. Dotato di 4 resistenze tubolari in acciaio inox corazzato assicura una cottura sicura e profonda anche in presenza di più strati di farcitura. Disponibile anche **FO 2069/Q** con resistenze infrarossi al quarzo spessorate per un riscaldamento istantaneo e la cottura immediata del cibo.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Fornetto singolo a 3 pinze

carrozzeria interamente in acciaio inox

3 pinze con copri manici termoisolanti

4 resistenze in acciaio inox corazzate (FO 2069) o infrarossi al quarzo (FO 2069/Q)

2 interruttori per l'accensione separata sotto o sopra

temporizzatore da 15 min.

**230V ~ 50/60Hz
2000W max**

**dimensioni
cm. 57x27x26h**

peso kg. 9

■ Single Grill Oven with three tongs, very wide and made entirely in stainless steel. Suitable to cook or heating up all kind of foodstuff put into the tongs or placed in horizontal on the grills. The four strong heating elements are safe, durable and efficient, they cook in perfect way also big filled sandwiches. Ideal to prepare toast, pizza, Panini... Suitable also **FO 2069/Q** model with quartz infrared heating elements to have an immediate warm up and a very fast cooking.

TECHNICAL FEATURES:

Single Grill Oven with 3 tongs

Stainless steel body

3 tongs with protective handles

4 stainless steel (FO 2069) or quartz infrared (FO 2069/Q) heating elements

2 switches for separated starting

15 min. timer

**230V ~ 50/60Hz
2000W max**

**overall size
cm. 57x27x26h**

weight kg. 9



FO 2069/Q



FO 2069

Fornetti FO 2071 - FO 2071/Q



■ Fornetto doppio a 6 pinze di ampie dimensioni costruito interamente in acciaio inox. Adatto alla cottura per irradiazione di alimenti posti dentro alle pinze o posati in orizzontale sulle griglie di cottura. Dotato di 6 resistenze tubolari in acciaio inox corazzato assicura una cottura sicura e profonda anche in presenza di più strati di farcitura. Disponibile anche **FO 2071/Q** con resistenze infrarossi al quarzo spessorate per un riscaldamento istantaneo e la cottura immediata del cibo.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Fornetto doppio a 6 pinze

carrozzeria interamente in acciaio inox

6 pinze con copri manici termoisolanti

6 resistenze in acciaio inox corazzate (FO 2071) o infrarossi al quarzo (FO 2071/Q)

3 interruttori per l'accensione separata sotto, in mezzo o sopra temporizzatore da 15 min.

230V ~ 50/60Hz 3000W max

dimensioni cm. 57x27x42h

peso kg. 13

■ Double Grill Oven with six tongs, very wide and made entirely in stainless steel. Suitable to cook or heating up all kind of foodstuff put into the tongs or placed in horizontal on the grills. The six strong heating elements are safe, durable and efficient, they cook in perfect way also big filled sandwiches. Ideal to prepare toast, pizza, Panini... Suitable also **FO 2071/Q** model with quartz infrared heating elements to have an immediate warm up and a very fast cooking.

TECHNICAL FEATURES:

Double Grill Oven with 6 tongs

Stainless steel body

6 tongs with protective handles

6 stainless steel (FO 2071) or quartz infrared (FO 2071/Q) heating elements

3 switches for separated starting

15 min. timer

230V ~ 50/60Hz 3000W max

overall size cm. 57x27x42h

weight kg. 13



FO 2071/Q



FO 2071

Fornetto con piastra FOPV 2085

■ Combinato Fornetto singolo con top in vetroceramica per cuocere in due modi diversi sulla stessa macchina: per contatto sopra il piano di cottura, per irradiazione dentro al forno. Dotato di 3 pinze, 5 elementi riscaldanti, accensioni separate. Ideale per fast-food e paninoteche che vogliono avere le massime opzioni di cottura.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Fornetto singolo a 3 pinze con piano superiore di cottura in vetroceramica

carrozzeria interamente in acciaio inox

3 pinze con copri manici termoisolanti

5 resistenze in acciaio inox corazzate (4 su Fornetto e 1 su Piastra)

3 interruttori per l'accensione separata sotto o sopra (2 su Fornetto e 1 su Piastra)

piano di cottura in vetroceramica cm. 45x24

230V ~ 50/60Hz 3200W max

dimensioni cm. 57x27x34h

peso kg. 19

■ Single Grill Oven with Ceramic Top all in one to cook in two different way: by contact if you put the food on the ceramic top, by irradiation if you put the food into the oven. Equipped with 3 tongs, 5 heating elements, separated switches to use the functions separately or in the same time. Ideal for all the fast food wanting to have the maximum performance.

TECHNICAL FEATURES:

Single 3 tongs Grill Oven with ceramic hob, stainless steel body

3 tongs with protective handles

5 stainless steel heating elements (4 on Grill Oven - 1 on Ceramic Hob)

3 switches for separated starting (2 on Grill Oven - 1 on Ceramic Hob)

cm. 45x24 ceramic hotplate

230V ~ 50/60Hz 3200W max

overall size cm. 57x27x34h

weight kg. 19





Fornetto con piastra FOPV 2087

■ Combinato Fornetto doppio con top in vetroceramica per cuocere in due modi diversi sulla stessa macchina: per contatto sopra il piano di cottura, per irradiazione dentro al forno. Dotato di 6 pinze, 7 elementi riscaldanti, accensioni separate. Ideale per fast-food e paninoteche che vogliono avere le massime opzioni di cottura.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Fornetto doppio a 6 pinze con piano superiore di cottura in vetroceramica, carrozzeria interamente in acciaio inox

6 pinze con copri manici termoisolanti

7 resistenze in acciaio inox corazzate (6 su Fornetto e 1 su Piastra)

4 interruttori per l'accensione separata sotto o sopra (3 su Fornetto e 1 su Piastra)

piano di cottura in vetroceramica cm. 45x24

230V ~ 50/60Hz 4300W max

dimensioni cm. 57x27x49h

peso kg. 21

■ Double Grill Oven with Ceramic Top all in one to cook in two different way: by contact if you put the food on the ceramic top, by irradiation if you put the food into the oven. Equipped with 6 tongs, 7 heating elements, separated switches to use the functions separately or in the same time. Ideal for all the fast food wanting to have the maximum performance.

TECHNICAL FEATURES:

Double 6 tongs Grill Oven with ceramic hob, stainless steel body

6 tongs with protective handles

7 stainless steel heating elements (6 on Grill Oven - 1 on Ceramic Hob)

4 switches for separated starting (3 on Grill Oven - 1 on Ceramic Hob)

cm. 45x24 ceramic hotplate

230V ~ 50Hz 4300W max

overall size cm. 57x27x49h

weight kg. 21





■ Piastra singola in vetroceramica con piani di cottura lisci o rigati a scelta. Ideale per la cottura croccante fuori ma morbida dentro di toast farciti, panini, pizze e qualsiasi altro cibo posato direttamente sul piano riscaldante. Il vetroceramica si riscalda in pochi minuti, non assorbe i sapori e non produce residui di combustione.

Le resistenze in acciaio inox corazzato sono eterne ed efficienti, mantengono a lungo il calore e hanno un basso assorbimento.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Piastra singola in vetroceramica

carrozzeria in acciaio inox

piani di cottura cm. 25x25 lisci o rigati a scelta

interruttore a pulsante con lampada spia incorporata

termostato 0-300°

230V ~ 50/60Hz 1300W

dimensioni cm. 33x40x54h max

peso kg. 12

■ Single Ceramic Grill with smooth or ribbed hotplates at choice. Ideal to cook toasts, panini, pizza and all the foodstuffs which will remain crisp outside and soft inside. Ceramic warms up in a very few minutes, doesn't absorb the food taste and doesn't produce combustion waste.

The steel heating elements, which retain their heat for a long time after the machine has been switched off, are durable, efficient and save 30% of electricity.

TECHNICAL FEATURES:

Single Glass Ceramic Grill

stainless steel body, 25x25 cm. glass ceramic hotplates

smooth or ridged hotplates design as you want

switch-push with warning light

0-300° thermostat

230V ~ 50/60Hz 1300W

overall size cm. 33x40x54h max

weight kg. 12





Piastra vetroceramica PV 2070

■ Piastra media in vetroceramica con piani di cottura lisci o rigati a scelta. Ideale per la cottura croccante fuori ma morbida dentro di toast farciti, panini, pizze e qualsiasi altro cibo posato direttamente sul piano riscaldante. Il vetroceramica si riscalda in pochi minuti, non assorbe i sapori e non produce residui di combustione. Le resistenze in acciaio inox corazzato sono eterne ed efficienti, mantengono a lungo il calore e hanno un basso assorbimento.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Piastra media in vetroceramica

carrozzeria in acciaio inox

piani di cottura cm. 40x30 lisci o rigati a scelta

interruttore a pulsante con lampada spia incorporata

termostato 0-300°

230V ~ 50/60Hz 2100W

dimensioni cm. 46x43x59h max

peso kg. 17

■ Medium Ceramic Grill with smooth or ribbed hotplates at choice. Ideal to cook toasts, panini, pizza and all the foodstuffs which will remain crisp outside and soft inside. Ceramic warms up in a very few minutes, doesn't absorb the food taste and doesn't produce combustion waste. The steel heating elements, which retain their heat for a long time after the machine has been switched off, are durable, efficient and save 30% of electricity.

TECHNICAL FEATURES:

Medium Glass Ceramic Grill

stainless steel body

40x30 cm. glass ceramic hotplates

smooth or ridged hotplates design as you want

switch-push with warning light

0-300° thermostat

230V ~ 50/60Hz 2100W

overall size cm. 46x43x59h max

weight kg. 17





■ Piastra doppia in vetroceramica con due coperchi, piani di cottura lisci o rigati a scelta. Ideale per la cottura croccante fuori ma morbida dentro di toast farciti, panini, pizze e qualsiasi altro cibo posato direttamente sul piano riscaldante. Il vetroceramica si riscalda in pochi minuti, non assorbe i sapori e non produce residui di combustione.

Le resistenze in acciaio inox corazzato sono eterne ed efficienti, mantengono a lungo il calore e hanno un basso assorbimento.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Piastra doppia in vetroceramica

carrozzeria in acciaio inox

piano di cottura inferiore cm. 53x25 piani superiori cm. 25x25 - lisci o rigati a scelta

2 interruttori a pulsante con lampada spia incorporata

2 termostati 0-300°

230V ~ 50/60Hz 2500W max

dimensioni cm. 59x40x54h max

peso kg. 22

■ Double Ceramic Grill with two covers, smooth or ribbed hotplates are available.

Ideal to cook toasts, panini, pizza and all the foodstuffs which will remain crisp outside and soft inside. Ceramic warms up in a very few minutes, doesn't absorb the food taste and doesn't produce combustion waste. The steel heating elements, which retain their heat for a long time after the machine has been switched off, are durable, efficient and save 30% of electricity.

TECHNICAL FEATURES:

Double Glass Ceramic Grill

stainless steel body

53x25 cm. below hotplate - 25x25 cm. upper hotplates

smooth or ridged hotplates design as you want

2 switch-pushes with warning light

2 0-300° thermostats

230V ~ 50/60Hz 2500W max

overall size cm. 59x40x54h max

weight kg. 22





Piastra vetroceramica PV 2099

■ Piastra doppia in vetroceramica con unico coperchio per sfruttare tutto lo spazio dei piani di cottura che possono essere lisci o rigati a scelta. Ideale per la cottura croccante fuori ma morbida dentro di toast farciti, panini, pizze e qualsiasi altro cibo posato direttamente sul piano riscaldante. Il vetroceramica si riscalda in pochi minuti, non assorbe i sapori e non produce residui di combustione.

Le resistenze in acciaio inox corazzato sono eterne ed efficienti, mantengono a lungo il calore e hanno un basso assorbimento.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Piastra doppia in vetroceramica con unico coperchio

carrozzeria in acciaio inox

piani di cottura superiore e inferiore cm. 53x25 lisci o rigati a scelta

2 interruttori a pulsante con lampada spia incorporata

2 termostati 0-300°

230V ~ 50/60Hz 2400W max

dimensioni cm. 59x45x17h chiusa (52h aperta)

peso kg. 22

■ Double Ceramic Grill with one only cover to use all the cooking hot surface, smooth or ribbed hotplates are available. Ideal to cook toasts, panini, pizza and all the foodstuffs which will remain crisp outside and soft inside. Ceramic warms up in a very few minutes, doesn't absorb the food taste and doesn't produce combustion waste. The steel heating elements, which retain their heat for a long time after the machine has been switched off, are durable, efficient and save 30% of electricity.

TECHNICAL FEATURES:

Double Ceramic Grill with only one cover

stainless steel body

cm. 53x25 two ceramic hotplates smooth or ribbed ceramic hotplates at choice

two switch buttons with warning light

two 0-300° thermostats

230V ~ 50/60Hz 2400W max

overall sizes cm. 59x45x17 closed (52 opened)

weight kg. 22



VEMA



Fry Top vetroceramica PVF 2066

■ Fry top con mezzo coperchio per cuocere il cibo appoggiato direttamente sul piano o dentro una pentola nella parte dove non c'è il coperchio. I piani possono essere lisci o rigati a scelta. Il vetroceramica si riscalda in pochi minuti, non assorbe i sapori e non produce residui di combustione. Le resistenze in acciaio inox corazzato sono eterne ed efficienti, mantengono a lungo il calore e hanno un basso assorbimento.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Fry-top in vetroceramica con mezzo coperchio

carrozzeria in acciaio inox

piano di cottura inferiore cm. 53x25
piano superiore cm. 25x25 - lisci o rigati a scelta

2 interruttori a pulsante con lampada spia incorporata,

2 termostati 0-300°

230V ~ 50/60Hz
2000W max

dimensioni cm. 59x40x54h max

peso kg. 16

■ Fry top with half cover to cook the foodstuff directly on the hotplate or into suitable pan where there is not the cover. Smooth or ribbed hotplates are available. Ceramic warms up in a very few minutes, doesn't absorb the food taste and doesn't produce combustion waste. The steel heating elements, which retain their heat for a long time after the machine has been switched off, are durable, efficient and save 30% of electricity.

TECHNICAL FEATURES:

Glass Ceramic Fry-top with half cover

stainless steel body

53x25 cm. below hotplate - 25x25 cm. upper hotplate

smooth or ribbed hotplates design as you want

2 switch-pushes with warning light

2 0-300° thermostats

230V ~ 50/60Hz
2000W max

overall size cm. 59x40x54h max

weight kg. 16

**Doppia
cottura
Double
cooking
function**





Fry Tops PVF 2065 - 2079 - 2046 in vetroceramica

■ Fry tops con piano di cottura in vetroceramica piccolo, medio o grande. Essendo compatti e occupando poco spazio, oltre a consumare poco, sono ideali per sostituire i classici fornelli nelle seconde case, in barca, in roulotte. Il piano a vista permette la cottura dei cibi posati direttamente sopra il vetroceramica o dentro apposite pentole.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Fry-tops in vetroceramica

carrozzeria in acciaio inox

piano di cottura in vetroceramica

cm. 25x25

cm. 40x30

cm. 53x25

liscio o rigato a scelta

interruttori a pulsante con lampada spia incorporata

termostati 0-300°

230V ~ 50/60Hz

700/1050/1400 W max

dimensioni

cm. 35x40x10h

cm. 47x40x10h

cm. 59x40x10h

peso kg. 5/8/10

■ Fry tops with ceramic single, medium or big hotplates. They are compact and ideal to cook all kind of foodstuff placed directly on the top. Taking not much space and saving electric energy, they can replace the traditional stove in the second home, on boat or in the caravan. The foodstuff can be cooked by contact directly on the hotplate or into suitable pans.

TECHNICAL FEATURES:

Glass Ceramic Fry-tops
stainless steel body

cm. 25x25

cm. 40x30

cm. 53x25

ceramic top smooth or ridged design as you want

switch-pushes with warning light

0-300° thermostat

230V ~ 50/60Hz

700/1050/1400 W max

overall size

cm. 35x40x10h

cm. 47x40x10h

cm. 59x40x10h

weight kg. 5/8/10



PVF 2079 singolo/single



PVF 2046 medio/medium



PVF 2065 doppio/double



Piastra-forno in vetroceramica PF 2097

■ Piastra forno piccola in vetroceramica con speciale doppio uso come piastra o come forno agendo semplicemente sulla posizione del maniglione. Dotata di funzione grill con ventilazione per differenziare il calore nei due piani, lisci o rigati a scelta. Interruttore luminoso, lampada spia di raggiungimento temperatura, termostato e temporizzatore sonoro; resistenze in acciaio inox corazzato. Il calore concentrato e uniforme consente la cottura velocissima di qualsiasi cibo.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Piastra Forno in vetroceramica piccola

carrozzeria in acciaio inox

piani di cottura in vetroceramica cm 25x25 lisci o rigati a scelta

Interruttore generale luminoso e pulsante "grill" con spia

resistenze corazzate in acciaio inox

Termostato 0-250°

Temporizzatore 0-30'

230V ~ 50/60Hz 870W

dimensioni 36x50x56h max

peso Kg. 21

■ Small Grill Oven with ceramic hotplates smooth or ribbed at choice, double and immediate use as a grill or as an oven simply setting the handle in one of the two positions. Equipped with luminous switch, signal lamp, thermostat, timer and steel heating elements, push button for grill function and ventilation to have a different temperature on the cover. The uniform and concentrated heat allows a very quick cooking of all the kind of foodstuff.

TECHNICAL FEATURES:

Small Ceramic Grill Oven

stainless steel body

ceramic hotplates cm. 25x25 smooth or ribbed at choice

General luminous switch plus "grill" button with light

Stainless steel heating elements

0-250° Thermostat

0-30min. Timer

230V ~ 50/60Hz 870W

overall size cm. 36x56x56h max

weight kg. 21



PF 2097/E
Versione economica
Economic version



Piastra-forno in vetroceramica PF 2095



■ Piastra forno media in vetroceramica con speciale doppio uso come piastra o come forno agendo semplicemente sulla posizione del maniglione. Dotata di funzione grill e funzione ventilatore per differenziare il calore nei due piani, lisci o rigati a scelta. Interruttore luminoso, lampada spia di raggiungimento temperatura, termostato e temporizzatore sonoro; resistenze in acciaio inox corazzato. Il calore concentrato e uniforme consente la cottura velocissima di qualsiasi cibo.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Piastra-Forno in vetroceramica

carrozzeria in acciaio inox

Piani di cottura in vetroceramica cm 40x30 lisci o rigati a scelta

Interruttore generale a pulsante con lampada spia incorporata

Interruttori a pulsante per azionamento grill e per ventilazione con relative lampade spia

Termostato 0-250°

Temporizzatore 0-30'

230V ~ 50/60Hz 1680W

dimensioni cm 50x54x25h (63h max)

peso kg. 34

■ Medium Grill Oven with ceramic hotplates smooth or ribbed at choice, double and immediate use as a grill or as an oven simply setting the handle in one of the two positions. Equipped with luminous switch, signal lamp, thermostat, timer and steel heating elements, two push buttons for grill function and ventilation system to have a different temperature on the cover. The uniform and concentrated heat allows a very quick cooking of all the kind of foodstuff.

TECHNICAL FEATURES:

Ceramic Grill Oven stainless steel body

ceramic hotplates cm. 40 x 30 smooth or ridged at choice

switch-pusher with warning light

Grill and Fan devices switch-pushers with warning lights

0-250° Thermostat

0-30' Timer

230V ~ 50/60Hz 1680W

overall size cm. 50x54x25h (max cm.63h)

weight kg. 34



VEMA

Crepiere vetroceramica CR 2082

■ Crepiere con piano di cottura rotondo in vetroceramica di cm. 34,5 ideale per preparare crepes, piadine, pizza. Il vetroceramica si riscalda in pochi minuti, non assorbe i sapori e non produce residui di combustione. La resistenza in acciaio inox corazzato è eterna ed efficiente, mantiene a lungo il calore e ha un basso assorbimento. Grazie alla sua forma circolare può essere usata anche come utile fornello.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Crepiere in vetroceramica
carrozzeria in acciaio inox

piano di cottura in vetroceramica liscio Ø 34,5 cm.

interruttore a pulsante e lampada spia

termostato 0-300°

230V ~ 50/60Hz 1450W

dimensioni
cm. Ø 37x 18h

peso kg. 9

■ Crepe machine maker with circular 34,5 cm. ceramic hotplate. Ideal to prepare crepes, "piadina", pizza. Ceramic warms up in a very few minutes, doesn't absorb the food taste and doesn't produce combustion waste. The steel heating element, which retains their heat for a long time after the machine has been switched off, is durable, efficient and saves 30% of electricity. Thanks to the circular design you can use the Crepiere as a stove.

TECHNICAL FEATURES:

Crepe-machine maker
stainless steel body

Ø 34,5 cm. smooth ceramic top

switch-push and warning light

0-300° thermostat

230V ~ 50/60Hz 1450W

overall size
cm. Ø 37x 18h

weight kg. 9



Apparecchi per la ristorazione.
HO.RE.CA. machines.



Cuociuova CU 2077

■ Cuoci Uova per la cottura di uova in acqua. Ideale per gli alberghi che potranno esporlo nella sala colazione dove i clienti si prepareranno personalmente l'uovo alla coque, barzotto o sodo secondo il tempo di cottura. Dotato di 6 cestelli individuali e numerati, vasca in acciaio inox estraibile, temporizzatore da 30' e termostato 0-90°, interruttore luminoso e lampada spia di segnalazione inizio cottura. Resistenza in acciaio totalmente indipendente ed estraibile.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Cuoci uova elettrico

corpo e vasche in acciaio inox

6 cestelli numerati in acciaio inox

resistenza da 1850W

termostato da 0 a 90°

temporizzatore da 1 a 30'

dimensioni cm. 27x36x29h

peso kg. 6

■ Egg Boiler to boil eggs into water. Ideal for guest in hotel wanting to prepare directly his egg during the breakfast time. Depending on the cooking time you can have soft, lightly or hard boiled eggs. Equipped with 6 individual and numbered baskets, stainless steel removable tank, 30' timer and 0-90° thermostat. The steel heating element is extractable.

TECHNICAL FEATURES:

Electric egg-boiler

stainless steel tank and body

6 numbered stainless steel baskets

1850W heating element

0-90° thermostat

1-30' timer

overall size cm. 27x36x29h

weight kg. 6



Cuocipasta CP 2098



■ Cuoci pasta per preparare pasta, riso, e qualsiasi altro cibo da cuocere in acqua o al vapore. Dotata di 2 cestelli forati, piastra elettrica esterna per la massima igiene del cibo, 2 temporizzatori per diversi tempi di cottura su ogni cestello; 1 termostato; 1 lampada spia che, spegnendosi, segnala l'inizio della cottura. Interamente in acciaio inox, compatto, non necessita di cappa aspirante, può essere quindi usato con ottimi profitti in tutti i bar che non vogliono usare cibi surgelati o precotti.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Cuoci Pasta

pentola in acciaio inox da 4,5 litri

2 cestelli forati in acciaio inox

interruttore a pulsante e lampada spia

termostato 0-120°

2 temporizzatori da 0-30'

230V ~ 50/60Hz 1500W

dimensioni cm. 48x40x35h

peso kg. 10

■ Pasta cooker suitable to prepare pasta, rice, and all other kinds of foodstuffs requiring water or steam boiling. Equipped with two separate sieve-baskets, stainless steel tank separated from the hot plate, two timers for selecting different cooking times in each basket, a thermostat to choose the temperature, a signal lamp to indicate the start of cooking when it switches off. The Pasta cooker is compact, does not need an extractor and can be extremely useful in those cafes want not utilize frozen or precooked food.

TECHNICAL FEATURES:

Pasta Cooker

4,5 litres stainless steel internal pot

2 stainless steel pierced baskets

Push button and signal light

0-120° thermostat

2 timers 0-30 min.

230V ~ 50/60Hz 1500W

Overall sizes cm. 48x40x35h

Weight kg. 10



VEMA



Frullacutter FC 2084

■ Frullacutter con 2 funzioni: Frullatore per uso con base liquida, Cutter per uso anche senza liquido. Le diverse velocità di lavorazione sono attivate dal semplice cambio del bicchiere sulla base in comune. Dotato di 2 bicchieri differenti in acciaio inox (acquistabile anche separatamente il solo cutter con il cod. FC 2084/C) con gruppo lame diversi. Dotato di interruttore a 2 velocità e pulsante per funzionamento intermittente. Ideale, nella funzione Cutter, per realizzare preparazioni non attuabili con il frullatore.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Frullatore+cutter

Corpo in alluminio lucido

bicchiere frullatore in acciaio inox da 2,2 litri

bicchiere cutter in acciaio inox da 2,5 litri

motore 18.000 giri frullatore

700/1400 giri cutter

230V ~ 50/60Hz 500W

dimensioni cm. Ø24x46h

peso kg. 8

■ Frullacutter with two function: Blender to use with liquid base, Cutter to use also without liquid base. The two functions work simply changing and placing the different jugs on the common base. Equipped with two stainless steel jugs with different knives (you can buy the only FC 2084/C with Cutter function); two speeds switch and push button for intermittent working. The Cutter is ideal to prepare what the Blender cannot do.

TECHNICAL FEATURES:

Bleder+cutter

Shiny aluminium body

2,2 litres blender jug

2,5 litres cutter jug

motor 18.000 rpm on blender function

700/1400 on cutter function

230V ~ 50/60Hz 500W

overall size cm. Ø24x46h

weight kg. 8



FC 2084/C
Cutter



FC 2084/F
Frullatore/Blender



Cutter CT 2073

■ Cutter potente con contenitore trasparente da 4,5 litri effettivi. Dotato di lama unificata per la lavorazione di tutti i cibi. Ideale per tritare, miscelare, frullare, sbatter, impastare; in pochi secondi potrete preparare hamburger, polpette, ragù, salse, creme, paté, maionese, frullati, omogeneizzati, impasti dolci e salati. Adatto a tutte le cucine di alberghi e ristoranti che desiderano una macchina veramente professionale.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Cutter professionale

corpo in ABS metallizzato o cromato a scelta

contenitore da 4,5 litri in polycarbonato

coperchio trasparente con tappo dosatore

motore a 2 velocità 700/1400 giri

230V ~ 50/60Hz 900W

dimensioni cm Ø 27X51h

peso kg. 15

■ Cutter with 4,5 litres transparent container. Equipped with combined knife to work all the kind of foodstuff. Ideal to cut, chop, mince, whip, beat, mix and knead; in a few second you can prepare hamburger, meat balls, ragout, cream, sauces, paté, mayonnaise and dough for sweet or savoury pastries. Suitable for kitchen use in all the hotels and restaurants wanting a very professional machine.

TECHNICAL FEATURES:

Professional cutter

ABS metallized or chrome body as you want

4,5 litres transparent polycarbonate container

transparent polycarbonate cover with batcher plug

700/1400 rpm 2 speeds motor

230V ~ 50/60Hz 900W

overall size cm Ø 27X51h

weight kg. 15



VEMA

Asciuga lucida posate economico AP 2091/E



■ Asciuga Lucida Posate economico, compatto e ideale per ogni cucina di ristorante, albergo, pizzeria...
Permette di asciugare e lucidare perfettamente le posate dopo il lavaggio in lavastoviglie. L'asciugatura e la lucidatura avvengono per immersione manuale delle posate, già inserite dentro al cesto in dotazione, nel granulare di mais caldo in vibrazione per un ciclo di circa 2 minuti (una carica di granulare è in dotazione). La produzione oraria è di circa 2000 posate. Coperchio, altro granulare e due diversi carrelli sono optional.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Asciuga lucida posate economico per alberghi, ristoranti, mense, fast food, pizzerie ...

Carrozzeria e componenti in acciaio inox

Coperchio e carrelli alto e basso tutti in acciaio inox acquistabili separatamente come optional

Materiale assorbente: granulare di cellulosa di mais (1 carica di 6 kg. in dotazione)

90° sul fondo vasca per la sterilizzazione

Elettromagneti antipolvere brevettati

230V ~ 50/60Hz 600W

**Dimensioni
cm. 48 x 37,5 x 41,5 h**

Peso kg. 36

■ Economic Cutlery Dryer to dry and polish cutlery just washed and still wet by dipping it into hot corn-cob granules which absorb remaining dampness and polish by vibration. The provided basket, with 50/60 cutlery, has to be put manually into the vibrant granules (one load is provided) for two minutes drying cycle, the hour production is of about 2000 cutlery. This compact machine is ideal in all the hotel and restaurant kitchens. Cover, other granules and two different trolleys are optional.

TECHNICAL FEATURES:

Economic Cutlery dryer and polisher for hotels, restaurants, fast foods, pizzerias ...

Entirely in stainless steel

Optional: s. steel cover, s. steel trolleys

Absorbent material: granulated corn-cob (6 kg. = 1 load come with the machine)

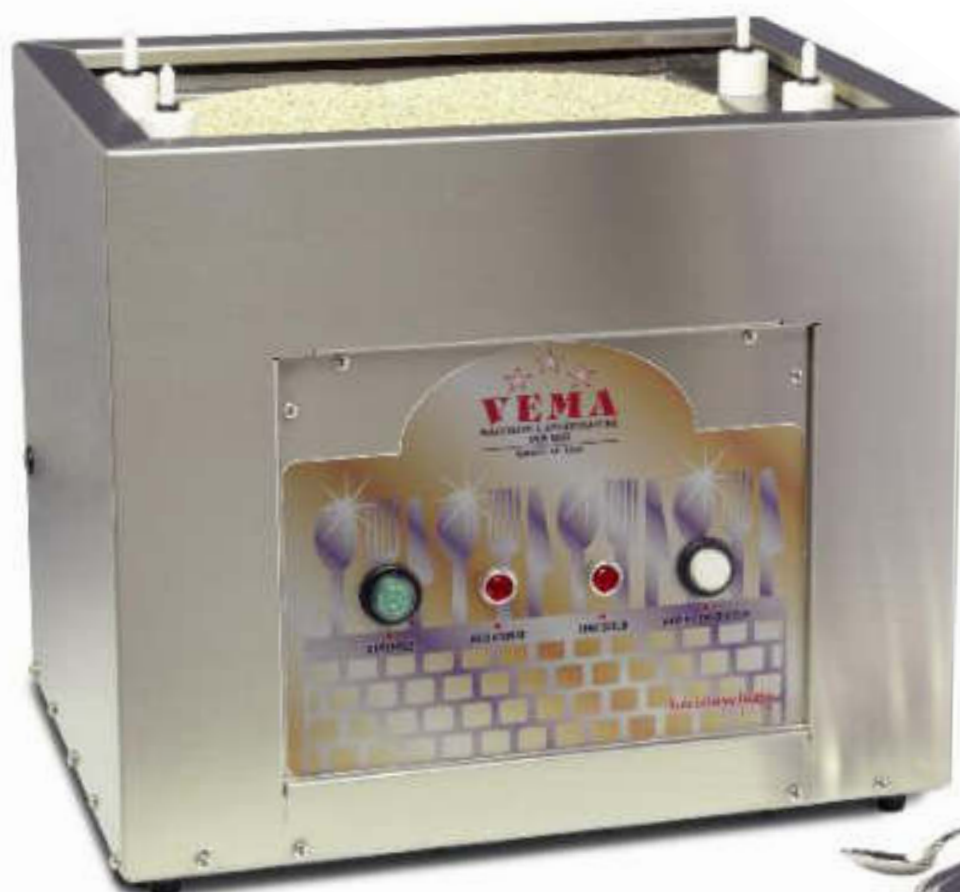
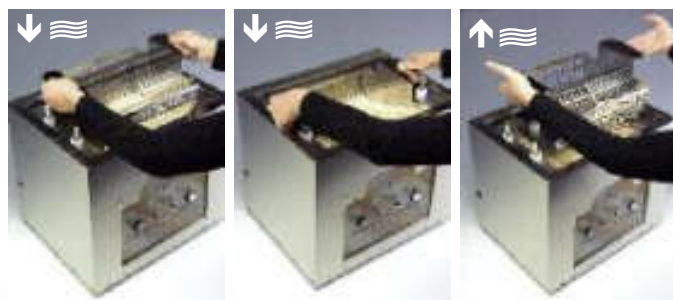
90° on the bottom of the tank for sterilization

Patented antidust protection

230V ~ 50/60Hz 600W

**Overall size
cm. 48 x 37,5 x 41,5 h**

Weight kg. 36



Asciuga lucida posate AP 2091



■ Asciuga Lucida Posate automatico, compatto e ideale per ogni cucina di ristorante, albergo, pizzeria... Permette di asciugare e lucidare perfettamente le posate dopo il lavaggio in lavastoviglie. L'asciugatura e la lucidatura avvengono per immersione automatica delle posate, già inserite dentro al cesto in dotazione, nel granulare di mais caldo in vibrazione (una carica è in dotazione) per un ciclo di circa 2 minuti alla fine del quale il cestello si solleverà automaticamente. Produzione oraria di circa 2000 posate. Coperchio, altro granulare e due diversi carrelli sono optional.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Asciuga lucida posate per alberghi, ristoranti, mense, fast-food...

carrozzeria e componenti in acciaio inox

coperchio in acciaio inox non compreso (come optional)

Materiale assorbente: granulare di cellulosa di mais (1 carica di 6 kg. in dotazione)

90° sul fondo vasca per la sterilizzazione

Elettromagneti antipolvere brevettati

carrello di sostegno in acciaio cm. 54 x 42 x 49 non compreso (come optional)

230V ~ 50/60Hz 850W

dimensioni cm. 48x37,5 x55 h. max

peso kg. 44

■ Automatic Cutlery Dryer to dry and polish cutlery just washed and still wet by dipping it into hot corn-cob granules which absorb remaining dampness and polish by vibration.

The provided basket, with 50/60 cutlery, comes into and goes out of the vibrant granules automatically (one load is provided); two minutes drying cycle, hour production of about 2000 cutlery.

This compact machine is ideal in all the hotel and restaurant kitchens. Cover, other granules and two different trolleys are optional.

TECHNICAL FEATURES:

Automatic Cutlery dryer and polisher for hotels, restaurant, fast-food, pizzeria...

stainless steel body and components

stainless steel cover not included (as optional)

Absorbent material: granulated corn-cob (6 kg. = 1 load come with the machine)

90° on the bottom of the tank for sterilization

Patented antidust protection

stainless steel trolley cm. 53x42x49 not included (as optional)

230 ~ 50/60Hz 850W

overall size cm 48x37,5x55 h max

weight kg. 44





CENTRIFUGHE - JUICERS

DELIZIA TROPICALE

1/2 lime
1/2 mango
1/2 fette di ananas
100 ml di yogurt
1 cucchiaino di zenzero grattugiato
Centrifugare il mango, l'ananas ed il lime. Frullate il succo ottenuto con lo yogurt e lo zenzero e servire subito.

TROPICAL SURPRISE

1/2 lime
1/2 mango
2 slices of pineapple
100 ml of yoghurt
1 spoonful of grated ginger
Extract the juice from the mango, pineapple and lime. Blend in the juice with the yoghurt and ginger and serve immediately.

SUCCO DI CAROTA E ZENZERO

5 carote di medie dimensioni
Un pezzetto di zenzero fresco
Lavare le carote. Tagliarle in pezzi per inserirli nella centrifuga. Dopo aver centrifugato metà delle carote aggiungere lo zenzero, dopo averlo pelato ed affettato, proseguire con la centrifuga delle verdure rimaste. Versare il succo nei bicchieri e aggiungere qualche cubetto di ghiaccio.

CARROT AND GINGER JUICE

5 carrot (average size)
A piece of fresh ginger
Wash the carrots. Cut them into pieces and insert them in the juicer. After centrifuging half of carrots add ginger, peeled and sliced. Continue to spin the vegetable remained. Pour the juice into the glasses and add some ice cubes.

ANANAS E PESCA

2 pesche sbucciate
4 fette di ananas
Centrifugare le pesche, le fette di ananas e versare nei bicchieri ghiacciati

PINEAPPLE AND PEACH

2 peeled peaches
4 slices of pineapple
Extract the juice from the peaches and the pineapple, pour into a glass, top it up with crushed ice.

POMODORO E SEDANO / TOMATO AND CELERY

4 pomodori lavati
1 cuore di sedano bianco
Un pizzico di sale
Centrifugare i pomodori e il sedano e versare in bicchieri riempiti di ghiaccio.

4 washed tomato
1 white celery
A pinch of salt
Extract the juice from the tomatoes and celery, pour into the glass, top it up with crushed ice.

CIOCCOLATIERE - CHOCOLATE POTS

MISCELA PERSONALIZZATA

1 litro di latte (meglio se a lunga conservazione)
200 gr. di zucchero (sostituibile con 120 gr di fruttosio)
80 gr. di polvere di cacao al 22/24° di grassi
20 gr di cioccolato fondente di copertura
36 gr di fecola di patate
Versare il latte da solo nella vasca fino a coprire almeno il foro del rubinetto. Accendere entrambi gli interruttori e posizionare il termostato alla massima temperatura. Quando il latte sarà caldo, spegnere entrambi gli interruttori e aggiungere la polvere di cacao, zucchero e fecola miscelati; riaccendere subito dopo entrambi gli interruttori. Lasciar cuocere la cioccolata fino ad addensamento e poi abbassare il termostato a una temperatura di servizio di circa 60/70°.

PERSONALIZED RECIPE

1 liter of UHT milk
200 gr. sugar (replaceable with 120gr fructose)
80 gr. cocoa powder (flat 22/24°)
20 gr. dark chocolate
36 gr. potato flour
Put only the milk into the container covering the opening (where the chocolate goes into the tap) at least. Turn on both the switches and heat up the thermostat to the maximum temperature. Then the milk is hot, turn off both the switches and add the mixture of cocoa powder, sugar and potato flour; turn on both the switches again immediately after. Lower the thermostat to about 60/70° after that the chocolate is thick to serve.

RICETTA CON PREPARATO PRONTO

1 litro di latte (meglio se a lunga conservazione)
8/9 bustine di preparato pronto
Versare il latte da solo nella vasca fino a coprire almeno il foro del rubinetto. Accendere entrambi gli interruttori e posizionare il termostato alla massima temperatura. Quando il latte sarà caldo, spegnere entrambi gli interruttori e aggiungere le buste di preparato pronto; riaccendere subito dopo entrambi gli interruttori. Lasciar cuocere la cioccolata fino ad addensamento e poi abbassare il termostato a una temperatura di servizio di circa 60/70°.

READY MADE RECIPE

1 liter of UHT milk
8/9 packets of ready chocolate powder
Put only the milk into the container covering the opening (where the chocolate goes into the tap) at least. Turn on both the switches and heat up the thermostat to the maximum temperature. Then the milk is hot, turn off both the switches and add the packets or ready chocolate powder; turn on both the switches again immediately after. Lower the thermostat to about 60/70° after that the chocolate is thick to serve.

È IMPORTANTE PREPARARE LA CIOCCOLATA SEGUENDO LE SUDETTE ISTRUZIONI PER EVITARE CHE IL RUBINETTO SI OCCLUDA.

IT IS IMPORTANT TO PREPARE THE CHOCOLATE FOLLOWING THE ABOVE INSTRUCTIONS TO AVOID A BLOCKAGE INSIDE THE TAP.



FRULLATORI - BLENDERS

Usando il bicchiere con lame FRULLATI VARI

Inserire nel bicchiere frullatore 1 tazza di latte o di succo di frutta, 2 cucchiaini di zucchero e successivamente la frutta desiderata tagliata a pezzi.

MOUSSE DI FRUTTA

Inserire nel bicchiere la frutta tagliata a pezzi, aggiungere della panna liquida fredda e un po' di zucchero. Frullare il tutto.

SALSA PRIMAVERA

Aggiungere ad una base di maionese un trito di verdure o sottaceti.

SALSA TONNATA

Aggiungere ad una base di maionese del tonno a pezzetti e alcuni capperi a piacere.

VELLUTATE DI VERDURA

Frullare un normale minestrone (non bollente) con un bicchiere di panna e servire con crostini.

Usando il bicchiere con cono

SGROPPINO AL LIMONE

1 bicchierino di Vodka, 1 pallina di gelato al limone.

SORBETTO ALLA ROMANA

1 bicchierino di Marsala secco, 1 pallina di gelato alla crema.

MAIONESE

1 uovo intero, mezzo bicchiere di olio, qualche goccia di limone, un pizzico di sale.

TUTTI ALLA STESSA TEMPERATURA, frullare in 1^a velocità finché il composto si stabilizza, poi, alzato il coperchio, aggiungere altro olio a filo a piacere.

Using the jug with blades

VARIOUS MIXER DRINKS

Cut up the desired fruit and put into a glass, add one glass of milk or fruit juice and two spoonfuls of sugar.

FRUIT MOUSSE

Put some pieces of fruits into the jug with cold liquid cream and mix for a few minutes.

SPRING SAUCE

With a mayonnaise base, add minced vegetables or pickles.

TUNA FLAVOURED

With a mayonnaise base, add some tuna chunks and some capers (if required).

VEGETABLE SAUCE

Mix together a normal minestrone (not boiling) with a glass of cream and serve with crusty bread.

Using the jug with cone

LEMON SORBET DRINK

One scoop of lemon ice cream, one small glass of vodka.

ROMANA SORBET

One scoop of cream flavoured ice cream, one small glass of dry marsala

MAYONNAISE

One egg, half a cup of oil, some drops of lemon juice, a pinch of salt. Mix all together at the same temperature at speed setting 1, until the mixture stabilizes, lift up the cover adding some more oil to your meet your need.



FRULLINO FRAPPÈ - MILK SHAKER

FRAPPÈ AL LATTE

Usare latte rigorosamente magro e freddo, 1 cucchiaino di zucchero e del ghiaccio tritato a neve

FRAPPÈ VARI O SALSE

Aggiungere, a piacere, cacao, caffè o sciroppi

ZABAIONE

2 tuorli d'uovo, 3 cucchiaini di zucchero, 1 bicchierino di marsala e una grattatina di buccia di limone

MAIONESE

1 uovo intero, qualche goccia di limone, un pizzico di sale, mezzo bicchiere di olio. Far funzionare aggiungendo dall'alto un filo d'olio fino alla consistenza voluta.

SALSA ROSA

aggiungere alla maionese Tabasco e mezzo bicchierino di whisky.

CAFFÈ AL GINSENG

Shakerare un caffè lungo al ginseng, ghiaccio a cubetti e un goccio di crema di latte. Versare in un bicchiere da frappè precedentemente variegato con topping al cioccolato o al caramello.

KAHLUA CAFFÈ

1 caffè espresso, 45cl di vodka, 45cl di kahlua, Panna non montata

Shakerare gli ingredienti con 5/6 cubetti di ghiaccio e servire in bicchieri da cocktail raffreddati precedentemente, è possibile aggiungere uno strato di panna.

FRAPPE

One glass of skimmed and cold milk, one spoonful of sugar and "snow crushed" ice.

VARIOUS FRAPPE OR SAUCES

Add to the shake (to your choice) cocoa, coffee or syrup.

ZABAGLIONE

Two eggs yolks, two spoonfuls of sugar, one small glass of Marsala and one grated lemon rind.

MAYONNAISE

One egg, some lemon drops, a pinch of salt, half a glass of oil. Stir in oil, until you reach the right consistency.

RED SAUCE

Add to the mayonnaise a little ketchup, a little Tabasco and half a small glass of whisky.

GINSENG COFFEE

Shake a coffee with ginseng, ice cubes and a dash of cream. Pour in a milkshake glass previously variegated with chocolate or caramel topping.

KAHLUA COFFEE

1 espresso, 45cl vodka, 45cl kahlua, Unmonted cream

shake the ingredients with 5/6 ice cubes and serve in chilled cocktail glasses previously.

It's possible to add a layer of cream.



CREPIERE - CREPE MACHINE MAKER

RICETTA BASE PER DOLCE E SALATO

125 gr di farina 00

3 uova

250 ml di latte fresco intero

Burro

1 pizzico di sale

Sciogliere circa 40 gr di burro a fuoco bassissimo e lasciarlo raffreddare. Versare la farina nella ciotola, mescolare con la frusta versando a filo il latte freddo.

Alternare al latte le uova, una alla volta; quindi aggiungere un cucchiaino di burro fuso e il pizzico di sale. Continuare a mescolare, senza montare, fino ad ottenere un composto liscio. Far quindi riposare in frigorifero per 30 minuti.

Se si vuol preparare crepes dolci, aggiungere anche due cucchiaini di zucchero.

Uso: accendere la Crepiere con il pulsante verde e posizionare il termostato alla temperatura di circa 200° (o più o meno se si preferisce) - quando la lampada spia rossa si spegne segnalando che la temperatura impostata con il termostato è stata raggiunta si può iniziare la cottura - ungere il piano di cottura con un po' di burro prima di versare un mestolo di pastella stendendolo poi con una spatola di silicone in strato sottile - lasciar cuocere la crepe fino a staccarsi un po' dal bordo prima di girarla aiutandosi con la spatola di silicone - lasciar cuocere bene anche l'altra faccia prima di ritirarla.

BASIC RECIPE FOR SWEET OR SAVORY

125 gr flour 00

3 eggs

250 ml of fresh whole milk

Butter

A pinch of salt

Dissolve about 40gr of butter at low heat and let cool. Pour the flour into the bowl, mix with the whisk and pour slowly the cold milk.

Alternate the milk with the eggs, one at a time, then add a spoonful of melted butter and a pinch of salt.

Continue to mix, without mount, until it's smooth. Keep it in rest for 30 minutes.

If you want to prepare sweet crepes, add also two spoonfuls of sugar.

Use: switch on the "Crepiere" by means of the green button - put the thermostat about on 200° (more or less as you like) - start to work when the red signal lamp switched-off only - butter the hot plate before to shed a ladle of mixture and roll out it by means of a silicone spatula - overturn the crepe when it is well-done only and let it cooks on this face too before to take out.

30035 Mirano - Venezia - Italy
Via Taglio Sinistro, 63/d
Tel. 041.5702216 - 041.5727539
041.5754598 - Fax 041.5700211
vemamirano@vemamirano.com
www.vemamirano.com

